

ANALISIS DE POTABILIDAD DE AGUA SEGUN CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO

RAZON SOCIAL **JULIO CESAR ALARCON**

RESPONSABLE EXTRACCION: LEAA LABORATORIO

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA : **AV.SAN MARTIN 2549 EL TALAR TIGRE**

DETERMINACIONES :

			<u>LÍMITES ADMISIBLES</u>
RECUEENTO DE BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS (A)	20	UFC/ ml	Ref CAA
RECUEENTO DE COLIFORMES (B)	< 1.1	/100 ml	Hasta 500 UFC/ ml
INVESTIGACIÓN DE <i>Escherichia coli</i> (C)	0	/100 ml	Hasta 1.1/100 ml
INVESTIGACIÓN DE <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (D)	0	/100 ml	Ausencia en 100 ml
			Ausencia en 100 ml

Metodología analítica

((A): APHA 9215 B
 (B) Y (C) :} APHA 9223
 (D): APHA 9213

CONCLUSIONES :

La muestra es apta para el consumo, según los parámetros analizados indicados en el Código Alimentario Argentino (Art. 982. Resolución del Ministerio de Salud y Acción Social N°494 del 7/7/94).

ANÁLISIS FISICOQUIMICO

Determinaciones	Método	Valores de referencia	Valores encontrados
COLOR	206/9-85	Incoloro	Incoloro
OLOR	Organoléptico	Inodoro	Sin Olores extraños
TURBIEDAD (UNT)	Nefelometría	<3	<3
PH a 25°C	Electrométrico	6.5 – 8.5	7.46
SOLIDOS DISUELTOS TOTALES (mg/l)	Conductimetria	<1500 mg/l	118
DUREZA TOTAL (mg CaCO3/l)	Titulación	<400 mg/l	30
FLUORUROS (mg/l)	SPADNS	<1.5 mg/l	0.87
COLORO ACTIVO RESIDUAL	Espectrofotométrico	0.2-1.0 mg/l	0
CLORURO (mg/l)	Argentométrico	<350 mg/l	14
SULFATO (mg/l)	Espectrofotométrico	<400 mg/l	6
NITRATO (mg/l)	Espectrofotométrico	<45 mg/l	25
NITRITO (mg/l)	Espectrofotométrico	<0.100 mg/l	0.05
AMONIO (mg/l)	Colorimétrico	<0.200 mg/l	0.05
ARSENICO (mg/l)	Colorimétrico	<0.01 mg/l	0.001
SODIO (mg/l)	Ion Selectivo	<200 mg/l	19

CONCLUSIONES :

La muestra es apta para el consumo, según los parámetros analizados indicados en el Código alimentario Argentino.



Patricia M Rovere
 Bioquímica. MN8155. MP4552