

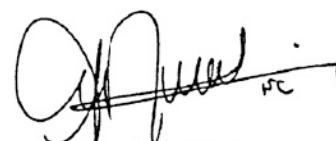
Corresponde a: **OLIVIA CATERING SRL**
N° cliente:
N° informe: **006-66578-218**

Fecha de recepción: **14/09/25**
Páginas: **1/3**

- 17:00:30

DATOS DE LA MUESTRA

Sitio de extracción	Agua de red. Base Añelo
Fecha y hora de extracción	14/09/25
Motivo del análisis	Control
Responsable de extracción	Gabriela Poggi
Tipo de envase y volumen de la muestra	1 Lt en envase de plástico. 120 mL en envase estéril


Noelia Campi
Bioquímica-M.P.R.N 1817-M.P.N 662

FIRMA DIGITAL

CD66DDE4B6E7933072CE818B85808F91A4B2B498B7CCC4AC91A2A746699CC1CCE6E6D0BDA920EF

APG-02.01

Corresponde a: **OLIVIA CATERING SRL**
N° cliente:
N° informe: **006-66578-218**

Fecha de recepción: **12/09/2025**
Páginas: **2/3**

- 17:00:30

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO PARA AGUAS

Material: Agua

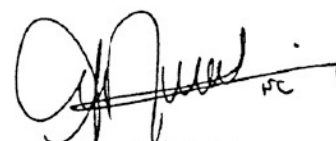
Extracción: 09/09/2025 - 17:00:30

Firma: 17/09/2025

Color	< 5 U Pt-Co	Valores de referencia
Método: SMWaW 2120-B		máx. 5 escala Pt-Co
Olor	Inodora	Sin olores extraños
Método: SMWaW 2150-B		
Turbiedad	< 1 UNT	máx. 3 NTU
Método: SMWaW 2130-B		
pH	7,6	Art. 982: 6,5-8,5 Art. 983: 6,0-9,0
Método: SMWaW 4500-B		
Conductividad	1.065 uS/cm	
Método: SMWaW 2510-B		
Sólidos Disueltos Totales	533 mg/L	máx. 1500 mg/L
Método: Electroanalítico		
Dureza Total (en CaCO3)	401 mg/L	máx. 400 mg/L
Método: SMWaW 2340-C		
Cloruros (en Cl)	142 mg/L	máx. 350 mg/L
Método: SMWaW 4500-B		
Sulfatos(en SO4)	223 mg/L	máx. 400 mg/L
Método: SMWaW 4500-E		
Nitratos (en NO3)	11 mg/L	máx. 45 mg/L
Método: EFM		
Nitritos (en NO2)	< 0,025 mg/L	máx. 0,10 mg/L
Método: SMWaW 4500-B		
Amonio	< 0,02 mg/L	máx. 0,20 mg/L
Método: SMWaW 4500-F		
Calcio	124 mg/L	
Método: SMWaW 3500-D		
Magnesio	22,4 mg/L	
Método: SMWaW 3500-E		
Sodio	76 mg/L	
Método: SMWaW 3500-D		
Arsénico	< 0,010 mg/L	máx. 0,01 mg/L
Método: Colorimétrico		
Fluoruro	0,6 mg/L	
Método: SMWaW 4500-D		

Valores de referencia:

La cantidad máxima se da en función de la temperatura promedio de la zona, teniendo en cuenta el consumo diario del agua de bebida:
- Temperatura media y máxima del año (°C) 10,0 - 12,0, contenido límite recomendado de
Flúor (mg/l), límite inferior: 0,9; límite superior: 1,7
- Temperatura media y máxima del año (°C) 12,1 - 14,6, contenido límite recomendado de



Noelia Campi
Bioquímica-M.P.R.N 1817-M.P.N 662

FIRMA DIGITAL

CD66DDE4B6E7933072CE818B85808F91A4B2B498B7CCC4AC91A2A746699CC1CCE6E6D0BDA920EF

APG-02.01

Corresponde a: **OLIVIA CATERING SRL**

N° cliente:

N° informe: **006-66578-218**

Fecha de recepción: **12/09/2025**

Páginas:

3/3

- 17:00:30

Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,5
- Temperatura media y máxima del año (°C) 14,7 - 17,6, contenido límite
recomendado de
Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,3
- Temperatura media y máxima del año (°C) 17,7 - 21,4, contenido límite
recomendado de
Flúor (mg/l), Límite inferior: 0,7; límite superior: 1,2
- Temperatura media y máxima del año (°C) 21,5 - 26,2, contenido límite
recomendado de
Flúor (mg/l), límite inferior: 0,7; límite superior: 1,0
- Temperatura media y máxima del año (°C) 26,3 - 32,6, contenido límite
recomendado de
Flúor (mg/l), límite inferior: 0,6; límite superior: 0,8

-Art 983: máx.: 2,0 mg/l

Alcalinidad Bicarbonatos

207 mg/L

Método: SMWaW 2320-B

Alcalinidad Carbonatos

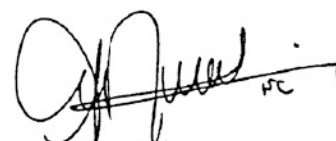
< 1 mg/L

Método: SMWaW 2320-D

Determinaciones analíticas referidas a los criterios establecidos por el Código Alimentario Argentino

- CAA Capítulo XII art. 982 y Ley 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo- Decreto 351/79 Cp 6.

Art 57- Provisión de agua potable. Los resultados sólo están relacionados con la muestra ensayada.


Noelia Campi
Bioquímica-M.P.R.N 1817-M.P.N 662

FIRMA DIGITAL

CD66DDE4B6E7933072CE818B85808F91A4B2B498B7CCC4AC91A2A746699CC1CCE6E6D0BDA920EF

APG-02.01