Laudo Técnico do Produto

Orellana

Lote: **ORE1035** Fabricação: **18/10/2018** Validade: **18/10/2023**

Código Interno: **200090** 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: **Urucueiro** Nome científico: ***Bixa orellana* L.** Família: **Bixáceas**

Composição Qualitativa

Tintura Mãe Floral: Orellana (*Bixa orellana* L.)

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	**0,951 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: **26/10/2018**

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