

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre 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: 25 de agosto 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-37012

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3- Grito Alcorta - Agua Potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-37013

Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2- YPF - Agua Potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-37014

Cumple con Límites Tolerables

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

PROTOCOLO N°: MB-AG-37015

No Cumple con Límites Tolerables

Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 1- Mariano Moreno - Agua Potable):

PROTOCOLO N°: MB-AG-37016

Cumple con Límites Tolerables

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

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

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

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-37011**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre 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: **25 de agosto de 2026**

HORA DE MUESTREO: **12:18 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO POR: **Alimento Seguro**

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	< 1 UFC/ml	≤ 100 UFC/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
INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp: Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	Ausencia en 1000 ml	Ausencia en 1000 ml
INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS: Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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


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 -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-37012**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre 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: **25 de agosto de 2026**

HORA DE MUESTREO: **12:15 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO POR: **Alimento Seguro**

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables *
RECuento DE BACTERIAS MESÓFILAS TOTALES: Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9215-B	< 1 UFC/ml	≤ 100 UFC/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
INVESTIGACIÓN DE SALMONELLAS sp: Método: Filtración de Membrana - Investigación en Agar XLD 35°C ± 2°C Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	Ausencia en 1000 ml	Ausencia en 1000 ml
INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS: Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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


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 -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-37013**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre 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 - Grito Alcorta - Latitud:-34,01710 Longitud:-63,92516**

FECHA DE MUESTREO: **25 de agosto de 2026**

HORA DE MUESTREO: **12:48 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	19 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

* **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 -



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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-37014**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre de 2026**

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 N° 2 - Estacion de servicio YPF – Latitud: -34,0093 Longitud: -63,9216**

FECHA DE MUESTREO: **25 de agosto de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:10 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	89 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

* **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 -



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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-37015**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre de 2026**

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 N° 4 – Hogar de Ancianos, Sagrada Familia – Latitud: -34,0136 Longitud: -63,9198**

FECHA DE MUESTREO: **25 de agosto de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:01 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO POR: **Alimento Seguro**

<i>Parámetros</i>	<i>Resultados</i>	<i>Límites Tolerables *</i>
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	1,25 x 10² 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

*** 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 -

PROTOCOLO N°: **MB-AG-37016**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre de 2026**

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 N° 1 – Mariano Moreno - Latitud:-34,00562 Longitud:-63,92428**

FECHA DE MUESTREO: **25 de agosto de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:22 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO POR: **Alimento Seguro**

<i>Parámetros</i>	<i>Resultados</i>	<i>Límites Tolerables *</i>
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	21 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

* **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 -



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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-37017**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre 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: **25 de agosto de 2026**

HORA DE MUESTREO: **13:13 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	58 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

* **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 -



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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-37018**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre de 2026**

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 N° 3 - Grito Alcorta - Latitud:-34,01710 Longitud:-63,92516**

FECHA DE MUESTREO: **25 de agosto de 2026**

HORA DE MUESTREO: **12:51 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	5 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

* **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 -


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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-37019**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre de 2026**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: **Agua de Pozo**

LUGAR DE MUESTREO: **Planta Cooperativa – Salida de Pozo N° 8**

FECHA DE MUESTREO: **25 de agosto de 2026**

HORA DE MUESTREO: **12:29 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	3,4 x 10² 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
INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS: Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Presencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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

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

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

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO 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 -


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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-37020**

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre de 2026**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: **Agua de Pozo**

LUGAR DE MUESTREO: **Planta Cooperativa – Salida de Pozo N° 7**

FECHA DE MUESTREO: **25 de agosto de 2026**

HORA DE MUESTREO: **12:34 hs**

ANÁLISIS SOLICITADO: **Análisis Microbiológico.**

MUESTREO 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	1,81 x 10² 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
INVESTIGACIÓN DE ENTEROCOCOS: Método: Filtración de Membrana – Agar mEnterococos– 35± 2°C /24-48 h - Confirmación Cerebro Corazón y Bilis Esculina Ref: SM 23th 2017 ed, p. 9230-C	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml
INVESTIGACIÓN DE BACTERIAS SULFITO REDUCTORAS: Método: Filtración de Membrana – Medio Agar Hierro Sulfito – 35± 2°C / 44 ± 4 h. Ref: ISO 6461-2-1986	Presencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

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

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

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

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO 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 -


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

FECHA DE EMISIÓN: **02 de septiembre 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: **25 de agosto 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/l¹**

Muestra	Valor Hallado
Muestra (Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Agua Corriente): PROTOCOLO N°: MB-AG-37011	1,64 mg/l
Muestra (Planta Cooperativa – Salida de Cisterna – Agua Potable): PROTOCOLO N°: MB-AG-37012	1,21 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3- Grito Alcorta - Agua Potable): PROTOCOLO N°: MB-AG-37013	0,68 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2- YPF - Agua Potable): PROTOCOLO N°: MB-AG-37014	0,88 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 4 – Hogar de Ancianos Sagrada Familia- Agua Potable): PROTOCOLO N°: MB-AG-37015	0,49 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 1- Mariano Moreno - Agua Potable): PROTOCOLO N°: MB-AG-37016	0,82 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 2- YPF - Agua Corriente): PROTOCOLO N°: MB-AG-37017	1,36 mg/l
Muestra (Red Cooperativa – Sector N° 3- Grito Alcorta - Agua Corriente): PROTOCOLO N°: MB-AG-37018	1,20 mg/l

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

¹ Rango de concentración mínimo al final de Red.

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

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



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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-15888**

FECHA DE EMISIÓN: **09 de septiembre 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: 25 de agosto de 2026

HORA DE MUESTREO: 12:15 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	0,69 ± 0,05 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	Sin Olor	-----	-----
Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	234,00 ± 3,62 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	151,00 ± 1,02 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	7,17 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	52,10 ± 1,68 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	52,10 ± 1,68 mg/l	-----	-----
Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	-----
Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	< 0,01 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	2,43 ± 0,13 mg/l	-----	-----
Cloruros (Cl⁻): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	21,38 ± 1,45 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

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

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

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

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO 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-15888**

FECHA DE EMISIÓN: **09 de septiembre 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: 25 de agosto de 2026

HORA DE MUESTREO: 12:15 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	18,90 ± 0,60 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Fluoruros (F⁻): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	0,329 ± 0,009 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	3,12 ± 0,16 mg/l	-----	-----
Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	< 1,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ B	< 0,01 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Potasio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	5,86 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	69,00 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ ⁼ E	31,02 ± 1,62 mg/l	≤ 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 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 -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-15889**

FECHA DE EMISIÓN: **09 de septiembre 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: 25 de agosto de 2026

HORA DE MUESTREO: 12:18 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	< 1 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	0,77 ± 0,06 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	Sin Olor	-----	-----
Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	2351,00 ± 36,36 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1530,00 ± 10,36 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	7,85 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	565,23 ± 18,23 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	565,23 ± 18,23 mg/l	-----	-----
Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	-----
Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,049 ± 0,005 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	18,20 ± 0,96 mg/l	-----	-----
Cloruros (Cl⁻): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	234,84 ± 15,92 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

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

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

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

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO 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-15889**

FECHA DE EMISIÓN: **09 de septiembre 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: 25 de agosto de 2026

HORA DE MUESTREO: 12:18 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	99,90 ± 3,18 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Fluoruros (F⁻): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	2,064 ± 0,055 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	< 0,10 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	13,23 ± 0,69 mg/l	-----	-----
Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	3,86 ± 0,03 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ B	0,027 ± 0,009 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Potasio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	19,55 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	678,50 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E	702,49 ± 36,76 mg/l	≤ 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 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 -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-15890**

FECHA DE EMISIÓN: **09 de septiembre de 2026**

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Pozo N° 7

FECHA DE MUESTREO: 25 de agosto de 2026

HORA DE MUESTREO: 12:34 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	5 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	0,87 ± 0,07 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	Sin Olor	-----	-----
Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	2750,00 ± 42,53 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	1780,00 ± 12,05 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	7,97 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	544,09 ± 17,55 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	544,09 ± 17,55 mg/l	-----	-----
Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	-----
Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,211 ± 0,020 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	28,72 ± 1,51 mg/l	-----	-----
Cloruros (Cl⁻): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	297,93 ± 20,20 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

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

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

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

Inscripto en ROLA N°19 - RETECA N°1285 - COBICO 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-15890**

FECHA DE EMISIÓN: **09 de septiembre de 2026**

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Pozo N° 7

FECHA DE MUESTREO: 25 de agosto de 2026

HORA DE MUESTREO: 12:34 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	180,90 ± 5,75 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Fluoruros (F⁻): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	2,880 ± 0,076 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	0,113 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	26,53 ± 1,39 mg/l	-----	-----
Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	5,94 ± 0,05 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ B	0,259 ± 0,083 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Potasio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	27,37 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	851,00 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E	970,90 ± 50,80 mg/l	≤ 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 -


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

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-15891**

FECHA DE EMISIÓN: **09 de septiembre de 2026**

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Pozo N° 8

FECHA DE MUESTREO: 25 de agosto de 2026

HORA DE MUESTREO: 12:29 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	5 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	1,01 ± 0,08 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	Sin Olor	-----	-----
Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	3770,00 ± 58,30 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	2450,00 ± 16,58 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	8,02 ± 0,05	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Alcalinidad Total Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	578,99 ± 18,67 mg/l	-----	-----
Alcalinidad Bicarbonatos Método: Volumétrico – Titulación con H ₂ SO ₄ Ref: SM 23th ed 2017 p 2320 B-	578,99 ± 18,67 mg/l	-----	-----
Amoníaco (NH₄⁺): Método: Espectrofotométrico – Nessler Ref: SM 17th ed.89,p. 4500-NH ₃ C	< 0,10 mg/l	≤ 0,20 mg/l	-----
Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	0,044 ± 0,004 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Calcio: Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Ca B	33,57 ± 1,76 mg/l	-----	-----
Cloruros (Cl⁻): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	613,88 ± 41,59 mg/l	≤ 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-15891**

FECHA DE EMISIÓN: **09 de septiembre de 2026**

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

INDICADO POR: Administración

TIPO DE MUESTRA: Agua de Pozo

LUGAR DE MUESTREO: Planta Cooperativa – Salida de Pozo N° 8

FECHA DE MUESTREO: 25 de agosto de 2026

HORA DE MUESTREO: 12:29 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Dureza Total (CO₃Ca): Método: Volumétrico – Titulación con EDTA Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2340 C	240,30 ± 7,64 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 500,00 mg/l
Fluoruros (F⁻): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	3,010 ± 0,080 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	0,119 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Magnesio: Método: De Cálculo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mg B	38,02 ± 2,00 mg/l	-----	-----
Manganeso (Mn): Método: Espectrofotométrico de Persulfato Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Mn B	< 0,05 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Nitratos (NO₃⁻): Método: Espectrofotométrico UV-Vis Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500 NO3 B	10,58 ± 0,08 mg/l	≤ 45,00 mg/l	≤ 45,00 mg/l
Nitritos (NO₂⁻): Método: Espectrofotométrico – Ác. Sulfanílico/Naftilamina. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-NO ₂ B	0,297 ± 0,096 mg/l	≤ 0,10 mg/l	≤ 0,10 mg/l
Potasio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-K B	33,22 mg/l	-----	-----
Sodio: Método: Fotométrico de emisión de llama Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Na B	1069,50 mg/l	-----	-----
Sulfatos (SO₄⁼): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO ₄ =E	1330,20 ± 69,60 mg/l	≤ 400,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l

* CAA (Artículo 982 - Resolución Conjunta SCS y SByDR 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 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 -

PROTOCOLO N°: **FQ-AG-15892**

FECHA DE EMISIÓN: **09 de septiembre de 2026**

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 N° 2 - Estación de servicio YPF – Latitud: -34,0093 Longitud: -63,9216

FECHA DE MUESTREO: 25 de agosto de 2026

HORA DE MUESTREO: 13:10 hs

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Físico-Químico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

Parámetros	Resultados	Límites Tolerables	
		CAA*	MINAAySP**
Color: Método: Colorimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2120 B.	5 Pt-Co	≤ 5,00 Pt-Co	≤ 15,00 Pt-Co
Turbiedad: Método: Nefelométrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2130 B	0,74 ± 0,06 NTU	≤ 3,00 NTU	≤ 2,00 NTU
Olor: Método: Sensorial Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2150 B.	Sin Olor	-----	-----
Conductividad Eléctrica: Método: Directo Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 B	288,00 ± 4,45 µs/cm	-----	-----
Sólidos Disueltos Totales: Ref: SM 23th ed. 2017 p. 2510 calculo	188,00 ± 1,27 mg/l	≤ 1500 mg/l	≤ 2000 mg/l
pH: Método: Potenciométrico. Ref.: SM 23th ed. 2017 p. 4500-H B	7,83 ± 0,04	6,5 – 8,5	6,5 – 8,5
Arsénico (As): Método: Espectrofotométrico - Dietil-Ditiocarbamato de plata. Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-As C	< 0,01 mg/l	≤ 0,01 mg/l	≤ 0,05 mg/l
Cloruros (Cl⁻): Método: Volumétrico – Mohr Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-Cl B	23,48 ± 1,59 mg/l	≤ 350,00 mg/l	≤ 400,00 mg/l
Fluoruros (F⁻): Método: Electrodo Selectivo de Iones Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-F C	0,341 ± 0,009 mg/l	≤ 1,70 [#] mg/l	≤ 1,70 mg/l
Hierro (Fe) Método: Espectrofotométrico - Fenantrolina Ref: SM 23th ed. 2017 p. 3500-Fe B	0,107 mg/l	≤ 0,30 mg/l	≤ 0,20 mg/l
Sulfatos (SO₄²⁻): Método: Turbidimétrico Ref: SM 23th ed. 2017 p. 4500-SO₄²⁻E	34,68 ± 1,81 mg/l	≤ 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 -

[Firma]
DR. GUSTAVO HECTOR DURAN
BIOQUIMICO
M. P. N° 3361