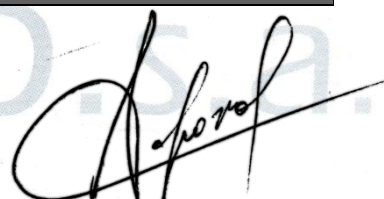


## Análisis Bacteriológico de Soda en Sifones

<b>Fecha:</b>	03/01/2022		
<b>Muestra:</b>	AGUA ENVASADA – Sifón		
<b>Empresa:</b>	Printemps		
<b>Envasada en:</b>	Azcuénaga 971 – Morón		
<b>Protocolo análisis N°:</b>	S 11212789		
	<b>Muestra S 2789</b>	<b>CAA*</b>	<b>Metodología</b>
<b>Bacterias coliformes por 100 ml:</b>	0	< 3	(Mc Conkey – 37 °C/24 hs) NMP/ 100ml
<b>Escherichia coli por 100 ml:</b>	Ausente	Ausente	(Mc Conkey – 44.5 °C/24 hs) NMP/100 ml
<b>Pseudomonas aeruginosa por 100 ml:</b>	Ausente	Ausente	(Filtración – Agar Cetrimide 37 °C/ 48hs) UFC/100 ml
<b>Bacterias mesófilas por 100 ml:</b>	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. **Soda baja en sodio**



**Dr. Carlos Capozzoli**

Bacteriólogo Clínico e Industrial

Mp 3884 CPQ

Fecha: 03./01/2022

Protocolo N°: 11212789

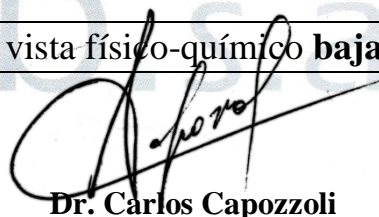
Envase Rotulado: Agua Envasada – Sifón

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	4.8	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	0	
Conductividad	Micro S/cm	150	
Total sólidos disueltos	mg/l	99	Máx. 1500
Sodio	mg/l	5	
Arsénico	mg/l	0.005	0.01 mg/l
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 **baja en sodio**



**Dr. Carlos Capozzoli**

Bacteriólogo Clínico e Industrial

Mp 3884 CPQ