

PROTOCOLO DE ANÁLISIS

Fecha: 18/06/2025

Pag. 11 de 13

Producto: EXTRACTO HIDROGLICERICO DE UVA URSI (10%)

Nombre Científico Droga Vegetal: Arctostaphylos uva ursi L.

Droga Vegetal: HOJA

HOJA

Fecha de Elaboración: 09/05/2025

Nº de Análisis: **16594** Lote: **16784**

Código: **EHG-10-125**

Concentración: 10% P/P

Fecha de Reanálisis:09/05/2028

Observaciones: Técnicas analíticas según F.N.A. 7º Ed. - British Herbal Farmacopoeia - British Herbal

Compenduim - Plant Drug Analysis 2º Ed. - Food Chemical Codex 3º Ed. Control higiénico

aprobado. Material vegetal controlado. Agua purificada controlada.

Análisis Físico-Químicos	Especificaciones	Resultados
CARACTERES ORGANOLEPTICOS (CC-PROYAR-004)	LIQUIDO TRANSPARENTE, COLOR MARRON DORADO, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS	CUMPLE
DENSIDAD (G/ML) (CC-PROYAR-005)	1.000-1.300	1.121 (20°C)
ESPECTROFOTOMETRIA UV-VISIBLE (CC-PROYAR-007)	(1.100-1.600) (250 NM - 270 NM) DIL 1/500 - (0.350-0.850) (630 NM - 650 NM) S/DIL	1.589 (252 NM) - 0.767 (640 NM)
IDENTIFICACION CROMATOGRAFICA CSDV (CC-PROYAR-001)	PERFIL CROMATOGRAFICO CARACTERISTICO	CUMPLE
PH (CC-PROYAR-006)	3.0-7.0	4.9
RESIDUO SECO (% P/P) (CC- PROYAR-011)	40.0-60.0	48.0
SOLUBILIDAD (25°C) (CC-PROYAR- 008)	SOLUBLE	CUMPLE
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (PPM)	<0.004	CUMPLE
PLOMO, CADMIO, MERCURIO (PPM)	<0.05	CUMPLE
Análisis Microbiológicos	Especificaciones	Resultados
AEROBIOS TOTALES (UFC/GR) (ISO PE CC 008)	<1000	CUMPLE
HONGOS Y LEVADURAS (UFC/GR) (ISO PE CC 008)	<100	CUMPLE
ENTEROBACTERIAS (UFC/GR) (ISO PE CC 008)	<100	CUMPLE
SALMONELLA SPP. (UFC/GR) (ISO PE CC 008)	AUSENCIA	CUMPLE

Resultado : APROBADO Firma del Analista:

NOTA: Producto para uso en industria farmacéutica. No exponer el producto a la acción de la luz solar directa, guardar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el producto, conservar el remanente en su envase original bien cerrado. No exponer el producto a llama directa. Se recomienda utilizar este producto dentro de los 3 (tres) años posteriores a su fecha de elaboración. Por tratarse de un producto natural de origen vegetal es posible observar pequeñas diferencias de tonalidad entre lotes distintos; por las mismas razones y con el transcurso del tiempo es posible observar la presencia de precipitados en una concentración menor al 0,05% P/V, así como también una mínima variación de tono en la coloración natural, lo cual no altera la calidad del producto en cuanto a concentración de principios activos. Ante cualquier duda, comunicarse con el área de Control de Calidad.