



Art.-Nr.: g160	Mel rosatum; Rosenhonig
1. <u>Herstelldaten</u> 1.1. <u>Zusammensetzung</u>	Honig (Ph.Eur.) 90,0 Teile Glycerol 85% (Ph.Eur.) 10,0 Teile Rosenöl, echt 0,005 Teile Das Rosenöl wird unter leichtem Erwärmen im Gemisch aus Honig und Glycerol 85% gelöst.
2. <u>Qualitätsdaten</u> 2.1. <u>Eigenschaften</u> 2.1.1. Aussehen 2.1.2. Geruch / Geschmack 2.2. <u>Identität</u> 2.3. <u>Reinheit</u> 2.3.1. Brechungsindex 2.3.2. pH-Wert 2.3.3. Trockenrückstand	Gelbe bis braune Flüssigkeit. Der Honig kann auskristallisieren, in diesem Fall kann man ihn durch leichtes Erwärmen auf dem Wasserbad (bis 40°C) wieder in Lösung bringen. Geruch nach Rosenöl und würziger, schwach adstringierender Geschmack. Die Substanz muss den Eigenschaften entsprechen. 1,480 bis 1,500 4 bis 6 (10%-ige wässrige Lösung) Mindestens 70,0 %
3. <u>Hinweis</u>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.
4. <u>Literatur</u>	EB 6