

FECHA DE EMISIÓN: **06 de mayo de 2026**

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: 28 de abril de 2026

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

## Interpretación de los resultados:

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

### MUESTRA

### INTERPRETACIÓN (según los parámetros analizados)

*Muestra (Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Agua potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-36425

**Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2 – Estacion de servicio YPF – Agua Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-36426

**Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 1 – 25 de mayo 455 – Agua Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-36427

**No Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 4 – Hogar de Ancianos, Sagrada Familia – Agua Potable):*

PROTOCOLO N°: MB-AG-36428

**Cumple con Límites Tolerables**

*Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3 – Italia 445 – Agua Potable):*

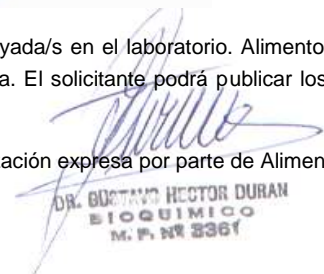
PROTOCOLO N°: MB-AG-36430

**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 hiciera 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-36424**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de mayo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Corriente**

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

FECHA DE MUESTREO: **28 de abril de 2026**

HORA DE MUESTREO: **12:37 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>1 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp:</b> Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	<b>Ausencia en 1000 ml</b>	Ausencia en 1000 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:</b> 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	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS:</b> Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. 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 A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

**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-36425**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de mayo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable**

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

FECHA DE MUESTREO: **28 de abril de 2026**

HORA DE MUESTREO: **12:34 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>8 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp:</b> Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	<b>Ausencia en 1000 ml</b>	Ausencia en 1000 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS:</b> 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	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS:</b> Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. 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.-

**Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

**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-36426**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de mayo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 2 – Estacion de servicio YPF – Latitud: -34,0093 Longitud: -63,9216**

FECHA DE MUESTREO: **28 de abril de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:08 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>4 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F 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.-

**Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

**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-36427**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de mayo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N°1 – 25 de mayo 455 – Latitud: -34,00599 Longitud: -63,92366**

FECHA DE MUESTREO: **28 de abril de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:33 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>21 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>5,02 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	<b>Presencia 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.-

**Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

**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-36428**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de mayo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 4 – Hogar de Ancianos, Sagrada Familia – Latitud: -34,0136 Longitud: -63,9198**

FECHA DE MUESTREO: **28 de abril de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:42 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>78 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F 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.-

**Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

**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-36429**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de mayo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Corriente**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 2 – Estacion de servicio YPF – Latitud: -34,0093 Longitud: -63,9216**

FECHA DE MUESTREO: **28 de abril de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:08 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>12 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F 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.-

**Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

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

**e-mail: info@alimentosseguro.com.ar -**

PROTOCOLO N°: **MB-AG-36430**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de mayo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Potable**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 3 – Italia 445 - Latitud: -34,0154 Longitud: -63,9286**

FECHA DE MUESTREO: **28 de abril de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:50 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>3 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECUENTO DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	<b>&lt; 2,0 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F 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.-

**Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

**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-36431**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de mayo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua Corriente**

LUGAR DE MUESTREO: **Red Cooperativa – Sector N° 3 – Italia 445 - Latitud: -34,0154 Longitud: -63,9286**

FECHA DE MUESTREO: **28 de abril de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:53 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> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	<b>27 UFC/ml</b>	≤ 100 UFC/ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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	<b>16,8 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9221-E	<b>9,14 NMP/100 ml</b>	< 2,2 NMP/100 ml
<b>INVESTIGACION DE ESCHERICHIA coli:</b> Método: Investigación en tubo – Caldo Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – EC a 45 °C – Confirmación - AT – 45 ± 1°C Ref: ISO 7251: 2005	<b>Ausencia en 100 ml</b>	Ausencia en 100 ml
<b>INVESTIGACION DE PSEUDOMONA aeruginosa:</b> Método: Filtración de Membrana - Caldo Cetrimide – 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Agar P/Agar F Ref: ISO 16266:2006	<b>Presencia 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.-

**Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

**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: **06 de mayo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: **Agua potable y corriente**

FECHA DE MUESTREO: **28 de abril de 2026**

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>
<i>Muestra (Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Agua corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36424	<b>0,26 mg/l</b>
<i>Muestra (Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Agua potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36425	<b>0,82 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2 – Estacion de servicio YPF – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36426	<b>0,46 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 1 – 25 de mayo 455 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36427	<b>0,47 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 4 – Hogar de Ancianos, Sagrada Familia – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36428	<b>0,59 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2 – Estacion de servicio YPF – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36429	<b>0,97 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3 – Italia 445 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36430	<b>0,44 mg/l</b>
<i>Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3 – Italia 445 – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-36431	<b>0,03 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 hiciera 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.-

PROTOCOLO N°: **MB-FQ-EF-2184**

FECHA DE EMISIÓN: **07 de mayo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: Efluente	
LUGAR DE MUESTREO: Planta de tratamiento – Salida	
FECHA DE MUESTREO: 28 de abril de 2026	HORA DE MUESTREO: 13:00 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico y Microbiológico.	MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<b>Parámetros</b>	<b>Resultados</b>	<b>Límites Tolerables</b>
<b>DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO (DBO<sub>5</sub>-20°C):</b> Método: Medición del oxígeno disuelto consumido en la estabilización biológica de la materia orgánica. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5210-B	<b>66,00 mg/l</b>	≤ 200,0 mg/l
<b>DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO):</b> Método: Reflujo cerrado-Colorimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5220-D	<b>151,20 mg/l</b>	≤ 500,0 mg/l
<b>OXÍGENO DISUELTO:</b> Método: Potenciométrico – Electrodo de Membrana. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-O.G.)	<b>2,40 mg/l</b>	-----
<b>NITRITOS (NO<sub>2</sub>-):</b> Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed.2017,p. 4500-NO <sub>2</sub> -B	<b>0,299 mg/l</b>	-----
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-H B	<b>8,02</b>	5,5 – 10,0
<b>SÓLIDOS SEDIMENTABLES (10 min.):</b> Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	<b>0,00 ml/l</b>	≤ 0,5 ml/l
<b>SÓLIDOS SEDIMENTABLES (2 Horas):</b> Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	<b>0,00 ml/l</b>	-----
<b>SULFUROS:</b> Método: Iodométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-S F	<b>&lt; 1,00 mg/l</b>	≤ 2,0 mg/l
<b>SUSTANCIAS SOLUBLES EN ÉTER: (Grasas)</b> Método: Gravimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5520 B	<b>35,00 mg/l</b>	≤ 50,0 mg/l
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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>&lt; 30,00 NMP/100ml</b>	-----
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable - Caldo-Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C) Ref: SM 23th ed.2017,p. 9221-E	<b>&lt; 30,00 NMP/100ml</b>	-----

**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) incluye actualizaciones Res 31/2022**



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 solicitanteriere 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 A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

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

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

PROTOCOLO N°: **MB-FQ-EF-2185**

FECHA DE EMISIÓN: **07 de mayo de 2026**

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

INDICADO POR: **Administracion**

TIPO DE MUESTRA: Efluente	
LUGAR DE MUESTREO: Estacion de Servicio YPF – Salida de Cámara	
FECHA DE MUESTREO: 28 de abril de 2026	HORA DE MUESTREO: 13:26 hs.
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico y Microbiológico.	MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<b>Parámetros</b>	<b>Resultados</b>	<b>Límites Tolerables</b>
<b>DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO (DBO<sub>5</sub>-20°C):</b> Método: Medición del oxígeno disuelto consumido en la estabilización biológica de la materia orgánica. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5210-B	<b>66,00 mg/l</b>	≤ 200,0 mg/l
<b>DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO):</b> Método: Reflujo cerrado-Colorimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5220-C	<b>145,60 mg/l</b>	≤ 500,0 mg/l
<b>OXÍGENO DISUELTO:</b> Método: Potenciométrico – Electrodo de Membrana. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-O.G.)	<b>0,50 mg/l</b>	-----
<b>NITRITOS (NO<sub>2</sub>-):</b> Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed.2017,p. 4500-NO <sub>2</sub> -B	<b>&lt; 0,01 mg/l</b>	-----
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-H B	<b>7,95</b>	5,5 – 10,0
<b>SÓLIDOS SEDIMENTABLES (10 min.):</b> Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	<b>0,00 ml/l</b>	≤ 0,5 ml/l
<b>SÓLIDOS SEDIMENTABLES (2 Horas):</b> Método: Sedimentación en conos Imhoff. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 2540-F	<b>0,00 ml/l</b>	-----
<b>SULFUROS:</b> Método: Iodométrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 4500-S F	<b>&lt; 1,00 mg/l</b>	≤ 2,0 mg/l
<b>SUSTANCIAS SOLUBLES EN ÉTER: (Grasas)</b> Método: Gravimétrico. Ref.: SM 23th ed.2017,p. 5520 B	<b>24,00 mg/l</b>	≤ 50,0 mg/l
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES:</b> 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>1,94 x 10<sup>4</sup> NMP/100ml</b>	-----
<b>RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES FECALES:</b> Método: Número más Probable - Caldo-Laurilsulfato - 35 ± 2°C/48 h – Confirmación en EC a 45 °C) Ref: SM 23th ed.2017,p. 9221-E	<b>7,6 x 10<sup>3</sup> NMP/100ml</b>	-----

**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) incluye actualizaciones Res 31/2022**



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 A20898/2024– DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

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

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

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

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

FECHA DE MUESTREO: 28 de abril de 2026

HORA DE MUESTREO: 12:34 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
<b>Color:</b> Método: Colorimétrico 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> Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	<b>0,77 ± 0,06 NTU</b>	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
<b>Olor:</b> Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	<b>Sin Olor</b>	-----	-----
<b>Conductividad Eléctrica:</b> Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	<b>252,00 ± 3,90 µs/cm</b>	-----	-----
<b>Sólidos Disueltos Totales:</b> Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	<b>164,00 ± 1,11 mg/l</b>	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	<b>7,82 ± 0,04</b>	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
<b>Alcalinidad Total</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>50,86 ± 1,64 mg/l</b>	-----	-----
<b>Alcalinidad Bicarbonatos</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>50,86 ± 1,64 mg/l</b>	-----	-----
<b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Nessler 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> Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. 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> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	<b>2,92 ± 0,15 mg/l</b>	-----	-----
<b>Cloruros (Cl):</b> Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	<b>30,36 ± 2,06 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 solicitanteriere 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.-

**Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

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

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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-15582**

FECHA DE EMISIÓN: **14 de mayo de 2026**

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: **28 de abril de 2026**

HORA DE MUESTREO: **12:34 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> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	<b>11,70 ± 0,37 mg/l</b>	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
<b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b> Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	<b>0,292 ± 0,008 mg/l</b>	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
<b>Hierro (Fe)</b> Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina 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> Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	<b>1,07 ± 0,06 mg/l</b>	-----	-----
<b>Manganeso (Mn):</b> Método: Espectrofotométrico de Persulfato 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> Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	<b>&lt; 1,00 mg/l</b>	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
<b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B	<b>&lt; 0,01 mg/l</b>	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
<b>Potasio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	<b>3,91 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sodio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	<b>69,00 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b> Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E	<b>27,73 ± 1,45 mg/l</b>	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

\* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 33/2023)** 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 A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

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

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

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

FECHA DE MUESTREO: 28 de abril de 2026

HORA DE MUESTREO: 12:37 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
<b>Color:</b> Método: Colorimétrico 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> Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	<b>0,76 ± 0,06 NTU</b>	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
<b>Olor:</b> Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	<b>Sin Olor</b>	-----	-----
<b>Conductividad Eléctrica:</b> Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	<b>2180,00 ± 33,71 µs/cm</b>	-----	-----
<b>Sólidos Disueltos Totales:</b> Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	<b>1417,00 ± 9,59 mg/l</b>	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	<b>8,33 ± 0,05</b>	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
<b>Alcalinidad Total</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>617,09 ± 19,90 mg/l</b>	-----	-----
<b>Alcalinidad Bicarbonatos</b> Método: Volumétrico – Titulación con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	<b>617,09 ± 19,90 mg/l</b>	-----	-----
<b>Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Nessler 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> Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	<b>0,160 ± 0,016 mg/l</b>	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
<b>Calcio:</b> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	<b>17,49 ± 0,92 mg/l</b>	-----	-----
<b>Cloruros (Cl):</b> Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	<b>321,20 ± 21,78 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.-

**Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

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

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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-15583**

FECHA DE EMISIÓN: **14 de mayo de 2026**

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: **28 de abril de 2026**

HORA DE MUESTREO: **12:37 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> Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	<b>90,90 ± 2,89 mg/l</b>	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
<b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b> Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	<b>2,800 ± 0,074 mg/l</b>	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
<b>Hierro (Fe)</b> Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina 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> Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	<b>11,48 ± 0,60 mg/l</b>	-----	-----
<b>Manganeso (Mn):</b> Método: Espectrofotométrico de Persulfato 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> Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	<b>3,64 ± 0,03 mg/l</b>	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
<b>Nitritos (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>):</b> Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO <sub>2</sub> B	<b>0,020 ± 0,006 mg/l</b>	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
<b>Potasio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	<b>15,64 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sodio:</b> Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	<b>644,00 mg/l</b>	-----	-----
<b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b> Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> =E	<b>671,05 ± 35,11 mg/l</b>	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

\* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 33/2023)** 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.-

**Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

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

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable  
LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Sector N° 2 – Estacion de servicio YPF – Latitud: -34,0093 Longitud: -63,9216  
FECHA DE MUESTREO: 28 de abril de 2026 HORA DE MUESTREO: 13:08 hs  
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico. MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
<b>Color:</b> Método: Colorimétrico 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> Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	<b>0,88 ± 0,07 NTU</b>	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
<b>Olor:</b> Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	<b>Sin Olor</b>	-----	-----
<b>Conductividad Eléctrica:</b> Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	<b>260,00 ± 4,02 µs/cm</b>	-----	-----
<b>Sólidos Disueltos Totales:</b> Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	<b>169,00 ± 1,14 mg/l</b>	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
<b>pH:</b> Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	<b>7,99 ± 0,05</b>	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
<b>Arsénico (As):</b> Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. 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> Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	<b>28,60 ± 1,94 mg/l</b>	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
<b>Fluoruros (F<sup>-</sup>):</b> Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	<b>03,22 ± 0,009 mg/l</b>	≤ 1,70 <sup>#</sup> mg/l	≤ 1,70 mg/l
<b>Hierro (Fe)</b> Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	<b>0,102 mg/l</b>	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
<b>Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>):</b> Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO <sub>4</sub> <sup>=</sup> E	<b>27,89 ± 1,46 mg/l</b>	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

\* **CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 33/2023)** 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 RECTOR 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.-

**Inscrito en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO A20898/2024- DIRECTOR TECNICO Gustavo H Duran MP 3361**

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

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