

### INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

F-186 Rev. 01

FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio 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: 23 de julio 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 №: MB-AG-26814

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Eva Perón 208 – Agua Potable):

PROTOCOLO №: MB-AG-26815

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Rivadavia 499 – Agua Potable):

PROTOCOLO №: MB-AG-26816

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Europa 122 – Agua Potable):
PROTOCOLO № MB-AG-26818

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (E.Genoud 789 – Agua Potable):
PROTOCOLO №: MB-AG-26819

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-26813 FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio 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: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:05 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	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 ENTEROCOCOS:  Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48  h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina  Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<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 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

<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-26814 FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio 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: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:00 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 ENTEROCOCOS:  Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48  h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina  Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<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 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 -



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26815 FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio 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 – Eva Perón 208 – Sector 4 – Latitud: -34,0153 / Longitud: -63,9297 FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:30 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

<sup>\*</sup> Normas Provinciales <mark>de</mark> 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.-

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-26816 FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio 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 - Rivadavia 499 - Latitud: -34,0051 / Longitud: -63,9227

FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 11:10 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>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> 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.-

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-26817 FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio 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 – E. Genoud 789 – Sector 2 – Latitud: -34,0084 / Longitud: -63,9171
FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021
HORA DE MUESTREO: 10:53 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> 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-26818 FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio 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 – Europa 122 – Sector 3 – Latitud: -34,0120 / Longitud: -63,9179 FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:45 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	4 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Au <mark>s</mark> encia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:  Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales <mark>de</mark> 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.-

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-26819 FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio 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 – E. Genoud 789 – Sector 2 – Latitud: -34,0084 / Longitud: -63,9171
FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021
HORA DE MUESTREO: 10:56 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)

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-26820 FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio 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 – Eva Perón 208 – Sector 4 – Latitud: -34,0153 / Longitud: -63,9297
FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021
HORA DE MUESTREO: 10:35 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)

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

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-26821 FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio 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° 7 - Latitud: -34,0082 / Longitud: -63,9295

FECHA DE MUESTREO: 23 de julio 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: 70 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 -< 2,0 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 ± 2ºC/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 ± 2°C/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 ENTEROCOCOS: 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

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



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-26822 FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio 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 8 - Latitud: -34,0089 / Longitud: -63,9302

FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:15 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	6 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
<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	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 ENTEROCOCOS:  Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<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 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 -



F-180 Rev.: 02 / R-007

FECHA DE EMISIÓN: 30 de julio de 2021

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 23 de julio 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-26813	0,93 mg/l
<i>Muestra (Salida Cisterna – Agua Potable):</i> PROTOCOLO №: MB-AG-26814	0,63 mg/l
Muestra (Eva Perón 208 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-26815	0,46 mg/l
Muestra (Rivadavia 499 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-26816	1,66 mg/l
<i>Muestra (E.Genoud 789 – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO №: MB <mark>-AG-</mark> 26817	1,00 mg/l
<i>Muestra (Europ<mark>a 122</mark> – Agua Potable):</i> PROTOCOLO №: MB-AG-26 <mark>8</mark> 18	0,55 mg/l
<i>Muestra (E.Gen<mark>o</mark>ud 7</i> 89 – <i>Agua Potable):</i> PROTOCOLO №: MB-AG-26819	0,70 m <mark>g</mark> /l
<i>Muestra (Eva Per<mark>ó</mark>n 208 – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO №: MB-AG-26820	1,54 mg/l

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

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

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

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



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10644 FECHA DE EMISIÓN: 10 de agosto 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 7 - Latitud: -34,0082 / Longitud: -63,9295

FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:22 hs.

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

Parámetros	Resultados Límites Tolerables		olerables
Faranieuos	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	0,45 ± 0,03 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	<b>4522,00</b> ± 69,93 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	2932,50 ± 19,85 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	2302,00 ± 13,00 mg/l	= 1300 mg/r	⊒ 2000 mg/i
pH:			
Método: Potenciométrico.	8,38 ± 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 – Tit <mark>ul</mark> ación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	582,51 ± 18,79 mg/l		
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076			
Alcalinidad Bicarbonatos (en CaCO <sub>3</sub> )		A	
Método: Volumétrico – Titu <mark>la</mark> ción c <mark>o</mark> n H₂SO₄	582,51 ± 18,79 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):			
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,066 ± 0,006 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C			
Calcio:	00.07		
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	60,27 ± 3,16 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		/11	
Cloruros (CI):	075 00 45 70 "	////	
Método: Volumétrico – Mohr	675,22 ± 45,78 mg/l	≤ 350,00 mg//	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	31	Mulle	

DR. BUSTAVO HESTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NR 8361

Límitos Toloroblos

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-10644 FECHA DE EMISIÓN: 10 de agosto 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 7 - Latitud: -34,0082 / Longitud: -63,9295

FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:22 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites 7	olerables
r aramed 05	Nesuitados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	230,46 ± 7,33 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	2,11 ± 0,056 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	0,116 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	41,36 ± 2,17 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B			
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B			
Nitratos (NO <sub>3</sub> ):			
Método: Espectrofotométri <mark>co</mark> UV- <mark>V</mark> is	6,46 ± 0,05 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. <mark>45</mark> 00 N <mark>O</mark> 3 B			
Nitritos (NO <sub>2</sub> ):	_	1	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Á <mark>c.</mark> Sulfanílico/Naftilamina.	0,081 ± 0,026 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO₂ B		1	
Potasio:			
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de llama	7,32 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	860,87 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO <sub>4</sub> =):			
Método: Turbidimétrico	1286,73 ± 67,33 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> <sup>±</sup> E	CAPA(* 24/2040) T		

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

BUSTAVO 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-10645 FECHA DE EMISIÓN: 010de agosto 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: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:05 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Daramotros	Resultados	Lillites	olerables
Parámetros	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Color:	100		
Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:	0.00 0.05 NTU		
Método: Nefelométrico	0,68 ± 0,05 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:	Sin Olor		
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:	2000.00 . 42.20		
Método: Directo	2800,00 ± 43,30 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1820,00 ± 12,32 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo			
pH:	9.77 . 0.02	05 05	05.05
Método: Potenciométrico.	8,77 ± 0,02	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B		-	
Alcalinidad Total (en CaCO <sub>3</sub> )	587,40 ± 18,95 mg/l		
Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄	367,40 ± 16,95 mg/l		
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076  Alcalinidad Bicarbonatos (en CaCO <sub>3</sub> )			
Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	587,40 ± 18,95 mg/l	A	
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076	307,40 ± 10,93 mg/l		
Amoníaco (NH <sub>4</sub> <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	\ 0,10 mg/1	= 0,20 mg/1	
Arsénico (As):			
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,015 ± 0,001 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	5,515 <u> </u>	_ 0,0 1 mg/1	= 0,00 mg/1
Calcio:			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	31,03 ± 1,63 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		(1)	
Cloruros (Cf):		////	
Método: Volumétrico – Mohr	242,97 ± 16,47 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI B	, ,	11/1/1/1/	2

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.-

TAVO HECTOR DURAN

M. P. NE 3361

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 -



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10645 FECHA DE EMISIÓN: 10 de agosto 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: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:05 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
Farameuos	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	101,66 ± 3,23 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	2,60 ± 0,069 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	17,16 ± 0,90 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	2,48 ± 0,02 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		T	
Nitritos (NO <sub>2</sub> ):		1/1	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác <mark>.</mark> Sulfanílico/Naftilamina.	0,065 ± 0,021 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO₂ B			
Potasio:	_		
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de <mark>lla</mark> ma	9,76 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	424,70 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO <sub>4</sub> =):			
Método: Turbidimétrico	710,05 ± 37,15 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄ <sup>=</sup> E			

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

BIOGUIMICO

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-10646 FECHA DE EMISIÓN: 10 de agosto 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: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:00 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites 7	Tolerables
r ai ainei OS	Nesullados	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	0,34 ± 0,03 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	370,00 ± 5,72 μs/cm	1	
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	240,00 ± 1,62 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
<ul><li>pH:</li><li>Método: Potenciométrico.</li><li>Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B</li></ul>	8,20 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Alcalinidad Total (en CaCO <sub>3</sub> )  Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076	34,75 ± 1,12 mg/l		
Alcalinidad Bicarbonatos (en CaCO <sub>3</sub> ) Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076	34,75 ± 1,12 mg/l		
Amoníaco (NH <sub>4</sub> +): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> 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	11,41 ± 0,60 mg/l		
Cloruros (Cl): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	48,69 ± 3,30 mg/l	≤ 350,00 mg//	≤ 400,00 mg/l

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.-

TAVO HECTOR DURAN

M. P. NE 3361

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



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10646 FECHA DE EMISIÓN: 10 de agosto 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: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:00 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites 7	olerables
Farameuos	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	64,40 ± 2,05 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	0,235 ± 0,006 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	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	12,88 ± 0,68 mg/	<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: Espectrofotométri <mark>co</mark> UV- <mark>V</mark> is	1,35 ± 0,01 mg/	<b>l</b> ≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		T	
Nitritos (NO <sub>2</sub> ):		Y I	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,015 ± 0,005 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>lla</mark> ma	12,20 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	126,26 mg/l	-	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO <sub>4</sub> =):			
Método: Turbidimétrico	37,24 ± 1,95 mg/	<b>l</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 control of the contro		

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

BUSTAVO 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-10647 FECHA DE EMISIÓN: 10 de agosto 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 8 - Latitud: -34,0089 / Longitud: -63,9302

FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:15 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
r arameu os	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	0,77 ± 0,06 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	5151,00 ± 79,66 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	3341,00 ± 22,61 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	30+1,00 <u>1</u> 22,01 mg/l	= 1000 mg/1	= 2000 mg/i
pH:			
Método: Potenciométrico.	7,68 ± 0,04	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 – Tit <mark>ul</mark> ación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	626,56 ± 20,21 mg/l		
Ref: AOAC 14th ed 84, p. 33.076			
Alcalinidad Bicarbo <mark>n</mark> atos (en CaCO <sub>3</sub> )	200 50 20 21 11	A	
Método: Volumétrico – Titu <mark>la</mark> ción c <mark>o</mark> n H₂SO₄	626,56 ± 20,21 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):	0.000		
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,023 ± 0,002 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C			
Calcio:	04.07		
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	64,27 ± 3,37 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		-/A/	
Cloruros (Cf):	04.07	////	
Método: Volumétrico – Mohr	61,67 ± 51,64 mg/l	≤ 350,00 mg//	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	54	Mulle	

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOGUIMICO M. P. NR 8361

Límitos Toloroblos

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-10647 FECHA DE EMISIÓN: 10 de agosto 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 8 - Latitud: -34,0089 / Longitud: -63,9302

FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:15 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites 7	Tolerables
Farameuos	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	239,20 ± 7,60 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	1,80 ± 0,048 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	0,143 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	42,51 ± 2,23 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B			
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B			
Nitratos (NO <sub>3</sub> ):			
Método: Espectrofotométri <mark>co</mark> UV- <mark>V</mark> is	7,58 ± 0,06 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B			
Nitritos (NO <sub>2</sub> ):	_	1	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác <mark>.</mark> Sulfanílico/Naftilamina.	0,042 ± 0,014 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B		<u> </u>	
Potasio:	_		
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de llama	24,40 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	1228,17 mg/l	<del></del>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO <sub>4</sub> =):			
Método: Turbidimétrico	1424,21 ± 74,52 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) T		

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

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

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



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10648 FECHA DE EMISIÓN: 10 de agosto 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 - Eva Perón 208 - Sector 4 - Latitud: -34,0153 / Longitud: -63,9297

FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico

HORA DE MUESTREO: 10:30 hs.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro.

ANALISIS SOLICITADO: Analisis Fisico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro			
Parámetros	Resultados	Límites 1	Tolerables
r arametros	Kesunados	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	0,41 ± 0,03 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	376,00 ± 5,81 μs/cm	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	244,00 ± 1,65 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 251 <mark>0 c</mark> alculo	244,00 ± 1,00 mg/l	= 1000 mg/1	= 2000 mg/r
pH:			
Método: Potenciométrico.	7,81 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Arsénico (As):			
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o - Di <mark>e</mark> til-Ditiocarbamato de plata.	< 0,01 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. <mark>35</mark> 00-As C		11	
Cloruros (Cl):		A	
Método: Volumétrico – Mo <mark>hr</mark>	48,69 ± 3,30 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B			
Fluoruros (F):	0.050	#	
Método: Electrodo Selectivo de Iones	0,252 ± 0,007 mg/l	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)	0.40		
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 (SO <sub>4</sub> <sup>=</sup> ):	20 72 . 2.02	400.00 "	400.00 "
Método: Turbidimétrico	$38,73 \pm 2,03 \text{ mg/l}$	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄⁼E		/1/	

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

B. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOGUIMICO M. P. NR 8367

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)



F-117 Rev.: 06 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-FQ-EF-1570

FECHA DE EMISIÓN:04 de agosto de 2021

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Efluente

LUGAR DE MUESTREO: Planta de Tratamiento - Salida

FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico y Microbiológico.

HORA DE MUESTREO: 11:30 hs.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables
<b>DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO (DBO</b> <sub>5</sub> <b>-20°C):</b> Método: Medición del oxígeno disuelto consumido en la estabilización biológica de la materia orgánica. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5210-B	85,00 mg/l	≤ 30,0 mg/l
<b>DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO):</b> Método: Reflujo cerrado-Colorimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5220-D	250,19 mg/l	≤ 250,0 mg/l
OXÍGENO DISUELTO: Método: Potenciométrico – Electrodo de Membrana. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-O.G.)	1,40 mg/l	
NITRITOS (NO2-):  Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.  Ref: SM 23th ed.2017,p. 4500-NO₂ B	0,015 mg/l	≤ 0,3 mg/l
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 450 <mark>0</mark> -H B	8,19	6,0 – 9,0
SÓLIDOS SEDIMENTABLES (10 min.): Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	0,00 ml/l	≤ 0,5 ml/l
SÓLIDOS SEDIMENTABLES (2 Horas): Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	0,00 ml/l	≤ 1 ml/l
SULFUROS: Método: lodométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-S F	< 1 mg/l	≤ 1,0 mg/l
SUSTANCIAS SOLUBLES EN ÉTER: (Grasas) Método: Extracción con éter, evaporación y det. Gravimétrica del residuo Ref.: Método para el examen de aguas, B XV-Dto. Laboratorio OSN 1967	21,00 mg/l	≤ 20,0 mg/l
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 ed.2017,p. 9221-B	4,38 x 10 <sup>4</sup> NMP/100ml	≤ 5000 NMP/100ml
<b>RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable - Caldo-Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C) Ref: SM 23th ed.2017,p. 9221-E	4,38 x 10 <sup>4</sup> NMP/100ml	≤ 1000 NMP/100ml

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

BIOGUIMICO 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.-

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-113 Rev.: 05 / R-007

TAVO HECTOR DURAN

M. P. NE 3361

DR. BUE

PROTOCOLO Nº: MB-FQ-EF-1569

FECHA DE EMISIÓN: 04 de agosto de 2021

CLIENTE: ESTACION DE SERVICIO YPF CEAC LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Efluente

LUGAR DE MUESTREO: Playa de Carga – Latitud: -34,0082 / Longitud: -63,9216

FECHA DE MUESTREO: 23 de julio de 2021 HORA DE MUESTREO:11:18 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-H B	8,11	5,5 – 10,0
SÓLIDOS SEDIMENTABLES (10 min.): Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	0,00 ml/l	≤ 0,5 ml/l
SÓLIDOS SEDIMENTABLES (2 Horas): Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	0,00 ml/l	
OXÍGENO DISUELTO: Método: Potenciométrico – Electrodo de Membrana. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-O.G.)	1,10 mg/l	
DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO (DBO₅-20°C): Método: Medición del oxígeno disuelto consumido en la estabilización biológica de la materia orgánica. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5210-B	186,00 mg/l	≤ 200,0 mg/l
DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO): Método: Reflujo cerrado-Colorimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5220-D	178,75 mg/l	≤ 500,0 mg/l
NITRITOS (NO₂⁻):  Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.  Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO₂⁻B	0,060 mg/l	
SULFUROS: Método: Iodométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-S F	< 1 mg/l	≤ 2,0 mg/l
SUSTANCIAS SOLUBLES EN ÉTER: (Grasas) Método: Extracción con éter, evaporación y det. Gravimétrica del residuo Ref.: Método para el examen de aguas, B XV-Dto. Laboratorio OSN 1967	30,00 mg/l	≤ 50,0 mg/l
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 ed.2017,p. 9221-B	4,38 x 10 <sup>4</sup> NMP/100ml	
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 ed.2017,p. 9221-E	7,6 x 10 <sup>3</sup> NMP/100ml	

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

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