

!!! Primelsirup - Offizinale Zubereitung !!!

Die folgende offizinale Zubereitung ist für die Aufnahme in das ÖAB vorgesehen.
Stellungnahmen dazu sind bis zum 31.1.2013 an folgende Adresse zu schicken
(bevorzugt als e-mail):

Min.Rat. Mag.pharm. Yvonne Gaspar
Bundesministerium für Gesundheit
Radetzkystr. 2
A-1031 Wien
Tel:+43/1/71100-4729
Fax:+43/1/7134404-1454
e-mail: yvonne.gaspar@bmg.gv.at

Vorwort:

Im Zuge der Entwicklung wurden Haltbarkeitsuntersuchungen über 1 Monat mit
zufriedenstellenden Resultaten durchgeführt.

A. Mayrhofer, 13.11.2012

Primelsirup
Primulae radices sirupus
Sirupus Primulae

Definition

Mischung aus Primelextrakt, Gereinigtem Wasser, Glycerol 85% und Einfachem Sirup.

Herstellung

Primelextrakt.....	1,5 g
Gereinigtes Wasser.....	20 g
Glycerol 85%.....	10 g
Einfacher Sirup.....	68,5 g

Das Primelextrakt wird unter schwachem Erwärmen im Wasser gelöst und danach mit dem Glycerol und dem Einfachen Sirup vermischt.

Eigenschaften

Aussehen: klare oder schwach trübe, hellbraune Flüssigkeit

Geruch: charakteristisch

Lagerung

In dicht verschlossenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen, bei höchstens 25 °C

Zum alsbaldigen Verbrauch

