

#### INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

F-186 Rev. 02

FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024

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

INDICADO POR: Administración

PROTOCÓLO Nº: MB-AG-32526

TIPO DE ANÁLISIS: Análisis Microbiológico sobre muestras de Agua Potable

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024

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)

**Cumple con Límites Tolerables** 

**Cumple con Límites Tolerables** 

Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna – agua potable):
PROTOCOLO №: MB-AG-32525

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Red Cooperativa - Sector 1- 9 Julio 523 – agua

potable):

Muestra (Red Cooperativa - Sector 3- Italia 457– agua potable): Cumple con Límites Tolerables

PROTOCOLO №: MB-AG-32527

Muestra (Red Cooperativa - Sector 2- Dr Dalmacio Velez

Sarsfield – agua potable):

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32528

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Red Cooperativa - Sector 4- Carlos Gardel 988 – agua

potable): PROTOCOLO №: MB-AG-32531

**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. BUSTAVO HECTOR DURAN BIOQUIMICO M. P. NR 8364

-840



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32524 FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024 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: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:39 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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

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

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

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

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



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32525 FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024 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: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:25 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	3 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:  Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –  Confirmación en BRILA a 35 °C  Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp: Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	Ausencia en 1000 ml	Ausencia en 1000 ml
INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:  Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<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-32526 FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024 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 – 9 de Julio 523 – Latitud: -34,00835/ Longitud: -63,92335 FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 15:15 hs ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	6 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
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 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-32527 FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024 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 – Italia 457 – Latitud: -34,01401/ Longitud: -63,92811

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024

HORA DE MUESTREO: 14:50 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	8 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 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-32528 FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024 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 – Dr Dalmacio Velez Sarsfield – Latitud: -34,00866/ Longitud: -63,91402

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 15:09 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

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

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-32529 FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024 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 1 – 9 de Julio 523 – Latitud: -34,00835/ Longitud: -63,92335 FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 15:18 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	9 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 de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, Amb. y Serv. Públicos)

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

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

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

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



F-152 Rev.: 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32530 FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024 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 – Carlos Gardel 988 – Latitud: -34,01421/ Longitud: -63,91928

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 15:00 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	26 UFC/ml	≤ 100 UFC/ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:  Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h –  Confirmación en BRILA a 35 °C  Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<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-32531 FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024 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 – Carlos Gardel 988 – Latitud: -34,01421/ Longitud: -63,91928

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 15:01 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 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.-

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-32532 FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024 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 Nº 2

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:33 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECUENTO DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	3 UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:  Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48  h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina  Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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

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

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

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

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



F-152 Rev : 05 / R-007

PROTOCOLO Nº: MB-AG-32533 FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024 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 Nº 1

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:36 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	1,13 x 10 <sup>3</sup> UFC/ml	≤ 100 UFC/mI
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en BRILA a 35 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-B	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES: Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	< 2,0 NMP/100 ml	< 2,2 NMP/100 ml
INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:  Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa: Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:  Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Aus <mark>e</mark> ncia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Presencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

<sup>\*</sup> Normas Provinciales de Calidad <mark>y C</mark>ontrol de Aguas para Bebidas (Res. 174/16 Min. de Agua, <mark>Amb.</mark> 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@alimentoseguro.com.ar -



F-180 Rev.: 02 / R-007

FECHA DE EMISIÓN: 12 de marzo de 2024

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable y Corriente FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Fisicoquímico

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

#### Determinación de Cloro Activo Residual

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

Rango Mínimo 0,2 a 0,5 mg/l1

Muestra	Valor Hallado
Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna – agua corriente):  PROTOCOLO №: MB-AG-32524	1,00 mg/l
Muestra (Planta Cooperativa – Salida Cisterna – agua potable): PROTOCOLO №: MB-AG-32525	1,00 mg/l
Muestra (Red Cooperativa - Sector 1- 9 Julio 523 – agua potable): PROTOCOLO №: MB-AG-32526	1,30 mg/l
Muestra (Red Cooperativa - Sector 3- Italia 457– agua potable): PROTOCOLO №: MB-AG-32527	1,10 mg/l
Muestra (Red Cooperativa - Sector 2- Dr Dalmacio Velez Sarsfield – agua potable):  PROTOCOLO №: MB-AG-32528	1,15 mg/l
Muestra (Red Cooperativa - Sector 1- 9 Julio 523 – agua corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-32529	1,12 mg/l
Muestra (Red Cooperativa - Sector 4- Carlos Gardel 988 – agua corriente): PROTOCOLO №: MB-AG-32530	1,3 <mark>0</mark> mg/l
Muestra (Red Cooperativa - Sector 4- Carlos Gardel 988 – agua potable): PROTOCOLO №: MB-AG-32531	1,04 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.: 15 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13580 FECHA DE EMISIÓN: 22 de marzo de 2024 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: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 13:55 hs. MUESTREADO POR: Alimento Seguro ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

Límites Tolerables **Parámetros** Resultados CAA\* MINAAvSP\*\* Color: < 1 Pt-Co ≤ 5,00 Pt-Co Método: Colorimétrico ≤ 15,00 Pt-Co Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. Turbiedad:  $0.71 \pm 0.05$ NTU Método: Nefelométrico ≤ 3,00 NTU ≤ 2,00 NTU Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Olor: Sin Olor Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: 269,00  $\pm$  4,16 μs/cm Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: 175,00 1,18 ± mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH:  $7.21 \pm 0.04$ Método: Potenciométrico. 6.5 - 8.56.5 - 8.5Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  $41,56 \pm 1,34$ mg/l Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-Alcalinidad Bicarbonatos 41.56 ± 1.34 ma/l Método: Volumétrico – Titulación con H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-Amoníaco (NH<sub>4</sub>+): 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. < 0,01 mg/l ≤ 0,01 mg/l ≤ 0,05 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C Calcio:  $3,52 \pm 0,18$ mg/l Método: Volumétrico - Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B Cloruros (Cl):  $33,66 \pm 2,28$ mg/l Método: Volumétrico - Mohr ≤ 350,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B

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

TAVO HESTOR DURAN

M. P. NE 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.: 15 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13580 FECHA DE EMISIÓN: 22 de marzo de 2024 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: 27 de febrero de 2024
HORA DE MUESTREO: 14:25 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.
MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Límites Tolerables **Parámetros** Resultados CAA\* MINAAvSP\* Dureza Total (CO<sub>3</sub>Ca): Método: Volumétrico - Titulación con EDTA 24,25  $\pm$  0,77 mg/l ≤ 400,00 mg/l ≤ 500,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C Fluoruros (F-): 0,249  $\pm$  0,007 Método: Electrodo Selectivo de Iones ≤ 1,70# mg/l ≤ 1,70 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C Hierro (Fe) < 0,10 mg/l Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina  $\leq 0.30 \text{ mg/l}$ ≤ 0,20 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B Magnesio: Método: De Cálculo 3,75 0,20 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato < 0.05 mg/l $\leq 0.10 \text{ mg/l}$ ≤ 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  $\leq 45,00 \text{ mg/l}$ Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B Nitritos ( $NO_2^-$ ): Método: Espectrofotométrico – 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: 3,91 mg/l Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B Sodio: 46,00 mg/l Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B Sulfatos (SO<sub>4</sub>=): mg/l Método: Turbidimétrico  $32,65 \pm 1,71$ ≤ 400,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO<sub>4</sub>=E

BIOGUIMICO

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

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

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

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

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 33/2023) Temperatura media y máxima del año

<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.: 15 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13581 FECHA DE EMISIÓN: 22 de marzo de 2024 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: 27 de febrero de 2024

HORA DE MUESTREO: 14:39 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
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	0,76 ± 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	2570,00 ± 39,74 μs/cm	<b>——</b>	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1670,00 ± 11,30 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 251 <mark>0 c</mark> alculo	1010,00 = 11,00 mg/1	= 1000 iiig/i	= 2000 mg/1
pH:			
Método: Potenciométrico.	7,18 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Alcalinidad Total			
Método: Volumétrico – Ti <mark>tul</mark> ación <mark>c</mark> on H₂SO₄	556,22 ± 17,94 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Alcalinidad Bicarbo <mark>n</mark> atos	550.00 47.04	<b>A</b>	
Método: Volumétrico – Titu <mark>la</mark> ción c <mark>o</mark> n H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	556,22 ± 17,94 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Amoníaco (NH₄+):	0.40		
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C			
Arsénico (As):	0.005 - 0.000	1001 11	
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,265 ± 0,026 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C			
Calcio:	19.04 . 0.00		
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	18,94 ± 0,99 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		(A)	
Cloruros (Cl):	255 47 + 47 22 mg/l	25000	< 400 00 ··· ·· //
Método: Volumétrico – Mohr	255,47 ± 17,32 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	54	Mulle	

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

DR. BUSTAWN HECTOR DURAN BIOGUIMICO M.P. NE 3361

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

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



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 15 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13581 FECHA DE EMISIÓN: 22 de marzo de 2024 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: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:39 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
r arameros		CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	111,55 ± 3,55 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	2,60 ± 0,069 mg/l	≤ 1,70# mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	15,61 ± 0,82 mg/l	<b>——</b>	
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	1,33 ± 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> -):	0040 0044 "	. 1	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,042 ± 0,014 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> ·B			
Potasio:	45.04 "		
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de <mark>ll</mark> ama	15,64 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:	200 50 //		
Método: Fotométrico de emisión de llama	632,50 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO₄=):	700 2C . 44 2E	4400.00 "	4 400 00 "
Método: Turbidimétrico	788,36 ± 41,25 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 SCS y SAByDR N° 33/2023) Temperatura media y máxima del año

BUS BIOQUIMIC

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



PAGINA 1/2 F-101 Rev.: 15 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13582 FECHA DE EMISIÓN: 22 de marzo de 2024 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Pozo Nº 2

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:32 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
r arametros	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Color:			
Método: Colorimétrico	5 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.			
Turbiedad:			
Método: Nefelométrico	0,81 ± 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	1840,00 ± 28,46 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1196,00 ± 8,10 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 251 <mark>0 c</mark> alculo		= 1000 mg/1	= 2000 mg/1
pH:			
Método: Potenciométrico.	7,29 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Alcalinidad Total		T T	
Método: Volumétrico – Ti <mark>tul</mark> ación <mark>c</mark> on H₂SO₄	521,91 ± 16,83 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Alcalinidad Bicarbo <mark>n</mark> atos		A	
Método: Volumétrico – Titu <mark>la</mark> ción c <mark>o</mark> n H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	521,91 ± 16,83 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):	0.000 0.040		
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata.	0,323 ± 0,010 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C			
Calcio:	25.55 . 4.24		
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	25,55 ± 1,34 mg/l	/-1	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B		/11	
Cloruros (Cl):	100.00 + 7.40	25000	400.00 "
Método: Volumétrico – Mohr	109,08 ± 7,40 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	4	Mulle	

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

OR. QUETAVO HESTOR DURAN M. P. NT 3361

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.: 15 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13582 FECHA DE EMISIÓN: 22 de marzo de 2024 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Pozo Nº 2

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:32 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites T	olerables
r arametros	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	64,99 ± 2,07 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	2,450 ± 0,065 mg/l	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	0,29 ± 0,02 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B			
Manganeso (Mn):			
Método: Espectrofotométrico de Persulfato	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B			
Nitratos (NO <sub>3</sub> -):			
Método: Espectrofotométri <mark>co</mark> UV- <mark>V</mark> is	< 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> -):		1	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,113 ± 0,036 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	11,73 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	460,00 mg/l	7	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO₄=):			
Método: Turbidimétrico	514,93 ± 26,94 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 SCS y SAByDR Nº 33/2023) 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.: 15 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13583 FECHA DE EMISIÓN: 22 de marzo de 2024 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida de Pozo Nº 1

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:36 hs. ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
r ai aineu os	Resultatios	CAA*	MINAAySP**
Color:	5 DI O.		
Método: Colorimétrico	5 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. <b>Turbiedad:</b>			
Método: Nefelométrico	0,88 ± 0,07 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	0,00 ± 0,07 1410	<b>=</b> 3,00 NTO	⊒ 2,00 NTO
Olor:			
Método: Sensorial	Sin Olor		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	5,, 5.15.		
Conductividad Eléctrica:			
Método: Directo	1755,00 ± 27,14 μs/cm		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B			
Sólidos Disueltos Totales:	1111 00 · 772 mg/l	4500 //	4 0000 · //
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1141,00 ± 7,72 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH:			
Método: Potenciométrico.	$7,27 \pm 0,04$	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B			
Alcalinidad Total		1	
Método: Volumétrico – Tit <mark>ul</mark> ación <mark>c</mark> on H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	676,55 ± 21,82 mg/l	y	
Ref: SM 23th ed 2017 p 2 <mark>32</mark> 0 B-			
Alcalinidad Bicarbo <mark>n</mark> atos		A	
Método: Volumétrico – Titu <mark>la</mark> ción c <mark>o</mark> n H₂SO₄	676,55 ± 21,82 mg/l		
Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-			
Amoníaco (NH <sub>4</sub> +):	0.40		
Método: Espectrofotométrico – Nessler	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH <sub>3</sub> C			
Arsénico (As):	0,257 ± 0,025 mg/l	≤ 0,01 mg/l	< 0.05 mg/l
Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,237 ± 0,025 mg/l	≤ <b>0</b> ,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Calcio:			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	17,18 ± 0,90 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	, 0,00 ////	(1)	
Cloruros (Ct):		////	
Método: Volumétrico – Mohr	109,08 ± 7,40 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	, , , , ,	MIHITI	2

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

OR. QUETAVO HESTOR DURAN M. P. NT 3361

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

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

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



PAGINA 2 / 2 F-101 Rev.: 15 / **R-007** 

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13583 FECHA DE EMISIÓN: 22 de marzo de 2024 CLIENTE: COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD Y AGUAS CORRIENTE DE GENERAL LEVALLE LTDA.-

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa - Salida de Pozo Nº 1

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 14:36 hs.

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

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
	Resultados	CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca):			
Método: Volumétrico – Titulación con EDTA	80,51 ± 2,56 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	2,010 ± 0,053 mg/l	≤ 1,70# mg/l	≤ 1,70 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C			
Hierro (Fe)			
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	0,168 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B			
Magnesio:			
Método: De Cálculo	9,14 ± 0,48 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. <mark>45</mark> 00 N <mark>O</mark> 3 B			
Nitritos (NO <sub>2</sub> -):		Y .	
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o – Ác. Sulfanílico/Naftilamina.	0,060 ± 0,019 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Ref: SM 23th ed. 2017 p. <mark>45</mark> 00-NO <sub>2</sub> -B		1	
Potasio:			
Método: Fotométrico de em <mark>isi</mark> ón de llama	15,64 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B			
Sodio:			
Método: Fotométrico de emisión de llama	425,50 mg/l		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B			
Sulfatos (SO <sub>4</sub> =):			
Método: Turbidimétrico	567,40 ± 29,69 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 SCS y SAByDR N° 33/2023) Temperatura media y máxima del año

BOSTAVO HECTOR DURAN

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

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

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

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

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



PAGINA 1 / 1 F-101 Rev.: 15 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13584 FECHA DE EMISIÓN: 22 de marzo de 2024 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 - Carlos Gardel 988 - Latitud: -34,01421/ Longitud: -63,91928

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 15:00 hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

ANALISIS SOLICITADO. Analisis Fisico-Quimico.	Resultados		Límites Tolerables	
Parámetros		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	0,73 ± 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	267,50 ± 4,14 μs/cm	<b>——</b>		
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B				
Sólidos Disueltos Totales:	171,00 ± 1,16 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 251 <mark>0 c</mark> alculo	,cc = 1,10g/.	= 1000 mg/1	= 2000 mg/1	
pH:				
Método: Potenciométrico.	7,23 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 - 8,5	
Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B				
Arsénico (As):				
Método: Espectrofotomét <mark>ric</mark> o - Di <mark>e</mark> til-Ditiocarbamato de plata.	< 0,01 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C		11		
Cloruros (Cf):	00.50			
Método: Volumétrico – Mo <mark>hr</mark>	38,52 ± 2,61 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI B				
Fluoruros (F-):	0.255 - 0.007//	1.4.70#	1 4 70 "	
Método: Electrodo Selectivo de Iones	0,255 ± 0,007 mg/l	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C				
Hierro (Fe)	< 0,10 mg/l	(0.20 mg/l	< 0.20 mg/l	
Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina	< 0, 10 mg/i	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l	
Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B				
Sulfatos (SO4=):	32,20 ± 1,68 mg/l	< 400 00 mg/l	< 400 00 mg/l	
Método: Turbidimétrico	32,20 ± 1,00 1119/1	≤ 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 SCS y SAByDR N° 33/2023) Temperatura media y máxima del año

OR. BUSTAVO HEOTOR DURAN BIOGUIMICO M. P. NE SEGY

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.-

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

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



PAGINA 1 / 1 F-101 Rev.: 15 / R-007

PROTOCOLO Nº: FQ-AG-13585 FECHA DE EMISIÓN: 22 de marzo de 2024 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 - 9 de Julio 523 - Latitud: -34,00835/ Longitud: -63,92335

FECHA DE MUESTREO: 27 de febrero de 2024 HORA DE MUESTREO: 15:15 hs.

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

Límites Tolerables **Parámetros** Resultados CAA\* MINAAvSP\*\* Color: < 1 Pt-Co ≤ 5,00 Pt-Co Método: Colorimétrico ≤ 15,00 Pt-Co Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B. Turbiedad:  $1.11 \pm 0.09$ NTU Método: Nefelométrico ≤ 3,00 NTU ≤ 2,00 NTU Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B Olor: Sin Olor Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B. Conductividad Eléctrica: 266,00 ± 4,11 μs/cm Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B Sólidos Disueltos Totales: 173,00 1,17 ± mg/l ≤ 1500 mg/l ≤ 2000 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo pH:  $7.17 \pm 0.04$ Método: Potenciométrico. 6.5 - 8.56.5 - 8.5Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. < 0,01 mg/l ≤ 0,01 mg/l ≤ 0,05 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C Cloruros (Ct):  $36.90 \pm 2.50$ Método: Volumétrico - Mohr mg/l ≤ 350,00 mg/l ≤ 400,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-CI B Fluoruros (F-): Método: Electrodo Selectivo de Iones  $0,262 \pm 0,007$ ≤ 1,70<sup>#</sup> mg/l ≤ 1,70 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C Hierro (Fe) 0,136 mg/l Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina ≤ 0,30 mg/l ≤ 0,20 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B Sulfatos (SO<sub>4</sub>=):  $33.61 \pm 1.76$ ma/l Método: Turbidimétrico  $\leq 400,00 \text{ mg/l}$ ≤ 400,00 mg/l Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO<sub>4</sub>=E

\_\_\_\_

TAVO HECTOR DURAN

BIOQUIMIC

DR. 802

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.-

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

<sup>\*</sup> CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 33/2023) Temperatura media y máxima del año

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