

FECHA DE EMISIÓN: 13 de enero de 2025

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE ANÁLISIS: **Análisis Microbiológico** sobre muestras de **Agua Potable**

FECHA DE MUESTREO: 26 de diciembre de 2024

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Interpretación de los resultados:

Realizada por comparación de los **Resultados** obtenidos en el laboratorio para cada parámetro analizado y el correspondiente **Límite Tolerable** fijado por las Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebida (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)

MUESTRA

Muestra (Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Agua potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-34025

Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2- Urquiza y Bernardino Arce – Agua Potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-34027

Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3 – Sarmiento 930 – Agua Potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-34029

Muestra (Red Cooperativa – Sector N°4 – Maria T de Echeverría 975 – Agua Potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-34030

Muestra (Red Cooperativa – Sector N°1 – Ramon J Cárcano 340 – Agua Potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-34031

INTERPRETACIÓN

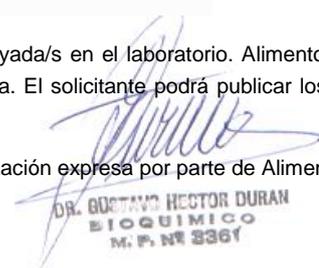
(según los parámetros analizados)

Cumple con Límites Tolerables

NOTA 1: al existir superposición de legislación nacional y provincial sobre la calidad de agua para consumo humano, se utilizan los Límites Tolerables correspondientes al criterio más estricto de ambos.-

NOTA 2: El presente informe se refiere exclusivamente a los resultados de la/s muestra/s ensayada/s en el laboratorio. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciera extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

NOTA 3: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-


DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 3361

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34025**

FECHA DE EMISIÓN: **13 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable**

LUGAR DE MUESTREO: **Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313**

FECHA DE MUESTREO: **26 de diciembre de 2024**

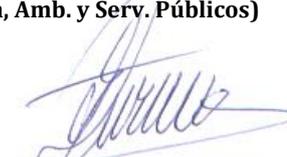
HORA DE MUESTREO: **13:26 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables * |
|--|----------------------------|-----------------------------|
| RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B | 1 UFC/ml | ≤ 100 UFC/ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp: Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010 | Ausencia en 1000 ml | Ausencia en 1000 ml |
| INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS: Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |

* **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34026**

FECHA DE EMISIÓN: **13 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Corriente**

LUGAR DE MUESTREO: **Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313**

FECHA DE MUESTREO: **26 de diciembre de 2024**

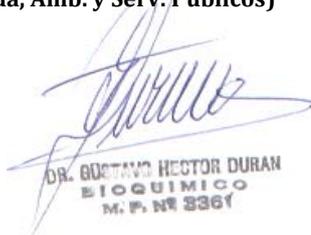
HORA DE MUESTREO: **13:32 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables * |
|--|----------------------------|-----------------------------|
| RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B | 12 UFC/ml | ≤ 100 UFC/ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp: Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010 | Ausencia en 1000 ml | Ausencia en 1000 ml |
| INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS: Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |

* **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34027**

FECHA DE EMISIÓN: **13 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 2 – Urquiza y Bernardino Arce – Latitud: -34,00395 / Longitud: -63,99985**

FECHA DE MUESTREO: **26 de diciembre de 2024**

HORA DE MUESTREO: **14:02 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables * |
|---|----------------------------|-----------------------------|
| RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B | 5 UFC/ml | ≤ 100 UFC/ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |

* **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) Río Tercero – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34028**

FECHA DE EMISIÓN: **13 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Corriente**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 3 – Sarmiento 930 – Latitud: -34,01896 / Longitud: -63,92840**

FECHA DE MUESTREO: **26 de diciembre de 2024**

HORA DE MUESTREO: **14:18 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables * |
|---|----------------------------|-----------------------------|
| RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B | 56 UFC/ml | ≤ 100 UFC/ml |
| RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |

* **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) Río Tercero – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34029**

FECHA DE EMISIÓN: **13 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 3 – Sarmiento 930 – Latitud: -34,01896 / Longitud: -63,92840**

FECHA DE MUESTREO: **26 de diciembre de 2024**

HORA DE MUESTREO: **14:15 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables * |
|---|----------------------------|-----------------------------|
| RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B | 2 UFC/ml | ≤ 100 UFC/ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |

* **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) Río Tercero – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34030**

FECHA DE EMISIÓN: **13 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 4 – Maria T de Echeverría 975– Latitud: -34,01629 / Longitud: -63,91977**

FECHA DE MUESTREO: **26 de diciembre de 2024**

HORA DE MUESTREO: **14:25 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables * |
|---|----------------------------|-----------------------------|
| RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B | 4 UFC/ml | ≤ 100 UFC/ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |

* **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) Río Tercero – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34031**

FECHA DE EMISIÓN: **13 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 1 – Ramon J Cárcano 340 – Latitud: -34,002342 / Longitud: -63,918489**

FECHA DE MUESTREO: **26 de diciembre de 2024**

HORA DE MUESTREO: **13:55 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables * |
|---|----------------------------|-----------------------------|
| RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B | 2 UFC/ml | ≤ 100 UFC/ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |

* **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) Río Tercero – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34032**

FECHA DE EMISIÓN: **13 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Corriente**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 2 – Urquiza y Bernardino Arce – Latitud: -34,00395 / Longitud: -63,99985**

FECHA DE MUESTREO: **26 de diciembre de 2024**

HORA DE MUESTREO: **14:03 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables * |
|---|----------------------------|-----------------------------|
| RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B | 6 UFC/ml | ≤ 100 UFC/ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |

* **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) Río Tercero – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34033**

FECHA DE EMISIÓN: **13 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua de Pozo**

LUGAR DE MUESTREO: **Planta Cooperativa – Pozo N° 12 – Latitud: -34,0125 / Longitud: -63,9251**

FECHA DE MUESTREO: **26 de diciembre de 2024**

HORA DE MUESTREO: **13:45 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables * |
|--|----------------------------|-----------------------------|
| RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B | 46 UFC/ml | ≤ 100 UFC/ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS: Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986 | Presencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |

* **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34034**

FECHA DE EMISIÓN: **13 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua de Pozo**

LUGAR DE MUESTREO: **Planta Cooperativa – Pozo N° 11 – Latitud: -34,0082 / Longitud: -63,9321**

FECHA DE MUESTREO: **26 de diciembre de 2024**

HORA DE MUESTREO: **13:41 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables * |
|--|----------------------------|-----------------------------|
| RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B | 42 UFC/ml | ≤ 100 UFC/ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E | < 2,0 NMP/100 ml | < 2,2 NMP/100 ml |
| INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS: Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |
| INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986 | Ausencia en 100 ml | Ausencia en 100 ml |

* **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

FECHA DE EMISIÓN: **13 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 26 de diciembre de 2024

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físicoquímico

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Determinación de Cloro Activo Residual

Método: Colorimétrico – D.P.D.

Ref: SM 23 th ed.2017, p. 4500-CI G

Límite Tolerable

Rango Mínimo 0,2 a 0,5 mg/l¹

| Muestra | Valor Hallado |
|--|----------------------|
| <i>Muestra (Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Agua potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-34025 | 0,49 mg/l |
| <i>Muestra (Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-34026 | 0,78 mg/l |
| <i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2- Urquiza y Bernardino Arce – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-34027 | 0,45 mg/l |
| <i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3 – Sarmiento 930 – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-34028 | 1,18 mg/l |
| <i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3 – Sarmiento 930 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-34029 | 0,41 mg/l |
| <i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N°4 – Maria T de Echeverría 975 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-34030 | 0,40 mg/l |
| <i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N°1 – Ramon J Cárcano 340 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-34031 | 0,44 mg/l |
| <i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2- Urquiza y Bernardino Arce – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-34032 | 1,11 mg/l |

Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 3361

¹ Rango de concentración mínimo al final de Red.

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313

FECHA DE MUESTREO: 26 de diciembre de 2024

HORA DE MUESTREO: 13:26 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables | |
|--|----------------------------|--------------------|---------------|
| | | CAA* | MINAAySP** |
| Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. | < 1 Pt-Co | ≤ 5,00 Pt-Co | ≤ 15,00 Pt-Co |
| Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B | 0,81 ± 0,06 NTU | ≤ 3,00 NTU | ≤ 2,00 NTU |
| Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. | Sin Olor | ----- | ----- |
| Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B | 277,00 ± 4,28 µs/cm | ----- | ----- |
| Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo | 179,00 ± 1,21 mg/l | ≤ 1500 mg/l | ≤ 2000 mg/l |
| pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B | 7,54 ± 0,04 | 6,5 – 8,5 | 6,5 – 8,5 |
| Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | 53,05 ± 1,71 mg/l | ----- | ----- |
| Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | 53,05 ± 1,71 mg/l | ----- | ----- |
| Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C | < 0,10 mg/l | ≤ 0,20 mg/l | ----- |
| Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C | < 0,01 mg/l | ≤ 0,01 mg/l | ≤ 0,05 mg/l |
| Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B | 1,60 ± 0,08 mg/l | ----- | ----- |
| Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B | 35,10 ± 2,38 mg/l | ≤ 350,00 mg/l | ≤ 400,00 mg/l |

DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-14336**

FECHA DE EMISIÓN: **22 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313

FECHA DE MUESTREO: 26 de diciembre de 2024

HORA DE MUESTREO: 13:26 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables | |
|--|---------------------------|--------------------------|---------------|
| | | CAA* | MINAAySP** |
| Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C | 23,00 ± 0,73 mg/l | ≤ 400,00 mg/l | ≤ 500,00 mg/l |
| Fluoruros (F): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C | 0,298 ± 0,008 mg/l | ≤ 1,70 [#] mg/l | ≤ 1,70 mg/l |
| Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B | < 0,10 mg/l | ≤ 0,30 mg/l | ≤ 0,20 mg/l |
| Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B | 4,62 ± 0,24 mg/l | ----- | ----- |
| Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B | < 0,05 mg/l | ≤ 0,10 mg/l | ≤ 0,10 mg/l |
| Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B | 1,02 ± 0,01 mg/l | ≤ 45,00 mg/l | ≤ 45,00 mg/l |
| Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ B | < 0,01 mg/l | ≤ 0,10 mg/l | ≤ 0,10 mg/l |
| Potasio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B | 3,91 mg/l | ----- | ----- |
| Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B | 23,00 mg/l | ----- | ----- |
| Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E | 30,09 ± 1,57 mg/l | ≤ 400,00 mg/l | ≤ 400,00 mg/l |

* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 33/2023)** Temperatura media y máxima del año

** **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313

FECHA DE MUESTREO: 26 de diciembre de 2024

HORA DE MUESTREO: 13:32 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables | |
|--|------------------------------|--------------------|---------------|
| | | CAA* | MINAAySP** |
| Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. | < 1 Pt-Co | ≤ 5,00 Pt-Co | ≤ 15,00 Pt-Co |
| Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B | 0,97 ± 0,07 NTU | ≤ 3,00 NTU | ≤ 2,00 NTU |
| Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. | Sin Olor | ----- | ----- |
| Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B | 2400,00 ± 37,11 µs/cm | ----- | ----- |
| Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo | 1560,00 ± 10,56 mg/l | ≤ 1500 mg/l | ≤ 2000 mg/l |
| pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B | 7,86 ± 0,04 | 6,5 – 8,5 | 6,5 – 8,5 |
| Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | 635,55 ± 20,50 mg/l | ----- | ----- |
| Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | 635,55 ± 20,50 mg/l | ----- | ----- |
| Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C | < 0,10 mg/l | ≤ 0,20 mg/l | ----- |
| Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C | 0,342 ± 0,033 mg/l | ≤ 0,01 mg/l | ≤ 0,05 mg/l |
| Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B | 22,02 ± 1,16 mg/l | ----- | ----- |
| Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B | 269,42 ± 18,27 mg/l | ≤ 350,00 mg/l | ≤ 400,00 mg/l |

DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-14337**

FECHA DE EMISIÓN: **22 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313

FECHA DE MUESTREO: 26 de diciembre de 2024

HORA DE MUESTREO: 13:32 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables | |
|--|----------------------------|--------------------------|---------------|
| | | CAA* | MINAAySP** |
| Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C | 145,00 ± 4,61 mg/l | ≤ 400,00 mg/l | ≤ 500,00 mg/l |
| Fluoruros (F): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C | 2,12 ± 0,056 mg/l | ≤ 1,70 [#] mg/l | ≤ 1,70 mg/l |
| Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B | < 0,10 mg/l | ≤ 0,30 mg/l | ≤ 0,20 mg/l |
| Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B | 21,87 ± 1,15 mg/l | ----- | ----- |
| Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B | < 0,05 mg/l | ≤ 0,10 mg/l | ≤ 0,10 mg/l |
| Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B | 3,27 ± 0,03 mg/l | ≤ 45,00 mg/l | ≤ 45,00 mg/l |
| Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ B | 0,038 ± 0,012 mg/l | ≤ 0,10 mg/l | ≤ 0,10 mg/l |
| Potasio: Método: Fométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B | 15,64 mg/l | ----- | ----- |
| Sodio: Método: Fométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B | 563,50 mg/l | ----- | ----- |
| Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E | 843,30 ± 44,13 mg/l | ≤ 400,00 mg/l | ≤ 400,00 mg/l |

* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 33/2023)** Temperatura media y máxima del año

** **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIQUÍMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) Río Tercero – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 12 – Latitud: -34,0125 / Longitud: -63,9251

FECHA DE MUESTREO: 26 de diciembre de 2024

HORA DE MUESTREO: 13:45 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables | |
|--|------------------------------|--------------------|---------------|
| | | CAA* | MINAAySP** |
| Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. | < 1 Pt-Co | ≤ 5,00 Pt-Co | ≤ 15,00 Pt-Co |
| Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B | 0,68 ± 0,05 NTU | ≤ 3,00 NTU | ≤ 2,00 NTU |
| Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. | Sin Olor | ----- | ----- |
| Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B | 2840,00 ± 43,92 µs/cm | ----- | ----- |
| Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo | 1850,00 ± 12,52 mg/l | ≤ 1500 mg/l | ≤ 2000 mg/l |
| pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B | 8,11 ± 0,05 | 6,5 – 8,5 | 6,5 – 8,5 |
| Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | 756,36 ± 24,39 mg/l | ----- | ----- |
| Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | 756,36 ± 24,39 mg/l | ----- | ----- |
| Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C | < 0,10 mg/l | ≤ 0,20 mg/l | ----- |
| Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C | 0,295 ± 0,029 mg/l | ≤ 0,01 mg/l | ≤ 0,05 mg/l |
| Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B | 27,63 ± 1,45 mg/l | ----- | ----- |
| Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B | 262,33 ± 17,79 mg/l | ≤ 350,00 mg/l | ≤ 400,00 mg/l |

DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) Río Tercero – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-14338**

FECHA DE EMISIÓN: **22 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 12 – Latitud: -34,0125 / Longitud: -63,9251

FECHA DE MUESTREO: 26 de diciembre de 2024

HORA DE MUESTREO: 13:45 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables | |
|--|-----------------------------|--------------------------|---------------|
| | | CAA* | MINAAySP** |
| Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C | 159,00 ± 5,05 mg/l | ≤ 400,00 mg/l | ≤ 500,00 mg/l |
| Fluoruros (F): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C | 3,330 ± 0,088 mg/l | ≤ 1,70 [#] mg/l | ≤ 1,70 mg/l |
| Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B | < 0,10 mg/l | ≤ 0,30 mg/l | ≤ 0,20 mg/l |
| Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B | 21,87 ± 1,15 mg/l | ----- | ----- |
| Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B | < 0,05 mg/l | ≤ 0,10 mg/l | ≤ 0,10 mg/l |
| Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B | 8,11 ± 0,06 mg/l | ≤ 45,00 mg/l | ≤ 45,00 mg/l |
| Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ B | 0,049 ± 0,016 mg/l | ≤ 0,10 mg/l | ≤ 0,10 mg/l |
| Potasio: Método: Fométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B | 19,55 mg/l | ----- | ----- |
| Sodio: Método: Fométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B | 690,00 mg/l | ----- | ----- |
| Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E | 1121,50 ± 58,68 mg/l | ≤ 400,00 mg/l | ≤ 400,00 mg/l |

* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 33/2023)** Temperatura media y máxima del año

** **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIQUÍMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 11 – Latitud: -34,0082 / Longitud: -63,9321

FECHA DE MUESTREO: 26 de diciembre de 2024

HORA DE MUESTREO: 13:41 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables | |
|--|------------------------------|--------------------|---------------|
| | | CAA* | MINAAySP** |
| Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. | 5 Pt-Co | ≤ 5,00 Pt-Co | ≤ 15,00 Pt-Co |
| Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B | 0,85 ± 0,07 NTU | ≤ 3,00 NTU | ≤ 2,00 NTU |
| Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. | Sin Olor | ----- | ----- |
| Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B | 2891,00 ± 44,71 µs/cm | ----- | ----- |
| Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo | 1870,00 ± 12,66 mg/l | ≤ 1500 mg/l | ≤ 2000 mg/l |
| pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B | 8,13 ± 0,05 | 6,5 – 8,5 | 6,5 – 8,5 |
| Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | 770,02 ± 24,84 mg/l | ----- | ----- |
| Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | 770,02 ± 24,84 mg/l | ----- | ----- |
| Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C | < 0,10 mg/l | ≤ 0,20 mg/l | ----- |
| Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C | 0,293 ± 0,028 mg/l | ≤ 0,01 mg/l | ≤ 0,05 mg/l |
| Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B | 24,43 ± 1,28 mg/l | ----- | ----- |
| Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B | 233,97 ± 15,86 mg/l | ≤ 350,00 mg/l | ≤ 400,00 mg/l |

DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) Río Tercero – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-14339**

FECHA DE EMISIÓN: **22 de enero de 2025**

CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-**

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 11 – Latitud: -34,0082 / Longitud: -63,9321

FECHA DE MUESTREO: 26 de diciembre de 2024

HORA DE MUESTREO: 13:41 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables | |
|--|-----------------------------|--------------------------|---------------|
| | | CAA* | MINAAySP** |
| Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C | 171,00 ± 5,44 mg/l | ≤ 400,00 mg/l | ≤ 500,00 mg/l |
| Fluoruros (F): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C | 2,610 ± 0,069 mg/l | ≤ 1,70 [#] mg/l | ≤ 1,70 mg/l |
| Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B | 0,132 mg/l | ≤ 0,30 mg/l | ≤ 0,20 mg/l |
| Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B | 26,73 ± 1,40 mg/l | ----- | ----- |
| Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B | < 0,05 mg/l | ≤ 0,10 mg/l | ≤ 0,10 mg/l |
| Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B | 9,15 ± 0,07 mg/l | ≤ 45,00 mg/l | ≤ 45,00 mg/l |
| Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ B | 0,066 ± 0,021 mg/l | ≤ 0,10 mg/l | ≤ 0,10 mg/l |
| Potasio: Método: Fométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B | 21,51 mg/l | ----- | ----- |
| Sodio: Método: Fométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B | 701,50 mg/l | ----- | ----- |
| Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E | 1108,42 ± 57,74 mg/l | ≤ 400,00 mg/l | ≤ 400,00 mg/l |

* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SABYDR N° 33/2023)** Temperatura media y máxima del año

** **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIQUÍMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector N° 2 – Urquiza y Bernardino Arce – Latitud: -34,00395 / Longitud: -63,99985

FECHA DE MUESTREO: 26 de diciembre de 2024

HORA DE MUESTREO: 14:02 hs.

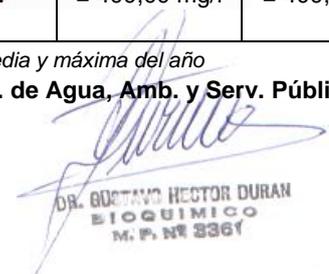
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros | Resultados | Límites Tolerables | |
|---|----------------------------|--------------------------|---------------|
| | | CAA* | MINAAySP** |
| Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. | 5 Pt-Co | ≤ 5,00 Pt-Co | ≤ 15,00 Pt-Co |
| Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B. | 0,95 ± 0,07 NTU | ≤ 3,00 NTU | ≤ 2,00 NTU |
| Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. | Sin Olor | ----- | ----- |
| Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B. | 311,00 ± 4,81 µs/cm | ----- | ----- |
| Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo | 201,00 ± 1,36 mg/l | ≤ 1500 mg/l | ≤ 2000 mg/l |
| pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B | 7,62 ± 0,04 | 6,5 – 8,5 | 6,5 – 8,5 |
| Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C | < 0,01 mg/l | ≤ 0,01 mg/l | ≤ 0,05 mg/l |
| Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B | 41,48 ± 2,81 mg/l | ≤ 350,00 mg/l | ≤ 400,00 mg/l |
| Fluoruros (F): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C | 0,321 ± 0,009 mg/l | ≤ 1,70 [#] mg/l | ≤ 1,70 mg/l |
| Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B | 0,116 mg/l | ≤ 0,30 mg/l | ≤ 0,20 mg/l |
| Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ ⁼ E | 32,93 ± 1,72 mg/l | ≤ 400,00 mg/l | ≤ 400,00 mg/l |

* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAbYDR N° 33/2023)** Temperatura media y máxima del año

** **Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)**



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 3361

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.-

Nota 2: Queda Prohibido toda reproducción parcial del presente informe sin contar con la autorización expresa por parte de Alimento Seguro.-

Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361

Casa Central: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -