

#### INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

F-186 Rev. 00

FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021

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: 28 de mayo de 2021

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 (Salida Cisterna – Agua Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26513

**Cumple con Límites Tolerables** 

Muestra (L. Pellegrini 229 – Agua Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26516

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Av. San Martin 900 – Agua Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26517

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Bernardino Ance 1160 – Agua Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26518

**Cumple con Límites Tolerables** 

Muestra (Córdoba 327 – Agua Potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26519

**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.-



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26512 FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021

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: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:16 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

<sup>\*</sup> 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

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

solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A16037/2021

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



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26513 FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021

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: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:12 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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

.44

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

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



F-152 Rev : 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26514 FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Córdoba 327 - Latitud: -34,0024 / Longitud: -63,9241

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:42 Hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	61 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
<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	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Au <mark>se</mark> ncia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:  Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como 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 A16037/2021

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



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26515 FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Av. San Martin 900 - Latitud: -34,0115 / Longitud: -63,9190

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 11:02 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	18 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales <mark>de</mark> Calid<mark>a</mark>d y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.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 A16037/2021

<u>Casa Centra</u>l: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26516 FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021

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

INDICADO POR: Administracion

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – L. Pellegrini 229 – Latitud: -34,0122 / Longitud: -63,9248

HORA DE MUESTREO: 11:08 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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

DR. BUSTAVO HEGTOR DURAN
E 10 Q U 1 M 1 C 0
M. P. NR E361

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 eiecutor del trabaio.-

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



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26517 FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Av. San Martin 900 - Latitud: -34,0115 / Longitud: -63,9190

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:58 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el solicitante hiciere extensivo/s el/los resultado/s a un lote o partida. El solicitante podrá publicar los resultados siempre y cuando se mencione a Alimento Seguro como ejecutor del trabajo.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 A16037/2021

<u>Casa Centra</u>l: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26518 FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Bernardino Ance 1160 – Latitud: -34,0057 / Longitud: -63,9134 FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:16 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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

DR. SDETAVO HEOTOR DURAN
BIOGETIMICO
M. P. NR ESGT

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 A16037/2021

<u>Casa Centra</u>l: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26519 FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Córdoba 327 - Latitud: -34,0024 / Longitud: -63,9241

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:38 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

<sup>\*</sup> Normas Provinciales <mark>de</mark> Calid<mark>a</mark>d y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)

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

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A16037/2021

<u>Casa Centra</u>l: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

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



F-152 Rev : 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26520 FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Pozo Nº 6 - Latitud: -34,0068 / Longitud: -63,9288

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:27 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	8,1 x 10 <sup>2</sup> UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOS:  Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48  h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina  Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales de Calida<mark>d y Control de</mark> Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, A<mark>mb. y S</mark>erv. 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.-

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A16037/2021

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



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26521 FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

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

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:22 Hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Límites Tolerables \* **Parámetros** Resultados RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: 4,5 x 10<sup>2</sup> UFC/ml ≤ 100 UFC/ml Método: Recuento en placa - Agar Plate Count - 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable - Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h -9.14 NMP/100 ml < 2,2 NMP/100 ml Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable - Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h -< 2,0 NMP/100 ml < 2,2 NMP/100 ml Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo - Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2ºC/48 h - EC Ausencia en 100 ml Ausencia en 100 ml a 45 °C - Confirmación - AT - 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005 INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide - 35± 2°C /24-48 h -Ausencia en 100 ml Ausencia en 100 ml Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006 INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOS: Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 Ausencia en 100 ml Ausencia en 100 ml h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Ausencia en 100 ml Ausencia en 100 ml Método: Filtración de Membrana - Medio Agar Hierro Sulfito - 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986

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.-

BUS

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 A16037/2021

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

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



F-180 Rev.: 02 / R-007

FECHA DE EMISIÓN: 10 de junio de 2021

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Fisicoquímico

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

#### Determinación de Cloro Activo Residual

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

#### Límite Tolerable

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

Muestra	Valor Hallado
Muestra (Salida Cisterna – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-26512	1,04 mg/l
Muestra (Salida Cisterna – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-26513	0,82 mg/l
Muestra (Córdoba 327 – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-26514	1,42 mg/l
Muestra (Av. San Martin 900 – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-26515	1,60 mg/l
Muestra (L. Pellegrini <mark>2</mark> 29 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-26516	0,96 m <mark>g/</mark> l
Muestra (Av. San Martin 900 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-26517	0,61 mg/l
Muestra (Bernardino Ance 1160 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-26518	0,61 mg/l
Muestra (Córdoba 327 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-26519	0,59 <mark>m</mark> g/l

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

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

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



PAGINA 1/2 F-101 Rev : 12 / R-007

FECHA DE EMISIÓN: 23 de junio de 2021 PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10465 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: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:16 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámotros	Resultados	Parámetros Resultados Límites Tolerable		Olciables
rarametros	Resultados	CAA*	MINAAySP**	
Color:	//			
Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.				
Turbiedad:				
Método: Nefelométrico	1,20 ± 0,09 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B				
Olor:	/.			
Método: Sensorial	Sin Olor			
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.				
Conductividad Eléctrica:				
Método: Directo	3150,00 ± 48,71 μs/cm	<u></u>		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B				
Sólidos Disueltos Totales:	2041,00 ± 13,81 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo				
pH:		<b>N</b>		
Método: Potenciométrico.	8,37 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5	
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B		1		
Alcalinidad Total (en CaCO <sub>3</sub> )	500.04			
Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	580,94 ± 18,74 mg/l			
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076		- 1		
Alcalinidad Bicarbonatos (en CaCO <sub>3</sub> )	500.04 · 40.74 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	_ A		
Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	580,94 ± 18,74 mg/l			
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076		-		
Amoníaco (NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> ):	< 0,10 mg/l	< 0.00 mm/l		
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0, 10 mg/1	≤ 0,20 mg/l		
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C <i>Arsénico (As):</i>				
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,144 ± 0,014 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,144 ± 0,014 IIIg/I	≤ 0,01 mg/1	≥ 0,05 mg/i	
Calcio:				
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	45,45 ± 2,39 mg/l			
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	15,40 ± <b>2,00</b> mg/l	/.)		
Cloruros (Cf):		////		
Método: Volumétrico – Mohr	252,07 ± 17,09 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI B		11/1/1/1/1/	2	

M. P. NR 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

TAVO HESTOR DURAN

BIOQUIMIC

DR. BDS

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 A16037/2021

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



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 12 / R-007

PROTOCOLO Nº: **FQ-AG-10465** FECHA DE EMISIÓN: **23 de junio de 2021** 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: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:16 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites 7	olerables
Farameuos	Resultatios	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	155,94 ± 4,96 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C			
Fluoruros (F):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	2,23 ± 0,059 mg/l	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	26,85 ± 1,41 mg/l	<b></b>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B			
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	0,144 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B			
Nitratos (NO <sub>3</sub> ):			
Método: Espectrofotométrico UV-Vis	2,89 ± 0,02 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		T T	
Nitritos (NO <sub>2</sub> ):		91	
Método: Espectrofotomét <mark>rico – Ác.</mark> Sulfanílico/Naftilamina.	0,130 ± 0,042 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B		1	
Potasio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	29,28 mg/l	📶	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	642,78 mg/l	-	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B		1111	
Sulfatos (SO <sub>4</sub> =):			
Método: Turbidimétrico	797,35 ± 41,72 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄ <sup>=</sup> E		1	

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019) Temperatura media y máxima del año

BIOCUIMICO

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 A16037/2021

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

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



PAGINA 1/2 F-101 Rev.: 12 / R-007

PROTOCOLO Nº: **FQ-AG-10466** FECHA DE EMISIÓN: **23 de junio de 2021** 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: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:12 hs.

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

Parámetros Resultados	Límites Tolerables		
	CAA*	MINAAySP**	
Color:			
Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	0,91 ± 0,07 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	383,50 ± 5,93 μs/cm	\ <del></del>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	249,00 ± 1,69 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	243,00 ± 1,03 mg/l	= 1300 mg/r	= 2000 mg/1
pH: //		<b>N</b>	
Método: Potenciométrico.	$7,77 \pm 0,04$	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B		1	
Alcalinidad Total (en CaCO₃)		-	
Método: Volumétrico – Ti <mark>tul</mark> ación <mark>c</mark> on H₂SO₄	35,32 ± 1,14 mg/l		
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076		- 11	
Alcalinidad Bicarbonatos (en CaCO <sub>3</sub> )		//	
Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄	35,32 ± 1,14 mg/l		
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076			
Amoníaco (NH₄ <sup>+</sup> ):			
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C			
Arsénico (As):		1111	
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	< 0,01 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C			
Calcio:	4.04 . 0.04		
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	4,61 ± 0,24 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		/11	
Cloruros (CI):	EC 00 . 0.00	1050	400.00 "
Método: Volumétrico – Mohr	56,88 ± 3,86 mg/l	≤ 350,00 mg//	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	5.4	Mullo	

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NR B364

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

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



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 12 / R-007

PROTOCOLO Nº: **FQ-AG-10466** FECHA DE EMISIÓN: **23 de junio de 2021** 

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: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:12 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
r aramed 05	Nesunados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	19,78 ± 0,63 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C			
Fluoruros (F):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	0,291 ± 0,008 mg/l	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	3,69 ± 0,19 mg/l	<u></u>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	W		
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B			
Nitratos (NO3):			
Método: Espectrofotométr <mark>ico</mark> UV- <mark>V</mark> is	2,11 ± 0,02 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B			
Nitritos (NO <sub>2</sub> ):		11	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Á <mark>c.</mark> Sulfanílico/Naftilamina.	0,034 ± 0,011 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B			
Potasio:		//	
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de <mark>ll</mark> ama	4,88 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:	45.04		
Método: Fotométrico de emisión de llama	45,91 mg/l	100	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B		1111	
Sulfatos (SO₄ <sup>=</sup> ):	00.07		
Método: Turbidimétrico	38,07 ± 1,99 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> <sup>=</sup> E	CAR Nº 24/2040) - Tanana and an and an and an and an an and an		

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019) Temperatura media y máxima del año

BOSTAVO HECTOR DURAN

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

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 A16037/2021

<u>Casa Centra</u>l: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

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



PAGINA 1/2 F-101 Rev.: 12 / R-007

PROTOCOLO Nº: **FQ-AG-10467** FECHA DE EMISIÓN: **23 de junio de 2021** CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.**-

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

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

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:22 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	5,00 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	2,02 ± 0,16 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	1939,50 ± 29,99 μs/cm	\ <del></del>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1260,50 ± 8,53 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1200,00 ± 0,00 mg/	= 1300 mg/l	= 2000 mg/i
pH:		<b>N</b>	
Método: Potenciométrico.	8,79 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Alcalinidad Total (en CaCO <sub>3</sub> )			
Método: Volumétrico – Ti <mark>tul</mark> ación <mark>c</mark> on H₂SO₄	562,35 ± 17,69 mg/l		
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076			
Alcalinidad Bicarbonatos (en CaCO <sub>3</sub> )			
Método: Volumétrico – Titu <mark>la</mark> ción con H₂SO₄	562,35 ± 17,69 mg/l		
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076			
Amoníaco (NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> ):	0.40		
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C			
Arsénico (As):	0.440		
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,149 ± 0,014 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C			
Calcio:	22.62 . 4.40		
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	22,63 ± 1,19 mg/l	/ /	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		/11	
Cloruros (CI):	107,84 ± 7,31 mg/l	25000	400 00 m =://
Método: Volumétrico – Mohr	107,84 ± 7,31 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B		Mullo	

DR. BOSTAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NR 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.-



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 12 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10467 FECHA DE EMISIÓN: 23 de junio de 2021 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

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

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:22 hs.

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

Parámetros Resultados	Límites Tolerables		
r arametros	Nesuitados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	92,00 ± 2,92 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C			
Fluoruros (F):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	1,61 ± 0,043 mg/l	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	0,150 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	16,86 ± 0,88 mg/l	<u> </u>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B			
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B			
Nitratos (NO <sub>3</sub> ):			
Método: Espectrofotométrico UV-Vis	< 1 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		7	
Nitritos (NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> ):		1	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,049 ± 0,016 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> -B		1	
Potasio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	7,32 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	241,04 mg/l	-	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B		MIL	
Sulfatos (SO <sub>4</sub> =):		1111	
Método: Turbidimétrico	482,00 ± 25,22 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E			

<sup>\*</sup> **CAA (Artículo 982 - Resolución Conju<mark>nta</mark> SRYGR y SAB N° 34/2019)** Temperatura media y máxima del año

BOSTAVO HECTOR DURAN

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

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 A16037/2021

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

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



PAGINA 1/2 F-101 Rev.: 12 / R-007

PROTOCOLO Nº: **FQ-AG-10468** FECHA DE EMISIÓN: **23 de junio de 2021** CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.**-

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Pozo Nº 6 - Latitud: -34,0068 / Longitud: -63,9288

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:27 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
	Nesullados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	1,06 ± 0,08 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	1895,00 ± 29,31 μs/cm	<del></del>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	Y		
Sólidos Disueltos Totales:	1232,00 ± 8,34 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo		= 1000 mg/.	= 2000g/.
pH:		<b>N</b>	
Método: Potenciométrico.	8,78 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B		-	
Alcalinidad Total (en CaCO <sub>3</sub> )	540.44 47.00 mm/l	1	
Método: Volumétrico – Ti <mark>tul</mark> ación <mark>c</mark> on H₂SO₄	548,41 ± 17,69 mg/l		
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076		- 1	
Alcalinidad Bicarbonatos (en CaCO <sub>3</sub> )	540.44 · 47.00 · · · · · · · //	_ A	
Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	548,41 ± 17,69 mg/l		
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076		40	
Amoníaco (NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> ):	4 0 10 mg/l	4 0 00/I	
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C			
Arsénico (As):	0,132 ± 0,013 mg/l	< 0.01 mg/l	< 0.05 mg/l
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.  Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,132 ± 0,013 Hig/I	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Calcio:			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	23,03 ± 1,21 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	20,00 ± 1,21 111g/1	/.)	
Cloruros (Cl):		////	
Método: Volumétrico – Mohr	111,02 ± 7,53 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI B	111,02 ± 1,00 mg/l	11/1/1/1/	2 +00,00 mg/l
10.1. O.1. 2011 Od. 2011 p. 1000 Ol D	1	Muce	

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.-

BUSTAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NT 2361

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A16037/2021

<u>Casa Centra</u>l: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 12 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10468 FECHA DE EMISIÓN: 23 de junio de 2021 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Pozo Nº 6 - Latitud: -34,0068 / Longitud: -63,9288

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:27 hs.

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

Parámetros Resultados	Límites 1	Límites Tolerables	
r aramed 05	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	119,14 ± 3,79 mg/	<b>l</b> ≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C			
Fluoruros (F):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	1,90 ± 0,05 mg/	<b>I</b> ≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	0,211 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	23,36 ± 1,23 mg/	· · · · ·	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	9		
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B		VA.	
Nitratos (NO <sub>3</sub> ):			
Método: Espectrofotométr <mark>ico</mark> UV- <mark>V</mark> is	< 1 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		1	
Nitritos (NO <sub>2</sub> ):		. 11	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Á <mark>c.</mark> Sulfanílico/Naftilamina.	0,076 ± 0,024 mg/	<b>l</b> ≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B			
Potasio:	"		
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de <mark>ll</mark> ama	9,76 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:	050 50		
Método: Fotométrico de emisión de llama	252,52 mg/l	A 1	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO₄ <sup>=</sup> ):	474.05		
Método: Turbidimétrico	471,25 ± 24,66 mg/	<b>I</b> ≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> <sup>=</sup> E	CAD Nº 24/2040). Towns of the second		

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019) Temperatura media y máxima del año

BOSTAVO HECTOR DURAN

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

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 A16037/2021

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

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



PAGINA 1 / 1 F-101 Rev.: 12 / R-007

PROTOCOLO Nº: **FQ-AG-10469** FECHA DE EMISIÓN: **23 de junio de 2021** CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.**-

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Córdoba 327 – Latitud: -34,0024 / Longitud: -63,9241

FECHA DE MUESTREO: 28 de mayo de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:38 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
r arameu os	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	5,00 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	1,31 ± 0,10 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	346,00 ± 5,35 μs/cm	\ <del></del>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	224,00 ± 1,52 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	224,00 ± 1,32 mg/l	= 1300 mg/i	± 2000 mg/1
pH:			
Método: Potenciométrico.	$8,07 \pm 0,05$	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-HB		1	
Arsénico (As):	_	T T	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o - Di <mark>et</mark> il-Ditiocarbamato de plata.	< 0,010 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. <mark>35</mark> 00-As C		11	
Cloruros (CI):		/	
Método: Volumétrico – Mo <mark>hr</mark>	51,87 ± 3,52 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B			
Fluoruros (F):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	0,298 ± 0,008 mg/l	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)		1111	
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Sulfatos (SO₄ <sup>=</sup> ):			
Método: Turbidimétrico	36,66 ± 1,92 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄ <sup>=</sup> E		(1)	

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SRYGR y SAB Nº 34/2019) Temperatura media y máxima del año

W. P. ME 5361

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.-

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