



LABORATORIO ROJAS

MICROBIOLOGÍA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS

Aspirante Gazo Nº 100 ROJAS- BS.AS.

Tel: 2364-512232

Aseguramientodecalidad.ce@gmail.com

Muestra solicitada por : COOP. DE AGUA RAFAEL OBLIGADO

Identificación de la muestra:
Muestra analizada :
Número de protocolo: 2452708
Fecha : 25 de febrero de 2022

ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO DE AGUA

Según Código Alimentario Argentino Art 982

Muestra extraída y remitida por el interesado sin intervención de personal de este laboratorio

- Sitio de extracción	: No especificado
- Aptitud	: -
- pH	: 8,85
<i>Valor de referencia: 6,50 a 8,50</i>	
- Dureza total (en CO ₃ Ca)	: 121 mg/l
<i>Valor de referencia: máximo 400 mg/l</i>	
- Alcalinidad total	: 219 mg/l
- Cloruros (Cl ⁻)	: 59 mg/l
<i>Valor de referencia: máximo 350 mg/l</i>	
- Sulfatos (SO ₄ ⁼)	: 15 mg/l
<i>Valor de referencia: máximo 400 mg/l</i>	
- Nitratos (NO ₃ ⁻)	: 15 mg/l
<i>Valor de referencia: máximo 45 mg/l</i>	
- Nitritos (NO ₂ ⁻)	: menor que 0,05 mg/l
<i>Valor de referencia: máximo 0,10 mg/l</i>	
- Amoniaco (NH ₄ ⁺)	: menor que 0,05 mg/l
<i>Valor de referencia: máximo 0,20 mg/l</i>	
- Cloro residual total	: No contiene.
- Fluoruro (F ⁻)	: 0,99 mg/l
<i>Valor de referencia: hasta 1,00 mg/l</i>	
- Arsenico(As)	: 0,027 mg/l
<i>Valor de referencia: máximo 0,050 mg/l</i>	
- Conductividad	: 1.729 uS/cm

DR. JORGE RAÍZ MAMINI
BACTERIOLOGO
QUÍMICO E INDUSTRIAL
Mat. Paraná 2740

CONCLUSIÓN: APTA PARA EN CONSUMO HUMANO DESDE EL PUNTO DE VISTA
MICROBIOLOGICO SEGÚN LEY 18870.