

Laudo Técnico do Produto

FLORAIS



DE MINAS

Serenium

Lote: **SE10314** Fabricação: **19/09/2016** Validade: **19/09/2019**
Código Interno: **100009** 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 (TM): Ficus (*Ficus carica* L.), Fuchsia (*Fuchsia regia* (Vell.) Munz), Impatiens (*Impatiens walleriana* Hook. f.), Lavandula (*Lavandula vera* DC.), Momordica (*Momordica charantia* L.), Psidium (*Campomanesia reticulata* Berg.), Sambucus (*Sambucus australis* Cham. & Schldl.), Verbenacea (*Cordia verbenacea* DC.), Vervano (*Stachytarpheta dichotoma* (Ruiz & Pav.) Vahl).

Cocções Florais: Alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.), Alfavaca (*Ocimum basilicum* L.), Camomila (*Matricaria chamomilla* L.), Maracujá (*Passiflora alata* Dryand.), Melissa (*Melissa officinalis* L.), Mulungu (*Erythrina mulungu* Mart. ex Benth.), Sálvia (*Salvia officinalis* L.), Valeriana (*Valeriana officinalis* L.).

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	Amarelo claro	De acordo
Sabor	Picante e amargo característico	De acordo
Odor	Aromático característico lembrando gengibre	De acordo
Aspecto	Límpido, transparente	De acordo

Análises Físico-Químicas

Parâmetros	Especificações	Metodologia	Resultados
Gradação Alcoólica	23 - 27 °GL	Alcoometria	24 °GL
Cor Aparente*	15 - 50 PCU	Colorimetria Comparativa	20 PCU
Condutividade	25,0 - 50,0 µS/cm	Condutimetria	40,0 µS/cm
Sólidos Totais Dissolvidos	12,0 - 26,0 ppm	Condutimetria	19,98 ppm
Turbidez	0,5 - 15,0 NTU	Turbidimetria	0,80 NTU
Determinação de pH	4,0 - 7,0	Determinação de pH	5,75
Densidade	0,800 - 1,000 g/mL	Densidade de Líquidos	0,980 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: **06/10/2016**

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

Convencões: 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