

# INFORME DE ENSAYO N° : 1908785

Solicitante: **AGUA NUESTRA**

N° de Identificación: **364**

Domicilio: **V. TORRA 5633 - PQUE INDUSTRIAL** Localidad: **PARANA**

Provincia: **ENTRE RIOS**

## DATOS DE LA MUESTRA:

N° de muestra : **119110167**

Acta N°:

Fecha toma de Muestra:

Fecha recepción de la muestra: **12/11/19**

Fecha de Análisis: **13/11/19** al **15/11/19**

Especie: **AGUA AFLUENTES**

Matriz: **AGUA**

Observaciones del Producto: **BIDON DE 20 LITROS.**

Fecha de elaboración : **11/11/19**

Número de lote : **12325**

Número de : -

Destino: -

Datos Adicionales: **VTO: 11/02/20.**

## Análisis Microbiológico de Aguas

Recuento de Mesófilos Aerobios Totales a 37°C

Método: *ISO 6222:1999*

V.R. Límite máximo permitido por UE: - . Límite máximo permitido por CAA: 500 UFC/mL. Si se supera este ítem y se cumplen el resto de los parámetros, recomienda tomar medidas de higiene y realizar un nuevo recuento luego de la desinfección.

### Resultado:

**ND UFC/mL**

Recuento de Coliformes Totales

Método: *ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016*

V.R. UE: Máx. 0. CAA: Menor o igual a 3.

**0 UFC/100 mL**

Recuento de Escherichia coli genérica

Método: *ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016*

V.R. UE: Máx. 0. CAA: Menor a 1.

**0 UFC/100 mL**

Investigación de Pseudomonas aeruginosa

Método: *STANDARD METHODS 22nd ED 2012 9213 F.*

V.R. UE: - ; CAA: Ausencia

**Ausencia en 100 mL**

Observaciones:


ND: no detectable.

"0": "cero" o "<1" u "organismo no detectable" en el volumen de muestra analizado.

Resultado del Análisis Microbiológico de Agua:

**APTA PARA CONSUMO SEGÚN CAA (CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Capítulo XII Art. 983).**

La aptitud se refiere exclusivamente a los parámetros analizados.

  
Dra. MARIA EUGENIA FOLMER  
DIRECTORA TECNICA  
MERCOLAB S. A.

**MERCOLAB S.A.**


Laboratorio para la Industria Alimentaria

Este informe de ensayo no debe reproducirse, excepto en su totalidad, sin la aprobación escrita de MERCOLAB S.A. Los resultados se refieren solamente a los ítems sometidos a ensayo sobre la muestra tal como fue recibida. La toma de muestra y los datos de la muestra informados por el solicitante son responsabilidad del mismo.

Página 1 de 1

MERCOLAB S.A. - Laboratorio para la Industria Alimentaria  
OBISPO GELABERT 2656 / 58 (S3000 AKH) SANTA FE - ARGENTINA  
email: [info@mercolab.com.ar](mailto:info@mercolab.com.ar) [www.mercolab.com.ar](http://www.mercolab.com.ar)  
TEL: 0342 - 4122-310 / 0342 - 4122428

Fecha informe:  
26/11/19

CONTROLO: 

# INFORME DE ENSAYO N° : 1908777

Solicitante: **AGUA NUESTRA**

N° de Identificación: **364**

Domicilio: **V. TORRA 5633 - PQUE INDUSTRIAL** Localidad: **PARANA**

Provincia: **ENTRE RIOS**

## DATOS DE LA MUESTRA:

N°. de muestra : **119110060**

Acta N°:

Fecha toma de Muestra:

Fecha recepción de la muestra: **05/11/19**

Fecha de Análisis: **06/11/19** al **08/11/19**

Especie: **AGUA AFLUENTES**

Matriz: **AGUA**

Observaciones del Producto: **BIDON DE 12 LITROS.**

Fecha de elaboración : **04/11/19**

Número de lote : **12319**

Número de : **-**

Destino: **-**

Datos Adicionales: **FECHA DE VENCIMIENTO: 04/02/20.**

## Análisis Microbiológico de Aguas

### Resultado:

Recuento de Mesófilos Aerobios Totales a 37°C

Método: *ISO 6222:1999*

**ND UFC/mL**

V.R. Límite máximo permitido por UE: - . Límite máximo permitido por CAA: 500 UFC/mL. Si se supera este ítem y se cumplen el resto de los parámetros, recomienda tomar medidas de higiene y realizar un nuevo recuento luego de la desinfección.

Recuento de Coliformes Totales

Método: *ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016*

**0 UFC/100 mL**

V.R. UE: Máx. 0. CAA: Menor o igual a 3.

Recuento de Escherichia coli genérica

Método: *ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016*

**0 UFC/100 mL**

V.R. UE: Máx. 0. CAA: Menor a 1.

Investigación de Pseudomonas aeruginosa

Método: *STANDARD METHODS 22nd ED 2012 9213 F.*

**Ausencia en 100 mL**

V.R. UE: - ; CAA: Ausencia

Observaciones:

ND: no detectable.

"0": "cero" o "<1" u "organismo no detectable" en el volumen de muestra analizado.

Resultado del Análisis Microbiológico de Agua:

APTA PARA CONSUMO SEGÚN CAA (CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Capítulo XII Art. 983).

La aptitud se refiere exclusivamente a los parámetros analizados.

**MERCOLAB S.A.\***

Laboratorio para la Industria Alimentaria

**Dña. MARIA EUGENIA FOLMER**  
**DIRECTORA TECNICA**  
**MERCOLAB S. A.**

Este informe de ensayo no debe reproducirse, excepto en su totalidad, sin la aprobación escrita de MERCOLAB S.A.

Los resultados se refieren solamente a los ítems sometidos a ensayo sobre la muestra tal como fue recibida. La toma de muestra y los datos de la muestra informados por el solicitante son responsabilidad del mismo.

Página 1 de 1

MERCOLAB S.A. - Laboratorio para la Industria Alimentaria  
OBISPO GELABERT 2656 / 58 (S3000 AKH) SANTA FE - ARGENTINA  
email: [info@mercolab.com.ar](mailto:info@mercolab.com.ar) [www.mercolab.com.ar](http://www.mercolab.com.ar)

Fecha informe:  
26/11/19

CONTROL:

TEL: 0342 - 4122-310 / 0342 - 4122428