

BOUGAINVILLEA

Lote: BOV1042

Fabricação: 27/12/2023

Validade: 27/12/2028

CÓDIGO INTERNO: 200014

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: Baganvilia

Nome Científico: *Bougainvillea spectabilis* Willd.

Família: Nictagináceas

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): *Bougainvillea* (*Bougainvillea spectabilis* Willd.).

Análises Organolépticas

| Parâmetros | Especificações | Resultados |
|------------|--|------------|
| Cor | Caramelo característico do brandy ⁽¹⁾ | De acordo |
| Sabor | Forte, picante, alcoólico, característico do brandy ⁽¹⁾ | De acordo |
| Odor | Forte, ardente, aromático, característico do brandy ⁽¹⁾ | De acordo |
| Aspecto | Límpido, transparente ⁽¹⁾ | De acordo |

Análises Físico-Químicas

| Parâmetros | Limites Aceitáveis | Resultados |
|----------------------------------|--|------------|
| Acidez Volátil | Máximo 100,0 mg/100 mL ⁽²⁾ | 39,0 mg |
| Açúcares Totais | Máximo 20,0 g/L em sacarose ⁽²⁾ | 14,1 g/L |
| Álcool Metílico | Máximo 0,500 mL/100 mL ⁽²⁾ | 0,105 mL |
| Álcool Superior | 150,0 - 450,0 mg/100 mL ⁽²⁾ | 227,0 mg |
| Aldeídos | 3,0 - 40,0 mg/100 mL ⁽²⁾ | 31,0 mg |
| Cobre | Máximo 5,0 mg/1000 mL ⁽²⁾ | 2,3 mg |
| Comp. Sec. Não Alcoólicos | 250,0 - 795,0 mg/100 mL ⁽²⁾ | 393,0 mg |
| Éster | Máximo 200,0 mg/100 mL ⁽²⁾ | 96,0 mg |
| Gradação Alcoólica | 38 - 44 °GL ⁽¹⁾ | 38,2 °GL |
| Condutividade | 28,0 - 64,0 µS/cm ⁽¹⁾ | 32,8 µS/cm |
| STD (sólidos totais dissolvidos) | 14,0 - 32,0 ppm ⁽¹⁾ | 16,8 ppm |
| Cor Aparente (solução a 25% v/v) | 300 - 500 PCU ⁽¹⁾ | 440 PCU |
| Densidade | 0,900 - 1,000 g/mL ⁽²⁾ | 0,948 g/mL |
| pH | 3,00 - 5,00 ⁽¹⁾ | 4,89 |

Análises Microbiológicas


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

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

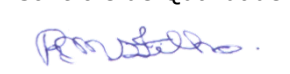
Resultado: APROVADO

Emissão do Laudo: 03/01/2024


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