

Laudo Técnico do Produto

Fórmula do 4º Chacra

Lote: **F4C1029** Fabricação: **14/05/2015** Validade: **14/05/2020**
 Código Interno: **200043** 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**

Espécie Vegetal

Nome Popular: **DIVERSOS** Nome científico: **DIVERSOS** Família: **DIVERSAS**

Composição Qualitativa

Tinturas-mãe Florais: *Dianthus (Dianthus caryophyllus L.), Eucalyptus (Eucalyptus globulus Labillardière), Mirabilis (Mirabilis jalapa L.), Orellana (Bixa orellana L.), Persicaria (Polygonum persicaria L.), Rosa Canina (Rosa canina L.), Splendens (Salvia splendens Sel. ex Roem & Schult.), Typha (Typha angustifolia L.), Villaresia (Rudgea viburnoides (Charm.) Benth.).*

Apresentação e Fórmula Geral do Produto

Cada frasco contém 10 mL da Essência Floral (SE) composta pela solução-conservante: conhaque destilado de vinho ou brandy; Tintura-mãe Floral: traços (microquantidades) de fitocompostos típicos como saponinas, flavonóides, glicosídeos, alcalóides, esteróis, óleos essenciais, ácidos orgânicos, resinas, taninos, proteínas, gomas e etc., extraídos das flores, segundo procedimentos metodológicos desenvolvidos pelo Dr. Edward Bach.

Propriedades Organolépticas

Parâmetros	Especificações	Resultados
Cor	Caramelo característico do brandy	De acordo
Sabor	Forte, picante, alcoólico, característico do brandy	De acordo
Odor	Forte, ardente, aromático, característico do brandy	De acordo
Aspecto	Límpido, transparente	De acordo

Análises Físico-Químicas

Parâmetros	Especificações	Referências	Resultados
Graduação Alcoólica	38- 44 °GL	C.Q.	38,2 °GL
Acidez Volátil	máximo: 100,0 mg/100 mL	MA	39,0 mg
Cobre	máximo: 5,0 mg/1000 mL	MA	2,3 mg
Aldeídos	3,0 - 40,0 mg/100 mL	MA	31,0 mg
Éster	máximo: 200,0 mg/100 mL	MA	96,0 mg
Álcool Superior	150,0 - 450,0 mg/100 mL	MA	227,0 mg
Álcool Metílico	máximo: 0,500 mL/100 mL	MA	0,105 mL
Açúcares Totais	máximo: 20,0 g/L em sacarose	MA	14,1 g/L
Densidade	aproximadamente: 0,960 g/mL	MA	0,968 g/mL
Comp. Sec. Não-Alcoólicos	250,0 - 795,0 mg/100 mL	MA	393,0 mg

Análises Microbiológicas

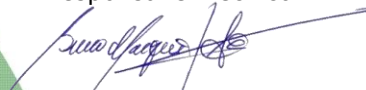
Parâmetros	Limites Aceitáveis	Metodologia	Resultados
<i>Salmonella sp</i>	Ausente	Método Tradicional	Ausente
<i>Escherichia coli</i>	Não exceder 10 NMP/mL	LST-MUG	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i> *	Não exceder 500 UFC/mL	Método Tradicional	Ausente

*Coagulase positiva

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

Avaliação Final: **PRODUTO APROVADO** Emissão Laudo: **20/05/2015**

Responsável Técnico



Breno Marques da Silva
CRQMG 02300952

Controle de Qualidade



Raquel M. dos Santos
CRQMG 02101154

Garantia da Qualidade



Isaac de Freitas Corradi
CRFMG 13627

Convenções: UR: Umidade Relativa / SE: Solução-Estoque / GL: Graus Gay-Lussac / NMP: Número mais Provável / UFC: Unidades Formadoras de Colônias / C.Q.: Controle de Qualidade Interno Florais de Minas / MA: Ministério da Agricultura / 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