

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

F-186 Rev. 01

FECHA DE EMISIÓN: 05 de octubre de 2021

CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE

LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE ANÁLISIS: Análisis Microbiológico sobre muestras de Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre 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-27168

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Paso los Andes 958 – Agua Potable):
PROTOCOLO №: MB-AG-27170

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Sarmiento 154 – Agua Potable):
PROTOCOLO №: MB-AG-27172

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Mariano Moreno 770 – Agua Potable):
PROTOCOLO № MB-AG-27174

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (French 630 – Agua Potable):
PROTOCOLO №: MB-AG-27175

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-27168 FECHA DE EMISIÓN: 05 de octubre de 2021

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

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

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre 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 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

^{*} 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 Central</u>: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-27169 FECHA DE EMISIÓN: 05 de octubre de 2021

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

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

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:17 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	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

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

W. P. St. Branch

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



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-27170 FECHA DE EMISIÓN: 05 de octubre de 2021

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Paso Los Andes 958 – Sector 4 – Latitud: -34,0202 / Longitud: -63,9238

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:57 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	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

^{*} *Normas Provinciales <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-27171 FECHA DE EMISIÓN: 05 de octubre de 2021

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – French 630 – Sector 2 – Latitud: -34,0049 / Longitud: -63,9151 FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 11:22 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	83 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	Ausen <mark>c</mark> ia en 100 ml

^{*} *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.-

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-27172 FECHA DE EMISIÓN: 05 de octubre de 2021

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sarmiento 154 – Sector 3 – Latitud: -34,0110 / Longitud: -63,9559 FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre 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	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	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

^{*} *Normas Provinciales <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-27173 FECHA DE EMISIÓN: 05 de octubre de 2021

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Paso Los Andes 958 - Sector 4 - Latitud: -34,0202 / Longitud: -63,9238

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 11:00 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	7,1 x 10 ² 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

^{*} 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-27174 FECHA DE EMISIÓN: 05 de octubre de 2021

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Mariano Moreno 770 - Sector 1 - Latitud: -34,0018 / Longitud: -63,9230

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 11:12 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

^{*} 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-27175 FECHA DE EMISIÓN: 05 de octubre de 2021

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – French 630 – Sector 2 – Latitud: -34,0049 / Longitud: -63,9151
FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021
HORA DE MUESTREO: 11:25 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

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

DR. GUSTAVO HECTOR DURAN

BIOQUI MICO

M. P. NR B361

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-27176

FECHA DE EMISIÓN: 05 de octubre de 2021

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Pozo Nº 10 - Latitud: -34,0084 / Longitud: -63,9314

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:32 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	12 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	Ausen <mark>c</mark> ia 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	Aus <mark>e</mark> ncia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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

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-27177

FECHA DE EMISIÓN: 05 de octubre de 2021

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Pozo Nº 9 - Latitud: -34,0086 / Longitud: -63,9307

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre 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	2,47 x 10 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	Ausen <mark>c</mark> ia 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	Presencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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

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

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

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: 05 de octubre de 2021

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

INDICADO POR: Administracion

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre 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/l¹

Muestra	Valor Hallado
Muestra (Salida Cisterna – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-27168	0,90 mg/l
Muestra (Salida Cisterna – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-27169	0,39 mg/l
Muestra (Paso los Andes 958 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-27170	0,60 mg/l
Muestra (French 630 – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-27171	0,25 mg/l
Muestra (Sarmiento 154 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-27172	0,93 mg/l
Muestra (Paso <mark>lo</mark> s Andes 958 – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-27173	0,40 mg/l
Muestra (Mariano Moreno 770 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-27174	1,01 mg/l
Muestra (French 630 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-27175	0,74 mg/l

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

¹ Rango de concentración mínimo al final de Red.

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

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 1/2 F-101 Rev.: 13 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10846 FECHA DE EMISIÓN: 18 de octubre 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° 9 – Latitud: -34,0086 / Longitud: -63,9307

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:30 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
r arameros	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	0,30 ± 0,02 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	3560,00 ± 55,05 μs/cm	<u> </u>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	7		
Sólidos Disueltos Totales:	2310,00 ± 15,64 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 251 <mark>0 c</mark> alculo		= 1000 mg//	= 2000 mg/
pH:		N	
Método: Potenciométrico.	8,26 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B		-	
Alcalinidad Total	040.77		
Método: Volumétrico – Ti <mark>tul</mark> ación <mark>c</mark> on H₂SO₄	616,77 ± 19,89 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Alcalinidad Bicarbonatos	646.77 . 40.00		
Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄	616,77 ± 19,89 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Amoníaco (NH ₄ ⁺):	< 0,10 mg/l	< 0.00//	
Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	< 0, 10 mg/1	≤ 0,20 mg/l	
Arsénico (As):			
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,135 ± 0,013 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,133 ± 0,013 mg/l	30 ,01111g/1	≥ 0,05 mg/r
Calcio:			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	49,26 ± 2,58 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		(1)	
Cloruros (Cf):		////	
Método: Volumétrico – Mohr	456,82 ± 30,97 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	, , , , , ,	111141111	2

DR. BUSTAVO HESTOR DURAN BIOQUIMICO M. F. 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.: 13 / **R-007**

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10846 FECHA DE EMISIÓN: 18 de octubre 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 9 - Latitud: -34,0086 / Longitud: -63,9307

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:30 hs.

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

Parámetros Resultados		Límites Tolerables		
r aramed 05	Resultatios		CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):		1/8		
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	143,55 ± 4,56	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	$3,63 \pm 0,096$	mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C				
Hierro (Fe)				
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	0,138 mg/l		≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B				
Magnesio:				
Método: De Cálculo	22,91 ± 1,20	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 ₃):				
Método: Espectrofotométrico UV-Vis	$3,39 \pm 0,03$	mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B			T .	
Nitritos (NO ₂):				
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	$0,065 \pm 0,021$	mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ ·B				
Potasio:			//	
Método: Fotométrico de emisión de llama	21,02 mg/l		🔼	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B				
Sodio:				
Método: Fotométrico de emisión de llama	773,37 mg/l		-	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			1111	
Sulfatos (SO ₄ =):		3		
Método: Turbidimétrico	984,00 ± 51,49	mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ [±] E	CAD Nº 24/2040). Toward to	1	1	

^{*} 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 Central</u>: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

^{**} 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.: 13 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10849 FECHA DE EMISIÓN: 18 de octubre 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° 10 – Latitud: -34,0084 / Longitud: -63,9314

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021

HORA DE MUESTREO: 10:37 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Límites Tolerables **Parámetros** Resultados CAA* MINAAySP** Color: < 1 Pt-Co ≤ 5,00 Pt-Co Método: Colorimétrico ≤ 15,00 Pt-Co Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. Turbiedad: 0.32 ± 0.02 NTU ≤ 3.00 NTU ≤ 2.00 NTU Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Olor: Sin Olor Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: 2482,00 ± 38,38 μs/cm Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: 1613,00 ± 10,92 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. $8,15 \pm 0,05$ 6,5 - 8,56.5 - 8.5Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B Alcalinidad Total 567,82 ± 18,31 mq/l Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-Alcalinidad Bicarbonatos 567,82 ± 18,31 Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-Amoníaco (NH₄⁺): < 0,10 mg/l Método: Espectrofotométrico - Nessler ≤ 0,20 mg/l Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH₃ C Arsénico (As): $0,159 \pm 0,015 \text{ mg/l}$ Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. ≤ 0,01 mg/l ≤ 0,05 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C Calcio: Método: Volumétrico - Titulación con EDTA 31.64 ± 1.66 ma/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Cl): 242,97 ± 16,47 Método: Volumétrico - Mohr mg/l ≤ 350,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B

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.-

DR. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NY 2361

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.: 13 / **R-007**

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10849 FECHA DE EMISIÓN: 18 de octubre de 2021 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Pozo N° 10 – Latitud: -34,0084 / Longitud: -63,9314 FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:37 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	118,80 ± 3,78 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	3,07 ± 0,081 mg/l	≤ 1,70 [#] 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	21,18 ± 1,11 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 ₃):			
Método: Espectrofotométrico UV-Vis	2,27 ± 0,02 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		ľ	
Nitritos (NO ₂):		1	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	< 0,010 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ B			
Potasio:		//	
Método: Fotométrico de emisión de llama	16,13 mg/l	🔼	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	554,87 mg/l	-	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B		Mild	
Sulfatos (SO ₄ =):			
Método: Turbidimétrico	793,18 ± 41,50 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ ⁼ E	CAR Nº 24/2040) T		

^{*} CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019) Temperatura media y máxima del año

BUSTAVO HESTOR 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 Central</u>: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978

^{**} 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.: 13 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10847 FECHA DE EMISIÓN: 18 de octubre de 2021 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

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

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021

HORA DE MUESTREO: 10:17 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
	Nesultados	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	0,58 ± 0,04 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:	21 (21		
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	3141,00 ± 48,57 μs/cm		
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		10001113	
pH:	0.45	N	
Método: Potenciométrico.	8,15 ± 0,05	6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B		-	
Alcalinidad Total	500.00 · 40.77 · · · · · · · //		
Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄	582,02 ± 18,77 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-		- 1	
Alcalinidad Bicarbonatos	592.02 . 49.77 mg/l	_ A	
Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄	582,02 ± 18,77 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Amoníaco (NH ₄ ⁺):	< 0,10 mg/l	< 0.20 mg/l	
Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	< 0, 10 mg/1	≤ 0,20 mg/l	
Arsénico (As):			
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,269 ± 0,026 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,203 ± 0,020 mg/l	3 0,01 mg/1	± 0,05 mg/1
Calcio:			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	40,45 ± 2,12 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	10, 10, 1	(1)	
Cloruros (Cf):		////	
Método: Volumétrico – Mohr	370,37 ± 25,11 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B		11/1/4/11/1	2

Nota 1: Los resultados incluidos en este protocolo corresponden exclusivamente al/los elementos ensayados. Alimento Seguro no asume la responsabilidad si el

TAND HESTOR DURAN

DR. BDS

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



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 13 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10847 FECHA DE EMISIÓN: 18 de octubre de 2021 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313 FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:17 hs.

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

Parámetros Resultados	Límites Tolerables		
r dramed 03	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	141,57 ± 4,50 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	3,27 ± 0,086 mg/l	≤ 1,70 [#] 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	24,57 ± 1,29 mg/l	<u></u>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	Y		
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		<u> </u>	
Nitratos (NO ₃):		1	
Método: Espectrofotométri <mark>co</mark> UV- <mark>V</mark> is	3,24 ± 0,03 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		-	
Nitritos (NO ₂):		71	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,036 ± 0,012 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ B			
Potasio:	4=44		
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de <mark>lla</mark> ma	17,11 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:	204.40	100	
Método: Fotométrico de emisión de llama	664,12 mg/l	100	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO ₄ =):		000	
Método: Turbidimétrico	877,29 ± 45,90 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄ ⁼ E			

^{*} 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 -

^{**} 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.: 13 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10848 FECHA DE EMISIÓN: 18 de octubre de 2021 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Latitud: -34,0698 / Longitud: -63,9313 FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:12 hs.

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

Parámetros Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	Resultados < 1 Pt-Co 0,26 ± 0,02 NTU Sin Olor	<i>CAA</i> * ≤ 5,00 Pt-Co ≤ 3,00 NTU	MINAAySP** ≤ 15,00 Pt-Co ≤ 2,00 NTU
Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	0,26 ± 0,02 NTU	,	,
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	0,26 ± 0,02 NTU	,	,
Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B		≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B		≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B		≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	Sin Olor		
Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	Sin Olor		
Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	428,00 ± 6,62 μs/cm	\ <u></u>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	278,00 ± 1,88 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	276,00 ± 1,00 mg/l	≤ 1500 mg/l	≥ 2000 mg/i
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
	7,75 ± 0,04	6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Alcalinidad Total		1	
Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄	44,06 ± 1,42 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-		11	
Alcalinidad Bicarbonatos		1	
Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄	44,06 ± 1,42 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-		A1	
Amoníaco (NH₄⁺):			
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C			
Arsénico (As):		1111	
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	< 0,010 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C			
Calcio:			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	$3,60 \pm 0,19 \text{ mg/l}$		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		(1)	
Cloruros (Cſ):		////_	
Método: Volumétrico – Mohr		(250 00 m = //	•
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	63,25 ± 4,29 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 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.
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 Central</u>: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 13 / R-007

FECHA DE EMISIÓN: 18 de octubre de 2021 PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10848 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

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

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021 HORA DE MUESTREO: 10:12 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
r arametros	Nesunados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	32,67 ± 1,04 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	0,211 ± 0,006 mg/l	≤ 1,70 [#] 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	7,06 ± 0,37 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 ₃):			
Método: Espectrofotométrico UV-Vis	1,61 ± 0,01 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B		1	
Nitritos (NO ₂):			
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	< 0,010 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ B		1	
Potasio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	0,98 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	54,62 mg/l	-	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B		Mild	
Sulfatos (SO ₄ =):			
Método: Turbidimétrico	48,15 ± 2,52 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E	CAR Nº 24/2040). Transport		

^{*} **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 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

^{**} *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 : 13 / R-007

FECHA DE EMISIÓN: 18 de octubre de 2021 PROTOCOLO Nº: FQ-AG-10850 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Sarmiento 154 - Sector 3 - Latitud: -34,0110 / Longitud: -63,9259

FECHA DE MUESTREO: 22 de septiembre de 2021

HORA DE MUESTREO: 10:42 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
	Resultados	CAA* MINAAySF	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	0,43 ± 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	486,00 ± 7,52 μs/cm	\ 	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	283,00 ± 1,92 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 251 <mark>0 c</mark> alculo	200,00 ± 1,02 mg/1	= 1300 mg/r	= 2000 mg/i
pH: //			
Método: Potenciométrico.	8,18 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-HB		1	
Arsênico (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>	61,43 ± 4,16 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B			
Fluoruros (F):			
Método: Electrodo Selectivo d <mark>e I</mark> ones	0,220 ± 0,006 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)	0.40	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 (SO ₄ ⁼):	F0.40 0.00 T		
Método: Turbidimétrico	50,18 ± 2,63 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄⁼E		(11	

^{*} CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019) Temperatura media y máxima del año

Límitos Tolorables

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.

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