

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

F-186 Rev. 02

FECHA DE EMISIÓN: 17 de febrero 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: 28 de enero de 2025

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

INTERPRETACIÓN

(según los parámetros analizados)

Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna – Agua Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34169

Muestra (Red Cooperativa – Lavalle 634 – Sector 2 – Agua

Potable):

PROTOCÓLO Nº: MB-AG-34171

Muestra (Red Cooperativa – Europa 454 – Sector 4 – Agua

Potable):

PROTOCÓLO Nº: MB-AG-34172

Muestra (Red Cooperativa – Emilio Genoud 349 – Sector 1 –

Agua Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34174

Muestra (Red Cooperativa – Italia 445 – Sector 3 – Agua

Potable):

PROTOCÓLO Nº: MB-AG-34175

Cumple con Limites Tolerables

Cumple con Límites Tolerables

Cumple con Límites Tolerables

Cumple con Límites Tolerables

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

DR. QUETAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NR 3361



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34168 FECHA DE EMISIÓN: 17 de febrero 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: 28 de enero de 2025

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

HORA DE MUESTREO: 12:23 hs

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	8 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
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	Ause <mark>n</mark> cia 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)

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.-

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



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34169 FECHA DE EMISIÓN: 17 de febrero 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: 28 de enero de 2025 HORA DE MUESTREO: 12:21 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/mI
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)

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.-



F-152 Rev : 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34170 FECHA DE EMISIÓN: 17 de febrero 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 - Europa 454 - Sector 4

FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:50 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

^{*} Normas Provinciales <mark>de</mark> Cali<mark>d</mark>ad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)

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.-

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

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



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34171 FECHA DE EMISIÓN: 17 de febrero 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 - Lavalle 634 - Sector 2 - Latitud: -34,00443 / Longitud: -63,91849

FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025 HORA DE MUESTREO: 12:40 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 <mark>de</mark> Calid<mark>a</mark>d y Control de Aguas para Bebidas (*Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)

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.-

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

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



F-152 Rev : 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34172 FECHA DE EMISIÓN: 17 de febrero 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 - Europa 454 - Sector 4

FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025 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/mI
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	Au <mark>se</mark> ncia 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 <mark>de</mark> Cali<mark>d</mark>ad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)

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.-

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

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



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34173 FECHA DE EMISIÓN: 17 de febrero 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 - Emilio Genoud 349 - Sector 1 - Latitud: -34,00677 / Longitud: 63,92493

FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:16 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	Au <mark>se</mark> ncia 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 <mark>de</mark> Calid<mark>ad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)</mark>

OR. BOSTAVO HECTOR DURAN
BIOGUIMICO
M. P. NE S364

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.-



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34174 FECHA DE EMISIÓN: 17 de febrero 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 - Emilio Genoud 349 - Sector 1 - Latitud: -34,00677 / Longitud: 63,92493

FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:05 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/mI
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	Au <mark>s</mark> encia 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 <mark>de</mark> Calid<mark>ad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)</mark>

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.-

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

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



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34175 FECHA DE EMISIÓN: 17 de febrero 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 – Italia 445 – Sector 3 – Latitud: -34,01401 / Longitud: 63,9281
FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025

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	3 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	Au <mark>se</mark> ncia 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 <mark>de</mark> Calid<mark>ad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)</mark>

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.-

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

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



F-180 Rev.: 04 / R-007

FECHA DE EMISIÓN: 17 de febrero de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025 ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Fisicoquímico

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Determinación de Cloro Activo Residual

Método: Colorimétrico – D.P.D. Ref: SM 23 th ed.2017, p. 4500-Cl G

Límite Tolerable

Rango Mínimo 0,2 a 0,5 mg/l¹

Muestra	Valor Hallado
Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-34168	0,30 mg/l
Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34169	0,42 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Europa 454 – Sector 4 – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-34170	0,15 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Lavalle 634 – Sector 2 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34171	0,37 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Europa 454 – Sector 4 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34172	0,35 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Emilio Genoud 349 – Sector 1 – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-34173	0,56 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Emilio Genoud 349 – Sector 1 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34174	0,60 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Italia 445 – Sector 3 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34175	0,43 mg/l

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

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.-



F-117 Rev.: 10 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-FQ-EF-2067 FECHA DE EMISIÓN: 18 de febrero de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Efluente

LUGAR DE MUESTREO: Planta de Tratamiento - Salida - Latitud: -34,0144 / Longitud: -63,9097

FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025

HORA DE MUESTREO: 13:28 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico y Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables
DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO (DBO ₅ -20°C): Método: Medición del oxígeno disuelto consumido en la estabilización biológica de la materia orgánica. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5210-B	36,00 mg/l	≤ 30,0 mg/l
DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO): Método: Reflujo cerrado-Colorimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5220-D	75,00 mg/l	≤ 250,0 mg/l
OXÍGENO DISUELTO: Método: Potenciométrico – Electrodo de Membrana. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-O.G.)	2,90 mg/l	
NITRITOS (NO2-): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed.2017,p. 4500-NO₂®	0,521 mg/l	≤ 0,3 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-H B	7,79	6,0 – 9,0
SÓLIDOS SEDIMENTABLES (10 min.): Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	0,00 ml/l	≤ 0,5 ml/l
SÓLIDOS SEDIMENTABLES (2 Horas): Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	0,00 ml/l	≤ 1 ml/l
SULFUROS: Método: lodométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-S F	< 1 mg/l	≤ 1,0 mg/l
SUSTANCIAS SOLUBLES EN ÉTER: (Grasas) Método: Gravimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5520 B	222,00 mg/l	≤ 20,0 mg/l
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 ed.2017,p. 9221-B	7,60 x 10 ³ NMP/100ml	≤ 5000 NMP/100ml
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 ed.2017,p. 9221-E	4,57 x 10 ³ NMP/100ml	≤ 1000 NMP/100ml

Límites Tolerables según Reglamentación de Estándares y Normas sobre Vertidos para la Preservación del Recurso Hídrico Provincial (Decreto 847/16 – Ministerio de Agua, Ambiente y Servicios Públicos de la Provincia de Córdoba)

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.-



PAGINA 1/2 F-101 Rev.: 17 / R-007

PROTOCOLO Nº: **FQ-AG-14409** FECHA DE EMISIÓN: **20 de febrero de 2025** CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.**-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313 FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025 HORA DE MUESTREO: 12:21 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Color: CAA* MINAAySP Método: Colorimétrico ≤ 1,00 Pt-Co ≤ 15,00 Pt-Co ≤ 20,00 Pt-Co ≤ 15,00 Pt-Co ≤ 20,00 Pt-Co ≤ 15,00 Pt-Co ≤ 20,00 Pt-Co ≤	Parámetros	Resultados	Límites 7	olerables
Método: Colorimétrico < 1 Pt-Co ≤ 5,00 Pt-Co ≤ 15,00 Pt-Co € 2,00 Pt-Co	raiamenos	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B 0,77 ± 0,06 NTU ≤ 3,00 NTU ≤ 2,00 NTU Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Sin Olor Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B 252,00 ± 3,90 µs/cm Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 164,00 ± 1,11 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l PH: Método: Potenciométrico. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 7,37 ± 0,04 6,5 – 8,5 6,5 – 8,5 Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ A4,65 ± 1,44 mg/l ——— Amoníaco (NH₄*): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C < 0,01 mg/l	Color:			
Turbiedad: Método: Nefelométrico 0,77 ± 0,06 NTU ≤ 3,00 NTU ≤ 2,00 NTU Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Sin Olor Método: Sensorial Sin Olor Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. 252,00 ± 3,90 µs/cm Conductividad Eléctrica: 252,00 ± 3,90 µs/cm Método: Directo 252,00 ± 3,90 µs/cm Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B 164,00 ± 1,11 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Sólidos Disueltos Totales: 164,00 ± 1,11 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l PH: Método: Potenciométrico. 7,37 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Alcalinidad Total Alcalinidad Total 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p. 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Amoníaco (NH₄*): <0,01 mg/l	Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Método: Nefelométrico 0,77 ± 0,06 NTU ≤ 3,00 NTU ≤ 2,00 NTU Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Sin Olor	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Sin Olor Sin Ol	Turbiedad:			
Olor: Método: Sensorial Sin Olor Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. 252,00 ± 3,90 µs/cm Método: Directo 252,00 ± 3,90 µs/cm Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: 164,00 ± 1,11 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 7,37 ± 0,04 6,5 − 8,5 8,5 <td< td=""><td>Método: Nefelométrico</td><td>0,77 ± 0,06 NTU</td><td>≤ 3,00 NTU</td><td>≤ 2,00 NTU</td></td<>	Método: Nefelométrico	0,77 ± 0,06 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Sin Olor Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Amoníaco (NH₄*): Método: Spectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH₃ C Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico – Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C Cario: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cionumétrico – Titulación co	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. 252,00 ± 3,90 μs/cm	Olor:			
Conductividad Eléctrica: 252,00 ± 3,90 μs/cm Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B 252,00 ± 3,90 μs/cm Sólidos Disueltos Totales: 164,00 ± 1,11 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 7,37 ± 0,04 6,5 – 8,5 6,5 – 8,5 Método: Potenciométrico. 7,37 ± 0,04 6,5 – 8,5 6,5 – 8,5 Alcalinidad Total 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Amoníaco (NH₄*): < 0,10 mg/l	Método: Sensorial	Sin Olor		
Método: Directo 252,00 ± 3,90 μs/cm Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B 164,00 ± 1,11 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Sólidos Disueltos Totales: 164,00 ± 1,11 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l pH: Método: Potenciométrico. 7,37 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Total 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Espectrofotométrico - Nessler < 0,10 mg/l	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: 164,00 ± 1,11 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l PH: Método: Potenciométrico. 7,37 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Ref:: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Total 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref:: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref:: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Amoníaco (NH₄*): < 0,10 mg/l	Conductividad Eléctrica:			
Sólidos Disueltos Totales: 164,00 ± 1,11 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 7,37 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Método: Potenciométrico. 7,37 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Total 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2320 B- < 0,10 mg/l	Método: Directo	252,00 ± 3,90 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 164,00 ± 1,11 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l pH: Método: Potenciométrico. 7,37 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Total 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Amoníaco (NH₄*): < 0,10 mg/l	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 7,37 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 7,37 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Alcalinidad Total Método: Volumétrico − Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico − Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Amoníaco (NH₄*): ✓ 0,10 mg/l ≤ 0,20 mg/l Método: Espectrofotométrico − Nessler < 0,10 mg/l ≤ 0,20 mg/l 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 5,61 ± 0,29 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B 5,61 ± 0,29 mg/l Cloruros (Cf):	Sólidos Disueltos Totales:	164.00 ± 1.11 mg/l	< 1500 mg/l	< 2000 mg/l
Método: Potenciométrico. 7,37 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Total 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Amoníaco (NH₄*): 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- < 0,10 mg/l	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	104,00 ± 1,11 111g/1	≥ 1500 mg/l	≥ 2000 mg/i
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B Alcalinidad Total Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Amoníaco (NH₄*): < 0,10 mg/l	pH:			
Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Amoníaco (NH₄⁺): < 0,10 mg/l	Método: Potenciométrico.	$7,37 \pm 0,04$	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Amoníaco (NH₄⁺): < 0,10 mg/l	Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Amoníaco (NH₄⁺): < 0,10 mg/l	Alcalinidad Total		T	
Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 44,65 ± 1,44 mg/l Amoníaco (NH₄⁺): < 0,10 mg/l	Método: Volumétrico – Tit <mark>ul</mark> ación con H₂SO₄	44,65 ± 1,44 mg/l		
Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 44,65 ± 1,44 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Amoníaco (NH₄⁺): < 0,10 mg/l	Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-		1	
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Amoníaco (NH₄+): Método: Espectrofotométrico – Nessler < 0,10 mg/l	Alcalinidad Bicarbonatos		A	
Amoníaco (NH₄+): < 0,10 mg/l	Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄	44,65 ± 1,44 mg/l		
Método: Espectrofotométrico - Nessler < 0,10 mg/l				
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH₃ C Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C Calcio: Método: Volumétrico - Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Ct):	Amoníaco (NH₄+):			
Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. < 0,01 mg/l	Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. < 0,01 mg/l				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Ct):	Arsénico (As):			
Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA 5,61 ± 0,29 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Cl):	Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	< 0,01 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Cl):	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C			
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Ct):	Calcio:			
Cloruros (Ct):	Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	5,61 ± 0,29 mg/l		
			(1)	
Método: Volumétrico – Mohr 35.10 ± 2.38 mg/l ≤ 350.00 mg/l ≤ 400.00 mg	·		////_	
	Método: Volumétrico – Mohr	35,10 ± 2,38 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B		MIMILE	

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOGUIMICO M. P. NR 8361

Límitos Toloroblos

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.-



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 17 / **R-007**

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-144409 FECHA DE EMISIÓN: 20 de febrero de 2025 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313
FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025 HORA DE MUESTREO: 12:21 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Límites Tolerables **Parámetros** Resultados CAA* MINAAySP* Dureza Total (CO₃Ca): $33,00 \pm$ mg/l Método: Volumétrico - Titulación con EDTA 1,05 ≤ 400,00 mg/l \leq 500,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C Fluoruros (F-): Método: Electrodo Selectivo de Iones 0,301 \pm 0,008 mg/l ≤ 1,70# mg/l ≤ 1,70 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C Hierro (Fe) < 0.10 mg/lMétodo: Espectrofotométrico - Fenantrolina ≤ 0,30 mg/l ≤ 0,20 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B Magnesio: 4.62 ± 0.24 mg/l Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B Manganeso (Mn): < 0,05 mg/l Método: Espectrofotométrico de Persulfato $\leq 0.10 \text{ mg/l}$ ≤ 0,10 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B Nitratos (NO_3^-): Método: Espectrofotométrico UV-Vis < 1 mg/l ≤ 45,00 mg/l $\leq 45,00 \text{ mg/l}$ Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B Nitritos (NO₂-): < 0,01 mg/l Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. ≤ 0,10 mg/l ≤ 0,10 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO₂-B Potasio: 3,91 mg/l Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B Sodio: 57,50 mg/l Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B Sulfatos (SO₄=): 28,71 ± 1,50 mg/l Método: Turbidimétrico ≤ 400,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄=E

M. P. R. San

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.-

^{*} CAA (Artículo 982 - Resolución Conju<mark>nta SC</mark>S 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)



PAGINA 1/2 F-101 Rev.: 17 / R-007

PROTOCOLO Nº: **FQ-AG-14410** FECHA DE EMISIÓN: **20 de febrero de 2025** CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.**-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313
FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025
HORA DE MUESTREO: 12:23 hs
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.
MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites 7	olerables
r arametros	Nesultados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	5 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	0,96 ± 0,07 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	2240,00 ± 34,64 μs/cm	<u> </u>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1450,00 ± 9,81 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo		13331	
pH:	0.40		
Método: Potenciométrico.	8,10 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B		-	
Alcalinidad Total	624.25 . 20.26		
Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄	631,35 ± 20,36 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2 <mark>32</mark> 0 B-			
Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄	631,35 ± 20,36 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	031,33 ± 20,36 Hig/i		
Amoníaco (NH ₄ +):			
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	, 10 mg/1	= 0,20 mg/1	
Arsénico (As):		Mal	
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,140 ± 0,014 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	, , , , , , ,	,	3,11
Calcio:			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	21,22 ± 1,11 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		(1)	
Cloruros (Ct):		////_	
Método: Volumétrico – Mohr	255,24 ± 17,31 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI B		MIMULE	

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NR 8361

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.-



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 17 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14410 FECHA DE EMISIÓN: 20 de febrero de 2025 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313
FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025
HORA DE MUESTREO: 12:23 hs
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.
MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
Farameuos	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	131,00 ± 4,16 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C			
Fluoruros (F ⁻):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	2,790 ± 0,074 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C		_	_
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	18,95 ± 0,99 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B			
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B			
Nitratos (NO₃⁻):			
Método: Espectrofotométrico UV-Vis	$3,17 \pm 0,02 \text{ mg/l}$	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B			
Nitritos (NO ₂ -):		Y.	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,056 ± 0,018 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO₂⁻B			
Potasio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	11,73 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	586,50 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO₄=):			
Método: Turbidimétrico	806,59 ± 42,20 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E			

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

BEOGUIMICO

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.-

^{**} *Normas Provinciales de Calidad y Contro<mark>l de Agu</mark>as para Bebidas (Res. 174/16 M</mark>in. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)*



PAGINA 1 / 1 F-101 Rev.: 17 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14411 FECHA DE EMISIÓN: 20 de febrero de 2025 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Italia 445 – Sector 3 – Latitud: -34,01401 / Longitud: 63,9281
FECHA DE MUESTREO: 28 de enero de 2025
HORA DE MUESTREO: 13:42 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.
MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
r arametros		CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	0,69 ± 0,05 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	271,00 ± 4,19 μs/cm	<u> </u>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	175,00 ± 1,18 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 251 <mark>0 c</mark> alculo		= 1000 ilig/i	= 2000 mg/1
pH:			
Método: Potenciométrico.	7,41 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Arsénico (As):			
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o - Di <mark>e</mark> til-Ditiocarbamato de plata.	< 0,01 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C		11	
Cloruros (Ct):			
Método: Volumétrico – Mo <mark>hr</mark>	35,80 ± 2,43 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B			
Fluoruros (F ⁻):	0.044		
Método: Electrodo Selectivo de Iones	0,311 ± 0,008 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)	0.40		
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Sulfatos (SO₄=):	00.40 4.54		
Método: Turbidimétrico	29,43 ± 1,54 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E		/11	

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

R. BUSTAVO HECTOR DURAN

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.-

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