

Pépité de Courge Biologique



Qu'est-ce qu'une Pépité de Courge Biologique ?

Les pépites de courge biologiques (pepita's) comptent parmi les whole seeds les plus densément nutritifs du règne végétal. Chaque 100g apporte environ **25-30 % de protéines**, ainsi que des niveaux exceptionnels de zinc, magnésium, fer et acides gras oméga bons pour le cœur — le tout dans un profil propre et hypoallergénique, naturellement sans gluten, sans soja et sans produits laitiers.

Issues d'une culture biologique certifiée et produites via un nettoyage, décorticage et calibrage soignés, les pépites de courge de HEMPLAND présentent une couleur vert profond caractéristique, un arôme noiseté agréable et une texture ferme qui s'illustrent parfaitement dans les snacks, la boulangerie, les toppings, le pressage à l'huile et l'enrichissement en protéines.

Disponibles en quatre grades (A, AA, AAA, B) avec certification biologique complète, documentation COA et emballage OEM flexible, HEMPLAND sert les fabricants alimentaires, les marques de snacks santé, les producteurs d'huile cold-press et les formulateurs de compléments alimentaires dans le monde entier.

Spécifications Techniques

Paramètre	Spécification
Nom du Produit	Pépité de Courge Biologique (Pepita's)
Certification Biologique	USDA Organic, EU Organic
Grades Disponibles	A / AA / AAA / B
Couleur	Vert naturel
Arôme / Saveur	Frais, noiseté
Humidité	≤ 8.0%
Pureté	≥ 99.0%
Kernels Imparfaits	≤ 1%
Kernels Cassés	≤ 5%
Matières Étrangères	≤ 0.1%
Impuretés	≤ 0.5%
Aflatoxine B1	< 2.0 µg/kg
Flore Totale	≤ 10 000 CFU/g
Levures & Moisissures	≤ 100 CFU/g
E. coli	Négatif
Salmonella	Négatif

Paramètre	Spécification
Allergènes	Sans gluten, sans soja, sans produits laitiers, sans fruits à coque
Non-GMO	Oui
Durée de Conservation	12-24 mois
Emballage	Sacs / cartons de 25kg
Stockage	Au frais, au sec, ventilé ; à l'abri de la lumière et de l'humidité

Guide des Grades

Grade	Niveau de Qualité	Meilleures Applications
AAA	Premium — couleur uniforme, défauts minimes, qualité visuelle maximale	Snacks de détail, toppings premium, alimentation gastronomique
AA	Élevé — apparence excellente, taux de défauts faible	Barres de céréales, trail mix, alimentation santé en détail
A	Standard — bonne uniformité de couleur, propre	Granola, pâtisserie, mélange d'ingrédients alimentaires
B	Transformation — légère variation visuelle, pleinement fonctionnel	Pressage à l'huile, production de protéine en poudre, nutrition animale

Principaux Avantages

- **Aliment Whole Food Riche en Micronutriments** — Naturellement riche en zinc (santé reproductive masculine & immunitaire), magnésium (sommeil, récupération musculaire), fer (métabolisme énergétique) et manganèse
- **Source de Protéines Complète** — ~25-30 % de protéines avec les 9 acides aminés essentiels ; enrichissement protéique whole-food polyvalent sans transformation par isolat
- **Profil Lipidique Bon pour le Cœur** — Riche en acide oléique et acide linoléique (oméga-6) ; favorise la santé cardiovasculaire et offre un excellent rendement en huile pour le cold-pressing
- **Clean Label & Sans Allergènes** — Naturellement sans gluten, non-GMO, sans soja, sans produits laitiers ; convient aux formulations clean-label et sans-allergènes
- **Polyvalence Multi-Grades** — Du grade premium retail AAA au grade de transformation B, un seul fournisseur couvre tous les besoins de la chaîne de valeur
- **Approvisionnement Stable & Documentation Complète** — Cert. bio, COA, fiche technique, MSDS et Halal/Kosher optionnels disponibles sur demande

Domaines d'Application

Snack & Topping

- Snacks de pepita rôtis & assaisonnés
- Toppings de salade, garnitures de grain bowl
- Trail mix, mélanges de fruits secs & fruits à coque

- Barres et clusters de granola

Boulangerie & Confiserie

- Pains artisanaux, petits pains et crackers
- Barres énergétiques et bouchées protéinées
- Biscuits, muffins et inclusions en pâtisserie

Transformation Alimentaire

- Production de céréales de petit-déjeuner et de granola
- Viande et galettes de hamburger à base de plantes (contribuant à la texture)
- Formulations de fromage et dips sans produits laitiers
- Toppings pour repas prêts à consommer

Pressage à l'Huile

- Production d'huile de pépite de courge cold-pressed (Grade B / AA)
- Huile culinaire premium vert foncé (riche en acide oléique & linoléique)

- Mélanges d'huiles spéciales pour les marchés gastronomique et nutraceutique

Compléments & Nutrition

- Encapsulation whole-seed en gélule/comprimé
- Mélange de poudre enrichie en protéines (utilisée comme matière première pour la poudre de protéines)
- Formulations de compléments pour la santé masculine et la prostate
- Produits de soutien au sommeil et à la détente (combinaison zinc + magnésium)

Certifications & Documentation

Document	Disponibilité
Certificat USDA Organic	Disponible
Certificat EU Organic	Disponible
Certificat d'Analyse (COA)	Par lot
Fiche Technique	Disponible
MSDS	Disponible
Certificat Halal	Sur demande

Document	Disponibilité
Certificat Kosher	Sur demande

Services OEM & B2B

HEMPLAND prend en charge une gamme complète de services B2B et OEM pour les pépites de courge :

- **Calibrage & Tri Personnalisés** — précisez la tolérance aux défauts, l'uniformité de couleur et les critères de taille
- **Emballage Personnalisé** — sacs de détail (100g-5kg), sacs vrac (25kg), poches de marque, private label
- **Options de Transformation** — cru, rôti (nature ou assaisonné), fendu/tranché, moulu en farine
- **Contrats d'Approvisionnement à Long Terme** — prix stables, expéditions planifiées, gestion des stocks tampons
- **Documentation d'Exportation** — phytosanitaire, facture commerciale, liste de colisage, certificat d'origine

FAQ

Q1 : Quelle teneur en protéines contiennent les pépites de courge ?

Les pépites de courge biologiques contiennent généralement 25-30 % de protéines par 100g (base telle quelle). La teneur réelle varie légèrement selon le lot de récolte et est confirmée dans la COA de chaque

expédition. Pour une concentration en protéines plus élevée, envisagez notre [Organic Pumpkin Seed Protein Powder](#) (≥60 % de protéines).

Q2 : Quelle est la différence entre les Grades A, AA, AAA et B ?

Les grades se distinguent par la qualité visuelle — uniformité de couleur, intégrité du kernel et taux de défauts. Les grades AAA/AA conviennent au détail et aux applications alimentaires premium où l'apparence compte ; le grade A convient à la transformation alimentaire standard ; le grade B est optimisé pour le pressage à l'huile, la meunerie ou la production de poudre de protéines où l'apparence est secondaire à la fonctionnalité.

Q3 : Les pépites de courge sont-elles considérées comme un allergène aux fruits à coque ?

Non. Les pépites de courge sont des graines, non des fruits à coque, et ne sont pas classées comme allergène aux fruits à coque. Elles sont naturellement sans gluten, sans soja et sans produits laitiers — ce qui en fait un ingrédient clean-label et hypoallergénique. Vérifiez toujours la classification réglementaire sur votre marché cible.

Q4 : Les pépites de courge peuvent-elles être utilisées comme matière première pour le pressage à l'huile ?

Oui. Les kernels de grade B sont couramment utilisés pour la production d'huile de pépite de courge cold-pressed. Nos kernels ont une teneur élevée en huile (~45-50 %) et produisent l'huile caractéristique vert foncé et richement aromatisée, prisée sur les marchés culinaire et nutraceutique.

Q5 : Quelle est la durée de conservation et comment doivent-elles être stockées ?

12-24 mois à partir de la date de production lorsqu'elles sont stockées au frais (sous 20°C), au sec, dans des conditions bien ventilées à l'abri de la lumière directe du soleil et de l'humidité. Une fois ouvert, resealer et réfrigérer pour prolonger la fraîcheur. La forte teneur en huile les rend sensibles à la chaleur, à la lumière et à l'humidité.

Q6 : Pouvez-vous fournir des formes rôties ou à valeur ajoutée ?

Oui. Nous proposons des kernels crus ainsi qu'une transformation personnalisée incluant : rôti nature, assaisonné/aromatisé, fendu, moulu en farine et packs de détail assaisonnés. Le branding OEM et

l'emballage private label sont également disponibles.

Q7 : Quelles certifications et documentation fournissez-vous ?

Nous fournissons les certificats USDA Organic et EU Organic, la COA par lot (Certificate of Analysis), les fiches techniques et la MSDS. Les certifications Halal et Kosher sont disponibles sur demande. Tous les documents d'exportation (phytosanitaire, certificat d'origine, facture commerciale) sont fournis par défaut.

Q8 : Quelle est la quantité de commande minimale (MOQ) ?

Le MOQ est généralement de 500kg par grade. Les commandes personnalisées, les échantillons d'essai (1-2kg) et les palettes de grades mixtes sont acceptés pour les acheteurs qualifiés. Contactez sales@hemp-land.com pour un devis.

Emballage



For more information, please visit our website:

<https://fr.hemp-land.com/produits/coeurs-de-chanvre-bio-2/>