

| | | | | | |
|----------------------|--|--------------|-------------------|---------------|------------|
| Monsternummer | 325-2016-00006071 | Datum | 10/02/2016 | Pagina | 1/1 |
| Beproeverslag | AR-16-JG-005363-01-NL / 325-2016-00006071 | | | | |


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

| | | | |
|---|---|------------------------------------|------------------|
| Onze referentie : | 325-2016-00006071/ AR-16-JG-005363-01-NL | Type : | EX |
| Identificatie van het analysemonster : | B11 bis L douche - 50°C - 09u25 | Uw referentie inkooporder : | PO 4 104 973 427 |
| Datum ontvangst : | 02/02/2016 | Datum aanvang analyses : | 03/02/2016 |
| Staalname/transport : | Client/Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV | | |
| Gevraagde analyses : | AAB: Legionella UML2E: voorber. (Filtratie) (1) D versch. kiemen | | |
| Nr. site | 1078 | Datum staalname | 02/02/2016 |

| Microbiologie - Legionella onderzoek | | Resultaten |
|---|--|------------|
| UMB9R JG Legionella range 25-1.5e4 /l Methode : NEN 6265-M | | |
| (a)(v) Legionella Pneumophila 1 | | <25 kve/l |
| (a)(v) Legionella Pneumophila 2-14 | | <25 kve/l |
| (a)(v) Legionella spp. | | <25 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° 325-2016-00006071 Date 10/02/2016 Page 1/1
Rapport d'analyse n° AR-16-JG-005363-01-FR / 325-2016-00006071



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 : | 325-2016-00006071/ AR-16-JG-005363-01-FR | Type : | EX |
| Description de l'échantillon : | B11 bis L douche - 50°C - 09u25 | | |
| Date de réception : | 02/02/2016 | Votre référence commande : | PO 4 104 973 427 |
| Prélèvement/Transport : | Client/Eurofins_Food_Testing_Belgium_NV | Date de mise en analyse : | 03/02/2016 |
| 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 |
|---|-----------|
| UMB9R JG Legionella plage 25-1.5e4 /l Méthode : NEN 6265-M | |
| (a)(v) Legionella pneumophila 1 | <25 ufc/l |
| (a)(v) Legionella Pneumophila 2-14 | <25 ufc/l |
| (a)(v) Legionella sp. | <25 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.