

Laudo Técnico do Produto



Viola

Lote: **VIO1036** Fabricação: **07/11/2019** Validade: **07/11/2024**
Código Interno: **200129** 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: **Violeta** Nome científico: **Viola odorata L.** Família: **Violáceas**

Composição Qualitativa

Tintura Mãe Floral: Viola (*Viola odorata* 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	<i>Caramelo característico do brandy</i>	De acordo
Sabor	<i>Forte, picante, alcoólico, característico do brandy</i>	De acordo
Odor	<i>Forte, ardente, aromático, característico do brandy</i>	De acordo
Aspecto	<i>Límpido, transparente</i>	De acordo

Análises Físico-Químicas

Parâmetros	Especificações	Referências	Resultados
Gradação Alcoólica	<i>38 - 44 °GL</i>	C.Q.	38,2 °GL
Acidez Volátil	<i>máximo: 100,0 mg/100 mL</i>	MA	39,0 mg
Cobre	<i>máximo: 5,0 mg/1000 mL</i>	MA	2,3 mg
Aldeídos	<i>3,0 - 40,0 mg/100 mL</i>	MA	31,0 mg
Éster	<i>máximo: 200,0 mg/100 mL</i>	MA	96,0 mg
Álcool Superior	<i>150,0 - 450,0 mg/100 mL</i>	MA	227,0 mg
Álcool Metílico	<i>máximo: 0,500 mL/100 mL</i>	MA	0,105 mL
Açúcares Totais	<i>máximo: 20,0 g/L em sacarose</i>	MA	14,1 g/L
Densidade	<i>0,900 - 0,990 g/mL</i>	MA	0,950 g/mL
Comp. Sec. Não-Alcoólicos	<i>250,0 - 795,0 mg/100 mL</i>	MA	393,0 mg

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: **14/11/2019**

Responsável Técnico

Breno Marques da Silva
CRQMG 02300952

Controle de Qualidade

Roberto M. da Silva Filho
CRQMG 02102332

Garantia da Qualidade

Isaac de Freitas Corradi
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