

INFORME DE ENSAYO N° : 2000708

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 : **120010174**

Acta N°:

Fecha toma de Muestra:

Fecha recepción de la muestra: **07/01/20**

Fecha de Análisis: **08/01/20** al **13/01/20**

Especie: **AGUA AFLUENTES**

Matriz: **AGUA**

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

Fecha de elaboración : **06/01/20**

Número de lote : **12371**

Número de : -

Destino: -

Datos Adicionales: **VTO: 06/04/20.**

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.

Recuento de Coliformes Totales

Método: *ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016*

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

Recuento de Escherichia coli genérica

Método: *ISO 9308-1:2014/Amd.1:2016*

V.R. UE: Máx. 0. CAA: Menor a 1.

Investigación de Pseudomonas aeruginosa

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

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.

Resultado:

4 UFC/mL

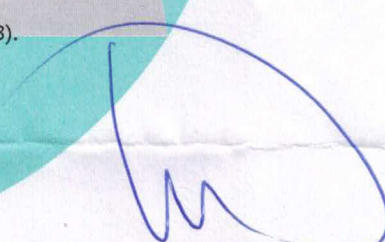
0 UFC/100 mL

0 UFC/100 mL

Ausencia en 100 mL

MERCOLAB S.A.

Laboratorio para la Industria Alimentaria


Dra. **MARÍA EUGENIA FOLMER**
DIRECTORA TÉCNICA
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 www.mercolab.com.ar
TEL: 0342 - 4122-310 / 0342 - 4122428

Fecha informe:
28/01/20

CONTRÓLO: 

INFORME DE ENSAYO N° : 2000702

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 : **119120450**

Acta N°:

Fecha toma de Muestra:

Fecha recepción de la muestra: **17/12/19**

Fecha de Análisis: **09/01/20** al **09/01/20**

Especie: **AGUA AFLUENTES**

Matriz: **AGUA**

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

Fecha de elaboración : **16/12/19**

Número de lote : **12354**

Número de : -

Destino: -

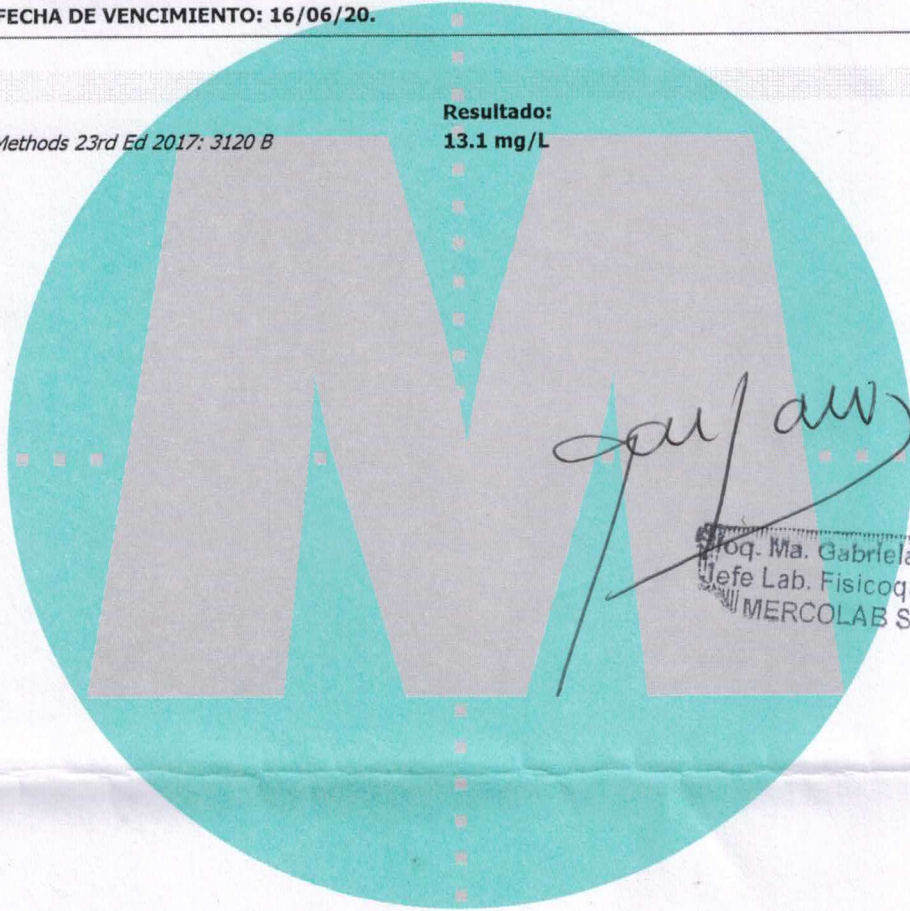
Datos Adicionales: **FECHA DE VENCIMIENTO: 16/06/20.**

SODIO

Método: *Standard Methods 23rd Ed 2017: 3120 B*

Resultado:

13.1 mg/L



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 www.mercolab.com.ar
TEL: 0342 - 4122-310 / 0342 - 4122428

Fecha informe:
28/01/20

CONTROLO: *MJA*