

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

F-186 Rev. 02

FECHA DE EMISIÓN: 09 de mayo 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: 29 de abril 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-34661

Muestra (Red cooperativa – Sector N° 1 – Belgrano 773 – A.

Potable):

PROTOCÓLO Nº: MB-AG-34663

Muestra (Red cooperativa - Sector N°4 – Hogar de Ancianos,

Sagrada Familia - A. Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34664

Muestra (Red cooperativa - Sector N°3 – Sarmiento 154 – A.

Potable):

PROTOCÓLO Nº: MB-AG-34665

Muestra (Red cooperativa - Sector N°2 – Estacion de servicios

YPF - A. Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-ÁG-34668

(seguir los parametros arializados)

Cumple con Límites 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. BUSTAVO HESTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NR 2361



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34661 FECHA DE EMISIÓN: 09 de mayo 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: 29 de abril de 2025 HORA DE MUESTREO: 11:52 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	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)

.46

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.-



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34662 FECHA DE EMISIÓN: 09 de mayo 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: 29 de abril de 2025 HORA DE MUESTREO: 11:58 hs
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	4 UFC/ml	≤ 100 UFC/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.-

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-34663 FECHA DE EMISIÓN: 09 de mayo de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector N° 1 – Belgrano 773 – Latitud:-34,001551 Longitud:-63,924386

FECHA DE MUESTREO: 29 de abril de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:00 hs
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	4 UFC/ml	≤ 100 UFC/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.-

<u>Casa Centra</u>l: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978 e-mail: info@alimentoseguro.com.ar -



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34664 FECHA DE EMISIÓN: 09 de mayo de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

 $LUGAR\ DE\ MUESTREO:\ Red\ Cooperativa-Sector\ N^{\circ}\ 4-Hogar\ de\ Ancianos,\ Sagrada\ Familia-Latitud:\ -34,0136\ Longitud:\ -63,9198$

FECHA DE MUESTREO: 29 de abril de 2025 HORA DE MUESTREO: 12:20 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	9 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> 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



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34665 FECHA DE EMISIÓN: 09 de mayo de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector N° 3 – Sarmiento 154 – Latitud: -34,0113 Longitud: -63,92600

FECHA DE MUESTREO: 29 de abril de 2025 HORA DE MUESTREO: 12:12 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	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> Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)

DR. BUSTAVO 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-34666 FECHA DE EMISIÓN: 09 de mayo de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector Nº 4 – Hogar de Ancianos, Sagrada Familia – Latitud: -34,0136 Longitud: -63,9198

FECHA DE MUESTREO: 29 de abril de 2025 HORA DE MUESTREO: 12:22 hs
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	1 UFC/ml	≤ 100 UFC/ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	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> Calidad 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-34667 FECHA DE EMISIÓN: 09 de mayo de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Sector N° 2 - Estacion de servicio YPF - Latitud: -34,0093 Longitud: -63,9216

FECHA DE MUESTREO: 29 de abril de 2025 HORA DE MUESTREO: 12:33 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	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.-

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-34668 FECHA DE EMISIÓN: 09 de mayo de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Sector N° 2 - Estacion de servicio YPF - Latitud: -34,0093 Longitud: -63,9216

FECHA DE MUESTREO: 29 de abril de 2025 HORA DE MUESTREO: 12:32 hs
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	5 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



F-180 Rev.: 04 / R-007

FECHA DE EMISIÓN: 09 de mayo 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: 29 de abril 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 Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34661	0,95 mg/l
Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna - Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-34662	1,50 mg/l
Muestra (Red cooperativa – Sector N° 1 – Belgrano 773 – A. Potable): PROTOCOLO Nº: MB-AG-34663	0,75 mg/l
Muestra (Red cooperativa - Sector N°4 – Hogar de Ancianos, Sagrada Familia – A. Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34664	0,40 mg/l
Muestra (Red cooperativa - Sector N°3 – Sarmiento 154 – A. Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34665	0,89 mg/l
Muestra (Red cooperativa - Sector N°4 – Hogar de Ancianos, Sagrada Familia - A. Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-34666	1,88 mg/l
Muestra (Red cooperativa - Sector N°2 – Estacion de servicios YPF – A. Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-34667	1,90 mg/l
Muestra (Red cooperativa - Sector N°2 – Estacion de servicios YPF – A. Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34668	0,53 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.-

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



F-113 Rev.: 09 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-FQ-EF-2087

FECHA DE EMISIÓN: 08 de mayo de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Efluente

LUGAR DE MUESTREO: YPF - Salida

FECHA DE MUESTREO: 29 de abril de 2025

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico y Microbiológico.

HORA DE MUESTREO: 12:46 hs.
MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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	48,00 mg/l	≤ 200,0 mg/l
DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO): Método: Reflujo cerrado-Colorimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5220-D	90,00 mg/l	≤ 500,0 mg/l
OXÍGENO DISUELTO: Método: Potenciométrico – Electrodo de Membrana. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-O.G.)	0,60 mg/l	
NITRITOS (NO2-): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed.2017,p. 4500-NO₂B	< 0,01 mg/l	
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-H B	8,22	5,5 – 10,0
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	
HIDROCARBUROS Ref: SM 23th ed.2017p. 5520-F	44,00 mg/l	≤ 30,0 mg/l
SULFUROS: Método: lodométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-S F	< 1,00 mg/l	≤ 2,0 mg/l
SUSTANCIAS SOLUBLES EN ÉTER: (Grasas) Método: Gravimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5520 B	390,00 mg/l	≤ 50,0 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	4,57 x 10 ² 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	9,50 x 10 NMP/100ml	///b

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) incluye actualizaciones Res 31/2022

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



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14650 FECHA DE EMISIÓN: 17 de mayo 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: 29 de abril de 2025

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Color: CAA* MINAAySP** Método: Colorimétrico < 1 Pt-Co ≤ 5,00 Pt-Co ≤ 15,00 Pt-Co ≤ 2,00 NTU ≤ 2,00 NTU	Parámetros	Resultados	Límites 1	olerables
Método: Colorimétrico < 1 Pt-Co ≤ 5,00 Pt-Co ≤ 15,00 Pt-Co Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. 0,79 ± 0,06 NTU ≤ 3,00 NTU ≤ 2,00 NTU Método: Nefelométrico 0,79 ± 0,06 NTU ≤ 3,00 NTU ≤ 2,00 NTU Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Sin Olor	r aramed 05	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	Color:			
Turbiedad: 0,79 ± 0,06 NTU ≤ 3,00 NTU ≤ 2,00 NTU Método: Nefelométrico Sin Olor ≤ 3,00 NTU ≤ 2,00 NTU Método: Sensorial Sin Olor	Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Método: Nefelométrico 0,79 ± 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 Olor: Sin Olor	Turbiedad:			
Olor: Método: Sensorial Sin Olor Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. 229,00 ± 3,54 μs/cm Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B 229,00 ± 3,54 μs/cm Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B 149,00 ± 1,01 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Sólidos Disueltos Totales: 149,00 ± 1,01 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 7,54 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 PH: Método: Potenciométrico. 7,54 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 31,64 ± 1,62 mg/l Alcalinidad Total	Método: Nefelométrico	0,79 ± 0,06 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Método: Sensorial Sin Olor	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo 229,00 ± 3,54 μs/cm	Olor:			
Conductividad Eléctrica: Método: Directo 229,00 ± 3,54 μs/cm Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B 149,00 ± 1,01 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Sólidos Disueltos Totales: 149,00 ± 1,01 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 7,54 ± 0,04 6,5 - 8,5 6,5 - 8,5 PH: Método: Potenciométrico. 7,54 ± 0,04 6,5 - 8,5 6,5 - 8,5 Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 41,62 mg/l Alcalinidad Total 50,14 ± 1,62 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Amoníaco (NH4*): Amoníaco (NH4*): Arsénico (As):		Sin Olor		
Método: Directo 229,00 ± 3,54 μs/cm Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: 149,00 ± 1,01 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 7,54 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Método: Potenciométrico. 7,54 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 50,14 ± 1,62 mg/l Alcalinidad Total Método: Volumétrico − Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico − Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2320 B- Amoníaco (NH₄*): Método: Espectrofotométrico − Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH₃ C Arsénico (As): Método: Volumétrico − Titulación con EDTA 1,60 ± 0,08 mg/l <				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B 149,00 ± 1,01 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 149,00 ± 1,01 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l pH: Método: Potenciométrico. 7,54 ± 0,04 6,5 - 8,5 6,5 - 8,5 Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B Alcalinidad Total Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l mg/l Alcalinidad Bicarbonatos 50,14 ± 1,62 mg/l mg/l Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l mg/l Amoníaco (NH₄*): <0,10 mg/l				
Sólidos Disueltos Totales: 149,00 ± 1,01 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 7,54 ± 0,04 ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l PH: Método: Potenciométrico. 7,54 ± 0,04 6,5 – 8,5 6,5 – 8,5 Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l mg/l		229,00 ± 3,54 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo 149,00 ± 1,01 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l PH: Método: Potenciométrico. 7,54 ± 0,04 6,5 - 8,5 6,5 - 8,5 Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B Alcalinidad Total Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2320 B- Amoníaco (NH₄+): Método: Espectrofotométrico - Nessler < 0,10 mg/l				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. 7,54 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 50,14 ± 1,62 mg/l Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l		149.00 ± 1.01 mg/l	≤ 1500 ma/l	≤ 2000 ma/l
Método: Potenciométrico. 7,54 ± 0,04 6,5 − 8,5 6,5 − 8,5 Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B 50,14 ± 1,62 mg/l		1,01		
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l	-			
Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 50,14 ± 1,62 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Amoníaco (NH₄⁺): < 0,10 mg/l	<i>"" "</i>	7,54 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- 50,14 ± 1,62 mg/l Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Amoníaco (NH₄*): Método: Espectrofotométrico - Nessler < 0,10 mg/l				
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Amoníaco (NH₄*): Método: Espectrofotométrico – Nessler < 0,10 mg/l		50.44 4.00 mm/l		
Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Amoníaco (NH₄+): Método: Espectrofotométrico - Nessler < 0,10 mg/l		50,14 ± 1,62 mg/l		
Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 50,14 ± 1,62 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- < 0,10 mg/l				
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Amoníaco (NH4+): Método: Espectrofotométrico - Nessler < 0,10 mg/l		50.44 · 4.60 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	A	
Amoníaco (NH4+): < 0,10 mg/l		50,14 ± 1,62 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. < 0,01 mg/l		4 0 10 mg/l	< 0.00 //	
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 1,60 ± 0,08 mg/l Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr 41,76 ± 2,83 mg/l ≤ 350,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l		< 0, 10 mg/1	≤ 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 1,60 ± 0,08 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Ct): 41,76 ± 2,83 mg/l ≤ 350,00 mg/l		< 0.01 mg/l	< 0.01 mg/l	< 0.05 mg/l
Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA 1,60 ± 0,08 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Cl): 41,76 ± 2,83 mg/l ≤ 350,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l		\ 0,01 mg/1	3 0,01 mg/1	= 0,05 mg/r
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA 1,60 ± 0,08 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Cl²): 41,76 ± 2,83 mg/l ≤ 350,00 mg/l				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr 41,76 ± 2,83 mg/l ≤ 350,00 mg/l		1.60 + 0.08 mg/l		
Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr 41,76 ± 2,83 mg/l ≤ 350,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l		.,00 = 0,00 mg/	1.1	
Método: Volumétrico – Mohr 41,76 ± 2,83 mg/l ≤ 350,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l			////	
		41,76 ± 2.83 ma/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 ma/l
Nei. Sivi 23tii ett. 2017 p. 4300-Gi D	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI B		MIHIT	2

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.-

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NT 3361



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14650 FECHA DE EMISIÓN: 17 de mayo 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: 29 de abril de 2025

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Límites Tolerables **Parámetros** Resultados CAA* MINAAvSP* Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico - Titulación con EDTA 39,00 1,24 mg/l ≤ 400,00 mg/l ≤ 500,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C Fluoruros (F-): 0.300 ± 0.008 mg/l Método: Electrodo Selectivo de Iones ≤ 1,70# mg/l ≤ 1,70 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C Hierro (Fe) < 0,10 mg/l Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina $\leq 0.30 \text{ mg/l}$ ≤ 0,20 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B Magnesio: 8,51 Método: De Cálculo 0,45 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato < 0.05 mg/l $\leq 0.10 \text{ mg/l}$ ≤ 0,10 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B Nitratos (NO₃-): Método: Espectrofotométrico UV-Vis < 1,00 mg/l ≤ 45,00 mg/l $\leq 45,00 \text{ mg/l}$ Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B Nitritos (NO_2^-): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. $0.014 \pm 0.005 \text{ mg/l}$ ≤ 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: 69,00 mg/l Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B Sulfatos (SO₄=): Método: Turbidimétrico $37,00 \pm 1,94$ mg/l ≤ 400,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄=E

BUSTAVO HESTOR 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.-

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

^{*} 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)



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14651 FECHA DE EMISIÓN: 17 de mayo 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: 29 de abril de 2025
HORA DE MUESTREO: 11:58 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.
MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites 7	olerables
r arametros	Resultados	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	0,90 ± 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	2103,00 ± 32,52 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1375,00 ± 9,31 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo		1333	
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	C44.0C - 40.04		
Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄	614,96 ± 19,81 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Alcalinidad Bicarbonatos	644.0C - 40.04 mail	A	
Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄	614,96 ± 19,81 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Amoníaco (NH ₄ +):	4 0 10 ma/l	< 0.20//	
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C			
Arsénico (As):	0,045 ± 0,004 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,043 ± 0,004 mg/l	≤ 0 ,01 mg/1	≥ 0,05 mg/i
Calcio:			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	18,02 ± 0,95 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	10,02 ± 0,00 1119/1	/)	
Cloruros (Cl'):		////	
Método: Volumétrico – Mohr	238,76 ± 16,19 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B		11/1/1/1/	2
1.01. 011 2011 00. 2011 p. 4000 01 b		Mulle	

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.-

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NT 3361

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



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14651 FECHA DE EMISIÓN: 17 de mayo 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: 29 de abril de 2025
HORA DE MUESTREO: 11:58 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.
MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
r arametros	Nesullados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	149,00 ± 4,74 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	2,830 ± 0,075 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	25,27 ± 1,33 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 (NO ₃ -):			
Método: Espectrofotométri <mark>co</mark> UV- <mark>V</mark> is	2,23 ± 0,012 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.	0,039 ± 0,012 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ ·B		1	
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	632,50 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO ₄ =):			
Método: Turbidimétrico	706,50 ± 36,97 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 Nº 33/2023) Temperatura media y máxima del año

OR. BOSTAVO 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)



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14652 FECHA DE EMISIÓN: 17 de mayo 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 - Belgrano 773 - Latitud:-34,001551 Longitud:-63,924386

FECHA DE MUESTREO: 29 de abril de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:00 hs
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	10 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	4,20 ± 0,32 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	344,00 ± 5,32 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	222,00 ± 1,50 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	222,00 ± 1,50 High	≥ 1500 mg/l	≥ 2000 mg/i
pH:			
Método: Potenciométrico.	8,19 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Arsénico (As):		T	
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		1	
Cloruros (Ct):		A	
Método: Volumétrico – Mohr	44,52 ± 3,02 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B			
Fluoruros (F ⁻):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	0,310 ± 0,008 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	0,114 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B		AN .	
Sulfatos (SO₄=):			
Método: Turbidimétrico	51,94 ± 2,72 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄⁼E		(1)	

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

DR. BUSTAVO HESTOR DURAN BIOGUIMICO 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.-

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