

INFORME DE RESULTADOS

Protocolo N°: 4167

Fecha de ingreso : 09 de Febrero de 2022

Empresa: Cocobona S.A.

Muestra: Bidón 12 litros

Ubicación: Barrancas del Paraná 2508 –
Pergamino, Buenos Aires.

Análisis solicitado: Físicoquímico/Microbiológico

Marco Legal: Ley 19587/72 y su Decreto Reglamentario 351/79 - Ley 18284/69 y su Decreto Reglamentario 2126/71 Código Alimentario Argentino (C.A.A.) Capítulo XII – Artículo 983 (Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019).

Equipos utilizados	Marca	Modelo	N° Serie
Autoclave	BIOTEC	-	-
Balanza Analítica	PCE	ABZ100C	IB010616
Baño Termostático	TECNODALVO	TDK/2	-
Conductímetro	HACH	SensION5	50300014009
Electrodo de pH	HANNA	HI11310	035663
Espectrofotómetro UV-Vis	PERSEÉ	T7DS	QC103
Estufa de Cultivo/Germinación	TECNODALVO	TDC-G/D30 DIGITAL	-
Estufa de Secado/Esterilización	TECNODALVO	TDE30	-

Parámetro	Método	Resultado	Unidad	C.A.A.
Recuento de Bacterias Heterotróficas Mesófilas	SM 9215 B	<10	UFC/ml	: < 500
Bacterias Coliformes Totales	SM 9221 B	<1,1	NMP/100 ml	: ≤ 3
Escherichia Coli	SM 9223	Ausencia	A-P/100 ml	: Ausencia
Pseudomona Aeruginosa	SM 9213 F	Ausencia	A-P/100 ml	: Ausencia

¹ En el caso de que el resultado supere los 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados solo se deberá exigir la higienización reservorio y un nuevo examen Bacteriológico.

CONCLUSIÓN FINAL: Desde el punto de vista de los parámetros analizados, la muestra **CUMPLE** con las especificaciones bacteriológicas para agua envasada del Código Alimentario Argentino Artículo 983 Resolución Conjunta S.R.yG.R. y S.A.yB. N° 34/2019, Ley 18284.

Nora A. Cesano
BIOQUÍMICA

JUAN MANUEL HELGUERO
Lic. en Higiene y Seguridad
Ing. en Seguridad Ambiental

M.N. 6322 M.P. 3203 Larrea N°612 | Pergamino | Buenos Aires M. Argentina C.O.P.D.S RUP 000377

(02477) 410440 / 15558669
jhelguero@hotmail.com
www.jmhconsultora.com.ar/

Parámetro	Método	Resultado	Unidad	C.A.A.
Alcalinidad Total (CaCO ₃)	SM 2320 B	15	mg/l	No específica
Arsénico (As)	SM 3500-As C	<0,001	mg/l	máx.: 0,01
Calcio (Ca ⁺⁺)	SM 3500-Ca ⁺² D	1	mg/l	No específica
Cloruro (Cl ⁻)	SM 4500 -Cl ⁻ B	4	mg/l	máx.: 350
Conductividad (C.E.)	SM 2510 B	38,8	µS/cm	No específica
Dureza Total (CaCO ₃)	SM 2340 C	2	mg/l	No específica
Magnesio (Mg ⁺²)	SM 2340 C	<1	mg/l	No específica
Nitrato (NO ₃ ⁻)	SM 4500- NO ₃ ⁻ B	5	mg/l	máx.: 45
Nitrito (NO ₂ ⁻)	SM 4500- NO ₂ ⁻ B	<0,03	mg/l	máx.: 0,10
pH (H ⁺)	SM 4500 H ⁺ B	7,64	U pH	6,0 – 9,0
Sodio (Na)	SM 3500-Na B	5	mg/l	No específica
Sólidos Disueltos Totales	SM 2540 B	34	mg/l	máx.: 1500
Sulfatos (SO ₄ ⁻²)	SM 4500- SO ₄ ⁻² E	<2	mg/l	máx.: 500
Turbiedad	SM 2130 B	< 0,01	UTN	máx.: 3

CONCLUSIÓN FINAL: Desde el punto de vista de los parámetros analizados, la muestra **CUMPLE** con las especificaciones fisicoquímicas para agua envasada del Código Alimentario Argentino Artículo 983 Resolución Conjunta S.R.yG.R. y S.A.yB. N° 34/2019, Ley 18284.

Nora A. Cesano
BIOQUÍMICA
M.N. 6322 M.P. 3203

JUAN MANUEL HELGUERO
Lic. en Higiene y Seguridad
Ing. en Seguridad Ambiental
Mat. N° 52647 - O.P.D.S RUP 000377