



**DEPARTAMENTO DESARROLLO SOCIAL**

**DIVISIÓN SALUD**

SERVICIO REGULACIÓN ALIMENTARIA

Unidad Laboratorio de Bromatología

**INFORME DE RESULTADOS**  
**LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA**

Montevideo 19 de julio 2023.

Tabla 1: Método de análisis

	<b>Cloruros (mg/L).</b>	<b>Na (mg/L).</b>
Método de análisis.	Código interno 4373-S-SA-MT-Q95.	Código interno 4373-S-SA-MT-Q60.

Tabla 2: Resultados de análisis para los parámetros analizados.

Marca	Presentación (L)	Lote	Denominación del producto	<b>Na (mg/L) .</b>	<b>Cloruros (mg/L). </b>
Nativa	1	21:30 L0019	Agua mineral natural sin gas	11	18
Nativa	1,65	04:43 L0019	Agua mineral natural con gas	11	8
Acqua Panna	0,750	L3038087703	Agua mineral natural de mineralización débil	6	3
S. Pellegrino	0,750	L3056087024	Agua mineral natural con gas carbónico	32	41
Esencial	2	EL 22/06/23 15:40	Soda con agua mineral natural	139	89
Nestle	6,3	L317431522 09:54	Agua de mesa envasada	54	18
Villa de Sur	6,2	LB5 180 07:00	Agua de bebida envasada sin gas	173	33
Agua del Guaraní	6	-	Agua	ND	ND

Q.F. Sebastián Mondutey.  
Director (I) Laboratorio Químico.

Ing. Alim. Natalia Pastorino.  
Directora del Laboratorio de Bromatología

Los resultados presentados aquí se refieren únicamente a los objetos ensayados  
Se establece que el presente informe solo puede ser reproducido en forma total con la aprobación escrita del laboratorio