

Productielokatie: Sellingen

Periode: 1-1-2019 t/m 31-3-2019

Monsterpunt(en): psed*

Parameter	Eenheid	Aantal	Gemiddelde	Minimum	Maximum	Norm min	Norm max
Temperatuur	graden C	21	9.5	8.2	10.1		25
Zuurstof	mg/l	3	10.4	9.9	10.7	2	
Troebelheid	FTU	13	0.1	<0.1	0.3		1
Zuurgraad	pH	21	7.8	7.7	7.9	7	9.5
Saturatie-Index (delta pH)	pH	9	-0.09	-0.2	0.03		
Elektrisch geleidend vermogen bij 20 C	mS/m	9	29.6	29.1	30.7		125
Vrij Kooldioxide	mg/l	1	6	6	6		
Vrij CO2 (gecorrigeerd voor IJzer)	mg/l	1	6	6	6		
Waterstofcarbonaat	mg/l	9	140	130	140	60	
Waterstofcarbonaat (in mmol)	mmol/l	9	2.21	2.13	2.3		
Chloride	mg/l	8	35	31	38		150
Sulfaat	mg/l	8	2.5	2	3		150
Ammonium	mg/l	3	<0.03	<0.03	<0.03		0.2
Ammonium (in N)	mg N/l	3	<0.02	<0.02	<0.02		0.15
Nitriet	mg/l	3	<0.016	<0.016	<0.016		
Nitriet (in N)	mg N/l	3	<0.005	<0.005	<0.005		
Calcium	mg/l	9	35	34	36		
Magnesium	mg/l	9	4.2	4.1	4.4		
Mangaan	mg/l	3	<0.002	<0.002	<0.002		0.05
Natrium	mg/l	8	25	24	28		150
IJzer	mg/l	3	0.02	<0.01	0.04		0.2
Totale hardheid	dH	9	5.8	5.7	6		
Totale hardheid	mmol/l	9	1.04	1.02	1.07	1	
Koloniegetal bij 22 C	kve/ml	13	7	<1	26		
Bacterien van de coligroep 37 C	kve/100ml	13	<1	<1	<1	0	0
E.coli mbv LSA	kve/100ml	13	<1	<1	<1		
Aeromonas 30 C	kve/100ml	7	3	<1	7		1000
Clostridium perfringens	kve/100ml	1	<1	<1	<1		
Legionella	kve/l	1	<100	<100	<100		100
Type tappunt		1	o	o	o		
TACC90	mmol/l	1	0.2	0.2	0.2		
PACC bepaald d.m.v. kookproef	mmol/l	1	<0.05	<0.05	<0.05		
Kalkafzetting door 'u-kristallen'	mmol/l	1	<0.05	<0.05	<0.05		
LC/MS onbekenden screening	j/n	1	j	j	j		