

Laudo Técnico do Produto

FLORAIS



DE MINAS

Bougainvillea

Lote: **BOV1028** Fabricação: **28/06/2016** Validade: **28/06/2021**Código Interno: **200014** 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: **Buganvília** Nome científico: **Bougainvillea spectabilis Willd.** Família: **Nictagináceas**

Composição Qualitativa

Tintura-mãe Floral: Bougainvillea (*Bougainvillea spectabilis* Willd.)

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 | <i>Caramelo característico do brandy</i> | De acordo |
| Sabor | <i>Forte, picante, alcoólico, característico do brandy</i> | De acordo |
| Odor | <i>Forte, ardente, aromático, característico do brandy</i> | De acordo |
| Aspecto | <i>Límpido, transparente</i> | De acordo |

Análises Físico-Químicas

| Parâmetros | Especificações | Referências | Resultados |
|---------------------------|-------------------------------------|-------------|-------------------|
| Gradação Alcoólica | <i>38 - 44 °GL</i> | C.Q. | 38,2 °GL |
| Acidez Volátil | <i>máximo: 100,0 mg/100 mL</i> | MA | 39,0 mg |
| Cobre | <i>máximo: 5,0 mg/1000 mL</i> | MA | 2,3 mg |
| Aldeídos | <i>3,0 - 40,0 mg/100 mL</i> | MA | 31,0 mg |
| Éster | <i>máximo: 200,0 mg/100 mL</i> | MA | 96,0 mg |
| Álcool Superior | <i>150,0 - 450,0 mg/100 mL</i> | MA | 227,0 mg |
| Álcool Metílico | <i>máximo: 0,500 mL/100 mL</i> | MA | 0,105 mL |
| Açúcares Totais | <i>máximo: 20,0 g/L em sacarose</i> | MA | 14,1 g/L |
| Densidade | <i>0,900 - 0,990 g/mL</i> | MA | 0,967 g/mL |
| Comp. Sec. Não-Alcoólicos | <i>250,0 - 795,0 mg/100 mL</i> | 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: **30/06/2016**

Responsável Técnico

Breno Marques da Silva
CRQMG 02300952

Controle de Qualidade

Roberto M. da Silva Filho
CRQMG 02102332

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