

FECHA DE EMISIÓN: 11 de marzo 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: 25 de febrero 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 N°: MB-AG-34321

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Red cooperativa – Sector N°1 – 9 de Julio 546 – A. Potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-34323

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Red cooperativa - Sector N°4 – Illia 356 – A. Potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-34326

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Red cooperativa - Sector N°3 – Alcorta 187 – A. Potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-34327

No Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Red cooperativa - Sector N°2 – San Jose 681 – A. Potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-34328

No 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. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 3361

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34321**

FECHA DE EMISIÓN: **11 de marzo 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: **25 de febrero de 2025**

HORA DE MUESTREO: **14:52 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	98 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
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 -

PROTOCOLO N°: MB-AG-34322

FECHA DE EMISIÓN: 11 de marzo 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: 25 de febrero de 2025

HORA DE MUESTREO: 14:59 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO 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	1,93 x 10² 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
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 -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34323**

FECHA DE EMISIÓN: **11 de marzo 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 – Sector N° 1 - 9 de Julio 546 - Latitud:-34,00841 Longitud:-63,92325**

FECHA DE MUESTREO: **25 de febrero de 2025**

HORA DE MUESTREO: **15:24 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	96 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)**

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 -


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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34324**

FECHA DE EMISIÓN: **11 de marzo de 2025**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Corriente**

LUGAR DE MUESTREO: **Red cooperativa – Sector N° 4 – Illia 356 - Latitud:-34,01447 Longitud:-63,92166**

FECHA DE MUESTREO: **25 de febrero de 2025**

HORA DE MUESTREO: **15:47 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	16 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)**

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 -



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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34325**

FECHA DE EMISIÓN: **11 de marzo de 2025**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Corriente**

LUGAR DE MUESTREO: **Red cooperativa – Sector N° 2 – San Jose 681 - Latitud:-34,005768 Longitud:-63,919634**

FECHA DE MUESTREO: **25 de febrero de 2025**

HORA DE MUESTREO: **15:32 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	1,29 x 10² 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	9,14 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	5,02 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)**

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 -


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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34326**

FECHA DE EMISIÓN: **11 de marzo 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 – Sector N° 4 – Illia 356 - Latitud:-34,01447 Longitud:-63,92166**

FECHA DE MUESTREO: **25 de febrero de 2025**

HORA DE MUESTREO: **15:43 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	98 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	2,18 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	2,18 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)**

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 -



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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34327**

FECHA DE EMISIÓN: **11 de marzo 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 – Sector N° 3 – Alcorta 187- Latitud:-34,01197 Longitud:-63,92357**

FECHA DE MUESTREO: **25 de febrero de 2025**

HORA DE MUESTREO: **15:53 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO POR: **Alimento Seguro**

<i>Parámetros</i>	<i>Resultados</i>	<i>Límites Tolerables *</i>
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	48 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	16,8 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	5,02 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	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)**

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 -


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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34328**

FECHA DE EMISIÓN: **11 de marzo 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 – Sector N° 2 – San Jose 681- Latitud:-34,005768 Longitud:-63,919634**

FECHA DE MUESTREO: **25 de febrero de 2025**

HORA DE MUESTREO: **15:31 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	60 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	9,14 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	5,02 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
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 -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34329**

FECHA DE EMISIÓN: **11 de marzo de 2025**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: **Agua de Pozo**

LUGAR DE MUESTREO: **Planta Cooperativa - Salida Pozo N°1**

FECHA DE MUESTREO: **25 de febrero de 2025**

HORA DE MUESTREO: **15:10 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	9,2 x 10² 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	Presencia 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
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 -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-34330**

FECHA DE EMISIÓN: **11 de marzo de 2025**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: **Agua de Pozo**

LUGAR DE MUESTREO: **Planta Cooperativa - Salida Pozo N°3**

FECHA DE MUESTREO: **25 de febrero de 2025**

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

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	1,69 x 10² 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
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 -

FECHA DE EMISIÓN: **11 de marzo de 2025**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable y Corriente**

FECHA DE MUESTREO: **25 de febrero de 2025**

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-Cl G**

Límite Tolerable

Rango Mínimo **0,2 a 0,5 mg/l¹**

Muestra	Valor Hallado
Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna- Agua Potable): PROTOCOLO N°: MB-AG-34321	0,39 mg/l
Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna – Agua Corriente): PROTOCOLO N°: MB-AG-34322	0,20 mg/l
Muestra (Red cooperativa – Sector N°1 – 9 de Julio 546 – A. Potable): PROTOCOLO N°: MB-AG-34323	0,34 mg/l
Muestra (Red cooperativa - Sector N°4 – Illia 356 – A. Corriente): PROTOCOLO N°: MB-AG-34324	0,08 mg/l
Muestra (Red cooperativa - Sector N°2 – San Jose 681 – A. Corriente): PROTOCOLO N°: MB-AG-34325	0,11 mg/l
Muestra (Red cooperativa - Sector N°4 – Illia 356 – A. Potable): PROTOCOLO N°: MB-AG-34326	0,30 mg/l
Muestra (Red cooperativa - Sector N°3 – Alcorta 187 – A. Potable): PROTOCOLO N°: MB-AG-34327	0,30 mg/l
Muestra (Red cooperativa - Sector N°2 – San Jose 681 – A. Potable): PROTOCOLO N°: MB-AG-34328	0,31 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.-

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



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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-14485**

FECHA DE EMISIÓN: **20 de marzo 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: 25 de febrero de 2025

HORA DE MUESTREO: 14:52 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	0,75 ± 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	232,00 ± 3,59 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	150,00 ± 1,02 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	7,05 ± 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-	47,27 ± 1,52 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	47,27 ± 1,52 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	38,64 ± 2,62 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.-

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°: **FQ-AG-14485**

FECHA DE EMISIÓN: **20 de marzo 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: 25 de febrero de 2025

HORA DE MUESTREO: 14:52 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREO 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	17,00 ± 0,54 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	0,307 ± 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	3,16 ± 0,17 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 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	5,86 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	46,00 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁻): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ E	26,44 ± 1,38 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)**

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 -


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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-14486**

FECHA DE EMISIÓN: **20 de marzo 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: 25 de febrero de 2025

HORA DE MUESTREO: 14:59 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	0,80 ± 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	2290,00 ± 35,41 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1480,00 ± 10,02 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	8,10 ± 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-	638,70 ± 20,60 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	638,70 ± 20,60 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	0,189 ± 0,018 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	17,22 ± 0,90 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.-

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°: **FQ-AG-14486**

FECHA DE EMISIÓN: **20 de marzo 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: 25 de febrero de 2025

HORA DE MUESTREO: 14:59 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREO 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	133,00 ± 4,23 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	2,900 ± 0,077 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	2,05 ± 0,02 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	0,018 ± 0,006 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	19,55 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	494,50 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E	811,21 ± 42,45 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)**

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 -


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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-14487**

FECHA DE EMISIÓN: **20 de marzo de 2025**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida Pozo N°3

FECHA DE MUESTREO: 25 de febrero de 2025

HORA DE MUESTREO: 15:14 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	1,01 ± 0,08 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	1896,00 ± 29,32 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1231,00 ± 8,33 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	8,19 ± 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-	651,31 ± 21,01 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	651,31 ± 21,01 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	0,121 ± 0,012 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	13,21 ± 0,69 mg/l	-----	-----
Cloruros (Cl⁻): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	134,71 ± 9,13 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.-

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°: **FQ-AG-14487**

FECHA DE EMISIÓN: **20 de marzo de 2025**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida Pozo N°3

FECHA DE MUESTREO: 25 de febrero de 2025

HORA DE MUESTREO: 15:14 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	79,00 ± 2,51 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	1,950 ± 0,052 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	11,18 ± 0,59 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 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	0,028 ± 0,009 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	17,60 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	276,00 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E	643,23 ± 33,66 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 -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-14488**

FECHA DE EMISIÓN: **20 de marzo de 2025**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida Pozo N°1

FECHA DE MUESTREO: 25 de febrero de 2025

HORA DE MUESTREO: 15:10 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	0,91 ± 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	1611,00 ± 24,91 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1046,00 ± 7,08 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	8,14 ± 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-	451,72 ± 14,57 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	451,72 ± 14,57 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	0,123 ± 0,012 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	12,41 ± 0,65 mg/l	-----	-----
Cloruros (Cl⁻): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	89,69 ± 6,08 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.-

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°: **FQ-AG-14488**

FECHA DE EMISIÓN: **20 de marzo de 2025**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida Pozo N°1

FECHA DE MUESTREO: 25 de febrero de 2025

HORA DE MUESTREO: 15:10 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREO 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	100,00 ± 3,18 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	1,830 ± 0,048 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	16,77 ± 0,88 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 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	17,60 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	253,00 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ ⁼ E	564,14 ± 29,52 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)**

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 -


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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-14489**

FECHA DE EMISIÓN: **20 de marzo 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 – Sector N° 4 – Illia 356 - Latitud:-34,01447 Longitud:-63,92166

FECHA DE MUESTREO: 25 de febrero de 2025

HORA DE MUESTREO: 15:43 hs.

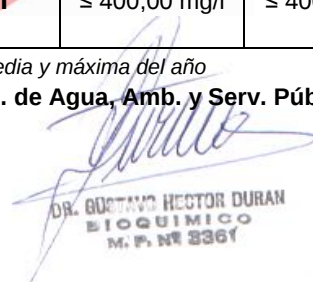
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREO 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	0,79 ± 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	7,32 ± 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	34,39 ± 2,33 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	0,330 ± 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	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Sulfatos (SO₄²⁻): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ ²⁻ E	28,62 ± 1,50 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 -