

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

F-186 Rev. 02

FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio 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 junio 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):

PROTOCÓLO Nº: MB-AG-34959

Muestra (Red cooperativa – Sector N° 2 – 9 de julio 826 – A.

Potable):

PROTOCÓLO Nº: MB-AG-34960

Muestra (Red cooperativa – Sector N° 4 – Maria T de

Echevarria 971 – A. Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34961

Muestra (Red cooperativa – Sector N° 1 – Mariano Moreno

380 – A. Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34962

Muestra (Red cooperativa – Sector N° 3 – Eva Perón 405 –

A. Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34963

Cumple con Lím<mark>it</mark>es 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.-

OR BUSTAND HESTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NR 8361



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34958 FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio 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 junio de 2025

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

HORA DE MUESTREO: 12:52 hs

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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.-

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



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34959 FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio 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: 25 de junio de 2025
HORA DE MUESTREO: 12:50 hs
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.
MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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.-

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



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34960 FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio 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 – 9 de Julio 826 – Latitud: -34,00919 Longitud: -63,91951

FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:29 hs
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	6 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Au <mark>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	Ausen <mark>c</mark> ia en 100 ml

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

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. NY 2361

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-34961 FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

ejecutor del trabajo.

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Sector N° 4 - Maria T de Echevarría 971 - Latitud: -34,01635 Longitud: -63,91996

FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:47 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	17 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Au <mark>se</mark> ncia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausen <mark>c</mark> ia en 100 ml

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

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

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



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34962 FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio 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 Nº 1 - Mariano Moreno 380 - Latitud: -34,00626 Longitud: -63,92438

FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:20 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	< 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>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	Ausen <mark>c</mark> ia 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)

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN
BIOGUIMICO
M. P. NR B36f

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-34963 FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio 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 – Eva Perón 405 – Latitud: -34,01586 Longitud: -63,92715

FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:15 hs
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	3 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Au <mark>se</mark> ncia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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

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

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

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

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

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



F-152 Rev.: 07 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-34964 FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector N° 3 – Eva Perón 405 – Latitud: -34,01586 Longitud: -63,92715

FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:37 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>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	Ausen <mark>c</mark> ia 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)

DR. BUSTAND HECTOR DURAN
BIOGUIMICO
M. P. NR ESSEY

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-34965 FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio 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 – 9 de Julio 826 – Latitud: -34,00919 Longitud: -63,91951

FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:27 hs
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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

DR. BUSTAND HESTOR DURAN
BIOGUIMICO
M. P. NY ESGY

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-34966 FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida Pozo Nº6 - Latitud: -34,0068 / Longitud: -63,9288

FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	8 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	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
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)

M. P. NR B361

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-34967 FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida Pozo №5 -Latitud: -34,0075 / Longitud: -63,9295

FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

HORA DE MUESTREO: 13:08 hs

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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



F-180 Rev.: 04 / R-007

FECHA DE EMISIÓN: 04 de julio de 2025

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025 ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Fisicoquímico

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Determinación de Cloro Activo Residual

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

Límite Tolerable

Rango Mínimo 0,2 a 0,5 mg/l¹

Muestra	Valor Hallado
Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna - Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-34958	1,36 mg/l
Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna - Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34959	0,58 mg/l
Muestra (Red cooperativa – Sector N° 2 – 9 de julio 826 – A. Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34960	0,53 mg/l
Muestra (Red cooperativa – Sector N° 4 – Maria T de Echevarria 971 – A. Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34961	0,53 mg/l
Muestra (Red cooperativa – Sector N° 1 – Mariano Moreno 380 – A. Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34962	0,70 mg/l
Muestra (Red cooperativa – Sector N° 3 – Eva Perón 405 – A. Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-34963	0,51 mg/l
Muestra (Red cooperativa – Sector N° 3 – Eva Perón 405 – A. Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-34964	1,35 mg/l
Muestra (Red cooperativa – Sector N° 2 – 9 de julio 826 – A. Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-34965	1, <mark>40</mark> 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.-



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14794 FECHA DE EMISIÓN: 17 de julio 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: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 12:50 hs.

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

Límites Tolerables **Parámetros** Resultados CAA* MINAAySP** Color: < 1 Pt-Co Método: Colorimétrico ≤ 5,00 Pt-Co ≤ 15,00 Pt-Co Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. Turbiedad: 0.62 ± 0.05 NTU ≤ 3.00 NTU ≤ 2,00 NTU Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Olor: Sin Olor Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: 225,20 \pm 3,48 μs/cm Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: 146,40 0,99 mq/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: 0,05 Método: Potenciométrico. 8.00 6,5 - 8,56,5 - 8,5Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B Alcalinidad Total Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 43,87 1,41 mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ 43,87 ± mq/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-Amoníaco (NH₄+): Método: Espectrofotométrico - Nessler < 0.10 mg/l $\leq 0.20 \text{ mg/l}$ Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH₃ C Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. < 0,01 mg/l ≤ 0,01 mg/l ≤ 0,05 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C Calcio: 4.00 ± 0.21 mq/l Método: Volumétrico - Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Cl⁻): \pm 2,64 39,01 mg/l $\leq 350,00 \text{ mg/l}$ ≤ 400,00 mg/l Método: Volumétrico - Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B

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.-

BOSTAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NY 2361



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14794 FECHA DE EMISIÓN: 17 de julio 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: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 12:50 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites Tole	
r arameu os	Nesuitados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	23,00 ± 0,73 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	0,307 ± 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	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	3,16 ± 0,17 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	See		
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: Espectrofotométrico UV-Vis	< 1,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		- 1	
Nitritos (NO ₂ -):		1	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,012 ± 0,004 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO₂⁻B			
Potasio:		1	
Método: Fotométrico de emisión de llama	3,91 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	69,00 mg/l	100	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B		1111	
Sulfatos (SO₄=):		10	
Método: Turbidimétrico	26,55 ± 1,39 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E		1	

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

BLOGUIMICO

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

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



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14795 FECHA DE EMISIÓN: 17 de julio 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 junio de 2025
HORA DE MUESTREO: 12:52 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.
MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros Resultados	Límites Tolerables		
	Nesuitados	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	0,95 ± 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	2057,00 ± 31,81 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1339,00 ± 9,06 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo		= 1000 mg/.	= _
pH:	0.04		
Método: Potenciométrico.	8,04 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B		1	
Alcalinidad Total	500 54 · 40 04 · · · · · · · · · · · · · · ·	1	
Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄	599,54 ± 19,34 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-		- 1	
Alcalinidad Bicarbonatos	500 54 + 10 24 mg/l		
Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄	599,54 ± 19,34 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- Amoníaco (NH₄+):		-	
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	\ 0,10 mg/1	= 0,20 mg/1	
Arsénico (As):			
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,173 ± 0,017 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	5,110 = 5,511 mg/1	 0,0 :g/:	= 0,00 mg/1
Calcio:			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	22,02 ± 1,16 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		(1)	
Cloruros (Ct):		////	
Método: Volumétrico – Mohr	185,18 ± 12,56 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B		MIMULE	

DR. BUSTAVO HESTOR DURAN BIOGUIMICO M. P. NR B364

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



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14795 FECHA DE EMISIÓN: 17 de julio 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 junio de 2025
HORA DE MUESTREO: 12:52 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.
MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros Resultados	Posultados	Límites Tolerables	
	CAA*	MINAAySP**	
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	135,00 ± 4,29 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	2,480 ± 0,066 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	19,44 ± 1,02 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B			
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B			
Nitratos (NO3-):			
Método: Espectrofotométri <mark>co</mark> UV- <mark>V</mark> is	3,09 ± 0,02 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		- 1	
Nitritos (NO ₂):		71	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,031 ± 0,01 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ -B		-	
Potasio:	45.04 "	//	
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de <mark>lla</mark> ma	15,64 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:	500.00		
Método: Fotométrico de emisión de llama	529,00 mg/l	100	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B		All	
Sulfatos (SO₄=):	507.00		
Método: Turbidimétrico	537,02 ± 28,10 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄=E		4	

^{*} CAA (Artículo 982 - Resolución Conju<mark>nta SC</mark>S y SAByDR N° 33/2023) Temperatura media y máxima del año

BLOGUIMICO

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

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



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14796 FECHA DE EMISIÓN: 17 de julio de 2025 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida Pozo Nº5 -Latitud: -34,0075 / Longitud: -63,9295 FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:08 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros Parámetros	Parámetros Resultados	Límites Tolerables	
Parametros	Nesuitados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	5 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	1,18 ± 0,09 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	1632,00 ± 25,24 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1060,00 ± 7,17 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1000,00 = 1,11g/1	= 1000 Hig/1	= 2000 mg/1
pH:			
Método: Potenciométrico.	8,12 ± 0,05	6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Alcalinidad Total			
Método: Volumétrico – Ti <mark>tul</mark> ación <mark>c</mark> on H₂SO₄	602,68 ± 19,44 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Alcalinidad Bicarbo <mark>n</mark> atos	200.00		
Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄	602,68 ± 19,44 mg/l	///	
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-		4	
Amoníaco (NH ₄ +):	0.40	1.0.00	
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C			
Arsénico (As):	0,112 ± 0,011 mg/l	≤ 0,01 mg/l	< 0.0F ~~ ~/!
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,112 ± 0,011 111g/1	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	17,22 ± 0,90 mg/l	2	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	11,22 ± 0,30 mg/l	/ 1	
Cloruros (Ct):		111	
Método: Volumétrico – Mohr	148,14 ± 10,04 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI B	1 1 1 1 10,04 mg/l	11/1/4/19/2	= 1 00,00 mg/l
1.01. ON 2011 00. 2017 p. 4000 OID			

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

DR. BOSTAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14796 FECHA DE EMISIÓN: 17 de julio de 2025 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida Pozo Nº5 -Latitud: -34,0075 / Longitud: -63,9295 FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:08 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámotros	Parámetros Resultados	Límites Tolerables	
raiameuos		CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	100,00 ± 3,18 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	1,870 ± 0,05 mg/l	≤ 1,70# mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	0,143 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	13,85 ± 0,73 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	The second second		
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: Espectrofotométrico UV-Vis	< 1,00 ± mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		1	
Nitritos (NO ₂ -):		7	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,065 ± 0,021 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ ·B		1	
Potasio:		- 1	
Método: Fotométrico de emisión de llama	11,73 mg/l	M	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	414,00 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B		MIN	
Sulfatos (SO ₄ =):		A STATE OF THE STA	
Método: Turbidimétrico	487,00 ± 25,49 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E		4	

^{*} CAA (Artículo 982 - Resolución Conju<mark>nta S</mark>CS y SAByDR N° 33/2023) Temperatura media y máxima del año

BLOGUIMICO

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

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



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14797 FECHA DE EMISIÓN: 17 de julio de 2025 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida Pozo Nº6 - Latitud: -34,0068 / Longitud: -63,9288 FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:14 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
	Nesuitados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	5 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	0,74 ± 0,06 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	1547,50 ± 23,93 μs/cm	1	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1009,00 ± 6,83 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1000,00 = 0,00 mg/.	= 1000 mg/1	= 2000 mg/1
pH: //			
Método: Potenciométrico.	8,07 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Alcalinidad Total			
Método: Volumétrico – Ti <mark>tul</mark> ación <mark>c</mark> on H₂SO₄	576,04 ± 18,58 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Alcalinidad Bicarbo <mark>n</mark> atos	55004 4050 #		
Método: Volumétrico – Titu <mark>la</mark> ción c <mark>o</mark> n H₂SO₄	576,04 ± 18,58 mg/l	///	
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Amoníaco (NH₄+):	0.40		
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C			
Arsénico (As):	0.402 - 0.040		
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,103 ± 0,010 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C			
Calcio:	40.00 . 0.05		
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	18,02 ± 0,95 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		/11	
Cloruros (Ct):	100 14 + 7 40	25000	400.00 "
Método: Volumétrico – Mohr	109,14 ± 7,40 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B		MAIMAG	

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. BOSTAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO

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



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-14797 FECHA DE EMISIÓN: 17 de julio de 2025 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida Pozo Nº6 - Latitud: -34,0068 / Longitud: -63,9288

FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025

HORA DE MUESTREO: 13:14 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
raramenos	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	100,00 ± 3,18 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	1,953 ± 0,052 mg/l	≤ 1,70# mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	0,128 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	13,37 ± 0,70 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	See		
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B			
Nitratos (NO₃⁻):			
Método: Espectrofotométrico UV-Vis	1,20 ± 0,01 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		1	
Nitritos (NO ₂ -):		- 1	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,062 ± 0,020 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO₂⁻B		1	
Potasio:		1/1	
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	391,00 mg/l	1	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B		Mill	
Sulfatos (SO₄=):			
Método: Turbidimétrico	482,20 ± 25,23 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E			

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

R. BOSTAVO 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.-

^{**} 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-14798 FECHA DE EMISIÓN: 17 de julio de 2025 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua potable

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

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector N° 3 – Eva Perón 405 – Latitud: -34,01586 Longitud: -63,92715

FECHA DE MUESTREO: 25 de junio de 2025 HORA DE MUESTREO: 13:40 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
	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	0,60 ± 0,05 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	271,00 ± 4,19 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	See		
Sólidos Disueltos Totales:	177,00 ± 1,20 mg/l	≤ 1500 mg/l	< 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	177,00 ± 1,20 High	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH:			
Método: Potenciométrico.	7,84 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Arsénico (As):		1	
Método: Espectrofotomét <mark>rico - Diet</mark> il-Ditiocarbamato de plata.	< 0,01 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C		11	
Cloruros (Ct):		A	
Método: Volumétrico – Mo <mark>hr</mark>	36,64 ± 2,48 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI B		Δ	
Fluoruros (F ⁻):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	0,319 ± 0,008 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)		1111	
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Sulfatos (SO₄=):			
Método: Turbidimétrico	26,77 ± 1,40 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E		(1)	

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

R. 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)