

# Laudo Técnico do Produto

FLORAIS



DE MINAS

## Emilia

Lote: **EMI1036** Fabricação: **30/03/2016** Validade: **30/03/2021**Código Interno: **200030** 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: **Bela-emília** Nome científico: **Plumbago auriculata Thunb.** Família: **Plumbagináceas**

### Composição Qualitativa

**Tintura-mãe Floral:** Emilia (*Plumbago auriculata* Thunb.)

### 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 - 0,990 g/mL           | MA          | 0,958 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: **08/04/2016**

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