

<b>Monsternummer</b>	<b>325-2016-00006069</b>	<b>Datum</b>	<b>10/02/2016</b>	<b>Pagina 1/1</b>
<b>Beproeverslag</b>	<b>AR-16-JG-005361-01-NL / 325-2016-00006069</b>			


**Veolia**

 Ter attentie van **Dhr. David Merten**

 F. Demetskaai 52  
 1070 Brussels  
 BELGIUM

**Fax** 02/525.10.47

**Email** david.merten@veolia.com

**Kopie aan :** Dhr. Emanuel De Schrijder  
 (emanuel.de-schrijder@veolia.com), Dhr. Glenn Wellens  
 (glenn.wellens@veolia.com), Mevr. Nancy Lots  
 (nancy.lots@veolia.com)

**Technische contactpersoon voor uw order :** Stijn Van Quekelberghe

<b>Onze referentie :</b>	325-2016-00006069/ AR-16-JG-005361-01-NL	<b>Type :</b>	EX
<b>Identificatie van het analysemonster :</b>	B10 douches - 31°C - 09h55	<b>Uw referentie inkooporder :</b>	PO 4 104 973 427
<b>Datum ontvangst :</b>	02/02/2016	<b>Datum aanvang analyses :</b>	03/02/2016
<b>Staalname/transport :</b>	Client/Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV		
<b>Gevraagde analyses :</b>	AAB: Legionella UML2E: voorber. (Filtratie) (1) D versch. kiemen		
<b>Nr. site</b>	1078	<b>Datum staalname</b>	02/02/2016

Microbiologie - Legionella onderzoek	Resultaten
<b>UMB9R JG Legionella range 25-1.5e4 /l Methode : NEN 6265-M</b>	
(a)(v) Legionella Pneumophila 1	<25 kve/l
(a)(v) Legionella Pneumophila 2-14	<25 kve/l
(a)(v) Legionella spp.	100 kve/l

**HANDEKENING**


 Bram Serbruyns  
 Tech.Verantwoordelijke Microbiologie

Rapport elektronisch gevalideerd door Bram Serbruyns

**TOELICHTING**

Dit document kan slechts in zijn geheel gereproduceerd worden ; de op het verslag voorkomende resultaten hebben enkel betrekking tot de beproefde objecten.

De resultaten zijn bekomen en gerapporteerd in overeenstemming met onze algemene verkoopvoorwaarden, beschikbaar op aanvraag.

Wanneer een declaratie voor conformiteit of niet-conformiteit wordt uitgevoerd, dan wordt de meetonzekerheid geassocieerd met het resultaat in rekening gebracht om het resultaat te vergelijken met de wettelijke limieten of de specificaties. De onzekerheid werd niet in rekening gebracht voor standaarden waarbij de meetonzekerheid reeds inbegrepen is.

De testen worden geïdentificeerd door een 5-karakter code, de beschrijving is beschikbaar op aanvraag.

De testen geïdentificeerd door de 2-letter code JG zijn uitgevoerd in laboratorium Eurofins Food Testing Belgium NV. Het symbool (a) identificeert onder accreditatie ISO/IEC 17025 BELAC 481-TEST uitgevoerde tests. Het symbool (v) identificeert onder VLAREL erkende verrichtingen.

Echantillon n° 325-2016-00006069 Date 10/02/2016 Page 1/1  
Rapport d'analyse n° AR-16-JG-005361-01-FR / 325-2016-00006069



Veolia

A l'attention de Dhr. David Merten

F. Demetskaai 52  
1070 Brussels  
BELGIUM

Copie à : Dhr. Emanuel De Schrijder  
(emanuel.de-schrijder@veolia.com), Dhr. Glenn Wellens  
(glenn.wellens@veolia.com), Mevr. Nancy Lots  
(nancy.lots@veolia.com)

Fax 02/525.10.47  
Email david.merten@veolia.com

Coordinateur technique de votre dossier : Stijn Van Quekelberghe

Notre référence :	325-2016-00006069/ AR-16-JG-005361-01-FR	Type :	EX
Description de l'échantillon :	B10 douches - 31°C - 09h55	Votre référence commande :	PO 4 104 973 427
Date de réception :	02/02/2016	Date de mise en analyse :	03/02/2016
Prélèvement/Transport :	Client/Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV		
Analyses demandées :	AAB: Legionella UML2E: voorber. (Filtratie) (1) D versch. kiemen		
Nr. affaires	1078	Date de prélèvement	02/02/2016

Microbiologie - Analyse de légionella	Résultats
<b>UMB9R JG Legionella plage 25-1.5e4 /l Méthode : NEN 6265-M</b>	
(a)(v) Legionella pneumophila 1	<25 ufc/l
(a)(v) Legionella Pneumophila 2-14	<25 ufc/l
(a)(v) Legionella sp.	100 ufc/l

SIGNATURE



Bram Serbruyns  
Laboratory Department Manager

Rapport validé électroniquement par Bram Serbruyns

**NOTE EXPLICATIVE**

Ce document ne concerne que l'objet soumis à l'essai ; sa reproduction n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Les essais et rapports sont réalisés conformément à nos conditions générales de vente disponibles sur demande.

Pour déclarer ou non la conformité, l'incertitude associée au résultat a été ajoutée ou retranchée de façon à obtenir sans conteste un résultat opposable aux spécifications ou à la réglementation. Elle n'a pas été prise en compte dans le cadre des référentiels qui intègrent déjà les incertitudes de mesures.

Les essais sont identifiés par un code de 5 caractères dont la description précise est disponible sur demande.

Les essais identifiés par le code à 2 lettres JG ont été réalisés par le laboratoire Eurofins Food Testing Belgium NV. Le symbole (a) identifie les prestations couvertes par l'accréditation ISO/IEC 17025 BELAC 481-TEST. Le symbole (v) identifie les opérations effectuées selon les agréments VLAREL.