

Laudo Técnico do Produto

FLORAIS



DE MINAS

Gel de Flores

Lote: **GF120.0197** Fabricação: **04/11/2015** Validade: **04/11/2016**Código Interno: **650001** Condições de Armazenamento: **15 - 30 °C e 35 - 65% UR**PRODUTO ISENTO DE REGISTRO: **MS/SVS/GABIN nº 479/98 - IN/ANVISA nº 9/2009** - REGISTRO DE MARCA E PATENTE: **INPI: 818380675**

Composição Qualitativa

Essências Florais (TM): Arnica Campestre (*Lychnophora salicifolia* Mart.), Buquê de 9 Flores (fórmula composta), Limpidus (fórmula composta), Malus (*Pyrus malus* L.), Pastoris (*Zeyheria tuberculosa* Bur.).

Cocções Florais: Arnica-lanceta (*Solidago chilensis* Meyen), Bardana (*Arctium minus* L.), Caroba (*Jacaranda brasiliana* L.), Cavalinha (*Equisetum giganteum* L.), Douradinha-do-campo (*Psychotria xanthophylla* Muell.Arg.), Doutor-da-Horta (*Jatropha multifida* L.), Japacanga (*Smilax brasiliensis* Spreng.), Melissa (*Melissa officinalis* L.).

Apresentação e Fórmula Geral do Produto

Cada pote contém 120 g do Gel Floral, composto por gel-conservante (água mineral, álcool de cereais, carbopol, óleo de Melaleuca (*Melaleuca alternifolia* Cheel.), Nipagin e solução de NaOH qsp pH 6-7) bonificado com microquantidades de cocções e essências florais.

Propriedades Organolépticas

| Parâmetros | Especificações | Resultados |
|------------|--|------------------|
| Cor | Caramelo avermelhado, lembrando geleia de frutas | De acordo |
| Odor | Característico, lembrando óleo de melaleuca | De acordo |
| Aspecto | Gelatinoso, translúcido | De acordo |

Análises Físico-Químicas

| Parâmetros | Especificações | Metodologia | Resultados |
|-----------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------|
| pH | 6,0 - 7,0 | Medição de pH | 6,15 |
| Cor aparente* | 200 - 550 PCU | Colorimetria Comparativa | 280 PCU |
| Condutividade* | 150 - 300 µS/cm | Condutimetria | 214,7 µS/cm |
| Sólidos totais dissolvidos* | 75 - 150 ppm | Condutimetria | 107,4 ppm |
| Turbidez* | 2 - 30 NTU | Turbidimetria | 16,3 NTU |
| Densidade* | 0,900 - 1,100 g/mL | Densidade | 1,006 g/mL |

*Gel diluído em concentração: 0,1 g/mL.

Referência: Controle de Qualidade Interno Florais de Minas.

Análises Microbiológicas

| Parâmetros | Limites Aceitáveis | Metodologia | Resultados |
|--------------------------------|------------------------|--------------------|----------------|
| <i>Salmonella sp</i> | Ausente | Método Tradicional | Ausente |
| <i>Escherichia coli</i> | Não exceder 10 NMP/mL | LST-MUG | Ausente |
| <i>Staphylococcus aureus**</i> | Não exceder 500 UFC/mL | Método Tradicional | Ausente |

**Coagulase positiva.

Referências Bibliográficas: OMS 1998; RDC 12 / ANVISA, 2001.

Avaliação Final: **PRODUTO APROVADO**Emissão Laudo: **19/11/2015**

Responsável Técnico

Controle de Qualidade

Garantia da Qualidade

Breno Marques da Silva
CRQMG 02300952Roberto M. da Silva Filho
CRQMG 02102332Isaac de Freitas Corradi
CRFMG13627

Convenções: UR: Umidade Relativa / TM: Tintura-Mãe / PCU: Unidade de Cobalto e Platina / µS: MicroSiemens / NTU: Unidade Nefelométrica de Turbidez / ppm: partes por milhão / UFC: Unidade Formadora de Colônia / NMP: Número Mais Provável / OMS: Organização Mundial da Saúde.

FLORAIS DE MINAS LTDA

CNPJ 41.908.666/0001-20 - IE 338.800.962.0064

Rodovia MG 431 - km 35 - Vila Tavares - 35680-143 - Itaúna - MG - (37) 3242.1147 - www.floraisdeminas.com.br