

PIPERITA

Lote: PIP1039**Fabricação: 14/11/2024****Validade: 14/11/2029**

CÓDIGO INTERNO: 200100

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: Hortelã-pimenta**Nome Científico:** *Mentha x piperita* L.**Família:** Lamiáceas

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):** Piperita (*Mentha x piperita* L.).

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
Graduação Alcoólica	38,0 - 44,0 °GL ⁽¹⁾	38,2 °GL
Condutividade	26,0 - 48,0 µS/cm ⁽¹⁾	31,4 µS/cm
STD (sólidos totais dissolvidos)	13,0 - 24,0 ppm ⁽¹⁾	15,8 ppm
Cor Aparente (solução a 25% v/v)	350 - 500 PCU ⁽¹⁾	410 PCU
Densidade	0,900 - 1,000 g/mL ⁽²⁾	0,955 g/mL
pH	3,00 - 5,00 ⁽¹⁾	4,25

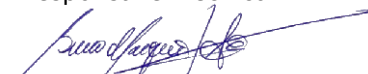
Análises Microbiológicas

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

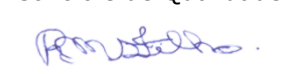
Referências: ⁽¹⁾ CQ - Controle de Qualidade Interno dos Florais de Minas; ⁽²⁾ MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; ⁽³⁾ OMS (1998) - World Health Organization Quality Control Methods For The Medicinal Plant Materials. Genebra: WHO, 1998, 115p.; ⁽⁴⁾ RDC Anvisa nº 12 (2001) - Resolução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

Resultado: APROVADO**Emissão do Laudo: 22/11/2024**


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