

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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: 26 de febrero de 2026

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 de Cisterna – Agua potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-36136

**Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 4 – Carlos Gardel 780 – Agua Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-36138

**Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 1 - Emilio Genoud 347 – Agua Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-36139

**Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2 – Urquiza 266 – Agua Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-36142

**Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3 – Carlos Pellegrini – Agua Potable):*

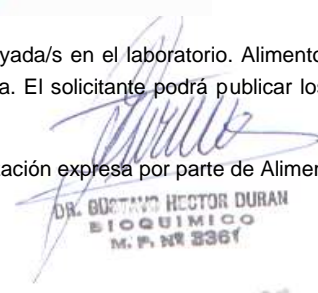
PROTOCOLO N°: MB-AG-36143

**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-36136**

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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: **26 de febrero de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:51 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>6 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp:</b> Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	<b>Ausencia en 1000 ml</b>	Ausencia en 1000 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:</b> 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	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS:</b> Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. 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-36137**

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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: **26 de febrero de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:55 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>36 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp:</b> Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	<b>Ausencia en 1000 ml</b>	Ausencia en 1000 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:</b> 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	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS:</b> Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. 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-36138**

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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 – Carlos Gardel 780 – Latitud: -34,01372 Longitud: -63,92158**

FECHA DE MUESTREO: **26 de febrero de 2026**

HORA DE MUESTREO: **14:31 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h 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> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	<b>&lt; 2,2 NMP/100 ml</b>
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	<b>&lt; 2,2 NMP/100 ml</b>
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	<b>Ausencia en 100 ml</b>
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F 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-36139**

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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 – Emilio Genoud 347 – Latitud: - 34,00684 Longitud: -63,92526**

FECHA DE MUESTREO: **26 de febrero de 2026**

HORA DE MUESTREO: **14:49 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h 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> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	<b>&lt; 2,2 NMP/100 ml</b>
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	<b>&lt; 2,2 NMP/100 ml</b>
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	<b>Ausencia en 100 ml</b>
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F 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  
BIQUIMICO  
M. P. N° 3361

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

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

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

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

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-36140**

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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 – Carlos Pellegrini – Latitud: -34,01219 Longitud: -63,92496**

FECHA DE MUESTREO: **26 de febrero de 2026**

HORA DE MUESTREO: **14:22 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>2 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F 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.-

**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](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-36141**

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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 – Urquiza 266 – Latitud: -34,00826 Longitud: -63,92108**

FECHA DE MUESTREO: **26 de febrero de 2026**

HORA DE MUESTREO: **14:41 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>4 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F 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.-

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

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

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-36142**

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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 – Urquiza 266 – Latitud: -34,00826 Longitud: -63,92108**

FECHA DE MUESTREO: **26 de febrero de 2026**

HORA DE MUESTREO: **14:40 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>5 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F 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-36143**

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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 – Carlos Pellegrini – Latitud: -34,01219 Longitud: -63,92496**

FECHA DE MUESTREO: **26 de febrero de 2026**

HORA DE MUESTREO: **14:23 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>8 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F 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-36144**

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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 de Pozo N°2**

FECHA DE MUESTREO: **26 de febrero de 2026**

HORA DE MUESTREO: **14:05 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>2 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:</b> 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	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS:</b> Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. 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-36145**

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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 de Pozo N°1**

FECHA DE MUESTREO: **26 de febrero de 2026**

HORA DE MUESTREO: **14:01 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>89 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:</b> 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	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS:</b> Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. 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) -

FECHA DE EMISIÓN: **10 de marzo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua potable y corriente**

FECHA DE MUESTREO: **26 de febrero de 2026**

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 de Cisterna – Agua potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36136	<b>0,37 mg/l</b>
<i>Muestra (Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Agua corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36137	<b>1,00 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 4 – Carlos Gardel 780 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36138	<b>0,39 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 1 - Emilio Genoud 347 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36139	<b>0,50 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3 – Carlos Pellegrini – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36140	<b>0,95 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2 – Urquiza 266 – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36141	<b>1,50 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2 – Urquiza 266 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36142	<b>0,46 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3 – Carlos Pellegrini – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36143	<b>0,40 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.-

PROTOCOLO N°: **MB-FQ-EF-2171**

FECHA DE EMISIÓN: **09 de marzo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: Efluente	
LUGAR DE MUESTREO: Planta de tratamiento – Salida	
FECHA DE MUESTREO: 26 de febrero de 2026	HORA DE MUESTREO: 11:00 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico y Microbiológico.	MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<b>Parámetros</b>	<b>Resultados</b>	<b>Límites Tolerables</b>
<b>DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO (DBO<sub>5</sub>-20°C):</b> Método: Medición del oxígeno disuelto consumido en la estabilización biológica de la materia orgánica. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5210-B	<b>78,00 mg/l</b>	≤ 200,0 mg/l
<b>DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO):</b> Método: Reflujo cerrado-Colorimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5220-D	<b>304,00 mg/l</b>	≤ 500,0 mg/l
<b>OXÍGENO DISUELTO:</b> Método: Potenciométrico – Electrodo de Membrana. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-O.G.)	<b>0,80 mg/l</b>	-----
<b>NITRITOS (NO<sub>2</sub>-):</b> Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed.2017,p. 4500-NO <sub>2</sub> -B	<b>&lt; 0,01 mg/l</b>	-----
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-H B	<b>7,83</b>	5,5 – 10,0
<b>SÓLIDOS SEDIMENTABLES (10 min.):</b> Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	<b>0,00 ml/l</b>	≤ 0,5 ml/l
<b>SÓLIDOS SEDIMENTABLES (2 Horas):</b> Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	<b>0,00 ml/l</b>	-----
<b>SULFUROS:</b> Método: Iodométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-S F	<b>&lt; 1,00 mg/l</b>	≤ 2,0 mg/l
<b>SUSTANCIAS SOLUBLES EN ÉTER: (Grasas)</b> Método: Gravimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5520 B	<b>31,00 mg/l</b>	≤ 50,0 mg/l
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> Método: Número más Probable - Caldo-Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C) Ref: SM 23th ed.2017,p. 9221-B	<b>4,38 x 10<sup>4</sup> NMP/100ml</b>	-----
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable - Caldo-Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C) Ref: SM 23th ed.2017,p. 9221-E	<b>4,38 x 10<sup>4</sup> NMP/100ml</b>	-----

**Límites Tolerables según Reglamentación de Estándares y Normas sobre Vertidos para la Preservación del Recurso Hídrico Provincial (Decreto 847/16 – Ministerio de Agua, Ambiente y Servicios Públicos de la Provincia de Córdoba) incluye actualizaciones Res 31/2022**



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 solicitanteriere 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) -

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Pozo N°2

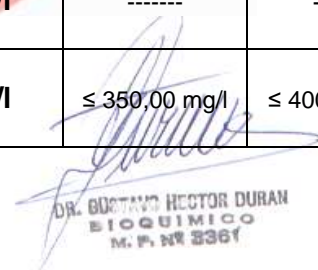
FECHA DE MUESTREO: 26 de febrero de 2026

HORA DE MUESTREO: 14:05 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
<b>Color:</b> Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	<b>5 Pt-Co</b>	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
<b>Turbiedad:</b> Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	<b>1,61 ± 0,12 NTU</b>	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
<b>Olor:</b> Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	<b>Sin Olor</b>	-----	-----
<b>Conductividad Eléctrica:</b> Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	<b>1886,00 ± 29,17 µs/cm</b>	-----	-----
<b>Sólidos Disueltos Totales:</b> Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	<b>1228,00 ± 8,31 mg/l</b>	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	<b>7,98 ± 0,05</b>	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
<b>Alcalinidad Total</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>583,70 ± 18,83 mg/l</b>	-----	-----
<b>Alcalinidad Bicarbonatos</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>583,70 ± 18,83 mg/l</b>	-----	-----
<b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Nessler 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> Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	<b>0,292 ± 0,028 mg/l</b>	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
<b>Calcio:</b> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	<b>5,05 ± 0,26 mg/l</b>	-----	-----
<b>Cloruros (Cl):</b> Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	<b>272,80 ± 18,50 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 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 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°: **FQ-AG-15422**

FECHA DE EMISIÓN: **21 de marzo de 2026**

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 de Pozo N°2			
FECHA DE MUESTREO: 26 de febrero de 2026		HORA DE MUESTREO: 14:05 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> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	<b>37,80 ± 1,50 mg/l</b>	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
<b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b> Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	<b>1,930 ± 0,051 mg/l</b>	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
<b>Hierro (Fe)</b> Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	<b>0,11 mg/l</b>	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
<b>Magnesio:</b> Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	<b>6,12 ± 0,32 mg/l</b>	-----	-----
<b>Manganeso (Mn):</b> Método: Espectrofotométrico de Persulfato 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> Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	<b>1,63 ± 0,01 mg/l</b>	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
<b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B	<b>0,088 ± 0,028 mg/l</b>	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
<b>Potasio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	<b>3,91 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sodio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	<b>471,50 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b> Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E	<b>442,16 ± 23,14 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 -

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

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

FECHA DE MUESTREO: 26 de febrero de 2026

HORA DE MUESTREO: 13:55 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
<b>Color:</b> Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	<b>5 Pt-Co</b>	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
<b>Turbiedad:</b> Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	<b>1,30 ± 0,10 NTU</b>	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
<b>Olor:</b> Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	<b>Sin Olor</b>	-----	-----
<b>Conductividad Eléctrica:</b> Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	<b>2320,00 ± 35,88 µs/cm</b>	-----	-----
<b>Sólidos Disueltos Totales:</b> Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	<b>1500,00 ± 10,15 mg/l</b>	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	<b>8,10 ± 0,05</b>	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
<b>Alcalinidad Total</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>589,65 ± 19,02 mg/l</b>	-----	-----
<b>Alcalinidad Bicarbonatos</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>589,65 ± 19,02 mg/l</b>	-----	-----
<b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Nessler 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> Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	<b>0,395 ± 0,038 mg/l</b>	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
<b>Calcio:</b> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	<b>19,03 ± 1,00 mg/l</b>	-----	-----
<b>Cloruros (Cl):</b> Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	<b>224,40 ± 15,21 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 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 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°: **FQ-AG-15423**

FECHA DE EMISIÓN: **21 de marzo de 2026**

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: 26 de febrero de 2026		HORA DE MUESTREO: 13:55 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> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	<b>74,70 ± 2,37 mg/l</b>	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
<b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b> Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	<b>2,100 ± 0,056 mg/l</b>	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
<b>Hierro (Fe)</b> Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	<b>0,107 mg/l</b>	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
<b>Magnesio:</b> Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	<b>6,60 ± 0,35 mg/l</b>	-----	-----
<b>Manganeso (Mn):</b> Método: Espectrofotométrico de Persulfato 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> Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	<b>3,18 ± 0,02 mg/l</b>	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
<b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B	<b>0,053 ± 0,017 mg/l</b>	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
<b>Potasio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	<b>11,73 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sodio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	<b>563,50 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b> Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E	<b>713,49 ± 37,33 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 -

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Pozo N°1

FECHA DE MUESTREO: 26 de febrero de 2026

HORA DE MUESTREO: 14:01 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
<b>Color:</b> Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	<b>5 Pt-Co</b>	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
<b>Turbiedad:</b> Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	<b>1,38 ± 0,11 NTU</b>	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
<b>Olor:</b> Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	<b>Sin Olor</b>	-----	-----
<b>Conductividad Eléctrica:</b> Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	<b>2332,00 ± 36,06 µs/cm</b>	-----	-----
<b>Sólidos Disueltos Totales:</b> Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	<b>1511,00 ± 10,23 mg/l</b>	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	<b>8,12 ± 0,05</b>	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
<b>Alcalinidad Total</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>606,99 ± 19,58 mg/l</b>	-----	-----
<b>Alcalinidad Bicarbonatos</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>606,99 ± 19,58 mg/l</b>	-----	-----
<b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Nessler 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> Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	<b>0,113 ± 0,011 mg/l</b>	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
<b>Calcio:</b> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	<b>14,37 ± 0,75 mg/l</b>	-----	-----
<b>Cloruros (Cl):</b> Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	<b>259,60 ± 17,60 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 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 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°: **FQ-AG-15424**

FECHA DE EMISIÓN: **21 de marzo de 2026**

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 de Pozo N°1

FECHA DE MUESTREO: 26 de febrero de 2026

HORA DE MUESTREO: 14:01 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> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	<b>82,80 ± 2,63 mg/l</b>	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
<b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b> Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	<b>2,204 ± 0,058 mg/l</b>	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
<b>Hierro (Fe)</b> Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	<b>0,122 mg/l</b>	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
<b>Magnesio:</b> Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	<b>11,40 ± 0,60 mg/l</b>	-----	-----
<b>Manganeso (Mn):</b> Método: Espectrofotométrico de Persulfato 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> Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	<b>2,30 ± 0,02 mg/l</b>	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
<b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B	<b>0,062 ± 0,020 mg/l</b>	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
<b>Potasio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	<b>11,73 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sodio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	<b>552,00 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b> Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E	<b>679,58 ± 35,56 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  
BIOQUIMICO  
M. P. N° 3361

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

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

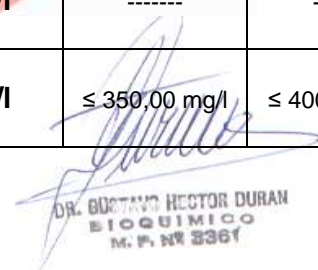
FECHA DE MUESTREO: 26 de febrero de 2026

HORA DE MUESTREO: 13:51 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
<b>Color:</b> Método: Colorimétrico 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> Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B.	<b>0,98 ± 0,08 NTU</b>	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
<b>Olor:</b> Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	<b>Sin Olor</b>	-----	-----
<b>Conductividad Eléctrica:</b> Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B.	<b>251,00 ± 3,88 µs/cm</b>	-----	-----
<b>Sólidos Disueltos Totales:</b> Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	<b>163,00 ± 1,10 mg/l</b>	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	<b>7,64 ± 0,04</b>	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
<b>Alcalinidad Total</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>37,66 ± 1,21 mg/l</b>	-----	-----
<b>Alcalinidad Bicarbonatos</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>37,66 ± 1,21 mg/l</b>	-----	-----
<b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Nessler 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> Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. 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> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	<b>2,72 ± 0,14 mg/l</b>	-----	-----
<b>Cloruros (Cl):</b> Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	<b>37,40 ± 2,54 mg/l</b>	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l



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 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 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°: **FQ-AG-15425**

FECHA DE EMISIÓN: **21 de marzo de 2026**

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: 26 de febrero de 2026		HORA DE MUESTREO: 13:51 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> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	<b>35,10 ± 1,12 mg/l</b>	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
<b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b> Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	<b>0,331 ± 0,009 mg/l</b>	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
<b>Hierro (Fe)</b> Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina 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> Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	<b>6,88 ± 0,36 mg/l</b>	-----	-----
<b>Manganeso (Mn):</b> Método: Espectrofotométrico de Persulfato 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> Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	<b>&lt; 1 mg/l</b>	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
<b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B	<b>0,028 ± 0,009 mg/l</b>	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
<b>Potasio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	<b>3,91 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sodio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	<b>80,50 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b> Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E	<b>35,46 ± 1,26 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 -

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector N°4 – Carlos Gardel 780 – Latitud: -34,01372 Longitud: -63,92158

FECHA DE MUESTREO: 26 de febrero de 2026

HORA DE MUESTREO: 14:31 hs.

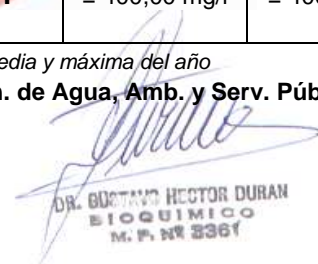
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
<b>Color:</b> Método: Colorimétrico 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> Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	<b>0,94 ± 0,07 NTU</b>	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
<b>Olor:</b> Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	<b>Sin Olor</b>	-----	-----
<b>Conductividad Eléctrica:</b> Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	<b>275,00 ± 4,25 µs/cm</b>	-----	-----
<b>Sólidos Disueltos Totales:</b> Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	<b>179,00 ± 1,21 mg/l</b>	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	<b>7,92 ± 0,05</b>	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
<b>Arsénico (As):</b> Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. 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>Cloruros (Cl):</b> Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	<b>39,16 ± 2,66 mg/l</b>	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
<b>Fluoruros (F):</b> Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	<b>0,325 ± 0,009 mg/l</b>	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
<b>Hierro (Fe)</b> Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina 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>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b> Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> <sup>=</sup> E	<b>42,52 ± 2,22 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  
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 -