

INFORME DE ENSAYO N° : 2002961

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 : **120030276**

Acta N°:

Fecha toma de Muestra:

Fecha recepción de la muestra: **17/03/2020**

Fecha de Análisis: **17/03/2020** al **19/03/2020**

Especie: **AGUA AFLUENTES**

Matriz: **AGUA**

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

Fecha de elaboración : **16/03/2020**

Número de lote : **12430**

Número de : -

Destino: -

Datos Adicionales: **VTO: 16/06/20**

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:

1 UFC/mL


0 UFC/100 mL

0 UFC/100 mL

Ausencia en 100 mL

MERCOLAB S.A.

Laboratorio para la Industria Alimentaria

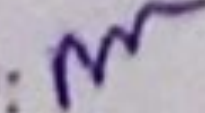

Dra. MARÍA EUGENIA FOLMER
DIRECTORA TÉCNICA
MERCOLAB S.A.

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:
21/04/2020

CONTROLO: 

INFORME DE ENSAYO N° : 2002963

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 : **120040063**

Acta N°:

Fecha toma de Muestra:

Fecha recepción de la muestra: **07/04/2020**

Fecha de Análisis: **07/04/2020** al **09/04/2020**

Especie: **AGUA AFLUENTES**

Matriz: **AGUA**

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

Fecha de elaboración : **06/04/20**

Número de lote : **12446**

Número de : **-**

Destino: **-**

Datos Adicionales: **VTO: 06/07/20.**

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:

ND 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:
21/04/2020

CONTROLO: 