



Informe técnico

OT N° 00227-00003369 Único
Página 1 de 4

Fecha de Informe: 28/06/2024

Solicitante: SUC. DE HERMIDA MANUEL PERFECTO

Domicilio: 73 144 - C.P. 1900 - La Plata - Provincia de Buenos Aires

Elementos a ensayar:

1 (una) muestra de agua en bidón cerrado de 20 Lts identificada por el solicitante como: "Hermida Vida, fecha de elaboración: 17/06/24, fecha de vencimiento: 17/12/24".

Determinaciones requeridas:

Análisis de potabilidad microbiológica de agua.

Fecha de recepción

18/06/2024

Fecha de ensayo

Desde el 24/06/2024 hasta el 28/06/2024

Lugar de realización

Depto. de Manejo y Gestión de Sustancias Químicas - Dirección Técnica Químico Ambiental Sustentable - Subgerencia Operativa de Química y Ambiente.

Metodología empleada

Se siguieron los lineamientos de las siguientes normas:

IRAM 29122:2022. Calidad del Agua. Recuento de microorganismos cultivables. Recuento de colonias en un medio nutritivo agarizado.

IRAM 29107-2:2023. Calidad del agua. Detección y enumeración de organismos coliformes y *Escherichia coli*. Parte 2 - Detección mediante presencia/ausencia y enumeración mediante el método del número más probable utilizando tubos múltiples.

IRAM 29106:2010. Calidad Ambiental - Calidad del Agua. Detección de *Pseudomonas aeruginosa* en agua. Método de enriquecimiento en medio líquido.

Ver cláusulas aplicables a este informe al final del documento



www.inti.gob.ar | consultas@inti.gob.ar | 0800 444 4004

IF-2024-67851603-APN-SOQYA#INTI



Informe técnico

OT N° 00227-00003369 Único
Página 2 de 4

Recuento en placa de bacterias mesófilas: agar recuento en placa, 24 h a 35 ± 2 °C.

Detección de bacterias coliformes: caldo Lauril sulfato, 24 - 48 h a 35 ± 2 °C. Transferencia de alícuotas a caldo Verde Brillante Bilis 2 %.

Detección de *Escherichia coli*: caldo Lauril sulfato, 24 - 48 h a 35 ± 2 °C. Transferencia de alícuotas a caldo E. C. y Agua de Triptona, 24 h a 44,5 °C. Aislamiento en agar EMB y posterior identificación por pruebas bioquímicas.

Detección de *Pseudomonas aeruginosa*: caldo Nutritivo, 24 - 48 h a 35 ± 2 °C. Aislamiento en agar Cetrimide y posterior identificación por pruebas bioquímicas.

Resultados

Muestra: Hermida Vida, fecha de elaboración: 17/06/24, fecha de vencimiento: 17/12/24	
Recuento de bacterias mesófilas (UFC*/ml)	menor de 1
Bacterias coliformes en 100 ml	ausencia
<i>Escherichia coli</i> en 100 ml	ausencia
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> en 100 ml	ausencia

(*) UFC: unidades formadoras de colonias.

Observaciones

La muestra analizada cumple con los requisitos microbiológicos establecidos en el Código Alimentario Argentino para agua potable.

Requisitos microbiológicos establecidos en el Código Alimentario Argentino:

Bacterias coliformes: ausencia en 100 ml

Escherichia coli: ausencia en 100 ml

Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml

En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización del reservorio y un nuevo recuento.

Ver cláusulas aplicables a este informe al final del documento



www.inti.gob.ar | consultas@inti.gob.ar | 0800 444 4004

IF-2024-67851603-APN-SOQYA#INTI