

# Laudo Técnico do Produto

FLORAIS



DE MINAS

## Taraxacum

Lote: **TAR1039**Fabricação: **12/08/2016** Validade: **12/08/2021**Código Interno: **200119**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: **Dente-de-leão**Nome Científico: **Taraxacum officinale Weber** Família: **Asteráceas**

### Composição Qualitativa

**Tintura-mãe Floral:** Taraxacum (*Taraxacum officinale* Weber)

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

### Análises Físico-Químicas

Parâmetros	Especificações	Referências	Resultados
Graduação Alcoólica	38 - 44 °GL	C.Q.	<b>38,2 °GL</b>
Acidez Volátil	máximo: 100,0 mg/100 mL	MA	<b>39,0 mg</b>
Cobre	máximo: 5,0 mg/1000 mL	MA	<b>2,3 mg</b>
Aldeídos	3,0 - 40,0 mg/100 mL	MA	<b>31,0 mg</b>
Éster	máximo: 200,0 mg/100 mL	MA	<b>96,0 mg</b>
Álcool Superior	150,0 - 450,0 mg/100 mL	MA	<b>227,0 mg</b>
Álcool Metílico	máximo: 0,500 mL/100 mL	MA	<b>0,105 mL</b>
Açúcares Totais	máximo: 20,0 g/L em sacarose	MA	<b>14,1 g/L</b>
Densidade	0,910 - 1,006 g/mL	MA	<b>0,983 g/mL</b>
Comp. Sec. Não-Alcoólicos	250,0 - 795,0 mg/100 mL	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

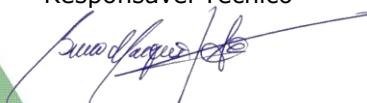

Referências Bibliográficas: OMS 1998; RDC 12 / ANVISA, 2001.

Avaliação Final: **PRODUTO APROVADO**Emissão Laudo: **22/08/2016**

Responsável Técnico

Controle de Qualidade

Garantia da Qualidade

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

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