# Laudo Técnico do Produto

# *Vervano*

Lote: **VVN1042** Fabricação: **29/11/2016** Validade: **29/11/2021**

Código Interno: **200127** Condições de Armazenamento: **15 - 30 ºC 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: **Gervão** Nome Científico: ***Stachytarpheta dichotoma* (Ruiz & Pav.) Vahl** Família: **Verbenáceas**

## Composição Qualitativa

**Tintura-mãe Floral:** Vervano (*Stachytarpheta dichotoma* (Ruiz & Pav.) Vahl)

## 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 |
|---|---|---|---|
| Graduação Alcoólica | *38 - 44 ºGL* | C.Q. | **38,2 ºGL** |
| 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 | **0,957 g/mL** |
| Comp. Sec. Não-Alcoólicos | *250,0 - 795,0 mg/100 mL* | MA | **393,0 mg** |

## Análises Microbiológicas

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

*Coagulase positiva

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

Avaliação Final: **PRODUTO APROVADO** Emissão Laudo: **11/01/2017**

| Responsável Técnico | Controle de Qualidade | Garantia da Qualidade |
|---|---|---|
| Breno Marques da Silva | Roberto M. da Silva Filho | Isaac de Freitas Corradi |
| CRQMG 02300952 | CRQMG 02102332 | 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