

# Laudo Técnico do Produto

## Fuchsia

FLORAIS



DE MINAS

Lote: **FUC1045** Fabricação: **29/06/2016** Validade: **29/06/2021**Código Interno: **200050** 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: **Brinco-de-princesa-da-mata** Nome científico: **Fuchsia regia (Vell.) Munz** Família: **Onagraceas**

### Composição Qualitativa

**Tintura-mãe Floral:** Fuchsia (*Fuchsia regia* (Vell.) Munz)

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

### Análises Físico-Químicas

Parâmetros	Especificações	Referências	Resultados
Gradação Alcoólica	<i>38 - 44 °GL</i>	C.Q.	<b>38,2 °GL</b>
Acidez Volátil	<i>máximo: 100,0 mg/100 mL</i>	MA	<b>39,0 mg</b>
Cobre	<i>máximo: 5,0 mg/1000 mL</i>	MA	<b>2,3 mg</b>
Aldeídos	<i>3,0 - 40,0 mg/100 mL</i>	MA	<b>31,0 mg</b>
Éster	<i>máximo: 200,0 mg/100 mL</i>	MA	<b>96,0 mg</b>
Álcool Superior	<i>150,0 - 450,0 mg/100 mL</i>	MA	<b>227,0 mg</b>
Álcool Metílico	<i>máximo: 0,500 mL/100 mL</i>	MA	<b>0,105 mL</b>
Açúcares Totais	<i>máximo: 20,0 g/L em sacarose</i>	MA	<b>14,1 g/L</b>
Densidade	<i>aproximadamente: 0,960 g/mL</i>	MA	<b>0,957 g/mL</b>
Comp. Sec. Não-Alcoólicos	<i>250,0 - 795,0 mg/100 mL</i>	MA	<b>393,0 mg</b>

### Análises Microbiológicas

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

\*Coagulase positiva

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

Avaliação Final: **PRODUTO APROVADO** Emissão Laudo: **13/07/2016**

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