

Laudo Técnico do Produto

FLORAIS



DE MINAS

Mater - Paternarum

Lote: **MTP1037** Fabricação: **06/06/2016** Validade: **06/06/2021**Código Interno: **200080** 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: *Amaranthus* (*Amaranthus spinosus* L.), *Artemisia* (*Artemisia vulgaris* L.), *Coffea* (*Coffea arabica* L.), *Helianthus* (*Helianthus annuus* L.), *Hibiscus* (*Hibiscus rosa-sinensis* L.), *Inga* (*Inga uruguensis* Hook. & Arn.), *Lilium* (*Lilium longiflorum* Thunb.), *Matricaria* (*Matricaria chamomilla* L.), *Ruta* (*Ruta graveolens* L.), *Trimera* (*Baccharis trimera* (Less.) DC.), *Vitis* (*Vitis vinifera* 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 - 0,990 g/mL	MA	0,941 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: **09/06/2016**

Responsável Técnico

Controle de Qualidade

Garantia da Qualidade

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