

FECHA DE EMISIÓN: **02 de agosto de 2023**

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: 26 de julio de 2023

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

### Interpretación de los resultados:

Realizada por comparación de los **Resultados** obtenidos en el laboratorio para cada parámetro analizado y el correspondiente **Límite Tolerable** fijado por las Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebida (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)

#### MUESTRA

*Muestra (Red Cooperativa - Sector 3 – Europa 212 - Agua Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-31280

*Muestra (Red Cooperativa - Sector 4 – Europa 536 - Agua Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-31281

*Muestra (Red Cooperativa - Sector 2 – Francisco Martelli 982 - Agua Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-31282

*Muestra (Red Cooperativa - Sector 1 – Bernardino Arce 310 - Agua Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-31284

*Muestra (Planta Cooperativa - Salida Cisterna- Agua Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-31288

#### INTERPRETACIÓN

(según los parámetros analizados)

**Cumple con Límites Tolerables**

**Cumple con Límites Tolerables**

**Cumple con Límites Tolerables**

**Cumple con Límites Tolerables**

**Cumple con Límites Tolerables**

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

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

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

DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUÍMICO  
M. P. N° 3361

PROTOCOLO N°: **MB-AG-31279**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector 4 – Europa 536 – Latitud: -34,01687 Longitud: -63,91949

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 17:45 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUIMICO  
M. P. N° 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 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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-31280**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector 3 – Europa 212 – Pico Público – Latitud: -34,01331 Longitud: -63,92906

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 17:34 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

  
DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUIMICO  
M. P. N° 3361

PROTOCOLO N°: **MB-AG-31281**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector 4 – Europa 536 – Latitud: -34,01687 Longitud: -63,91949

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 17:43 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

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

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUIMICO  
M. P. N° 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 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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-31282**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector 2 – Francisco Martelli 982 – Latitud: -34,01037 Longitud: -63,91830

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 17:01 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

\* **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**

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUIMICO  
M. P. N° 3361

PROTOCOLO N°: **MB-AG-31283**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector 2 – Francisco Martelli 982 – Latitud: -34,01037 Longitud: -63,91830

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 17:07 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                                                                                  | Resultados                 | Límites Tolerables * |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------|
| <b>RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES:</b><br>Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B                                          | <b>5 UFC/ml</b>            | ≤ 100 UFC/ml         |
| <b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b><br>Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –<br>Confirmación en BRILA a 35 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b> | < 2,2 NMP/100 ml     |
| <b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b><br>Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –<br>Confirmación en EC a 45 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E    | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b> | < 2,2 NMP/100 ml     |
| <b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b><br>Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC<br>a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C<br>Ref: ISO 7251: 2005      | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml   |
| <b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b><br>Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h -<br>Confirmación Agar P/Agar F<br>Ref: ISO 16266:2006                | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | 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**

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

  
DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUIMICO  
M. P. N° 3361

PROTOCOLO N°: **MB-AG-31284**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector 1 – Bernardino Arce 310– Latitud: -34,00358 Longitud: -63,92465

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 16:51 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

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

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUIMICO  
M. P. N° 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 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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-31285**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Pozo N° 7 - Latitud: -34,0089 / Longitud: -63,9285

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 16:40 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

| <b>Parámetros</b>                                                                                                                                                                                  | <b>Resultados</b>          | <b>Límites Tolerables *</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES:</b><br>Método: Recuento en placa - Agar Plate Count - 35± 2°C/ 48 h<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B                                                 | <b>39 UFC/ml</b>           | ≤ 100 UFC/ml                |
| <b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b><br>Método: Número más Probable - Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h -<br>Confirmación en BRILA a 35 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B        | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b> | < 2,2 NMP/100 ml            |
| <b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b><br>Método: Número más Probable - Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h -<br>Confirmación en EC a 45 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E           | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b> | < 2,2 NMP/100 ml            |
| <b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b><br>Método: Investigación en tubo - Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h - EC<br>a 45 °C - Confirmación - AT - 45 ± 1°C<br>Ref: ISO 7251: 2005             | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |
| <b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b><br>Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide - 35± 2°C /24-48 h -<br>Confirmación Agar P/Agar F<br>Ref: ISO 16266:2006                       | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |
| <b>INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:</b><br>Método: Filtración de Membrana - Agar mEnterococos- 35± 2°C /24-48<br>h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |
| <b>INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO<br/>REDUCTORAS:</b><br>Método: Filtración de Membrana - Medio Agar Hierro Sulfito - 35± 2°C /<br>44 ± 4 h.<br>Ref: ISO 6461-2-1986                           | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-31286**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Pozo N° 8 - Latitud: -34,0086 / Longitud: -63,9302

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 16:36 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

| <b>Parámetros</b>                                                                                                                                                                                  | <b>Resultados</b>          | <b>Límites Tolerables *</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES:</b><br>Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B                                                 | <b>34 UFC/ml</b>           | ≤ 100 UFC/ml                |
| <b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b><br>Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –<br>Confirmación en BRILA a 35 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B        | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b> | < 2,2 NMP/100 ml            |
| <b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b><br>Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –<br>Confirmación en EC a 45 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E           | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b> | < 2,2 NMP/100 ml            |
| <b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b><br>Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC<br>a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C<br>Ref: ISO 7251: 2005             | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |
| <b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b><br>Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h -<br>Confirmación Agar P/Agar F<br>Ref: ISO 16266:2006                       | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |
| <b>INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:</b><br>Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48<br>h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |
| <b>INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO<br/>REDUCTORAS:</b><br>Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C /<br>44 ± 4 h.<br>Ref: ISO 6461-2-1986                           | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-31287**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de agosto de 2023**

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: 26 de julio de 2023

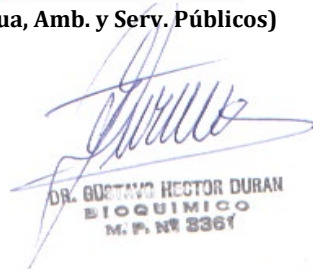
HORA DE MUESTREO: 15:53 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| <b>Parámetros</b>                                                                                                                                                                                  | <b>Resultados</b>          | <b>Límites Tolerables *</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES:</b><br>Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B                                                 | <b>6 UFC/ml</b>            | ≤ 100 UFC/ml                |
| <b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b><br>Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –<br>Confirmación en BRILA a 35 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B        | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b> | < 2,2 NMP/100 ml            |
| <b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b><br>Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –<br>Confirmación en EC a 45 °C<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E           | <b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b> | < 2,2 NMP/100 ml            |
| <b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b><br>Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC<br>a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C<br>Ref: ISO 7251: 2005             | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |
| <b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b><br>Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h -<br>Confirmación Agar P/Agar F<br>Ref: ISO 16266:2006                       | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |
| <b>INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp:</b><br>Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C<br>Previo Enriquecimiento<br>Ref: ISO 19250:2010                                  | <b>Ausencia en 1000 ml</b> | Ausencia en 1000 ml         |
| <b>INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:</b><br>Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48<br>h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina<br>Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |
| <b>INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO<br/>REDUCTORAS:</b><br>Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C /<br>44 ± 4 h.<br>Ref: ISO 6461-2-1986                           | <b>Ausencia en 100 ml</b>  | Ausencia en 100 ml          |

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-31288**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de agosto de 2023**

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: 26 de julio de 2023

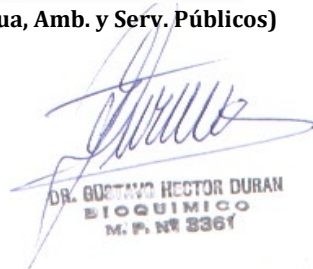
HORA DE MUESTREO: 15:45 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

FECHA DE EMISIÓN: 02 de agosto de 2023

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físicoquímico

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

**Determinación de Cloro Activo Residual**

Método: Colorimétrico – D.P.D.

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

**Límite Tolerable**

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

| <b>Muestra</b>                                                                                                      | <b>Valor Hallado</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Muestra (Red Cooperativa - Sector 4 – Europa 536 - Agua Corriente):</b><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-31279             | <b>0,53 mg/l</b>     |
| <b>Muestra (Red Cooperativa - Sector 3 – Europa 212 - Agua Potable):</b><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-31280               | <b>0,47 mg/l</b>     |
| <b>Muestra (Red Cooperativa - Sector 4 – Europa 536 - Agua Potable):</b><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-31281               | <b>0,40 mg/l</b>     |
| <b>Muestra (Red Cooperativa - Sector 2 – Francisco Martelli 982 - Agua Potable):</b><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-31282   | <b>0,40 mg/l</b>     |
| <b>Muestra (Red Cooperativa - Sector 2 – Francisco Martelli 982 - Agua Corriente):</b><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-31283 | <b>0,68 mg/l</b>     |
| <b>Muestra (Red Cooperativa - Sector 1 – Bernardino Arce 310 - Agua Potable):</b><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-31284      | <b>0,35 mg/l</b>     |
| <b>Muestra (Planta Cooperativa - Salida Cisterna- Agua Corriente):</b><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-31287                 | <b>0,68 mg/l</b>     |
| <b>Muestra (Planta Cooperativa - Salida Cisterna- Agua Potable):</b><br>PROTOCOLO N°: MB-AG-31288                   | <b>0,50 mg/l</b>     |

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



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUÍMICO  
M. P. N° 3361

<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.-

**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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **MB-FQ-EF-1899**

FECHA DE EMISIÓN: **08 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: Efluente

LUGAR DE MUESTREO: Planta de Tratamiento – Salida – Latitud: -34,0144 / Longitud: -63,9097

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 17:20 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico y Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                                                                                                | Resultados                             | Límites Tolerables |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------|
| <b>DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO (DBO<sub>5</sub>-20°C):</b><br>Método: Medición del oxígeno disuelto consumido en la estabilización biológica de la materia orgánica.<br>Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5210-B | <b>174,00 mg/l</b>                     | ≤ 30,0 mg/l        |
| <b>DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO):</b><br>Método: Reflujo cerrado-Colorimétrico.<br>Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5220-D                                                                                     | <b>656,00 mg/l</b>                     | ≤ 250,0 mg/l       |
| <b>OXÍGENO DISUELTO:</b><br>Método: Potenciométrico – Electrodo de Membrana.<br>Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-O.G.)                                                                                       | <b>0,80 mg/l</b>                       | -----              |
| <b>NITRITOS (NO<sub>2</sub>-):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.<br>Ref: SM 23th ed.2017,p. 4500-NO <sub>2</sub> -B                                                       | <b>&lt; 0,01 mg/l</b>                  | ≤ 0,3 mg/l         |
| <b>pH:</b><br>Método: Potenciométrico.<br>Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-H B                                                                                                                               | <b>7,41</b>                            | 6,0 – 9,0          |
| <b>SÓLIDOS SEDIMENTABLES (10 min.):</b><br>Método: Sedimentación en conos Imhoff.<br>Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F                                                                                      | <b>0,00 ml/l</b>                       | ≤ 0,5 ml/l         |
| <b>SÓLIDOS SEDIMENTABLES (2 Horas):</b><br>Método: Sedimentación en conos Imhoff.<br>Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F                                                                                      | <b>0,00 ml/l</b>                       | ≤ 1 ml/l           |
| <b>SULFUROS:</b><br>Método: Iodométrico.<br>Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-S F                                                                                                                             | <b>&lt; 1 mg/l</b>                     | ≤ 1,0 mg/l         |
| <b>SUSTANCIAS SOLUBLES EN ÉTER: (Grasas)</b><br>Método: Gravimétrico.<br>Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5520 B                                                                                                  | <b>19,00 mg/l</b>                      | ≤ 20,0 mg/l        |
| <b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b><br>Método: Número más Probable - Caldo-Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C) Ref: SM 23th ed.2017,p. 9221-B                     | <b>4,38 x 10<sup>4</sup> NMP/100ml</b> | ≤ 5000 NMP/100ml   |
| <b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b><br>Método: Número más Probable - Caldo-Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C) Ref: SM 23th ed.2017,p. 9221-E                        | <b>4,38 x 10<sup>4</sup> NMP/100ml</b> | ≤ 1000 NMP/100ml   |

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-12929**

FECHA DE EMISIÓN: **24 de agosto de 2023**

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: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 15:45 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                               | Resultados                 | Límites Tolerables |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|---------------|
|                                                                                                                                          |                            | CAA*               | MINAAySP**    |
| <b>Color:</b><br>Método: Colorimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.                                                               | <b>&lt; 1 Pt-Co</b>        | ≤ 5,00 Pt-Co       | ≤ 15,00 Pt-Co |
| <b>Turbiedad:</b><br>Método: Nefelométrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B                                                            | <b>1,01 ± 0,08 NTU</b>     | ≤ 3,00 NTU         | ≤ 2,00 NTU    |
| <b>Olor:</b><br>Método: Sensorial<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.                                                                    | <b>Sin Olor</b>            | -----              | -----         |
| <b>Conductividad Eléctrica:</b><br>Método: Directo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B                                                    | <b>311,00 ± 4,81 µs/cm</b> | -----              | -----         |
| <b>Sólidos Disueltos Totales:</b><br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo                                                               | <b>201,00 ± 1,36 mg/l</b>  | ≤ 1500 mg/l        | ≤ 2000 mg/l   |
| <b>pH:</b><br>Método: Potenciométrico.<br>Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B                                                             | <b>7,20 ± 0,04</b>         | 6,5 – 8,5          | 6,5 – 8,5     |
| <b>Alcalinidad Total</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-        | <b>53,49 ± 1,73 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Alcalinidad Bicarbonatos</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | <b>53,49 ± 1,73 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Nessler<br>Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C   | <b>&lt; 0,10 mg/l</b>      | ≤ 0,20 mg/l        | -----         |
| <b>Arsénico (As):</b><br>Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C             | <b>&lt; 0,01 mg/l</b>      | ≤ 0,01 mg/l        | ≤ 0,05 mg/l   |
| <b>Calcio:</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B                                        | <b>1,60 ± 0,08 mg/l</b>    | -----              | -----         |
| <b>Cloruros (Cl):</b><br>Método: Volumétrico – Mohr<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B                                                | <b>37,90 ± 2,57 mg/l</b>   | ≤ 350,00 mg/l      | ≤ 400,00 mg/l |

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-12929**

FECHA DE EMISIÓN: **24 de agosto de 2023**

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: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 15:45 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                                                     | Resultados                | Límites Tolerables       |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                |                           | CAA*                     | MINAAySP**    |
| <b>Dureza Total (CO<sub>3</sub>Ca):</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C                                        | <b>5,00 ± 0,16 mg/l</b>   | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 500,00 mg/l |
| <b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b><br>Método: Electrodo Selectivo de Iones<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C                                                 | <b>0,224 ± 0,006 mg/l</b> | ≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l | ≤ 1,70 mg/l   |
| <b>Hierro (Fe)</b><br>Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B                                                         | <b>&lt; 0,10 mg/l</b>     | ≤ 0,30 mg/l              | ≤ 0,20 mg/l   |
| <b>Magnesio:</b><br>Método: De Cálculo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B                                                                                   | <b>0,24 ± 0,01 mg/l</b>   | -----                    | -----         |
| <b>Manganeso (Mn):</b><br>Método: Espectrofotométrico de Persulfato<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B                                                      | <b>&lt; 0,05 mg/l</b>     | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Nitratos (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico UV-Vis<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B                                     | <b>1,70 ± 0,01 mg/l</b>   | ≤ 45,00 mg/l             | ≤ 45,00 mg/l  |
| <b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B | <b>0,025 ± 0,008 mg/l</b> | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Potasio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B                                                                | <b>3,91 mg/l</b>          | -----                    | -----         |
| <b>Sodio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B                                                                 | <b>57,50 mg/l</b>         | -----                    | -----         |
| <b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b><br>Método: Turbidimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> <sup>=</sup> E                        | <b>34,49 ± 1,80 mg/l</b>  | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 400,00 mg/l |

\* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SABYDR N° 22/2021)** Temperatura media y máxima del año

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUIMICO  
M. P. N° 3361

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-12930**

FECHA DE EMISIÓN: **24 de agosto de 2023**

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: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 15:53 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                               | Resultados                   | Límites Tolerables |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------|---------------|
|                                                                                                                                          |                              | CAA*               | MINAAySP**    |
| <b>Color:</b><br>Método: Colorimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.                                                               | <b>&lt; 1 Pt-Co</b>          | ≤ 5,00 Pt-Co       | ≤ 15,00 Pt-Co |
| <b>Turbiedad:</b><br>Método: Nefelométrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B                                                            | <b>0,99 ± 0,08 NTU</b>       | ≤ 3,00 NTU         | ≤ 2,00 NTU    |
| <b>Olor:</b><br>Método: Sensorial<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.                                                                    | <b>Sin Olor</b>              | -----              | -----         |
| <b>Conductividad Eléctrica:</b><br>Método: Directo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B                                                    | <b>2513,00 ± 38,86 µs/cm</b> | -----              | -----         |
| <b>Sólidos Disueltos Totales:</b><br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo                                                               | <b>1673,00 ± 11,32 mg/l</b>  | ≤ 1500 mg/l        | ≤ 2000 mg/l   |
| <b>pH:</b><br>Método: Potenciométrico.<br>Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B                                                             | <b>7,16 ± 0,04</b>           | 6,5 – 8,5          | 6,5 – 8,5     |
| <b>Alcalinidad Total</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-        | <b>568,05 ± 18,32 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Alcalinidad Bicarbonatos</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | <b>568,05 ± 18,32 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Nessler<br>Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C   | <b>&lt; 0,10 mg/l</b>        | ≤ 0,20 mg/l        | -----         |
| <b>Arsénico (As):</b><br>Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C             | <b>0,246 ± 0,024 mg/l</b>    | ≤ 0,01 mg/l        | ≤ 0,05 mg/l   |
| <b>Calcio:</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B                                        | <b>17,22 ± 0,90 mg/l</b>     | -----              | -----         |
| <b>Cloruros (Cl):</b><br>Método: Volumétrico – Mohr<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B                                                | <b>251,64 ± 17,07 mg/l</b>   | ≤ 350,00 mg/l      | ≤ 400,00 mg/l |

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-12930**

FECHA DE EMISIÓN: **24 de agosto de 2023**

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: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 15:53 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                                                     | Resultados                 | Límites Tolerables       |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                |                            | CAA*                     | MINAAySP**    |
| <b>Dureza Total (CO<sub>3</sub>Ca):</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C                                        | <b>95,00 ± 3,02 mg/l</b>   | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 500,00 mg/l |
| <b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b><br>Método: Electrodo Selectivo de Iones<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C                                                 | <b>2,210 ± 0,059 mg/l</b>  | ≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l | ≤ 1,70 mg/l   |
| <b>Hierro (Fe)</b><br>Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B                                                         | <b>&lt; 0,10 mg/l</b>      | ≤ 0,30 mg/l              | ≤ 0,20 mg/l   |
| <b>Magnesio:</b><br>Método: De Cálculo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B                                                                                   | <b>12,64 ± 0,66 mg/l</b>   | -----                    | -----         |
| <b>Manganeso (Mn):</b><br>Método: Espectrofotométrico de Persulfato<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B                                                      | <b>&lt; 0,05 mg/l</b>      | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Nitratos (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico UV-Vis<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B                                     | <b>2,53 ± 0,02 mg/l</b>    | ≤ 45,00 mg/l             | ≤ 45,00 mg/l  |
| <b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B | <b>0,095 ± 0,031 mg/l</b>  | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Potasio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B                                                                | <b>13,69 mg/l</b>          | -----                    | -----         |
| <b>Sodio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B                                                                 | <b>724,50 mg/l</b>         | -----                    | -----         |
| <b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b><br>Método: Turbidimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E                                    | <b>754,21 ± 39,46 mg/l</b> | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 400,00 mg/l |

\* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SByDR N° 22/2021)** Temperatura media y máxima del año

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUÍMICO  
M. P. N° 3361

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-12931**

FECHA DE EMISIÓN: **24 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Pozo N° 7 - Latitud: -34,0089 / Longitud: -63,9285

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 16:40 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                               | Resultados                   | Límites Tolerables |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------|---------------|
|                                                                                                                                          |                              | CAA*               | MINAAySP**    |
| <b>Color:</b><br>Método: Colorimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.                                                               | <b>5 Pt-Co</b>               | ≤ 5,00 Pt-Co       | ≤ 15,00 Pt-Co |
| <b>Turbiedad:</b><br>Método: Nefelométrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B                                                            | <b>1,33 ± 0,10 NTU</b>       | ≤ 3,00 NTU         | ≤ 2,00 NTU    |
| <b>Olor:</b><br>Método: Sensorial<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.                                                                    | <b>Sin Olor</b>              | -----              | -----         |
| <b>Conductividad Eléctrica:</b><br>Método: Directo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B                                                    | <b>3830,00 ± 59,23 µs/cm</b> | -----              | -----         |
| <b>Sólidos Disueltos Totales:</b><br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo                                                               | <b>2480,00 ± 16,79 mg/l</b>  | ≤ 1500 mg/l        | ≤ 2000 mg/l   |
| <b>pH:</b><br>Método: Potenciométrico.<br>Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B                                                             | <b>7,24 ± 0,04</b>           | 6,5 – 8,5          | 6,5 – 8,5     |
| <b>Alcalinidad Total</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-        | <b>554,68 ± 17,89 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Alcalinidad Bicarbonatos</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | <b>554,68 ± 17,89 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Nessler<br>Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C   | <b>0,185 ± 0,058 mg/l</b>    | ≤ 0,20 mg/l        | -----         |
| <b>Arsénico (As):</b><br>Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C             | <b>0,152 ± 0,015 mg/l</b>    | ≤ 0,01 mg/l        | ≤ 0,05 mg/l   |
| <b>Calcio:</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B                                        | <b>41,25 ± 2,16 mg/l</b>     | -----              | -----         |
| <b>Cloruros (Cl):</b><br>Método: Volumétrico – Mohr<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B                                                | <b>577,84 ± 39,18 mg/l</b>   | ≤ 350,00 mg/l      | ≤ 400,00 mg/l |

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-12931**

FECHA DE EMISIÓN: **24 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Pozo N° 7 - Latitud: -34,0089 / Longitud: -63,9285

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 16:40 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                                                     | Resultados                  | Límites Tolerables       |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                |                             | CAA*                     | MINAAySP**    |
| <b>Dureza Total (CO<sub>3</sub>Ca):</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C                                        | <b>255,00 ± 8,11 mg/l</b>   | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 500,00 mg/l |
| <b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b><br>Método: Electrodo Selectivo de Iones<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C                                                 | <b>2,271 ± 0,060 mg/l</b>   | ≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l | ≤ 1,70 mg/l   |
| <b>Hierro (Fe)</b><br>Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B                                                         | <b>0,150 mg/l</b>           | ≤ 0,30 mg/l              | ≤ 0,20 mg/l   |
| <b>Magnesio:</b><br>Método: De Cálculo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B                                                                                   | <b>36,94 ± 1,94 mg/l</b>    | -----                    | -----         |
| <b>Manganeso (Mn):</b><br>Método: Espectrofotométrico de Persulfato<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B                                                      | <b>&lt; 0,05 mg/l</b>       | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Nitratos (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico UV-Vis<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B                                     | <b>9,02 ± 0,07 mg/l</b>     | ≤ 45,00 mg/l             | ≤ 45,00 mg/l  |
| <b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B | <b>0,086 ± 0,028 mg/l</b>   | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Potasio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B                                                                | <b>19,55 mg/l</b>           | -----                    | -----         |
| <b>Sodio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B                                                                 | <b>1115,50 mg/l</b>         | -----                    | -----         |
| <b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b><br>Método: Turbidimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E                                    | <b>1239,06 ± 64,83 mg/l</b> | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 400,00 mg/l |

\* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SABYDR N° 22/2021)** Temperatura media y máxima del año

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -



DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUIMICO  
M. P. N° 3361

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-12932**

FECHA DE EMISIÓN: **24 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Pozo N° 8 - Latitud: -34,0086 / Longitud: -63,9302

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 16:36 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                               | Resultados                   | Límites Tolerables |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------|---------------|
|                                                                                                                                          |                              | CAA*               | MINAAySP**    |
| <b>Color:</b><br>Método: Colorimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.                                                               | <b>5 Pt-Co</b>               | ≤ 5,00 Pt-Co       | ≤ 15,00 Pt-Co |
| <b>Turbiedad:</b><br>Método: Nefelométrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B                                                            | <b>1,25 ± 0,10 NTU</b>       | ≤ 3,00 NTU         | ≤ 2,00 NTU    |
| <b>Olor:</b><br>Método: Sensorial<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.                                                                    | <b>Sin Olor</b>              | -----              | -----         |
| <b>Conductividad Eléctrica:</b><br>Método: Directo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B                                                    | <b>3022,00 ± 46,73 µs/cm</b> | -----              | -----         |
| <b>Sólidos Disueltos Totales:</b><br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo                                                               | <b>1961,00 ± 13,27 mg/l</b>  | ≤ 1500 mg/l        | ≤ 2000 mg/l   |
| <b>pH:</b><br>Método: Potenciométrico.<br>Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B                                                             | <b>7,28 ± 0,04</b>           | 6,5 – 8,5          | 6,5 – 8,5     |
| <b>Alcalinidad Total</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-        | <b>605,20 ± 19,52 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Alcalinidad Bicarbonatos</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub><br>Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B- | <b>605,20 ± 19,52 mg/l</b>   | -----              | -----         |
| <b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Nessler<br>Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C   | <b>&lt; 0,10 mg/l</b>        | ≤ 0,20 mg/l        | -----         |
| <b>Arsénico (As):</b><br>Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C             | <b>0,195 ± 0,019 mg/l</b>    | ≤ 0,01 mg/l        | ≤ 0,05 mg/l   |
| <b>Calcio:</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B                                        | <b>18,85 ± 0,99 mg/l</b>     | -----              | -----         |
| <b>Cloruros (Cl):</b><br>Método: Volumétrico – Mohr<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B                                                | <b>327,63 ± 22,21 mg/l</b>   | ≤ 350,00 mg/l      | ≤ 400,00 mg/l |

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-12932**

FECHA DE EMISIÓN: **24 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Pozo N° 8 - Latitud: -34,0086 / Longitud: -63,9302

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 16:36 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                                                     | Resultados                 | Límites Tolerables       |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                |                            | CAA*                     | MINAAySP**    |
| <b>Dureza Total (CO<sub>3</sub>Ca):</b><br>Método: Volumétrico – Titulación con EDTA<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C                                        | <b>103,00 ± 3,27 mg/l</b>  | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 500,00 mg/l |
| <b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b><br>Método: Electrodo Selectivo de Iones<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C                                                 | <b>2,020 ± 0,053 mg/l</b>  | ≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l | ≤ 1,70 mg/l   |
| <b>Hierro (Fe)</b><br>Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B                                                         | <b>&lt; 0,10 mg/l</b>      | ≤ 0,30 mg/l              | ≤ 0,20 mg/l   |
| <b>Magnesio:</b><br>Método: De Cálculo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B                                                                                   | <b>13,61 ± 0,71 mg/l</b>   | -----                    | -----         |
| <b>Manganeso (Mn):</b><br>Método: Espectrofotométrico de Persulfato<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B                                                      | <b>&lt; 0,05 mg/l</b>      | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Nitratos (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico UV-Vis<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B                                     | <b>3,17 ± 0,02 mg/l</b>    | ≤ 45,00 mg/l             | ≤ 45,00 mg/l  |
| <b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b><br>Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B | <b>0,149 ± 0,048 mg/l</b>  | ≤ 0,10 mg/l              | ≤ 0,10 mg/l   |
| <b>Potasio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B                                                                | <b>15,64 mg/l</b>          | -----                    | -----         |
| <b>Sodio:</b><br>Método: Fotométrico de emisión de llama<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B                                                                 | <b>954,50 mg/l</b>         | -----                    | -----         |
| <b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b><br>Método: Turbidimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> <sup>=</sup> E                        | <b>927,96 ± 48,56 mg/l</b> | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 400,00 mg/l |

\* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SByDR N° 22/2021)** Temperatura media y máxima del año

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -

  
DR. GUSTAVO HECTOR DURAN  
BIOQUÍMICO  
M. P. N° 3361

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-12933**

FECHA DE EMISIÓN: **24 de agosto de 2023**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector 2 – Francisco Martelli 982 – Latitud: -34,01037 Longitud: -63,91830

FECHA DE MUESTREO: 26 de julio de 2023

HORA DE MUESTREO: 17:01 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

| Parámetros                                                                                                                                | Resultados                 | Límites Tolerables       |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------|
|                                                                                                                                           |                            | CAA*                     | MINAAySP**    |
| <b>Color:</b><br>Método: Colorimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.                                                                | <b>&lt; 1 Pt-Co</b>        | ≤ 5,00 Pt-Co             | ≤ 15,00 Pt-Co |
| <b>Turbiedad:</b><br>Método: Nefelométrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B                                                             | <b>1,06 ± 0,08 NTU</b>     | ≤ 3,00 NTU               | ≤ 2,00 NTU    |
| <b>Olor:</b><br>Método: Sensorial<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.                                                                     | <b>Sin Olor</b>            | -----                    | -----         |
| <b>Conductividad Eléctrica:</b><br>Método: Directo<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B                                                     | <b>321,00 ± 4,96 µs/cm</b> | -----                    | -----         |
| <b>Sólidos Disueltos Totales:</b><br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo                                                                | <b>209,00 ± 1,41 mg/l</b>  | ≤ 1500 mg/l              | ≤ 2000 mg/l   |
| <b>pH:</b><br>Método: Potenciométrico.<br>Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B                                                              | <b>7,12 ± 0,04</b>         | 6,5 – 8,5                | 6,5 – 8,5     |
| <b>Arsénico (As):</b><br>Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C              | <b>&lt; 0,01 mg/l</b>      | ≤ 0,01 mg/l              | ≤ 0,05 mg/l   |
| <b>Cloruros (Cl):</b><br>Método: Volumétrico – Mohr<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B                                                 | <b>37,08 ± 2,51 mg/l</b>   | ≤ 350,00 mg/l            | ≤ 400,00 mg/l |
| <b>Fluoruros (F):</b><br>Método: Electrodo Selectivo de Iones<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C                                        | <b>0,233 ± 0,006 mg/l</b>  | ≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l | ≤ 1,70 mg/l   |
| <b>Hierro (Fe)</b><br>Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B                                    | <b>&lt; 0,10 mg/l</b>      | ≤ 0,30 mg/l              | ≤ 0,20 mg/l   |
| <b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>2-</sup>):</b><br>Método: Turbidimétrico<br>Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> E | <b>37,78 ± 1,98 mg/l</b>   | ≤ 400,00 mg/l            | ≤ 400,00 mg/l |

\* CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 22/2021) Temperatura media y máxima del año

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

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

e-mail: [info@alimentosseguro.com.ar](mailto:info@alimentosseguro.com.ar) -