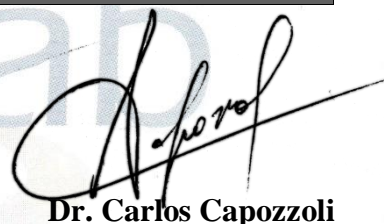


Análisis Bacteriológico de Agua Envasada

Fecha:	15/10/2021		
Muestra:	AGUA ENVASADA – Bidón 12 litros		
Empresa:	Printemps		
Envasada en:	Azcuénaga 971 - Morón		
Protocolo análisis N°:	AB 10212737		
	Muestra AB 2737	CAA*	Metodología
Bacterias coliformes por 100 ml:	0	< 3	(Mc Conkey – 37 °C/24 hs) NMP/ 100ml
Escherichia coli por 100 ml:	Ausente	Ausente	(Mc Conkey – 44.5 °C/24 hs) NMP/100 ml
Pseudomonas aeruginosa por 100 ml:	Ausente	Ausente	(Filtración – Agar Cetrimide 37 °C/ 48hs) UFC/100 ml
Bacterias mesófilas por 100 ml:	0	< 500	(PCA – 37 °C/48 hs) UFC/ml

Resultados y recomendaciones de acuerdo al Código Alimentario Argentino (CAA*).

La muestra analizada resultó, **APTA** para el consumo desde el punto de vista bacteriológico.



Dr. Carlos Capozzoli

Bacteriólogo Clínico e Industrial

Mp 3884 CPQ

Análisis Físico-Químico

Fecha: 15/10/2021

Protocolo N°: 10212737

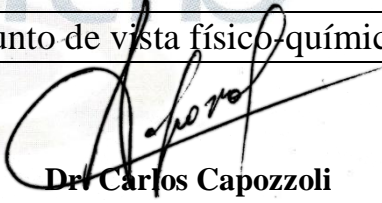
Envase Rotulado: Agua Envasada – Bidón 12 litros

Empresa: Printemps

Domicilio: Azcuénaga 971 - Morón

Parámetro	Unidad	Resultado	Valores Máximos Código Alim. Arg.
Color	Uc	<5	5 Escala Pt-Co
Turbiedad	NTU	0.3	3 NTU
PH	UpH	6.9	6-9
Cloruro	mg/l	<10	350 mg/l
Sulfato	mg/l	<10	500 mg/l
Dureza Total	mg/l	20	
Alcalinidad Total	mg/l	10	
Conductividad	Micro S/cm	163	
Total sólidos disueltos	mg/l	104	Máx. 1500
Sodio	mg/l	<10	
Arsénico	mg/l	0.005	0.01 mg/lt
Nitratos	mg/l	<5	45 mg/l
Nitritos	mg/l	<0.05	0.1 mg/l
Amonio	mg/l	<0.05	0.2 mg/l
Fluoruros	mg/l	<0.001	0.05 mg/l

Calificación: **Apto** para el consumo desde el punto de vista físico-químico



Dr. Carlos Capozzoli
Bacteriólogo Clínico e Industrial
Mp 3884 CPQ