

# Laudo Técnico do Produto

FLORAIS



DE MINAS

## Homine - H

Lote: **HH10111**Fabricação: **08/08/2016**Validade: **08/08/2019**Código Interno: **100003**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**

### Composição Qualitativa

**Essências Florais:** Agave (Agave americana L.), Aristoloquia (Aristolochia galeata Mart. & Zucc.), Basilicum (Ocimum basilicum L.), Foeniculum (Foeniculum vulgare Miller), Lavandula (Lavandula vera DC.), Ruta (Ruta graveolens L.), Sempervivum (Helichrysum bracteatum (Vent.) Andr.), Sonchus (Sonchus oleraceus L.), Tabebuia (Tabebuia chrysotricha (Mart.ex DC.) St.).

**Cocções Florais:** Catuaba (*Anemopaegma arvense* (Vell.) Stellf.), Funcho (*Foeniculum vulgare* Miller), Imburana (Amburana cearensis (Allemao) A.C.Sm.), Jatobá (*Hymenaea courbaril* L.), Marapuama (*Ptychopetalum olacoides* Benth.), Agnocasto-D4\* (*Vitex agnus castus* L.), Cicuta-CH4\* (*Conium maculatum* L.), Golfão-amarelo-CH4\* (*Nuphar luteum* L.), Virginiana-CH5\* (*Onosmodium virginianum* L.).

\*Plantas usadas em altíssimas diluições.

### Apresentação e Fórmula Geral do Produto

Cada frasco contém 60 mL de Fórmula Floral (SU) líquida composta por solução-conservante (água mineral e álcool de cereais) bonificada com microquantidades de cocções e essências florais.

### Propriedades Organolépticas

Parâmetros	Especificações	Resultados
Cor	Caramelo	De acordo
Sabor	Picante, amargo característico	De acordo
Odor	Aromático, adocicado, lembrando guaraná	De acordo
Aspecto	Límpido, transparente	De acordo

### Análises Físico-Químicas

Parâmetros	Especificações	Metodologia	Resultados
Gradação Alcoólica	23 - 27 °GL	Alcoometria	25 °GL
Cor Aparente*	20 - 60 PCU	Colorimetria Comparativa	50 PCU
Condutividade	15,0 - 65,0 µS/cm	Condutimetria	34,6 µS/cm
Sólidos Totais Dissolvidos	5,0 - 35,0 ppm	Condutimetria	17,31 ppm
Turbidez	0,0 - 50,0 NTU	Turbidimetria	1,67 NTU
Determinação de pH	4,0 - 7,0	Determinação de pH	5,90
Densidade	0,800 - 1,000 g/mL	Densidade de Líquidos	0,961 g/mL

\* Concentração da amostra: 25% em água mineral.

Referência: Controle Interno Florais de Minas

### 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: **19/08/2016**

Responsável Técnico

Controle de Qualidade

Garantia da Qualidade

Breno Marques da Silva  
CRQMG 02300952Roberto M. da Silva Filho  
CRQMG 02102332Isaac de Freitas Corradi  
CRFMG13627

**Convenções:** UR: Umidade Relativa / TM: Tintura-Mãe / SU: Solução-de-Use / °GL: Graus Gay-Lussac / PCU: Unidade de Cobalto e Platina / µS: MicroSiemens / NTU: Unidade Nefelométrica de Turbidez / UFC: Unidade Formadora de Colônia / NMP: Número Mais Provável / ppm: partes por milhão / 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