

# INGA

Lote: **ING1037**Fabricação: **02/03/2023**Validade: **02/03/2028**

CÓDIGO INTERNO: 200062

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: 15-30 °C e 35-65% UR

PRODUTO ISENTO DE REGISTRO: MS/SVS/GABIN nº 479/1998 - IN ANVISA nº 9/2009 - REGISTRO DE MARCA E PATENTE: INPI 818380675

## Informações Botânicas

Nome Popular: Ingazeiro

Nome Científico: *Inga uruguensis* Hook. & Arn.

Família: Fabáceas

## Apresentação e Fórmula Qualitativa

**Apresentação:** frasco de vidro âmbar contendo 10 mL de essência floral sob a forma de solução estoque (SE).**Fórmula Qualitativa:** produto composto por solução conservante à base de conhaque destilado de vinho ou brandy e tintura mãe floral (TM) contendo traços (microquantidades) de fitocompostos típicos tais como saponinas, flavonoides, glicosídeos, alcaloides, esteróis, óleos essenciais, ácidos orgânicos, resinas, taninos, proteínas, gomas, etc., extraídos de flores segundo procedimentos metodológicos desenvolvidos pelo Dr. Edward Bach na terapia floral.**Tintura Mãe Floral (TM):** Inga (*Inga uruguensis* Hook. & Arn.).

## Análises Organolépticas

Parâmetros	Especificações	Resultados
Cor	Caramelo característico do brandy <sup>(1)</sup>	<b>De acordo</b>
Sabor	Forte, picante, alcoólico, característico do brandy <sup>(1)</sup>	<b>De acordo</b>
Odor	Forte, ardente, aromático, característico do brandy <sup>(1)</sup>	<b>De acordo</b>
Aspecto	Límpido, transparente <sup>(1)</sup>	<b>De acordo</b>

## Análises Físico-Químicas

Parâmetros	Limites Aceitáveis	Resultados
Acidez Volátil	Máximo 100,0 mg/100 mL <sup>(2)</sup>	<b>39,0 mg</b>
Açúcares Totais	Máximo 20,0 g/L em sacarose <sup>(2)</sup>	<b>14,1 g/L</b>
Álcool Metílico	Máximo 0,500 mL/100 mL <sup>(2)</sup>	<b>0,105 mL</b>
Álcool Superior	150,0 - 450,0 mg/100 mL <sup>(2)</sup>	<b>227,0 mg</b>
Aldeídos	3,0 - 40,0 mg/100 mL <sup>(2)</sup>	<b>31,0 mg</b>
Cobre	Máximo 5,0 mg/1000 mL <sup>(2)</sup>	<b>2,3 mg</b>
Comp. Sec. Não Alcoólicos	250,0 - 795,0 mg/100 mL <sup>(2)</sup>	<b>393,0 mg</b>
Éster	Máximo 200,0 mg/100 mL <sup>(2)</sup>	<b>96,0 mg</b>
Gradação Alcoólica	38 - 44 °GL <sup>(1)</sup>	<b>38,2 °GL</b>
Condutividade	28,0 - 64,0 µS/cm <sup>(1)</sup>	<b>52,1 µS/cm</b>
STD (sólidos totais dissolvidos)	14,0 - 32,0 ppm <sup>(1)</sup>	<b>25,8 ppm</b>
Cor Aparente (solução a 25% v/v)	300 - 500 PCU <sup>(1)</sup>	<b>430 PCU</b>
Densidade	0,900 - 1,000 g/mL <sup>(2)</sup>	<b>0,948 g/mL</b>
pH	3,00 - 5,00 <sup>(1)</sup>	<b>4,45</b>


## Análises Microbiológicas

Parâmetros (metodologia)	Limites Aceitáveis	Resultados
<i>Salmonella</i> sp (método tradicional)	Ausente <sup>(3)</sup> e <sup>(4)</sup>	<b>Ausente</b>
<i>Escherichia coli</i> (LST-MUG)	Não exceder 10 NMP/mL <sup>(3)</sup>	<b>Ausente</b>
<i>Staphylococcus aureus</i> (método tradicional)	Não exceder 500 UFC/mL <sup>(4)</sup>	<b>Ausente</b>

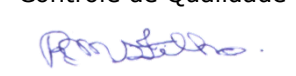
**Referências:** <sup>(1)</sup> CQ - Controle de Qualidade Interno dos Florais de Minas; <sup>(2)</sup> MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; <sup>(3)</sup> OMS (1998) - World Health Organization Quality Control Methods For The Medicinal Plant Materials. Genebra: WHO, 1998, 115p.; <sup>(4)</sup> RDC Anvisa nº 12 (2001) - Resolução da Diretoria Colegiada nº 12 de 02/01/2001. Brasília: Anvisa, 2001, 48p.

**Resultado: APROVADO****Emissão do Laudo: 10/03/2023**

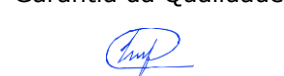
Responsável Técnico

  
 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