

Producto: **EXTRACTO HIDROGLICERICO COMP 807 (P/FORM. ANALGE-ANTIINFLAMATORIO)**Nº de Análisis: **16145**

Nombre Científico Droga Vegetal: --

Lote: **16335**Droga Vegetal: **CL.DE**Código: **EHGC-10-807****ESP.SAUCE,HARPAGOFITO,ARNICA,CAYENA.**Concentración: **10% P/P**

Fecha de Elaboración:

Fecha de Reanálisis: **21/10/2027****21/10/2024****Observaciones: Técnicas analíticas según F.N.A. 7º Ed. - British Herbal Farmacopoeia - British Herbal Compendium - 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 DORADO OSCURO, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS	CUMPLE
ESPECTROFOTOMETRIA UV-VISIBLE (CC-PROYAR-007)	(0.500-1.000) (210 - 230 NM) DIL 1/500 - (0.200-1.200) (540 - 560 NM) S/DIL	0.732 (227 NM) - 0.793 (550 NM)
DENSIDAD (G/ML) (CC-PROYAR-005)	1.000-1.300	1.118 (23°C)
PH (CC-PROYAR-006)	4.0-7.0	5.3
RESIDUO SECO (% P/P) (CC-PROYAR-011)	40.0-70.0	48.4
IDENTIFICACION CROMATOGRAFICA CSDV (CC-PROYAR-001)	PERFIL CROMATOGRAFICO CARACTERISTICO	CUMPLE
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.