

PROTOCOLO N°: **MB-AG-16805**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de octubre de 2016**

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

FECHA DE MUESTREO: 27 de septiembre de 2016

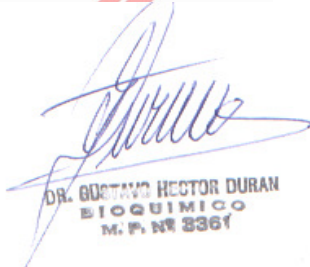
HORA DE MUESTREO: 17:29 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<b>Parámetros</b>	<b>Resultados</b>	<b>Límites Tolerables *</b>
<b>RECuento DE BACTERIAS AEROBIAS HETEROTROFICAS:</b> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 20th ed.98, 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 20th ed.98, 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 20th ed.98, p. 9221-C	<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 y Medio HK 35°C ± 2°C- Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	<b>Ausencia en 1000 ml</b>	Ausencia en 1000 ml

\* Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. DiPAS 608/93 y su modificatoria Res. 074/06)



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 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.-

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

**Sucursal:** **Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-16806**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de octubre de 2016**

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

FECHA DE MUESTREO: 27 de septiembre de 2016

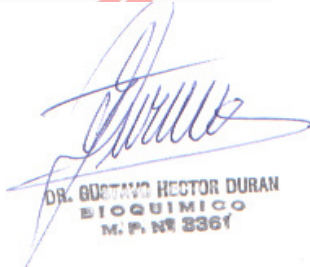
HORA DE MUESTREO: 17:42 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<b>Parámetros</b>	<b>Resultados</b>	<b>Límites Tolerables *</b>
<b>RECuento DE BACTERIAS AEROBIAS HETEROTROFICAS:</b> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 20th ed.98, p. 9215-B	<b>18 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 20th ed.98, 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 20th ed.98, p. 9221-C	<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 y Medio HK 35°C ± 2°C- Previo Enriquecimiento Ref: ISO 19250:2010	<b>Ausencia en 1000 ml</b>	Ausencia en 1000 ml

\* Normas Provinciales de Calidad y Control de Aguas para Bebidas (Res. DiPAS 608/93 y su modificatoria Res. 074/06)



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 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.-

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

**Sucursal:** **Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-16807**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de octubre de 2016**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Carlos Gardel 924 – Sector 4

FECHA DE MUESTREO: 27 de septiembre de 2016

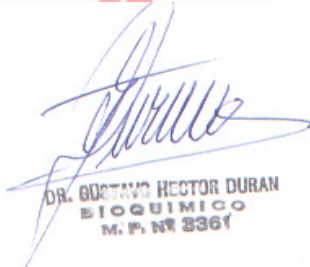
HORA DE MUESTREO: 18:28 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<b>Parámetros</b>	<b>Resultados</b>	<b>Límites Tolerables *</b>
<b>RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIAS HETEROTROFICAS:</b> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 20th ed.98, p. 9215-B	<b>10 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 20th ed.98, 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 20th ed.98, p. 9221-C	<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. DiPAS 608/93 y su modificatoria Res. 074/06)



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 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.-

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-16808**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de octubre de 2016**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Berutti 279 – Hotel del Lago – Sector 7

FECHA DE MUESTREO: 27 de septiembre de 2016

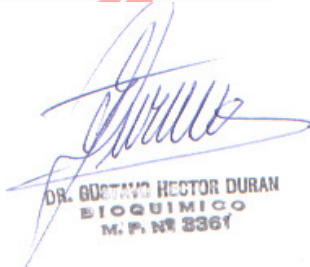
HORA DE MUESTREO: 18:00 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<b>Parámetros</b>	<b>Resultados</b>	<b>Límites Tolerables *</b>
<b>RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIAS HETEROTROFICAS:</b> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count - 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 20th ed.98, p. 9215-B	<b>15 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 20th ed.98, 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 20th ed.98, p. 9221-C	<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. DiPAS 608/93 y su modificatoria Res. 074/06)



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 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.-

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

**Sucursal: Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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



PROTOCOLO N°: **MB-AG-16809**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de octubre de 2016**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Berutti 279 – Hotel del Lago – Sector 7

FECHA DE MUESTREO: 27 de septiembre de 2016

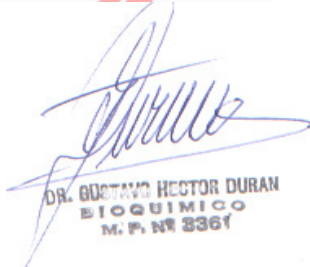
HORA DE MUESTREO: 18:00 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<b>Parámetros</b>	<b>Resultados</b>	<b>Límites Tolerables *</b>
<b>RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIAS HETEROTROFICAS:</b> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 20th ed.98, 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 20th ed.98, 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 20th ed.98, p. 9221-C	<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. DiPAS 608/93 y su modificatoria Res. 074/06)



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 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.-

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

Sucursal: **Villa del Rosario**: Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-16810**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de octubre de 2016**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Carlos Pellegrini y Carlos Gardel – Sector 3

FECHA DE MUESTREO: 27 de septiembre de 2016

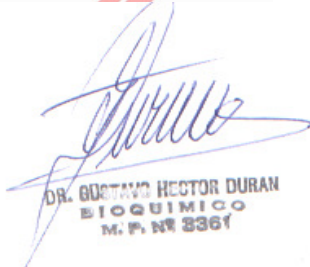
HORA DE MUESTREO: 18:40 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<b>Parámetros</b>	<b>Resultados</b>	<b>Límites Tolerables *</b>
<b>RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIAS HETEROTROFICAS:</b> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 20th ed.98, p. 9215-B	<b>2 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 20th ed.98, 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 20th ed.98, p. 9221-C	<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. DiPAS 608/93 y su modificatoria Res. 074/06)



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 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.-

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

**Sucursal:** **Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-16811**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de octubre de 2016**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable

LUGAR DE MUESTREO: Red Cooperativa – Carlos Gardel 924 – Sector 4

FECHA DE MUESTREO: 27 de septiembre de 2016

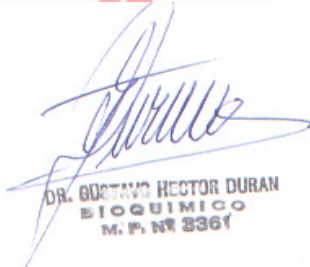
HORA DE MUESTREO: 18:28 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<b>Parámetros</b>	<b>Resultados</b>	<b>Límites Tolerables *</b>
<b>RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIAS HETEROTROFICAS:</b> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count - 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 20th ed.98, p. 9215-B	<b>&lt; 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 20th ed.98, 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 20th ed.98, p. 9221-C	<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. DiPAS 608/93 y su modificatoria Res. 074/06)



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 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.-

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

**Sucursal: Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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

PROTOCOLO N°: **MB-AG-16812**

FECHA DE EMISIÓN: **06 de octubre de 2016**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Corriente

LUGAR DE MUESTREO: Red Interna – YPF – CEAC LTDA General Levalle – Cocina Serviclub – Sector 2

FECHA DE MUESTREO: 27 de septiembre de 2016

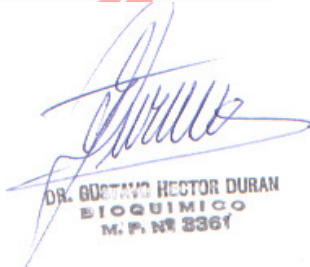
HORA DE MUESTREO: 18:16 Hs.

ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Microbiológico.

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

<b>Parámetros</b>	<b>Resultados</b>	<b>Límites Tolerables *</b>
<b>RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIAS HETEROTROFICAS:</b> Método: Recuento en placa - Agar Plate Count – 35± 2°C/ 48 h Ref: SM 20th ed.98, 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 20th ed.98, 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 20th ed.98, p. 9221-C	<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. DiPAS 608/93 y su modificatoria Res. 074/06)



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 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.-

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

**Sucursal:** **Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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



FECHA DE EMISIÓN: **06 de octubre de 2016**

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

INDICADO POR: **Administración**

TIPO DE MUESTRA: Agua Potable/Agua Corriente

FECHA DE MUESTREO: 27 de septiembre de 2016

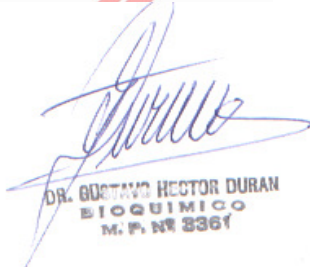
ANÁLISIS SOLICITADO: Análisis Fisicoquímico

MUESTREADO POR: Alimento Seguro

**Determinación de Cloro Activo Residual**

**Límite Tolerable  $\geq 0,2$  mg/l**

<b>Muestra</b>	<b>Valor Hallado</b>
<i>Muestra (Salida Cisterna – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-16805	<b>0,50 mg/l</b>
<i>Muestra (Salida Cisterna – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-16806	<b>0,70 mg/l</b>
<i>Muestra (Carlos Gardel 924 – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-16807	<b>0,75 mg/l</b>
<i>Muestra (Berutti 279 – Agua Corriente):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-16808	<b>0,70 mg/l</b>
<i>Muestra (Berutti 279 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-16809	<b>0,60 mg/l</b>
<i>Muestra (Carlos Pellegrini y Caros Gardel – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-16810	<b>0,50 mg/l</b>
<i>Muestra (Carlos Gardel 924 – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-16811	<b>0,50 mg/l</b>
<i>Muestra (YPF Serviclub – Agua Potable):</i> PROTOCOLO N°: MB-AG-16812	<b>0,70 mg/l</b>



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 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.-

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

**Sucursal: Villa del Rosario:** Dr. Ludueña 841 – Tel: 03573-423212

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