

FECHA DE EMISIÓN: 29 de septiembre de 2020

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE ANÁLISIS: **Análisis Microbiológico** sobre muestras de Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

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

Muestra (Salida Cisterna – Agua Potable):
PROTOCOLO N°: MB-AG-25039

Muestra (Rivadavia 145 – Agua Potable):
PROTOCOLO N°: MB-AG-25041

Muestra (Pellegrini 229 – Agua Potable):
PROTOCOLO N°: MB-AG-25043

Muestra (San Martin 986 – Agua Potable):
PROTOCOLO N°: MB-AG-25044

Muestra (Emilio Genoud 1230 – Agua Potable):
PROTOCOLO N°: MB-AG-25045

INTERPRETACIÓN

(según los parámetros analizados)

Cumple con Límites Tolerables

Cumple con Límites Tolerables

Cumple con Límites Tolerables

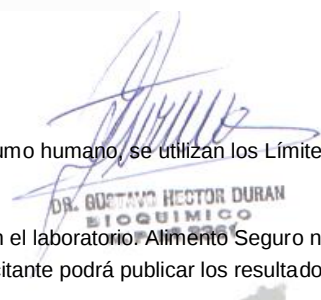
Cumple con Límites Tolerables

Cumple con Límites Tolerables

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

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

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


DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIQUIMICO

PROTOCOLO N°: **MB-AG-25039**

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

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

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:15 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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

[Firma]
DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-25040**

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

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

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

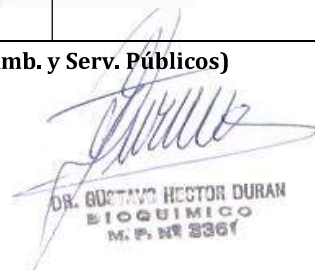
HORA DE MUESTREO: 08:20 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

<i>Parámetros</i>	<i>Resultados</i>	<i>Límites Tolerables *</i>
RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa – Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	7 UFC/ml	≤ 100 UFC/ml
RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación – AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana – Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h – Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp: Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	Ausencia en 1000 ml	Ausencia en 1000 ml
INVESTIGACIÓN DE ESTREPTOCOCOS FECALES: Método: Filtración de Membrana – Medio Slanetz y Bartley – 35± 2°C /24-48 h – Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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


DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-25041**

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Rivadavia 145 – Sector 1 – Latitud: -34,0089 / Longitud: -63,9239

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 09:12 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

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

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

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. Nº 2361

PROTOCOLO N°: **MB-AG-25042**

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Emilio Genoud 1230 – Sector 2 – Latitud: -34,0091 / Longitud: -63,9139

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 09:20 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<i>Parámetros</i>	<i>Resultados</i>	<i>Límites Tolerables *</i>
RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa – Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	16 UFC/ml	≤ 100 UFC/ml
RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación – AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana – Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h – Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-25043**

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Pellegrini 229 – Sector 3 – Latitud: -34,0122 / Longitud: -63,9249

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:49 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

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

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

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

PROTOCOLO N°: **MB-AG-25044**

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Av. San Martín 986 – Sector 4 – Latitud: -34,0118 / Longitud: -63,9184

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 09:03 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

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

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-25045**

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Emilio Genoud 1230 – Sector 2 – Latitud: -34,0091 / Longitud: -63,9139

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 09:20 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-25046**

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Av. San Martín 986 – Sector 4 – Latitud: -34,0118 / Longitud: -63,9184

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 09:03 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

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

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-25047**

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 6 Latitud: -34,0068 / Longitud: -63,9288

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

Hora muestreo: 08:42 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<i>Parámetros</i>	<i>Resultados</i>	<i>Límites Tolerables *</i>
RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa – Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	1,22 x 10² UFC/ml	≤ 100 UFC/ml
RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación – AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana – Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h – Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE ESTREPTOCOCOS FECALES: Método: Filtración de Membrana – Medio Slanetz y Bartley – 35± 2°C /24-48 h – Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-25048**

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 5 Latitud: -34,0075 / Longitud: -63,9295

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:35 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

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

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-25049**

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 3

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:32 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<i>Parámetros</i>	<i>Resultados</i>	<i>Límites Tolerables *</i>
RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa – Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	5 UFC/ml	≤ 100 UFC/ml
RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato – 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana – Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE ESTREPTOCOCOS FECALES: Método: Filtración de Membrana – Medio Slanetz y Bartley – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

FECHA DE EMISIÓN: **29 de septiembre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable/Agua Corriente

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físicoquímico

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Determinación de Cloro Activo Residual

Método: Colorimétrico – D.P.D.

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

Límite Tolerable

Rango Mínimo 0,2 a 0,5 mg/l¹

Muestra	Valor Hallado
<i>Muestra (Salida Cisterna – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-25039	1,05 mg/l
<i>Muestra (Salida Cisterna – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-25040	1,29 mg/l
<i>Muestra (Rivadavia 145 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-25041	0,94 mg/l
<i>Muestra (Emilio Genoud 1230 – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-25042	0,42 mg/l
<i>Muestra (Pellegrini 229 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-25043	1,30 mg/l
<i>Muestra (San Martín 986 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-25044	1,27 mg/l
<i>Muestra (Emilio Genoud 1230 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-25045	0,72 mg/l
<i>Muestra (San Martín 986 – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-25046	0,37 mg/l

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° 2361

¹ Rango de concentración mínimo al final de Red.

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

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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-9633**

FECHA DE EMISIÓN: **19 de octubre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 5 Latitud: -34,0075 / Longitud: -63,9295

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:35 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	5,00 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	1,17 ± 0,09 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	Sin Olor	-----	-----
Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	1980,50 ± 30,63 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1287,50 ± 8,71 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	8,26 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Alcalinidad Total (en CaCO₃) Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076	575,36 ± 18,56 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos (en CaCO₃) Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076	575,36 ± 18,56 mg/l	-----	-----
Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	-----
Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,204 ± 0,020 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	23,63 ± 1,24 mg/l	-----	-----
Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	111,02 ± 7,53 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-9633**

FECHA DE EMISIÓN: **19 de octubre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 5 Latitud: -34,0075 / Longitud: -63,9295

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:35 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	66,99 ± 2,13 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Fluoruros (F): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	1,69 ± 0,045 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico – Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	0,138 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	10,54 ± 0,55 mg/l	-----	-----
Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	< 1 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ ⁻ B	0,047 ± 0,015 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Potasio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	24,40 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	470,61 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ ⁼ E	439,97 ± 23,02 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019)** 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° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-9634**

FECHA DE EMISIÓN: **19 de octubre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

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

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:15 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	0,24 ± 0,02 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	Sin Olor	-----	-----
Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	253,50 ± 3,92 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	163,50 ± 1,11 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	7,06 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Alcalinidad Total (en CaCO₃) Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076	23,78 ± 0,77 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos (en CaCO₃) Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076	23,78 ± 0,77 mg/l	-----	-----
Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	-----
Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	< 0,01 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	4,00 ± 0,21 mg/l	-----	-----
Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	33,91 ± 2,30 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-9634**

FECHA DE EMISIÓN: **19 de octubre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

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

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:15 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	20,88 ± 0,66 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Fluoruros (F): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	0,267 ± 0,007 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico – Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	0,108 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	4,10 ± 0,22 mg/l	-----	-----
Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	1,73 ± 0,01 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ ⁻ B	< 0,01 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Potasio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	19,52 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	252,52 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ ⁼ E	19,35 ± 1,01 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019)** 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° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-9635**

FECHA DE EMISIÓN: **19 de octubre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

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

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:20 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	0,23 ± 0,02 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	Sin Olor	-----	-----
Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	2559,50 ± 39,58 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1664,50 ± 11,27 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	8,49 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Alcalinidad Total (en CaCO₃) Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076	589,62 ± 19,02 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos (en CaCO₃) Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076	589,62 ± 19,02 mg/l	-----	-----
Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	-----
Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,167 ± 0,016 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	48,45 ± 2,54 mg/l	-----	-----
Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	434,77 ± 29,49 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-9635**

FECHA DE EMISIÓN: **19 de octubre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

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

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:20 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	115,71 ± 3,68 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Fluoruros (F): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	2,00 ± 0,053 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	0,183 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	16,34 ± 0,86 mg/l	-----	-----
Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	2,81 ± 0,02 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ ⁻ B	0,039 ± 0,012 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Potasio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	29,28 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	723,13 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ ⁼ E	825,64 ± 44,77 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019)** 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° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-9636**

FECHA DE EMISIÓN: **19 de octubre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 6 Latitud: -34,0068 / Longitud: -63,9288

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:42 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	0,20 ± 0,02 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	Sin Olor	-----	-----
Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	1246,00 ± 19,27 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	809,00 ± 5,48 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	8,51 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Alcalinidad Total (en CaCO₃) Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076	647,16 ± 20,87 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos (en CaCO₃) Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076	647,16 ± 20,87 mg/l	-----	-----
Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	-----
Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,233 ± 0,023 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	32,04 ± 1,68 mg/l	-----	-----
Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	107,30 ± 7,27 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUÍMICO
M. P. N° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-9636**

FECHA DE EMISIÓN: **19 de octubre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 6 Latitud: -34,0068 / Longitud: -63,9288

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:42 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	77,43 ± 2,46 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Fluoruros (F): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	1,10 ± 0,029 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico – Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	11,03 ± 0,50 mg/l	-----	-----
Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	< 1 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ ⁻ B	< 0,01 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Potasio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	17,08 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	539,48 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ ⁼ E	528,87 ± 4,13 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019)** 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° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-9637**

FECHA DE EMISIÓN: **19 de octubre de 2020**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Pellegrini 229 – Sector 3 – Latitud: -34,0122 / Longitud: -63,9249

FECHA DE MUESTREO: 21 de septiembre de 2020

HORA DE MUESTREO: 08:49 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	0,26 ± 0,02 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	Sin Olor	-----	-----
Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	251,50 ± 3,89 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	163,50 ± 1,11 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	7,14 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	< 0,01 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	35,77 ± 2,42 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Fluoruros (F): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	0,293 ± 0,008 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ ⁼ E	20,64 ± 1,08 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019)** 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° 2361

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

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

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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