

Laudo Técnico do Produto

FLORAIS



DE MINAS

Capsicum

Lote: **CPS1024** Fabricação: **19/02/2016** Validade: **19/02/2021**Código Interno: **200022** 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: **Pimenta-malagueta** Nome científico: **Capsicum frutescens L.** Família: **Solanáceas**

Composição Qualitativa

Tintura-mãe Floral: Capsicum (*Capsicum frutescens L.*)

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, flavonoides, glicosídeos, alcaloides, 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 |
|---------------------------|------------------------------|-------------|------------|
| Gradação 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 | 0,900 a 0,990 g/mL | MA | 0,933 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: **29/02/2016**

Responsável Técnico

Controle de Qualidade

Garantia da Qualidade


Breno Marques da Silva
CRQMG 02300952
Roberto M. da Silva Filho
CRQMG 02102332
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