

FECHA DE EMISIÓN: **04 de agosto 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: 24 de julio de 2025

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

## Interpretación de los resultados:

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

### MUESTRA

### INTERPRETACIÓN

(según los parámetros analizados)

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

PROTOCOLO N°: MB-AG-35124

**Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red cooperativa – Sector N° 4 – España 831 – A. Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-35127

**Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red cooperativa – Sector N° 3 – Sarmiento 254 – A. Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-35129

**Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red cooperativa – Sector N°2 – Perú 242 – A. Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-35130

**Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red cooperativa – Sector N° 1 – Moreno 501 – A. Potable):*

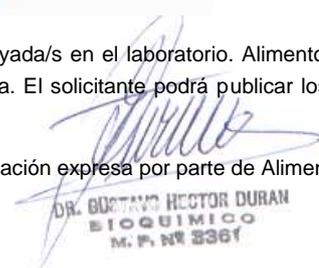
PROTOCOLO N°: MB-AG-35131

**Cumple con Límites Tolerables**

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

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

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



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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-35124**

FECHA DE EMISIÓN: **04 de agosto 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: **24 de julio de 2025**

HORA DE MUESTREO: **13:37 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

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

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



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

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

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

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-35125**

FECHA DE EMISIÓN: **04 de agosto 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: **24 de julio de 2025**

HORA DE MUESTREO: **13:36 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

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

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



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

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

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

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-35126**

FECHA DE EMISIÓN: **04 de agosto 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° 4 – España 831– Latitud: -34,01487 Longitud: -63,921117**

FECHA DE MUESTREO: **24 de julio de 2025**

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

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

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

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



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

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

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

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

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

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-35127**

FECHA DE EMISIÓN: **04 de agosto de 2025**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 4 – España 831– Latitud: -34,01487 Longitud: -63,921117**

FECHA DE MUESTREO: **24 de julio de 2025**

HORA DE MUESTREO: **14:10 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

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

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



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

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

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

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

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

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-35128**

FECHA DE EMISIÓN: **04 de agosto 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° 1 – Moreno 501– Latitud: -34,00467 Longitud: -63,92400**

FECHA DE MUESTREO: **24 de julio de 2025**

HORA DE MUESTREO: **13:50 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| <b>Parámetros</b>                                                                                                                                                                           | <b>Resultados</b>                   | <b>Límites Tolerables *</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| <b>RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES:</b><br>Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B                                          | <b>1,33 x 10<sup>2</sup> UFC/ml</b> | ≤ 100 UFC/ml                |
| <b>RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b><br>Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –<br>Confirmación en BRILA a 35 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>          | < 2,2 NMP/100 ml            |
| <b>RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b><br>Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –<br>Confirmación en EC a 45 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E    | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>          | < 2,2 NMP/100 ml            |
| <b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b><br>Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC<br>a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C<br>Ref: ISO 7251: 2005      | <b>Ausencia en 100 ml</b>           | Ausencia en 100 ml          |
| <b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b><br>Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrímide – 35± 2°C /24-48 h -<br>Confirmación Agar P/Agar F<br>Ref: ISO 16266:2006                | <b>Ausencia en 100 ml</b>           | Ausencia en 100 ml          |

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



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

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

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

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-35129**

FECHA DE EMISIÓN: **04 de agosto 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 254– Latitud: -34,0117 Longitud: -63,92630**

FECHA DE MUESTREO: **24 de julio de 2025**

HORA DE MUESTREO: **14:20 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

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

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



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

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

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

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

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

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-35130**

FECHA DE EMISIÓN: **04 de agosto 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 – Perú 242– Latitud: -34,00428 Longitud: -63,91641**

FECHA DE MUESTREO: **24 de julio de 2025**

HORA DE MUESTREO: **14:00 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| <b>Parámetros</b>                                                                                                                                                                           | <b>Resultados</b>          | <b>Límites Tolerables *</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES:</b><br>Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B                                          | <b>9 UFC/ml</b>            | ≤ 100 UFC/ml                |
| <b>RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b><br>Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –<br>Confirmación en BRILA a 35 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b> | < 2,2 NMP/100 ml            |
| <b>RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b><br>Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –<br>Confirmación en EC a 45 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E    | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b> | < 2,2 NMP/100 ml            |
| <b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b><br>Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC<br>a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C<br>Ref: ISO 7251: 2005      | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |
| <b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b><br>Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h -<br>Confirmación Agar P/Agar F<br>Ref: ISO 16266:2006                | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |

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



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

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

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

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

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

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-35131**

FECHA DE EMISIÓN: **04 de agosto 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 – Moreno 501– Latitud: -34,00467 Longitud: -63,92400**

FECHA DE MUESTREO: **24 de julio de 2025**

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

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

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

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



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

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

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

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

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

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

FECHA DE EMISIÓN: **04 de agosto de 2025**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 24 de julio de 2025

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físicoquímico

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

**Determinación de Cloro Activo Residual**

Método: Colorimétrico – D.P.D.

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

**Límite Tolerable**

Rango Mínimo 0,2 a 0,5 mg/l<sup>1</sup>

| <b>Muestra</b>                                                                                            | <b>Valor Hallado</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <i>Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna - Agua Potable):</i><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-35124        | <b>0,45 mg/l</b>     |
| <i>Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna - Agua Corriente):</i><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-35125      | <b>0,50 mg/l</b>     |
| <i>Muestra (Red cooperativa – Sector N° 4 – España 831 – A. Corriente):</i><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-35126  | <b>0,43 mg/l</b>     |
| <i>Muestra (Red cooperativa – Sector N° 4 – España 831 – A. Potable):</i><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-35127    | <b>0,36 mg/l</b>     |
| <i>Muestra (Red cooperativa – Sector N° 1 – Moreno 501 – A. Corriente):</i><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-35128  | <b>0,25 mg/l</b>     |
| <i>Muestra (Red cooperativa – Sector N° 3 – Sarmiento 254 – A. Potable):</i><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-35129 | <b>0,42 mg/l</b>     |
| <i>Muestra (Red cooperativa – Sector N°2 – Perú 242 – A. Potable):</i><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-35130       | <b>0,36 mg/l</b>     |
| <i>Muestra (Red cooperativa – Sector N° 1 – Moreno 501 – A. Potable):</i><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-35131    | <b>0,35 mg/l</b>     |

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



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

<sup>1</sup> Rango de concentración mínimo al final de Red.

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

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

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

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

FECHA DE MUESTREO: 24 de julio de 2025

HORA DE MUESTREO: 13:37 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                               | Resultados                 | Límites Tolerables |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|---------------|
|                                                                                                                                          |                            | CAA*               | MINAAySP**    |
| <b>Color:</b><br>Método: Colorimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.                                                               | <b>&lt; 1 Pt-Co</b>        | ≤ 5,00 Pt-Co       | ≤ 15,00 Pt-Co |
| <b>Turbiedad:</b><br>Método: Nefelométrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B                                                            | <b>0,47 ± 0,04 NTU</b>     | ≤ 3,00 NTU         | ≤ 2,00 NTU    |
| <b>Olor:</b><br>Método: Sensorial<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.                                                                    | <b>Sin Olor</b>            | -----              | -----         |
| <b>Conductividad Eléctrica:</b><br>Método: Directo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B                                                    | <b>263,00 ± 4,07 µs/cm</b> | -----              | -----         |
| <b>Sólidos Disueltos Totales:</b><br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo                                                               | <b>171,00 ± 1,16 mg/l</b>  | ≤ 1500 mg/l        | ≤ 2000 mg/l   |
| <b>pH:</b><br>Método: Potenciométrico.<br>Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B                                                             | <b>7,32 ± 0,04</b>         | 6,5 – 8,5          | 6,5 – 8,5     |
| <b>Alcalinidad Total</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-        | <b>41,78 ± 1,35 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Alcalinidad Bicarbonatos</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | <b>41,78 ± 1,35 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Nessler<br>Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C   | <b>&lt; 0,10 mg/l</b>      | ≤ 0,20 mg/l        | -----         |
| <b>Arsénico (As):</b><br>Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C             | <b>&lt; 0,01 mg/l</b>      | ≤ 0,01 mg/l        | ≤ 0,05 mg/l   |
| <b>Calcio:</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B                                        | <b>4,00 ± 0,21 mg/l</b>    | -----              | -----         |
| <b>Cloruros (Cl):</b><br>Método: Volumétrico – Mohr<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B                                                | <b>41,76 ± 2,83 mg/l</b>   | ≤ 350,00 mg/l      | ≤ 400,00 mg/l |

*[Firma manuscrita]*  
DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUÍMICO  
M. P. N° 3361

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

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

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-14874**

FECHA DE EMISIÓN: **16 de agosto 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: **24 de julio de 2025**

HORA DE MUESTREO: **13:37 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Físico-Químico.**

MUESTREADO POR: **Alimento Seguro**

| Parámetros                                                                                                                                                     | Resultados                | Límites Tolerables       |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                |                           | CAA*                     | MINAAySP**    |
| <b>Dureza Total (CO<sub>3</sub>Ca):</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C                                        | <b>31,00 ± 0,99 mg/l</b>  | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 500,00 mg/l |
| <b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b><br>Método: Electrodo Selectivo de Iones<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C                                                 | <b>0,316 ± 0,008 mg/l</b> | ≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l | ≤ 1,70 mg/l   |
| <b>Hierro (Fe)</b><br>Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B                                                         | <b>&lt; 0,10 mg/l</b>     | ≤ 0,30 mg/l              | ≤ 0,20 mg/l   |
| <b>Magnesio:</b><br>Método: De Cálculo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B                                                                                   | <b>5,10 ± 0,27 mg/l</b>   | -----                    | -----         |
| <b>Manganeso (Mn):</b><br>Método: Espectrofotométrico de Persulfato<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B                                                      | <b>&lt; 0,05 mg/l</b>     | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Nitratos (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico UV-Vis<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B                                     | <b>2,01 ± 0,02 mg/l</b>   | ≤ 45,00 mg/l             | ≤ 45,00 mg/l  |
| <b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B | <b>0,044 ± 0,014 mg/l</b> | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Potasio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B                                                                | <b>3,91 mg/l</b>          | -----                    | -----         |
| <b>Sodio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B                                                                 | <b>46,00 mg/l</b>         | -----                    | -----         |
| <b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Turbidimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E                                    | <b>25,48 ± 1,33 mg/l</b>  | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 400,00 mg/l |

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

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

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

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

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -



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

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

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

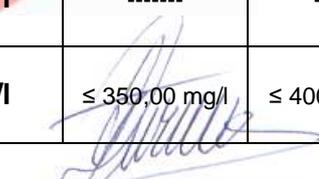
FECHA DE MUESTREO: 24 de julio de 2025

HORA DE MUESTREO: 13:36 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                               | Resultados                   | Límites Tolerables |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------|---------------|
|                                                                                                                                          |                              | CAA*               | MINAAySP**    |
| <b>Color:</b><br>Método: Colorimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.                                                               | <b>&lt; 1 Pt-Co</b>          | ≤ 5,00 Pt-Co       | ≤ 15,00 Pt-Co |
| <b>Turbiedad:</b><br>Método: Nefelométrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B                                                            | <b>0,50 ± 0,04 NTU</b>       | ≤ 3,00 NTU         | ≤ 2,00 NTU    |
| <b>Olor:</b><br>Método: Sensorial<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.                                                                    | <b>Sin Olor</b>              | -----              | -----         |
| <b>Conductividad Eléctrica:</b><br>Método: Directo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B                                                    | <b>2112,00 ± 32,66 µs/cm</b> | -----              | -----         |
| <b>Sólidos Disueltos Totales:</b><br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo                                                               | <b>1377,00 ± 9,32 mg/l</b>   | ≤ 1500 mg/l        | ≤ 2000 mg/l   |
| <b>pH:</b><br>Método: Potenciométrico.<br>Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B                                                             | <b>7,81 ± 0,04</b>           | 6,5 – 8,5          | 6,5 – 8,5     |
| <b>Alcalinidad Total</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-        | <b>613,64 ± 19,79 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Alcalinidad Bicarbonatos</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | <b>613,64 ± 19,79 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Nessler<br>Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C   | <b>&lt; 0,10 mg/l</b>        | ≤ 0,20 mg/l        | -----         |
| <b>Arsénico (As):</b><br>Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C             | <b>0,162 ± 0,016 mg/l</b>    | ≤ 0,01 mg/l        | ≤ 0,05 mg/l   |
| <b>Calcio:</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B                                        | <b>19,62 ± 1,03 mg/l</b>     | -----              | -----         |
| <b>Cloruros (Cl):</b><br>Método: Volumétrico – Mohr<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B                                                | <b>262,40 ± 17,79 mg/l</b>   | ≤ 350,00 mg/l      | ≤ 400,00 mg/l |



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

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

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

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-14875**

FECHA DE EMISIÓN: **16 de agosto de 2025**

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

INDICADO POR: **Administracion**

| Parámetros                                                                                                                                                     | Resultados                 | Límites Tolerables       |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                |                            | CAA*                     | MINAAySP**    |
| <b>Dureza Total (CO<sub>3</sub>Ca):</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C                                        | <b>127,00 ± 4,04 mg/l</b>  | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 500,00 mg/l |
| <b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b><br>Método: Electrodo Selectivo de Iones<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C                                                 | <b>2,55 ± 0,068 mg/l</b>   | ≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l | ≤ 1,70 mg/l   |
| <b>Hierro (Fe)</b><br>Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B                                                         | <b>&lt; 0,10 mg/l</b>      | ≤ 0,30 mg/l              | ≤ 0,20 mg/l   |
| <b>Magnesio:</b><br>Método: De Cálculo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B                                                                                   | <b>18,95 ± 0,99 mg/l</b>   | -----                    | -----         |
| <b>Manganeso (Mn):</b><br>Método: Espectrofotométrico de Persulfato<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B                                                      | <b>&lt; 0,05 mg/l</b>      | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Nitratos (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico UV-Vis<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B                                     | <b>2,17 ± 0,02 mg/l</b>    | ≤ 45,00 mg/l             | ≤ 45,00 mg/l  |
| <b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B | <b>0,122 ± 0,039 mg/l</b>  | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Potasio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B                                                                | <b>15,64 mg/l</b>          | -----                    | -----         |
| <b>Sodio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B                                                                 | <b>563,50 mg/l</b>         | -----                    | -----         |
| <b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Turbidimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E                                    | <b>534,51 ± 27,97 mg/l</b> | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 400,00 mg/l |

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

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

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

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

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -



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

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector N° 4 – España 831– Latitud: -34,01487 Longitud: -63,921117

FECHA DE MUESTREO: 24 de julio de 2025

HORA DE MUESTREO: 14:10 hs

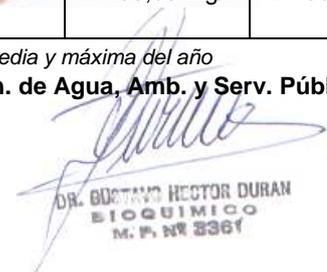
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                   | Resultados                 | Límites Tolerables       |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------|
|                                                                                                                              |                            | CAA*                     | MINAAySP**    |
| <b>Color:</b><br>Método: Colorimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.                                                   | <b>&lt; 1 Pt-Co</b>        | ≤ 5,00 Pt-Co             | ≤ 15,00 Pt-Co |
| <b>Turbiedad:</b><br>Método: Nefelométrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B                                                | <b>0,61 ± 0,05 NTU</b>     | ≤ 3,00 NTU               | ≤ 2,00 NTU    |
| <b>Olor:</b><br>Método: Sensorial<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.                                                        | <b>Sin Olor</b>            | -----                    | -----         |
| <b>Conductividad Eléctrica:</b><br>Método: Directo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B                                        | <b>329,00 ± 5,09 µs/cm</b> | -----                    | -----         |
| <b>Sólidos Disueltos Totales:</b><br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo                                                   | <b>212,00 ± 1,43 mg/l</b>  | ≤ 1500 mg/l              | ≤ 2000 mg/l   |
| <b>pH:</b><br>Método: Potenciométrico.<br>Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B                                                 | <b>7,38 ± 0,04</b>         | 6,5 – 8,5                | 6,5 – 8,5     |
| <b>Arsénico (As):</b><br>Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C | <b>0,017 ± 0,002 mg/l</b>  | ≤ 0,01 mg/l              | ≤ 0,05 mg/l   |
| <b>Cloruros (Cl):</b><br>Método: Volumétrico – Mohr<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B                                    | <b>37,43 ± 2,54 mg/l</b>   | ≤ 350,00 mg/l            | ≤ 400,00 mg/l |
| <b>Fluoruros (F):</b><br>Método: Electrodo Selectivo de Iones<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C                           | <b>0,322 ± 0,009 mg/l</b>  | ≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l | ≤ 1,70 mg/l   |
| <b>Hierro (Fe)</b><br>Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B                       | <b>0,10 mg/l</b>           | ≤ 0,30 mg/l              | ≤ 0,20 mg/l   |
| <b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Turbidimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E  | <b>30,73 ± 1,61 mg/l</b>   | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 400,00 mg/l |

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

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



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

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

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

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

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

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