



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-00165-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-00165

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO
MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

NIT/CC: 811.020.040-2

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

TELÉFONO: 3064652

BARRIO/VEREDA: No reporta

MUNICIPIO: CALDAS

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable

Muestreado por: Juan Esteban Murillo

Identificación de la muestra: Toma de muestra de cloro 03--
Acueducto

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-01-10 12:48

Cantidad de muestra: 1000 mL

Fecha y hora de recepción: 2025-01-10 15:20

Tipo de envase o empaque: Envase de Plástico y Envase de vidrio

Fecha de análisis: De 2025-01-10 a 2025-01-12

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:		Si
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	19,8°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:		5,0°C

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECuento DE COLIFORMES TOTALES (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222B, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Escherichia coli</i> (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222H, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Microorganismos mesófilos</i> (UFC/100ML)	UFC/100mL	221	<100	Standard Methods 9215 D. Ed. 24, 2023	Filtración por membrana

4. OBSERVACIONES

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de coliformes totales en la muestra analizada.

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de *Escherichia coli* en la muestra analizada.

El reporte de resultados <1 UFC, indica que no hubo recuperación de microorganismos para el parámetro microbiológico analizado.

(*) Métodos acreditados

Los métodos de evaluación de la conformidad marcadas sin (*) no están incluidas en el certificado de acreditación. Testlab laboratorio de análisis alimentos y aguas S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 19-LAB-012, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Norma de referencia: Resolución 2115:2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Los resultados emitidos en el presente informe no fueron sometidos a declaración de conformidad



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-00165-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-00165

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Claudia Hernández

Claudia Hernández León
Microbióloga industrial y ambiental - Universidad de Antioquia.
Coordinadora técnica de microbiología

Fecha de Reporte del Informe: 2025-01-13

Fin de este informe.



INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-00165-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-00165

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACIÓN DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO
MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

NIT/CC: 811.020.040-2

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

TELÉFONO: 3064652

BARRIO/VEREDA: No reporta

MUNICIPIO: CALDAS

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable
Identificación de la muestra: Toma de muestra de cloro 03--
Acueducto
Cantidad de muestra: 1000 mL
Tipo de envase o empaque: Envase de Plástico y Envase de vidrio

Muestreado por: Juan Esteban Murillo
Fecha y hora de toma de muestra: 2025-01-10 12:48
Fecha y hora de recepción: 2025-01-10 15:20
Fecha de análisis: De 2025-01-10 a 2025-01-17

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:		Si
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	19,8°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:		5,0°C

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

PARÁMETRO FÍSICOQUÍMICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA	FECHA DE ANALISIS
TEMPERATURA	°C	19,8	***	Standard Method 2550 B - Edición 23 -2017	Medición directa	2025-01-10
PH EN AGUA	Unidades de pH	7,0	6,5 - 9,0	Standard Method 4500-H+B Edición 23, 2017	Potenciometría	2025-01-10
CLORO RESIDUAL LIBRE	mg Cl ₂ /L	0,55	0,3 - 2,0	Standard Methods 4500Cl G. Ed. 23, 2017.	Fotocolorimetría	2025-01-10
COLOR APARENTE AGUA	Pt-Co	<2	≤ 15	Standard Methods 2120-C. Edición. 23, 2017.	Espectrofotometría	2025-01-13
TURBIEDAD EN AGUA	NTU	0,39	≤ 2	Standard Methods 2130-B. Edición 23, 2017.	Nefelometría	2025-01-13
CONDUCTIVIDAD EN AGUA	μS/cm	22,6	≤ 1000	Standard Methods 2510 B. Edición 23, 2017.	Conductimetría	2025-01-13
SULFATOS EN AGUA	mg SO ₄ /L	6,7	≤ 250	Standard Methods 4500 SO ₄ -E. Edición 23, 2017.	Turbidimetría	2025-01-13
HIERRO TOTAL AGUAS	mg Fe/L	0,036	≤ 0,3	Standard Methods 3500-Fe B. Edición. 23, 2017.	Espectrofotometría	2025-01-14
ALUMINIO EN AGUA	mg Al/L	0,056	≤ 0,2	Standard Methods 3500-Al-B. Edición 23, 2017	Espectrofotometría	2025-01-14
DUREZA TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	36,0	≤ 250	Standard Methods 2340 C. Edición 23, 2017.	Complexometría - Titulometría	2025-01-15
ALCALINIDAD TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	7,9	≤ 200	Standard Methods 2320 B. Edición 23, 2017.	Titulometría	2025-01-13
CLORUROS EN AGUA	mg Cl ⁻ /L	15,6	≤ 250	Standard Methods 4500-Cl-B. Edición. 23, 2017.	Argentometría	2025-01-15



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-00165-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-00165

IRCA	%	0,0	0,0-5,0 Sin Riesgo / 5,1-14,0 Riesgo Bajo / 14,1-35,0 Riesgo Medio / 35,1-80,0 Riesgo Alto / > 80,1 Inviabile	Cálculo	Cálculo	2025-01-17
------	---	-----	---	---------	---------	------------

4. OBSERVACIONES

Para la muestra analizada; los parámetros de pH, Temperatura y Cloro Residual Libre fueron tomados en campo de acuerdo a los procedimientos establecidos en los métodos de referencia.

Los resultados de los parámetros analizados en esta muestra, se encuentran dentro de los límites de aceptación establecidos en los valores de referencia.

Los valores de referencia indicados en este informe de resultados están soportados por la Resolución 2115 del 2007.

Cuando un resultado muestre el símbolo "<" seguido del valor, indica que la concentración del parámetro analizado está por debajo del límite de cuantificación establecido por el laboratorio

Clasificación IRCA (%): 0,0% Sin Riesgo

Norma de referencia: Resolución 2115-2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

John Alexander G.M.

John Alexander Galeano
Químico - Universidad de Antioquia.
Coordinador técnico Fisicoquímico

Fecha de Reporte del Informe: 2025-01-17

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-01484-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-01484

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

NIT/CC: 811.020.040-2

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

TELÉFONO: 3064652

BARRIO/VEREDA: No reporta

MUNICIPIO: CALDAS

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable

Muestreado por: David Hernandez

Identificación de la muestra: Muestra #1--Acueducto Corrala y corralita

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-02-06 11:00

Cantidad de muestra: 1000 mL

Fecha y hora de recepción: 2025-02-06 13:50

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de Plastico

Fecha de análisis: De 2025-02-06 a 2025-02-08

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:	Si	
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	17,4°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:	7,4°C	

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECuento DE COLIFORMES TOTALES (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222B, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Escherichia coli</i> (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222H, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Microorganismos mesófilos</i> (UFC/100ML)	UFC/100mL	23	<100	Standard Methods 9215 D. Ed. 24, 2023	Filtración por membrana

4. OBSERVACIONES

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de coliformes totales en la muestra analizada.

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de *Escherichia coli* en la muestra analizada.

El reporte de resultados <1 UFC, indica que no hubo recuperación de microorganismos para el parámetro microbiológico analizado.

(*) Métodos acreditados

Los métodos de evaluación de la conformidad marcadas sin (*) no están incluidas en el certificado de acreditación. Testlab laboratorio de análisis alimentos y aguas S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 19-LAB-012, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Norma de referencia: Resolución 2115:2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Los resultados emitidos en el presente informe no fueron sometidos a declaración de conformidad



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-01484-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-01484

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Andrea López Aguirre
Microbióloga - Universidad Libre -
Coordinadora técnica de microbiología

Fecha de Reporte del Informe: 2025-02-11

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-01484-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-01484

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO
MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

NIT/CC: 811.020.040-2

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

TELÉFONO: 3064652

BARRIO/VEREDA: No reporta

MUNICIPIO: CALDAS

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable

Muestreado por: David Hernandez

Identificación de la muestra: Muestra #1--Acueducto Corrala y corralita

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-02-06 11:00

Cantidad de muestra: 1000 mL

Fecha y hora de recepción: 2025-02-06 13:50

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de Plastico

Fecha de análisis: De 2025-02-06 a 2025-02-11

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:	Si	
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	17,4°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:	7,4°C	

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

PARÁMETRO FÍSICOQUÍMICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA	FECHA DE ANALISIS
TEMPERATURA	°C	17,9	***	Standard Method 2550 B - Edición 24 -2023	Medición directa	2025-02-06
PH EN AGUA	Unidades de pH	7,20	6,5 - 9,0	Standard Method 4500-H+B Edición 24, 2023	Potenciometría	2025-02-06
COLOR RESIDUAL LIBRE	mg Cl ₂ /L	0,57	0,3 - 2,0	Standard Methods 4500Cl G. Edición 24 -2023	Fotocolorimetría	2025-02-06
COLOR APARENTE AGUA	Pt-Co	<2	≤ 15	Standard Methods 2120-C. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-02-07
TURBIEDAD EN AGUA	NTU	0,60	≤ 2	Standard Methods 2130-B. Edición 24 -2023	Nefelometría	2025-02-07
CONDUCTIVIDAD EN AGUA	μS/cm	25,4	≤ 1000	Standard Methods 2510 B. Edición 24 -2023	Conductimetría	2025-02-07
SULFATOS EN AGUA	mg SO ₄ /L	8,9	≤ 250	Standard Methods 4500 SO ₄ -E. Edición 24 -2023	Turbidimetría	2025-02-07
HIERRO TOTAL AGUAS	mg Fe/L	<0,010	≤ 0,3	Standard Methods 3500-Fe B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-02-10
ALUMINIO EN AGUA	mg Al/L	<0,010	≤ 0,2	Standard Methods 3500-Al-B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-02-10
DUREZA TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	32,0	≤ 250	Standard Methods 2340 C. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-02-11
ALCALINIDAD TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	9,2	≤ 200	Standard Methods 2320 B. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-02-07
CLORUROS EN AGUA	mg Cl ⁻ /L	4,7	≤ 250	Standard Methods 4500-Cl-B. Edición 24 -2023	Argentometría	2025-02-11



INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-01484-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-01484

IRCA	%	0,0	0,0-5,0 Sin Riesgo /5,1-14,0 Riesgo Bajo/14,1-35,0 Riesgo Medio /35,1-80,0 Riesgo Alto / > 80,1 Inviabile	Cálculo	Cálculo	2025-02-11
------	---	-----	--	---------	---------	------------

4. OBSERVACIONES

Para la muestra analizada; los parámetros de pH, Temperatura y Cloro Residual Libre fueron tomados en campo de acuerdo a los procedimientos establecidos en los métodos de referencia.

Los resultados de los parámetros analizados en esta muestra, se encuentran dentro de los límites de aceptación establecidos en los valores de referencia.

Los valores de referencia indicados en este informe de resultados están soportados por la Resolución 2115 del 2007.

Cuando un resultado muestre el símbolo "<" seguido del valor, indica que la concentración del parámetro analizado está por debajo del límite de cuantificación establecido por el laboratorio.

Norma de referencia:Resolución 2115-2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Adrián Garrido
Químico -Universidad Córdoba. PQ-9469
Coordinador técnico Físicoquímico

Fecha de Reporte del Informe:2025-02-13

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-02782-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-02782

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

BARRIO/VEREDA: No reporta

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

NIT/CC: 811.020.040-2

TELÉFONO: 3064652

MUNICIPIO: CALDAS

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable

Identificación de la muestra: Parqueadero los pinos cod 0003--
Acueducto

Cantidad de muestra: 1000 mL

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de Plastico

Muestreado por: Nelson Antonio Tabares Jaramillo

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-03-05 11:00

Fecha y hora de recepción: 2025-03-05 13:00

Fecha de análisis: De 2025-03-05 a 2025-03-08

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:		Si
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	19,8°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:		5,7°C

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECuento DE COLIFORMES TOTALES (UFC/100ML)*	UFC/100mL	1270	0	SM 9222B, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Escherichia coli</i> (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222H, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Microorganismos mesófilos</i> (UFC/100ML)	UFC/100mL	>2000	<100	Standard Methods 9215 D. Ed. 24, 2023	Filtración por membrana

4. OBSERVACIONES

*Estimación de Incertidumbre de Coliformes totales es de ± 1 UFC/100ml para la muestra analizada.

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de *Escherichia coli* en la muestra analizada.

El reporte de resultados <1 UFC, indica que no hubo recuperación de microorganismos para el parámetro microbiológico analizado.

(*) Métodos acreditados

Los métodos de evaluación de la conformidad marcadas sin (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

Testlab laboratorio de análisis alimentos y aguas S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 19-LAB-012, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Norma de referencia: Resolución 2115:2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Los resultados emitidos en el presente informe no fueron sometidos a declaración de conformidad



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-02782-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-02782

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Andrea López Aguirre
Microbióloga - Universidad Libre
Coordinador técnicoa técnica de microbiología

Fecha de Reporte del Informe: 2025-03-1

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-02782-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-02782

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

BARRIO/VEREDA: No reporta

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

NIT/CC: 811.020.040-2

TELÉFONO: 3064652

MUNICIPIO: CALDAS

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable
Identificación de la muestra: Parquadero los pinos cod 0003-- Acueducto
Cantidad de muestra: 1000 mL
Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de Plastico

Muestreado por: Nelson Antonio Tabares Jaramillo
Fecha y hora de toma de muestra: 2025-03-05 11:00
Fecha y hora de recepción: 2025-03-05 13:00
Fecha de análisis: De 2025-03-05 a 2025-03-10

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:		Si
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	19,8°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:		5,7°C

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

PARÁMETRO FÍSICOQUÍMICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA	FECHA DE ANALISIS
TEMPERATURA	°C	19,8	***	Standard Method 2550 B - Edición 24 -2023	Medición directa	2025-03-05
PH EN AGUA	Unidades de pH	7,20	6,5 - 9,0	Standard Method 4500-H+B Edición 24, 2023	Potenciometría	2025-03-05
COLOR RESIDUAL LIBRE	mg Cl ₂ /L	0,30	0,3 - 2,0	Standard Methods 4500Cl G. Edición 24 -2023	Fotocolorimetría	2025-03-05
COLOR APARENTE AGUA	Pt-Co	15,91	≤ 15	Standard Methods 2120-C. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-03-06
TURBIEDAD EN AGUA	NTU	1,37	≤ 2	Standard Methods 2130-B. Edición 24 -2023	Nefelometría	2025-03-06
CONDUCTIVIDAD EN AGUA	μS/cm	27,4	≤ 1000	Standard Methods 2510 B. Edición 24 -2023	Conductimetría	2025-03-06
SULFATOS EN AGUA	mg SO ₄ /L	30,5	≤ 250	Standard Methods 4500 SO ₄ -E. Edición 24 -2023	Turbidimetría	2025-03-06
HIERRO TOTAL AGUAS	mg Fe/L	0,061	≤ 0,3	Standard Methods 3500-Fe B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-03-07
ALUMINIO EN AGUA	mg Al/L	<0,010	≤ 0,2	Standard Methods 3500-Al-B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-03-07
DUREZA TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	22,0	≤ 250	Standard Methods 2340 C. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-03-10
ALCALINIDAD TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	5,1	≤ 200	Standard Methods 2320 B. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-03-06
CLORUROS EN AGUA	mg Cl-/L	7,3	≤ 250	Standard Methods 4500-Cl-B. Edición 24 -2023	Argentometría	2025-03-10



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-02782-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-02782

IRCA	%	24,42	0,0-5,0 Sin Riesgo /5,1-14,0 Riesgo Bajo/14,1-35,0 Riesgo Medio /35,1-80,0 Riesgo Alto / > 80,1 Inviabile	Cálculo	Cálculo	2025-03-10
------	---	-------	--	---------	---------	------------

4. OBSERVACIONES

Para la muestra analizada; los parámetros de pH, Temperatura y Cloro-Residual Libre fueron tomados en campo de acuerdo a los procedimientos establecidos en los métodos de referencia.

El parámetro Color aparente se encuentra por fuera de los límites de aceptación establecidos en los valores de referencia.

Los demás resultados de los parámetros analizados en esta muestra, se encuentran dentro de los límites de aceptación establecidos en los valores de referencia.

Los valores de referencia indicados en este informe de resultados están soportados por la Resolución 2115 del 2007.

Cuando un resultado muestre el símbolo "<" seguido del valor, indica que la concentración del parámetro analizado está por debajo del límite de cuantificación establecido por el laboratorio.

Norma de referencia: Resolución 2115-2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Adrián Garrido
Químico -Universidad Córdoba. PQ-9469
Coordinador técnico Fisicoquímico

Fecha de Reporte del Informe: 2025-03-

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-04040-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04040

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO
MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

BARRIO/VEREDA: No reporta

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

NIT/CC: 811.020.040-2

TELÉFONO: 3064652

MUNICIPIO: CALDAS

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URÁN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua cruda

Identificación de la muestra: Agua de la mezcla rapida--Vereda
corrala y corraleta

Cantidad de muestra: 1000 mL

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de
Plastico

Muestreado por: David Hernandez

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-04-02 11:50

Fecha y hora de recepción: 2025-04-02 14:00

Fecha de análisis: De 2025-04-02 a 2025-04-05

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:	Si	
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	16,7°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:	5,2°C	

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECuento de <i>Escherichia coli</i> (UFC/100ML)	UFC/100mL	119	***	SM 9222H, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento de COLIFORMES TOTALES (UFC/100ML)	UFC/100mL	139	***	SM 9222B, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento de <i>Microorganismos mesófilos</i> (UFC/100ML)	UFC/100mL	>2000	***	Standard Methods 9215 D. Ed. 24, 2023	Filtración por membrana

4. OBSERVACIONES

Norma de referencia: A petición del cliente.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutará los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-04040-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04040

Andrea López A.

Andrea López Aguirre
Microbióloga - Universidad Libre
Coordinador técnico Microbiología

Fecha de Reporte del Informe: 2025-04-01

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-04042-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04042

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO
MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

BARRIO/VEREDA: No reporta

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

NIT/CC: 811.020.040-2

TELÉFONO: 3064652

MUNICIPIO: CALDAS

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URÁN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable

Identificación de la muestra: Muestreo #5 hacerio--Acueducto

Cantidad de muestra: 1000 mL

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de Plastico

Muestreado por: David Hernandez

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-04-02 12:35

Fecha y hora de recepción: 2025-04-02 14:00

Fecha de análisis: De 2025-04-02 a 2025-04-08

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:	Si	
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	21,9°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:	5,1°C	

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS FISCOQUÍMICO

PARÁMETRO FISCOQUÍMICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA	FECHA DE ANALISIS
TEMPERATURA	°C	21,9	***	Standard Method 2550 B - Edición 24 -2023	Medición directa	2025-04-02
PH EN AGUA	Unidades de pH	6,89	6,5 - 9,0	Standard Method 4500-H+B Edición 24, 2023	Potenciometría	2025-04-02
COLOR RESIDUAL LIBRE	mg Cl ₂ /L	0,59	0,3 - 2,0	Standard Methods 4500Cl G. Edición 24 -2023	Fotocolorimetría	2025-04-02
COLOR APARENTE AGUA	Pt-Co	7,02	≤ 15	Standard Methods 2120-C. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-04-03
TURBIEDAD EN AGUA	NTU	0,85	≤ 2	Standard Methods 2130-B. Edición 24 -2023	Nefelometría	2025-04-03
CONDUCTIVIDAD EN AGUA	μS/cm	24,2	≤ 1000	Standard Methods 2510 B. Edición 24 -2023	Conductimetría	2025-04-03
SULFATOS EN AGUA	mg SO ₄ /L	53,8	≤ 250	Standard Methods 4500 SO ₄ -E. Edición 24 -2023	Turbidimetría	2025-04-03
HIERRO TOTAL AGUAS	mg Fe/L	0,065	≤ 0,3	Standard Methods 3500-Fe B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-04-04
ALUMINIO EN AGUA	mg Al/L	<0,010	≤ 0,2	Standard Methods 3500-Al-B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-04-04
DUREZA TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	24,0	≤ 250	Standard Methods 2340 C. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-04-07
ALCALINIDAD TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	6,1	≤ 200	Standard Methods 2320 B. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-04-03
CLORUROS EN AGUA	mg Cl ⁻ /L	5,7	≤ 250	Standard Methods 4500-Cl-B. Edición 24 -2023	Argentometría	2025-04-07



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-04042-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04042

IRCA	%	0,0	0,0-5,0 Sin Riesgo /5,1-14,0 Riesgo Bajo/14,1-35,0 Riesgo Medio /35,1-80,0 Riesgo Alto / > 80,1 Inviabile	Cálculo	Cálculo	2025-04-08
------	---	-----	--	---------	---------	------------

4. OBSERVACIONES

Para la muestra analizada; los parámetros de pH, Temperatura y Cloro Residual Libre fueron tomados en campo de acuerdo a los procedimientos establecidos en los métodos de referencia.

Los resultados de los parámetros analizados en esta muestra, se encuentran dentro de los límites de aceptación establecidos en los valores de referencia.

Los valores de referencia indicados en este informe de resultados están soportados por la Resolución 2115 del 2007.

Cuando un resultado muestre el símbolo "<" seguido del valor, indica que la concentración del parámetro analizado está por debajo del límite de cuantificación establecido por el laboratorio.

Norma de referencia: Resolución 2115-2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S

Adrián Garrido
Químico -Universidad Córdoba. PQ-9469
Coordinador técnico Fisicoquímico

Fecha de Reporte del Informe: 2025-04-08

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012



INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-04042-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04042

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO
MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

BARRIO/VEREDA: No reporta

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

NIT/CC: 811.020.040-2

TELÉFONO: 3064652

MUNICIPIO: CALDAS

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URÁN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable

Identificación de la muestra: Muestreo #5 hacerio--Acueducto

Cantidad de muestra: 1000 mL

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de Plastico

Muestreado por: David Hernandez

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-04-02 12:35

Fecha y hora de recepción: 2025-04-02 14:00

Fecha de análisis: De 2025-04-02 a 2025-04-04

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:	Si	
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	21,9°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:	5,1°C	

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECuento DE COLIFORMES TOTALES (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222B, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Escherichia coli</i> (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222H, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Microorganismos mesófilos</i> (UFC/100ML)	UFC/100mL	128	<100	Standard Methods 9215 D. Ed. 24, 2023	Filtración por membrana

4. OBSERVACIONES

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de coliformes totales en la muestra analizada.

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de *Escherichia coli* en la muestra analizada.

El reporte de resultados <1 UFC, indica que no hubo recuperación de microorganismos para el parámetro microbiológico analizado.

(*) Métodos acreditados

Los métodos de evaluación de la conformidad que NO están marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación.

Testlab laboratorio de análisis alimentos y aguas S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 19-LAB-012, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Norma de referencia: Resolución 2115:2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Los resultados emitidos en el presente informe no fueron sometidos a declaración de conformidad



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-04042-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04042

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Andrea López Aguirre
Microbióloga - Universidad Libre
Coordinador técnico Microbiología

Fecha de Reporte del Informe: 2025-04-0

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-04040-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04040

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO
MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

BARRIO/VEREDA: No reporta

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

NIT/CC: 811.020.040-2

TELÉFONO: 3064652

MUNICIPIO: CALDAS

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua cruda

Identificación de la muestra: Agua de la mezcla rapida--Vereda
corrala y corraleta

Cantidad de muestra: 1000 mL

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de
Plastico

Muestreado por: David Hernandez

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-04-02 11:50

Fecha y hora de recepción: 2025-04-02 14:00

Fecha de análisis: De 2025-04-02 a 2025-04-07

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:	Si	
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	16,7°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:	5,2°C	

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS FISCOQUÍMICO

PARÁMETRO FISCOQUÍMICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA	FECHA DE ANALISIS
PH EN AGUAS	Unidades de pH	7,29	***	ISO 10523 2nd Edicion 2008	Potenciometría	2025-04-02
TURBIEDAD EN AGUA	NTU	0,51	***	Standard Methods 2130-B. Edición 24 -2023	Nefelometría	2025-04-03
COLOR APARENTE AGUA	Pt-Co	12,26	***	Standard Methods 2120-C. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-04-03
ALCALINIDAD TOTAL EN AGUA	mg CaCO3/L	4,1	***	Standard Methods 2320 B. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-04-03
HIERRO TOTAL AGUAS	mg Fe/L	< 0,010	***	Standard Methods 3500-Fe B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-04-04
CLORUROS EN AGUA	mg Cl-/L	5,2	***	Standard Methods 4500-Cl-B. Edición 24 -2023	Argentometría	2025-04-04
SULFATOS EN AGUA	mg SO4/L	36,2	***	Standard Methods 4500 SO4-E. Edición 24 -2023	Turbidimetría	2025-04-03
DUREZA TOTAL EN AGUA	mg CaCO3/L	16,0	***	Standard Methods 2340 C. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-04-07
ALUMINIO EN AGUA	mg Al/L	<0,010	***	Standard Methods 3500-Al-B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-04-04
NITRITOS EN AGUAS	mg NO2-/L	<0,010	***	Standard Methods 4500-NO2-B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-04-03

4. OBSERVACIONES

Norma de referencia:A petición del Cliente.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

Nº DE INFORME: 25-04040-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04040

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Adrián Garrido
Químico -Universidad Córdoba. PQ-9469
Coordinador técnico Fisicoquímico

Fecha de Reporte del Informe: 2025-04-0

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-04041-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04041

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO
MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

BARRIO/VEREDA: No reporta

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

NIT/CC: 811.020.040-2

TELÉFONO: 3064652

MUNICIPIO: CALDAS

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URÁN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua cruda

Identificación de la muestra: Filtros--Vereda corrala y corraleta

Cantidad de muestra: 1000 mL

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de Plastico

Muestreado por: David Hernandez

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-04-02 11:59

Fecha y hora de recepción: 2025-04-02 14:00

Fecha de análisis: De 2025-04-02 a 2025-04-07

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:	Si	
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	16,2°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:	5,6°C	

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS FISCOQUÍMICO

PARÁMETRO FISCOQUÍMICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA	FECHA DE ANALISIS
PH EN AGUAS	Unidades de pH	7,15	***	ISO 10523 2nd Edicion 2008	Potenciométrica	2025-04-02
TURBIEDAD EN AGUA	NTU	0,55	***	Standard Methods 2130-B. Edición 24 -2023	Nefelometría	2025-04-03
COLOR APARENTE AGUA	Pt-Co	13,69	***	Standard Methods 2120-C. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-04-03
ALCALINIDAD TOTAL EN AGUA	mg CaCO3/L	7,2	***	Standard Methods 2320 B. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-04-03
HIERRO TOTAL AGUAS	mg Fe/L	0,096	***	Standard Methods 3500-Fe B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-04-04
CLORUROS EN AGUA	mg Cl-/L	4,7	***	Standard Methods 4500-Cl-B. Edición 24 -2023	Argentometría	2025-04-07
SULFATOS EN AGUA	mg SO4/L	56,1	***	Standard Methods 4500 SO4-E. Edición 24 -2023	Turbidimetría	2025-04-03
DUREZA TOTAL EN AGUA	mg CaCO3/L	16,0	***	Standard Methods 2340 C. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-04-07
ALUMINIO EN AGUA	mg Al/L	<0,010	***	Standard Methods 3500-Al-B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-04-04
NITRITOS EN AGUAS	mg NO2-/L	<0,010	***	Standard Methods 4500-NO2-B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-04-03

4. OBSERVACIONES

Norma de referencia:A petición del Cliente.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

Nº DE INFORME: 25-04041-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04041

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Adrián Garrido
Químico -Universidad Córdoba. PQ-9469
Coordinador técnico Fisicoquímico

Fecha de Reporte del Informe: 2025-04-01

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-04041-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04041

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO
MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

BARRIO/VEREDA: No reporta

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

NIT/CC: 811.020.040-2

TELÉFONO: 3064652

MUNICIPIO: CALDAS

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URÁN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua cruda

Identificación de la muestra: Filtros--Vereda corrala y corraleta

Cantidad de muestra: 1000 mL

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de Plastico

Muestreado por: David Hernandez

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-04-02 11:59

Fecha y hora de recepción: 2025-04-02 14:00

Fecha de análisis: De 2025-04-02 a 2025-04-04

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:		Si
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	16,2°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:		5,6°C

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECuento de <i>Escherichia coli</i> (UFC/100ML)	UFC/100mL	<1	***	SM 9222H, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento de COLIFORMES TOTALES (UFC/100ML)	UFC/100mL	<1	***	SM 9222B, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento de <i>Microorganismos mesófilos</i> (UFC/100ML)	UFC/100mL	18	***	Standard Methods 9215 D. Ed. 24, 2023	Filtración por membrana

4. OBSERVACIONES

Norma de referencia: A petición del cliente.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutará los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-04041-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-04041

Andrea López A.

Andrea López Aguirre
Microbióloga - Universidad Libre
Coordinador técnico Microbiología

Fecha de Reporte del Informe: 2025-04-04

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012



INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-06087-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-06087

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

NIT/CC: 811.020.040-2

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

TELÉFONO: 3064652

BARRIO/VEREDA: No reporta

MUNICIPIO: CALDAS

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable

Muestreado por: Nelson Antonio Tabares Jaramillo

Identificación de la muestra: Tanques de la escuela--Acueducto

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-05-14 11:00

Cantidad de muestra: 1000 mL

Fecha y hora de recepción: 2025-05-14 12:00

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de Plastico

Fecha de análisis: De 2025-05-14 a 2025-05-16

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:		Si
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	17,9°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:		5,6°C

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECuento DE COLIFORMES TOTALES (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222B, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Escherichia coli</i> (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222H, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Microorganismos mesófilos</i> (UFC/100ML)	UFC/100mL	<1	<100	Standard Methods 9215 D. Ed. 24, 2023	Filtración por membrana

4. OBSERVACIONES

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de coliformes totales en la muestra analizada.

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de *Escherichia coli* en la muestra analizada.

El reporte de resultados <1 UFC, indica que no hubo recuperación de microorganismos para el parámetro microbiológico analizado.

(*) Métodos acreditados

Los métodos de evaluación de la conformidad que NO están marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación. Testlab laboratorio de análisis alimentos y aguas S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 19-LAB-012, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Norma de referencia: Resolución 2115:2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Los resultados emitidos en el presente informe no fueron sometidos a declaración de conformidad



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-06087-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-06087

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Andrea López Aguirre
Microbióloga - Universidad Libre
Coordinador técnico Microbiología

Fecha de Reporte del Informe: 2025-05-19

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-06087-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-06087

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

NIT/CC: 811.020.040-2

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

TELÉFONO: 3064652

BARRIO/VEREDA: No reporta

MUNICIPIO: CALDAS

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable

Muestreado por:

Nelson Antonio Tabares Jaramillo

Identificación de la muestra: Tanques de la escuela--Acueducto

Fecha y hora de toma de muestra:

2025-05-14 11:00

Cantidad de muestra: 1000 mL

Fecha y hora de recepción:

2025-05-14 12:00

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de Plastico

Fecha de análisis:

De 2025-05-14 a 2025-05-19

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:		Si
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	17,9°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:		5,6°C

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

PARÁMETRO FÍSICOQUÍMICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA	FECHA DE ANALISIS
TEMPERATURA	°C	17,9	***	Standard Method 2550 B - Edición 24 -2023	Medición directa	2025-05-14
PH EN AGUA	Unidades de pH	6,9	6,5 - 9,0	Standard Method 4500-H+B Edición 24, 2023	Potenciometría	2025-05-14
COLOR RESIDUAL LIBRE	mg Cl ₂ /L	1,25	0,3 - 2,0	Standard Methods 4500Cl G. Edición 24 -2023	Fotocolorimetría	2025-05-14
COLOR APARENTE AGUA	Pt-Co	<2	≤ 15	Standard Methods 2120-C. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-05-15
TURBIEDAD EN AGUA	NTU	0,39	≤ 2	Standard Methods 2130-B. Edición 24 -2023	Nefelometría	2025-05-15
CONDUCTIVIDAD EN AGUA	μS/cm	26,0	≤ 1000	Standard Methods 2510 B. Edición 24 -2023	Conductimetría	2025-05-15
SULFATOS EN AGUA	mg SO ₄ /L	9,8	≤ 250	Standard Methods 4500 SO ₄ -E. Edición 24 -2023	Turbidimetría	2025-05-15
HIERRO TOTAL AGUAS	mg Fe/L	<0,010	≤ 0,3	Standard Methods 3500-Fe B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-05-16
ALUMINIO EN AGUA	mg Al/L	<0,010	≤ 0,2	Standard Methods 3500-Al-B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-05-16
DUREZA TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	34,0	≤ 250	Standard Methods 2340 C. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-05-19
ALCALINIDAD TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	10,2	≤ 200	Standard Methods 2320 B. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-05-14
CLORUROS EN AGUA	mg Cl-/L	5,2	≤ 250	Standard Methods 4500-Cl-B. Edición 24 -2023	Argentometría	2025-05-19



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

Nº DE INFORME: 25-06087-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-06087

IRCA	%	0,0	0,0-5,0 Sin Riesgo /5,1-14,0 Riesgo Bajo/14,1-35,0 Riesgo Medio /35,1-80,0 Riesgo Alto / > 80,1 Inviabile	Cálculo	Cálculo	2025-05-19
------	---	-----	--	---------	---------	------------

4. OBSERVACIONES

Para la muestra analizada; los parámetros de pH, Temperatura y Cloro Residual Libre fueron tomados en campo de acuerdo a los procedimientos establecidos en los métodos de referencia.

Los resultados de los parámetros analizados en esta muestra, se encuentran dentro de los límites de aceptación establecidos en los valores de referencia.

Los valores de referencia indicados en este informe de resultados están soportados por la Resolución 2115 del 2007.

Cuando un resultado muestre el símbolo "<" seguido del valor, indica que la concentración del parámetro analizado está por debajo del límite de cuantificación establecido por el laboratorio.

IRCA: 0,0% Sin Riesgo

Norma de referencia:Resolución 2115-2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones d laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Adrián Garrido
Químico -Universidad Córdoba. PQ-9469
Coordinador técnico Físicoquímico

Fecha de Reporte del Informe:2025-05-20

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-08059-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-08059

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

NIT/CC: 811.020.040-2

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

TELÉFONO: 3064652

BARRIO/VEREDA: No reporta

MUNICIPIO: CALDAS

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable

Muestreado por: David Hernandez

Identificación de la muestra: Muestra #3 la variante--Acueducto corral y corralita

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-06-20 07:55

Cantidad de muestra: 1000 mL

Fecha y hora de recepción: 2025-06-20 13:30

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de Plastico

Fecha de análisis: De 2025-06-20 a 2025-06-22

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:		Si
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	18,9°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:		5,7°C

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECuento DE COLIFORMES TOTALES (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222B, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Escherichia coli</i> (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222H, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Microorganismos mesófilos</i> (UFC/100ML)	UFC/100mL	<1	<100	Standard Methods 9215 D. Ed. 24, 2023	Filtración por membrana

4. OBSERVACIONES

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de coliformes totales en la muestra analizada.

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de *Escherichia coli* en la muestra analizada.

El reporte de resultados <1 UFC, indica que no hubo recuperación de microorganismos para el parámetro microbiológico analizado.

(*) Métodos acreditados

Los métodos de evaluación de la conformidad que NO están marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación. Testlab laboratorio de análisis alimentos y aguas S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 19-LAB-012, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Norma de referencia: Resolución 2115:2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Los resultados emitidos en el presente informe no fueron sometidos a declaración de conformidad



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

Nº DE INFORME: 25-08059-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-08059

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Andrea López Aguirre
Microbióloga - Universidad Libre
Coordinador técnico Microbiología

Fecha de Reporte del Informe: 2025-06-24

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-08059-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-08059

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO
MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

NIT/CC: 811.020.040-2

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

TELÉFONO: 3064652

BARRIO/VEREDA: No reporta

MUNICIPIO: CALDAS

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable

Muestreado por:

David Hernandez

Identificación de la muestra: Muestra #3 la variante--Acueducto
corral y corralita

**Fecha y hora de toma de
muestra:**

2025-06-20 07:55

Cantidad de muestra: 1000 mL

Fecha y hora de recepción:

2025-06-20 13:30

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de
Plastico

Fecha de análisis:

De 2025-06-20 a 2025-06-26

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:		Si
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	18,9°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:		5,7°C

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS FISIQUÍMICO

PARÁMETRO FISIQUÍMICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA	FECHA DE ANALISIS
TEMPERATURA	°C	18,9	***	Standard Method 2550 B - Edición 24 -2023	Medición directa	2025-06-20
PH EN AGUA	Unidades de pH	7,05	6,5 - 9,0	Standard Method 4500- H+B Edición 24, 2023	Potenciometría	2025-06-20
COLOR RESIDUAL LIBRE	mg Cl ₂ /L	0,32	0,3 - 2,0	Standard Methods 4500Cl G. Edición 24 -2023	Fotocolorimetría	2025-06-20
COLOR APARENTE AGUA	Pt-Co	14,17	≤ 15	Standard Methods 2120-C. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-06-24
TURBIEDAD EN AGUA	NTU	1,18	≤ 2	Standard Methods 2130-B. Edición 24 -2023	Nefelometría	2025-06-24
CONDUCTIVIDAD EN AGUA	μS/cm	26,6	≤ 1000	Standard Methods 2510 B. Edición 24 -2023	Conductimetría	2025-06-20
SULFATOS EN AGUA	mg SO ₄ /L	0,4	≤ 250	Standard Methods 4500 SO ₄ -E. Edición 24 -2023	Turbidimetría	2025-06-24
HIERRO TOTAL AGUAS	mg Fe/L	0,146	≤ 0,3	Standard Methods 3500-Fe B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-06-25
ALUMINIO EN AGUA	mg Al/L	<0,010	≤ 0,2	Standard Methods 3500-Al- B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-06-25
DUREZA TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	20,0	≤ 250	Standard Methods 2340 C. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-06-26
ALCALINIDAD TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	5,1	≤ 200	Standard Methods 2320 B. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-06-20
CLORUROS EN AGUA	mg Cl ₂ /L	6,3	≤ 250	Standard Methods 4500-Cl- B. Edición 24 -2023	Argentometría	2025-06-26



LABORATORIO
ANALISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

Nº DE INFORME: 25-08967-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-08967

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO
MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

BARRIO/VEREDA: No reporta

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

NIT/CC: 811.020.040-2

TELÉFONO: 3064652

MUNICIPIO: CALDAS

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto: Agua potable

Identificación de la muestra: Tanques de la escuela--Acueducto--
Caldas

Cantidad de muestra: 1000 mL

Tipo de envase o empaque: Envase de Vidrio y Envase de
Plastico

Muestreado por: Nelson Antonio Tabares Jaramillo

Fecha y hora de toma de muestra: 2025-07-10 12:00

Fecha y hora de recepción: 2025-07-10 15:10

Fecha de análisis: De 2025-07-10 a 2025-07-17

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:		Si
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	17,4°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:		5,9°C

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO

PARÁMETRO FISICOQUÍMICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA	FECHA DE ANALISIS
TEMPERATURA	°C	17,4	***	Standard Method 2550 B - Edición 24 -2023	Medición directa	2025-07-10
PH EN AGUA	Unidades de pH	6,5	6,5 - 9,0	Standard Method 4500-H+B Edición 24, 2023	Potenciometría	2025-07-10
CLORO RESIDUAL LIBRE	mg Cl ₂ /L	0,82	0,3 - 2,0	Standard Methods 4500Cl G. Edición 24 -2023	Fotocolorimetría	2025-07-10
COLOR APARENTE AGUA	Pt-Co	<2	≤ 15	Standard Methods 2120-C. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-07-11
TURBIEDAD EN AGUA	NTU	0,32	≤ 2	Standard Methods 2130-B. Edición 24 -2023	Nefelometría	2025-07-11
CONDUCTIVIDAD EN AGUA	µS/cm	22,8	≤ 1000	Standard Methods 2510 B. Edición 24 -2023	Conductimetría	2025-07-11
SULFATOS EN AGUA	mg SO ₄ /L	0,4	≤ 250	Standard Methods 4500 SO ₄ -E. Edición 24 -2023	Turbidimetría	2025-07-11
HIERRO TOTAL AGUAS	mg Fe/L	<0,010	≤ 0,3	Standard Methods 3500-Fe B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-07-14
ALUMINIO EN AGUA	mg Al/L	<0,010	≤ 0,2	Standard Methods 3500-Al-B. Edición 24 -2023	Espectrofotometría	2025-07-14
DUREZA TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	18,0	≤ 250	Standard Methods 2340 C. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-07-15
ALCALINIDAD TOTAL EN AGUA	mg CaCO ₃ /L	8,1	≤ 200	Standard Methods 2320 B. Edición 24 -2023	Complexometría - Titulometría	2025-07-11
CLORUROS EN AGUA	mg Cl ⁻ /L	1,1	≤ 250	Standard Methods 4500-Cl-B. Edición 24 -2023	Argentometría	2025-07-15



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-08967-2

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-08967

IRCA	%	17,44	0,0-5,0 Sin Riesgo /5,1-14,0 Riesgo Bajo/14,1-35,0 Riesgo Medio /35,1-80,0 Riesgo Alto / > 80,1 Inviabile	Cálculo	Cálculo	2025-07-17
------	---	-------	--	---------	---------	------------

4. OBSERVACIONES

Para la muestra analizada; los parámetros de pH, Temperatura y Cloro Residual Libre fueron tomados en campo de acuerdo a los procedimientos establecidos en los métodos de referencia.

Los resultados de los parámetros analizados en esta muestra, se encuentran dentro de los límites de aceptación establecidos en los valores de referencia.

Los valores de referencia indicados en este informe de resultados están soportados por la Resolución 2115 del 2007.

Cuando un resultado muestre el símbolo "<" seguido del valor, indica que la concentración del parámetro analizado está por debajo del límite de cuantificación establecido por el laboratorio.

Norma de referencia: Resolución 2115-2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Adrián Garrido
Químico -Universidad Córdoba. PQ-9469
Coordinador técnico Físicoquímico

Fecha de Reporte del Informe: 2025-07-17

Fin de este informe.



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

N° DE INFORME: 25-08967-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-08967

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

EMPRESA SOLICITANTE: ASOCIACION DE USUARIOS DEL ACUEDUCTO MULTIVEREDAL CORRALA Y CORRALITA

NIT/CC: 811.020.040-2

DIRECCIÓN: CARRERA 50 129 SUR 37 OFICINA 202

TELÉFONO: 3064652

BARRIO/VEREDA: No reporta

MUNICIPIO: CALDAS

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA

ATENCIÓN: HUMBERTO LOAIZA URAN

2. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Producto:	Agua potable	Muestreado por:	Nelson Antonio Tabares Jaramillo
Identificación de la muestra:	Tanques de la escuela--Acueducto--Caldas	Fecha y hora de toma de muestra:	2025-07-10 12:00
Cantidad de muestra:	1000 mL	Fecha y hora de recepción:	2025-07-10 15:10
Tipo de envase o empaque:	Envase de Vidrio y Envase de Plastico	Fecha de análisis:	De 2025-07-11 a 2025-07-14

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO:	Característico	COLOR:	Característico	OLOR:	Característico
TRANSPARENCIA EN EL FONDO:	Si		MATERIAL FLOTANTE AUSENTE:		Si
TEMPERATURA DE LA MUESTRA EN LA RECOLECCIÓN:	17,4°C		TEMPERATURA DE LLEGADA:		5,9°C

3. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO	UNIDADES	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO	TECNICA
RECuento DE COLIFORMES TOTALES (UFC/100ML)*	UFC/100mL	>2000	0	SM 9222B, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Escherichia coli</i> (UFC/100ML)*	UFC/100mL	<1	0	SM 9222H, 24th Ed. 2023 *	Filtración por membrana
RECuento DE <i>Microorganismos mesófilos</i> (UFC/100ML)	UFC/100mL	>2000	<100	Standard Methods 9215 D. Ed. 24, 2023	Filtración por membrana

4. OBSERVACIONES

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de coliformes totales en la muestra analizada.

*Estimación de incertidumbre no cuantificada para recuento de *Escherichia coli* en la muestra analizada.

El reporte de resultados <1 UFC, indica que no hubo recuperación de microorganismos para el parámetro microbiológico analizado.

(*) Métodos acreditados

Los métodos de evaluación de la conformidad que NO están marcadas con (*) no están incluidas en el certificado de acreditación. Testlab laboratorio de análisis alimentos y aguas S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 19-LAB-012, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

Norma de referencia: Resolución 2115:2007.

No se debe reproducir este informe sin aprobación de la dirección de calidad del laboratorio.

Los resultados emitidos en el presente informe no fueron sometidos a declaración de conformidad



LABORATORIO
ANÁLISIS ALIMENTOS
Y AGUAS S.A.S.



ISO/IEC 17025:2017
19-LAB-012

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS

Nº DE INFORME: 25-08967-1

CÓDIGO DE LA MUESTRA: 25-08967

Testlab Laboratorio Alimentos y Aguas S.A.S no se hace responsable de la información suministrada por el cliente referente a: Identificación, lote, fecha de vencimiento y fecha de producción de la muestra.

Cualquier solicitud referente a la muestra o los datos tomados en campo, serán tenidos en cuenta si son remitidos al correo dsc@testlab-laboratorio.com

5. DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Si al recibir la(s) muestra(s) se evidencia que ésta se encuentra en mal estado o presenta desviaciones de las condiciones especificadas en los ensayos analíticos, se informará al cliente y solo se ejecutara los análisis si éste da su aprobación, en ese sentido los resultados se presentan de carácter informativo y la responsabilidad sobre el uso y/o interpretación de los resultados será única y exclusivamente del cliente.

Los resultados y conclusiones consignadas en éste informe aplican únicamente para la muestra ingresada y analizada dentro de las instalaciones del laboratorio Testlab Laboratorio Aguas y Aguas S.A.S

Andrea López Aguirre
Microbióloga - Universidad Libre
Coordinador técnico Microbiología

Fecha de Reporte del Informe: 2025-07-15

Fin de este informe.