

### INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

F-186 Rev. 01

FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022

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: 20 de mayo de 2022

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-28646

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Sector 3 – Dr. Rodriguez 304 – Agua Potable):

PROTOCOLO №: MB-AG-28647

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Sector 4 – Paso de los Andes 528 – Agua Potable):

PROTOCOLO №: MB-AG-28649

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Sector 1 – Emilio Genou 316 – Agua Potable):

PROTOCOLO №: MB-AG-28651

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Sector 2 – Edificio Cooperativa – Agua Potable):
PROTOCOLO №: MB-AG-28652

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-28646 FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022

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: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 10:14 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	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
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	Ause <mark>n</mark> cia en 1000 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



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-28647 FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Dr. Rodriguez 304 – Sector 3 – Latitud: -34,0121 / Longitud: -63,9289 FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 10:50 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/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.-

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-28648 FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Dr. Rodriguez 304 – Sector 3 – Latitud: -34,0121 / Longitud: -63,9289 FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 10:55 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> Calid<mark>a</mark>d y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)

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

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

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

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



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-28649 FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022

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 de los Andes 528 - Sector 4 - Latitud: -34,0160 / Longitud: -63,9227

FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 11:05 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	< 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

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-28650 FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Edificio Cooperativa – Sector 2 – Latitud: -34,0092 / Longitud: -63,9201 FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 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	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	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> Calid<mark>a</mark>d y Control de Aguas para Bebidas (*Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)

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

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

<u>Casa Centra</u>l: Aldo Alignani 750 - Villa Zoila – (5850) **Río Tercero** – Tel: 03571-411012 – Fax: 03571-642978 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-28651 FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

NDICADO DOD. Administración

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Emilio Genou 316 – Sector 1 –Latitud: -34,0068 / Longitud: -63,9264 FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 11:35 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> Calid<mark>a</mark>d y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Pú<mark>b</mark>licos)

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

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

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

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



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-28652 FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Edificio Cooperativa – Sector 2 – Latitud: -34,0092 / Longitud: -63,9201 FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 11:21 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

<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-28653 FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022

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: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 10:20 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	24 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
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	Ause <mark>n</mark> cia en 1000 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 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-28654 FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022

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 6

FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 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	33 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
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 C<mark>al</mark>idad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Ser<mark>v. P</mark>úblicos)

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

Ausencia en 100 ml

BUS

PROTOCOLO Nº: MB-AG-28655

FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022

Ausencia en 100 ml

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

REDUCTORAS:

Ref: ISO 6461-2-1986

 $44 \pm 4 h$ .

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Pozo Nº 5

Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C /

FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 10:34 Hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Límites Tolerables \* **Parámetros** Resultados RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: 5 UFC/ml ≤ 100 UFC/mI 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 ± 2°C/48 h -< 2,0 NMP/100 ml < 2,2 NMP/100 ml Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli: Método: Investigación en tubo - Caldo Laurilsulfato - 35 ± 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 BACTERIAS SULFITO

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 C<mark>al</mark>idad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Ser<mark>v. P</mark>úblicos)



F-180 Rev.: 02 / R-007

FECHA DE EMISIÓN: 02 de junio de 2022

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 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 Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-28646	0,77 mg/l
Muestra (Sector 3 – Dr. Rodriguez 304 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-28647	0,67 mg/l
Muestra (Sector 3 – Dr. Rodriguez 304 – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-28648	0,90 mg/l
Muestra (Sector 4 – Paso de los Andes 528 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-28649	0,65 mg/l
Muestra (Sector 2 – Edificio Cooperativa – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-28650	0,66 mg/l
Muestra (Sector 1 – Emilio Genou 316 – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-28651	0,74 mg/l
Muestra (Sector 2 – Edificio Cooperativa – Agua Potable): PROTOCOLO №: MB-AG-28652	0,47 mg/l
Muestra (Salida Cisterna – Agua Corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-28653	1, <mark>03</mark> 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.: 13 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-11556 FECHA DE EMISIÓN: 13 de junio de 2022 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 5

FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022

HORA DE MUESTREO: 10:34 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites 7	olerables
r arametros	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	1,01 ± 0,08 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B			
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.			
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	1807,00 ± 27,94 μs/cm	<b></b>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1175,00 ± 7,95 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 251 <mark>0 c</mark> alcu <mark>lo</mark>	g,	= 1000 mg/1	= 2000 mg/
pH:			
Método: Potenciométrico.	8,07 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Alcalinidad Total	500.54		
Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄	592,51 ± 19,11 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-		- 1	
Alcalinidad Bicarbonatos	500 54 · 40 44 · · · · · · · · · · · · · · ·	A	
Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	592,51 ± 19,11 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Amoníaco (NH <sub>4</sub> +):	4 0 40 mg/l	4 0 000 //	
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.	0,197 ± 0,019 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,197 ± 0,019 mg/1	≤ 0,01 mg/1	≥ 0,05 mg/i
Calcio:			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	9,91 ± 0,52 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	(1)	
Cloruros (Cl):		////	
Método: Volumétrico – Mohr	101,67 ± 6,89 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI B	,	11/1/1/1/	2

BUSTANO HECTOR DURAN M. P. NE 3361

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

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-11556** FECHA DE EMISIÓN: **13 de junio de 2022** CLIENTE: **COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.**-

INDICADO DOD: Administración

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Pozo Nº 5

FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. HORA DE MUESTREO: 10:34 hs.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
Parametros	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	73,60 ± 2,34 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	1,59 ± 0,042 mg/l	≤ 1,70# mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	0,106 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	11,87 ± 0,62 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 (NO₃⁻):			
Método: Espectrofotométri <mark>co</mark> UV- <mark>V</mark> is	< 1 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B			
Nitritos (NO <sub>2</sub> -):		Y.	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	< 0,01 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> -B		1	
Potasio:			
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de <mark>ll</mark> ama	10,27 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	319,13 mg/l	-/	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO <sub>4</sub> =):			
Método: Turbidimétrico	346,73 ± 18,14 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E			

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

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

<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.: 13 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-11557 FECHA DE EMISIÓN: 13 de junio de 2022 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 6

FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. HORA DE MUESTREO: 10:42 hs.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites 1	Tolerables
i alamenos	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	5,00 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	1,36 ± 0,10 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	1815,00 ± 28,07 μs/cm	<b></b>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1179,00 ± 7,98 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1110,00 = 1,00 mg/.	= 1000 mg/1	= 2000 mg/1
pH:			
Método: Potenciométrico.	8,67 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Alcalinidad Total			
Método: Volumétrico – Tit <mark>ul</mark> ación <mark>c</mark> on H₂SO₄	627,25 ± 20,23 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2 <mark>32</mark> 0 B-		11	
Alcalinidad Bicarbonatos			
Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄	627,25 ± 20,23 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Amoníaco (NH₄+):			
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.	0,194 ± 0,019 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	8,33 ± 0,44 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		(1)	
Cloruros (Ct):		////_	
Método: Volumétrico – Mohr	103,37 ± 7,01 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B		Mille	7

DR. GUSTAVO HESTOR DURAN BIOGUIMICO M. P. NR 8361

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-11557 FECHA DE EMISIÓN: 13 de junio de 2022 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 6

FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. HORA DE MUESTREO: 10:42 hs.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
	Resultatios	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	50,60 ± 1,61 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	1,94 ± 0,051 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	0,111 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	7,24 ± 0,38 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 (NO₃⁻):			
Método: Espectrofotométrico UV-Vis	< 1 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B			
Nitritos (NO <sub>2</sub> -):		Y.	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,015 ± 0,005 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> -B			
Potasio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	9,78 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	365,13 mg/l	-4-7	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO₄=):			
Método: Turbidimétrico	282,17 ± 14,76 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E			

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución 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

<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.: 13 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-11558 FECHA DE EMISIÓN: 13 de junio de 2022 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: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 10:20 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Color:         Método: Colorimétrico       < 1 Pt-Co       ≤ 5,00 Pt-Co       ≤ 1         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.       Turbiedad:	15,00 Pt-Co ≤ 2,00 NTU
Método: Colorimétrico       < 1 Pt-Co       ≤ 5,00 Pt-Co       ≤ 1         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.       0,81 ± 0,06 NTU       ≤ 3,00 NTU       < 3,00 NTU       < 3,00 NTU       < 3,00 NTU       < 3,00 NTU <th></th>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.         Turbiedad:         Método: Nefelométrico       0,81 ± 0,06 NTU       ≤ 3,00 NTU       ≤         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B         Olor:       Método: Sensorial       Sin Olor	
Turbiedad:         Método: Nefelométrico       0,81 ± 0,06 NTU       ≤ 3,00 NTU       ≤         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B       Sin Olor	£ 2,00 NTU
Método: Nefelométrico       0,81 ± 0,06 NTU       ≤ 3,00 NTU       ≤         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B       Sin Olor	\$ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B         Olor:         Método: Sensorial         Sin Olor	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Sin Olor	
Método: Sensorial Sin Olor	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	
Conductividad Eléctrica:	
Método: Directo 2523,00 ± 39,02 μs/cm	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	
Sólidos Disueltos Totales:   1640,00 ± 11,10 mg/l ≤ 1500 mg/l ≤	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	
pH:	
	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	
Alcalinidad Total	
Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 620,98 ± 20,03 mg/l	
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	
Alcalinidad Bicarbonatos	
Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 620,98 ± 20,03 mg/l	
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	
Amoníaco (NH₄+):         Método: Espectrofotométrico – Nessler         < 0,10 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C <i>Arsénico (As):</i>	
	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	\$ 0,05 mg/i
Calcio:	
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA  22,60 ± 1,19 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	
Cloruros (Ct):	
	400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI 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

TAVO HESTOR DURAN

M. P. NT 3361

DR. BDE

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

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

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



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

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-11558 FECHA DE EMISIÓN: 13 de junio de 2022 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: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 10:20 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites 7	olerables
T drameros	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	96,60 ± 3,07 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C			
Fluoruros (F <sup>-</sup> ):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	2,14 ± 0,057 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	0,122 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	9,76 ± 0,51 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 (NO3 <sup>-</sup> ):	_		
Método: Espectrofotométri <mark>co</mark> UV- <mark>V</mark> is	1,78 ± 0,01 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. Sulfanílico/Naftilamina.	0,010 ± 0,003 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> ·B			
Potasio:	44.00 #		
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de <mark>ll</mark> ama	14,66 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:	500.00 //		
Método: Fotométrico de emisión de llama	520,38 mg/l	AND	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO₄=):	74447 0004 "		
Método: Turbidimétrico	744,17 ± 38,94 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E			

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta 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 1/2 F-101 Rev.: 13 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-11559 FECHA DE EMISIÓN: 13 de junio de 2022 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: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 10:14 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Color:         CAA*         MINAAySP**           Metodo: Colorimétrico         < 1 Pt-Co         ≤ 5,00 Pt-Co         ≤ 15,00 Pt-Co         ≤ 20,00 NTU         ≤ 20,00 MT	Parámetros	Resultados	Límites 7	olerables
Método: Colorimétrico   Sin 23th ed. 2017 p. 2120 B.   Sin Olor   Sin Olo	r arametros	Nesunados	CAA*	MINAAySP**
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	Color:			
Turbiecada!         0,63 ± 0,05 NTU         Sin Olor         ≤ 3,00 NTU         ≤ 2,00 NTU           Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B         Sin Olor          ≤ 3,00 NTU         ≤ 2,00 NTU           Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.         Sin Olor              Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B.         222,40 ± 3,44 μs/cm             Sólidos Disueltos Totales:         144,60 ± 0,98 mg/l         ≤ 1500 mg/l         ≤ 2000 mg/l           Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo         7,68 ± 0,04         6,5 – 8,5         6,5 – 8,5           Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B         Alcalinidad Total         Método: Potenciométrico.         7,68 ± 0,04         mg/l            Alcalinidad Total         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄         38,60 ± 1,24 mg/l             Alcalinidad Bicarbonatos         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄         38,60 ± 1,24 mg/l             Amoníaco (NH₄*):         Método: Espectrofotométrico – Nessler         < 0,10 mg/l         ≤ 0,20 mg/l            Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C         C         Q,79 ± 0,04 mg/l          ≤ 0,01 mg/l         ≤ 0,05 mg/l           Coloruros (Cl):<	Método: Colorimétrico	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Método: Nefelométrico         0,63 ± 0,05 NTU         ≤ 3,00 NTU         ≤ 2,00 NTU           Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B         Sin Olor	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B   Sin Olor	Turbiedad:			
Olor:         Método: Sensorial         Sin Olor	Método: Nefelométrico	$0,63 \pm 0,05$ NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Método: Sensorial       Sin Olor				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.         Conductividad Eléctrica:         Método: Directo       222,40 ± 3,44 μs/cm         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B       144,60 ± 0,98 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         Sólidos Disueltos Totales:         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo       144,60 ± 0,98 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         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         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l	Olor:			
Conductividad Eléctrica:       222,40 ± 3,44 μs/cm	Método: Sensorial	Sin Olor		
Método: Directo       222,40 ± 3,44 µs/cm          Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B           Sólidos Disueltos Totales:       144,60 ± 0,98 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo       7,68 ± 0,04       6,5 − 8,5       6,5 − 8,5         Método: Potenciométrico.       7,68 ± 0,04       6,5 − 8,5       6,5 − 8,5         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B       38,60 ± 1,24 mg/l          Alcalinidad Total            Método: Volumétrico − Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l           Alcalinidad Bicarbonatos             Método: Volumétrico − Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l           Alcalinidad Bicarbonatos				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B       144,60 ± 0,98 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         Sólidos Disueltos Totales:       144,60 ± 0,98 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo       7,68 ± 0,04       6,5 – 8,5       6,5 – 8,5         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B       38,60 ± 1,24 mg/l           Alcalinidad Total       38,60 ± 1,24 mg/l           Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l           Alcalinidad Bicarbonatos       38,60 ± 1,24 mg/l           Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l           Alcalinidad Bicarbonatos       38,60 ± 1,24 mg/l           Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l           Método: Espectrofotométrico - Nessler       < 0,10 mg/l	Conductividad Eléctrica:			
Sólidos Disueltos Totales:       144,60 ± 0,98 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo       7,68 ± 0,04       6,5 − 8,5       6,5 − 8,5         Método: Potenciométrico.       7,68 ± 0,04       6,5 − 8,5       6,5 − 8,5         Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500 H B       38,60 ± 1,24 mg/l           Alcalinidad Total       38,60 ± 1,24 mg/l           Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l           Alcalinidad Bicarbonatos       Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l           Método: Sim 23th ed. 2017 p. 2320 B-        < 0,10 mg/l	Método: Directo	222,40 ± 3,44 μs/cm	<b>——</b>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo         144,60 ± 0,98 mg/l       ≤ 1500 mg/l       ≤ 2000 mg/l         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         Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l          Alcalinidad Bicarbonatos         Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l          Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-        4 mg/l          Amoníaco (NH₄+):         Método: Espectrofotométrico - Nessler       < 0,10 mg/l				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 Calculo         pH:       Método: Potenciométrico.       7,68 ± 0,04       6,5 − 8,5       6,5 − 8,5         Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B       38,60 ± 1,24 mg/l          Alcalinidad Total           Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l          Alcalinidad Bicarbonatos           Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l          Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-           Amoníaco (NH¼*):            Método: Espectrofotométrico – Nessler             Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-NH₃ C		144.60 + 0.98 mg/l	< 1500 mg/l	< 2000 mg/l
Método: Potenciométrico.       7,68 ± 0,04       6,5 - 8,5       6,5 - 8,5         Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B       38,60 ± 1,24 mg/l		1 1 1,00 = 0,00 mg/.	= 1000 High	= 2000 mg/1
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B         Alcalinidad Total         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l          Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-         Alcalinidad Bicarbonatos         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l          Amoníaco (NH₄*):          Método: Espectrofotométrico – Nessler       < 0,10 mg/l	pH:			
Alcalinidad Total       38,60 ± 1,24 mg/l           Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-       38,60 ± 1,24 mg/l           Alcalinidad Bicarbonatos       Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l           Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-             Amoníaco (NH₄⁺):		7,68 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l				
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-         Alcalinidad Bicarbonatos         Método: Volumétrico – Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l           Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-           Amoníaco (NH₄⁺):        < 0,10 mg/l				
Alcalinidad Bicarbonatos       38,60 ± 1,24 mg/l		38,60 ± 1,24 mg/l		
Método: Volumétrico - Titulación con H₂SO₄       38,60 ± 1,24 mg/l          Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-          Amoníaco (NH₄⁺):       < 0,10 mg/l				
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-       Amoníaco (NH₄+):         Método: Espectrofotométrico - Nessler       < 0,10 mg/l		00.00 4.04	A	
Amoníaco (NH4+):       < 0,10 mg/l		38,60 ± 1,24 mg/l		
Método: Espectrofotométrico - Nessler       < 0,10 mg/l				
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH₃ C       Arsénico (As):         Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.       < 0,01 mg/l		0.40	1000	
Arsénico (As): <ul> <li>Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.</li> <li>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C</li> </ul> <ul> <li>O,01 mg/l</li> <li>≤ 0,01 mg/l</li> <li>≤ 0,01 mg/l</li> <li>≤ 0,01 mg/l</li> <li>≤ 0,01 mg/l</li> <li>–</li></ul>		< 0,10 mg/i	≤ 0,20 mg/l	
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.       < 0,01 mg/l				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C       Calcio:         Método: Volumétrico – Titulación con EDTA       0,79 ± 0,04 mg/l         Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B          Cloruros (Cl):       19,99 ± 1,36 mg/l       ≤ 350,00 mg/l	1 1	4 0 01 ma/l	0.04/	< 0.05/
Calcio:         Método: Volumétrico – Titulación con EDTA       0,79 ± 0,04 mg/l          Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B           Cloruros (Ct):       19,99 ± 1,36 mg/l       ≤ 350,00 mg/l       ≤ 400,00 mg/l		< 0,01 mg/i	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/i
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA       0,79 ± 0,04 mg/l          Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B          Cloruros (Cl):       19,99 ± 1,36 mg/l       ≤ 350,00 mg/l				
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B         Cloruros (Cl):         Método: Volumétrico – Mohr         19,99 ± 1,36 mg/l         ≤ 350,00 mg/l		0.79 + 0.04 ma/l		
Cloruros (Cl):         Método: Volumétrico – Mohr       19,99 ± 1,36 mg/l       ≤ 350,00 mg/l       ≤ 400,00 mg/l		0,70 ± 0,04 mg/l	(1)	
Método: Volumétrico – Mohr 19,99 ± 1,36 mg/l ≤ 350,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l			////	
11/10/19/19	, ,	19.99 + 1.36 mg/l	< 350 00 mg/l	< 400 00 mg/l
Ret: SM 23th ed. 2017 b. 4500-CLB	Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	10,00 = 1,00 mg/1	11/1/1/1/	2 100,00 mg/l

DR. BUSTAVO HESTOR DURAN BIOGUIMICO M. P. NE 8361

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-11559 FECHA DE EMISIÓN: 13 de junio de 2022 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: 20 de mayo de 2022 HORA DE MUESTREO: 10:14 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites T	olerables
Farametros	Resultatios	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	15,64 ± 0,50 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C			
Fluoruros (F <sup>-</sup> ):			
Método: Electrodo Selectivo de Iones	0,261 ± 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)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	3,32 ± 0,17 mg/l	<u> </u>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B			
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B			
Nitratos (NO <sub>3</sub> -):			
Método: Espectrofotométrico UV-Vis	< 1 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B			
Nitritos (NO <sub>2</sub> -):		Y.I.	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	< 0,01 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> -B			
Potasio:			
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de llama	1,96 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	345,00 mg/l	<del>-//</del>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO <sub>4</sub> =):			
Método: Turbidimétrico	27,56 ± 1,44 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄=E			

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta 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.: 13 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-11560 FECHA DE EMISIÓN: 13 de junio de 2022 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa - Dr. Rodriguez 304 - Sector 3 - Latitud: -34,0121 / Longitud: -63,9289

FECHA DE MUESTREO: 20 de mayo de 2022 ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. HORA DE MUESTREO: 10:50 hs. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Bosultados		Límites Tolerables	
Parametros	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	0,82 ± 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	234,70 ± 3,63 μs/cm			
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B				
Sólidos Disueltos Totales:	152,70 ± 1,03 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	132,70 ± 1,03 111g/1	≤ 1500 mg/l	≥ 2000 mg/i	
pH:				
Método: Potenciométrico.	$7,46 \pm 0,04$	6,5 - 8,5	6,5 - 8,5	
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B				
Arsênico (As):		1		
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. 3500-As C		1		
Cloruros (Ct):		A		
Método: Volumétrico – Mo <mark>hr</mark>	24,25 ± 1,64 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B				
Fluoruros (F <sup>-</sup> ):				
Método: Electrodo Selectivo de Iones	0,272 ± 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)	_			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B				
Sulfatos (SO₄=):				
Método: Turbidimétrico	29,38 ± 1,54 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄⁼E		/11		

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta 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