

Huile de Graines Biologique Raffinée



Qu'est-ce que l'Huile de Graines Biologique Raffinée ?

L'Huile de Graines Biologique Raffinée est une huile végétale premium, de couleur claire, spécialement traitée pour la fabrication alimentaire et les formulations cosmétiques. Grâce à notre procédé de raffinage physique (Raffinage, Blanchiment, Désodorisation - RBD), nous éliminons la chlorophylle et les composés volatils tout en préservant le profil d'acides gras essentiels qui fait de l'huile de graines une source nutritionnelle précieuse.

Contrairement à l'huile de graines cold-pressed au vert caractéristique et à l'arôme noiseté, notre version raffinée offre un **aspect clair, d'un or pâle** et un **goût totalement neutre**, ce qui en fait le choix idéal pour les applications où vous souhaitez les bienfaits de l'huile de graines sans altérer l'attrait visuel ou le profil de saveur de votre produit.

Idéal pour : Snacks, pâtisseries, confiserie, cosmétiques à base blanche et formulations nécessitant une huile de graines au goût neutre.

Important : Ce produit ne contient ni CBD ni THC. Issu de cultivars de chanvre industriel certifiés conformes à toutes les réglementations alimentaires et agricoles mondiales.

Spécifications Clés

Paramètre	Spécification
Aspect	Clair, or pâle / semi-translucide
Odeur & Saveur	Neutre, inodore (désodorisé)
Méthode d'Extraction	Cold Pressed + Raffinage Physique
Qualité de Raffinage	RBD (Refined, Bleached, Deodorized)
Point de Fumée	~232°C (450°F)
Acides Gras Libres	< 0.1%
Indice de Peroxyde	< 1.0 meq/kg
Humidité & Impuretés	< 0.1%
Omega-3 (ALA)	15-20%
Omega-6 (LA)	50-60%
Teneur en GLA	1-2%
Vitamine E	Présente naturellement
Durée de Conservation	18-24 mois (récipient scellé)
Stockage	Endroit frais et sombre (recommandé sous 20°C)

Pourquoi Choisir l'Huile de Graines Raffinée ?

Profil de Saveur Neutre

Le procédé de raffinage RBD élimine le goût noiseté caractéristique de l'huile de graines, permettant à vos produits de conserver leur profil de saveur prévu. Aucun arrière-goût de chanvre, aucune interférence avec les épices ou assaisonnements délicats.

Aspect à Couleur Claire

La couleur claire, d'un or pâle, n'altère pas l'attrait visuel des aliments clairs comme le chocolat blanc, les biscuits au beurre ou les produits à base de crème. Parfait pour les formulations cosmétiques à base blanche.

Durée de Conservation Prolongée

Le raffinage physique élimine les impuretés sensibles à l'oxydation, ce qui améliore considérablement la stabilité. La durée de conservation est prolongée à 18-24 mois contre 6-12 mois pour les huiles cold-pressed.

Point de Fumée Élevé

Avec un point de fumée de 232°C (450°F), l'huile de graines raffinée offre une meilleure stabilité thermique pour les applications culinaires que les variantes cold-pressed (165°C).

Solution Clean Label

Un seul ingrédient, aucun additif ni produit chimique utilisé dans le procédé de raffinage. Convient aux formulations de produits à étiquetage clair (clean label).

Préserve les Nutriments Essentiels

Le raffinage physique préserve les acides gras essentiels (Omega-3, Omega-6, GLA) qui procurent la valeur nutritionnelle essentielle de l'huile de graines.

Cold-Pressed vs Raffinée : Choisir la Bonne Huile

Caractéristique	Huile de Graines Cold-Pressed	Huile de Graines Raffinée
Couleur	Vert émeraude profond	Or pâle, clair
Saveur	Noiseté, terreux	Neutre, inodore
Chlorophylle	Élevée	Éliminée
Point de Fumée	~165°C	~232°C
Idéal Pour	Huiles de finition, compléments	Fabrication alimentaire, cosmétiques
Durée de Conservation	6-12 mois	18-24 mois
Vitamine E	Plus élevée	Modérée
Rétention du GLA	Plus élevée	Bonne

Choisissez l'Huile de Graines Raffinée lorsque :

- Votre produit est de couleur claire et l'attrait visuel est important
- Vous avez besoin d'une saveur neutre qui n'interférera pas avec votre formule
- Une durée de conservation prolongée est essentielle pour votre application
- Vous fabriquez à grande échelle avec des exigences de stockage

Domaines d'Application

Fabrication Alimentaire & Boissons

- **Produits de Boulangerie** : Biscuits, crackers, pain, pâtisseries
- **Snacks** : Barres protéinées, bouchées énergétiques, snacks extrudés
- **Confiserie** : Chocolat blanc, enrobages de bonbons, fourrages
- **Assaisonnements & Sauces** : Vinaigrettes, mayonnaise, tartinades
- **Aliments Fonctionnels** : Compléments nutritionnels, lait infantile (qualité premium)
- **Produits à Base de Plantes** : Alternatives de beurre végétalien, tartinades sans produits laitiers
- **Applications Culinaires** : Sauté léger, cuisson au four, cuisson à feu doux à moyen

Cosmétique & Soins Personnels

- **Soin de la Peau** : Hydratants, sérums, formulations anti-âge
- **Maquillage Couvrant** : Fondations, correcteurs, produits à base blanche
- **Soin des Cheveux** : Huiles capillaires, sérums, produits de traitement
- **Soin du Corps** : Lotions corporelles, beurres de corps, huiles de massage
- **Soin Bébé** : Huiles et lotions douces pour bébé
- **Formulations Premium** : Gammes de soins de la peau de luxe nécessitant des huiles vectrices neutres

Compléments Nutritionnels

- **Encapsulation en Softgel** : Excellente huile vectrice pour les compléments solubles dans l'huile
- **Compléments Liquides** : Formulations liquides fonctionnelles
- **Nutrition Sportive** : Produits de pré-entraînement et de récupération

Alimentation Animale

- Formulations d'aliments premium pour animaux

- Compléments nutritionnels pour animaux

Certifications & Documentation

Certification	Statut	Notes
USDA Organic	Disponible	Certifié USDA/NOP
EU Organic	Disponible	Certifié EU 834/2007
Non-GMO Project	Vérifié	Non-GMO vérifié
Kosher	Optionnel	Disponible sur demande
Halal	Optionnel	Disponible sur demande
FSSC 22000	Disponible	Certification de sécurité alimentaire
ISO 22000	Disponible	Gestion de la sécurité alimentaire
FDA Registered	Installation	Installation enregistrée auprès de la FDA

Documentation Disponible :

- Certificat d'Analyse (CoA) par lot
- Certificats Biologiques
- Vérification Non-GMO
- MSDS (Material Safety Data Sheet)

- TDS (Technical Data Sheet)
- Déclaration d'Allergènes
- Certificat d'Origine
- Certificat Phytosanitaire

Options d'Emballage

Type de Conditionnement	Volume/Poids	Caractéristiques
Petits Fûts	Fûts HDPE 25kg	Sceau inviolable
Fûts Moyens	Fûts en acier 190kg	Doublure de qualité alimentaire
Citernes IBC	1 000L (environ 920kg)	Empilable, réutilisable
Flexitank	24 000L	Rentable pour le vrac
Emballage Personnalisé	Selon les besoins	Étiquetage privé disponible

Informations de Commande

Article	Détails
Quantité de Commande Minimale	200kg
Échantillon Disponible	Oui (200ml - 1L)
Délai de Livraison	2-3 semaines (commandes standard)
Conditions de Paiement	T/T, L/C, PayPal (échantillons)
Conditions d'Expédition	EXW, FOB, CIF, DDP disponibles
Livraison	Expédition mondiale par fret maritime/aérien

FAQ

Q : Quelle est la différence entre l'huile de graines cold-pressed et raffinée ?

R : L'huile de graines cold-pressed conserve sa chlorophylle naturelle (qui lui donne une couleur vert profond) et possède un arôme noiseté caractéristique. L'huile de graines raffinée subit un traitement physique pour éliminer la chlorophylle et les odeurs, ce qui donne un aspect clair, d'un or pâle, et un goût totalement neutre. Les deux conservent le profil d'acides gras essentiels (Omega-3, Omega-6, GLA) qui procure les bienfaits nutritionnels. L'huile raffinée a un point de fumée plus élevé (232°C contre 165°C) et une durée de conservation plus longue (18-24 mois contre 6-12 mois).

Q : Le raffinage élimine-t-il les bienfaits nutritionnels de l'huile de graines ?

R : La valeur nutritionnelle principale de l'huile de graines réside dans ses acides gras essentiels (AGNE), notamment le ratio optimal de 3:1 d'Omega-6 à Omega-3 et sa teneur en Acide Gamma-Linolénique (GLA). Le raffinage physique préserve ces acides gras essentiels. Certains composants mineurs comme certains antioxydants (certains tocophérols) peuvent être légèrement réduits, mais le profil nutritionnel central reste intact. Pour les produits où le contenu maximal en AGNE est prioritaire, l'huile cold-pressed peut être préférée.

Q : L'huile de graines raffinée est-elle toujours considérée comme « biologique » ?

R : Oui. Notre huile de graines raffinée est produite à partir de graines de chanvre biologiques certifiées en utilisant uniquement des méthodes de raffinage physique (adsorption sur argile et distillation à la vapeur). Aucun solvant chimique n'est utilisé dans le procédé de raffinage, maintenant l'intégrité biologique du produit. Nous fournissons une documentation biologique certifiée pour chaque lot.

Q : Quelle est la quantité de commande minimale pour l'huile de graines raffinée ?

R : Notre quantité de commande minimale standard (MOQ) est de 200kg pour l'huile de graines raffinée. Nous proposons de plus petites quantités d'échantillons (200ml à 1L) à des fins d'évaluation de qualité. Des remises sur les prix au volume sont disponibles pour les commandes dépassant 1 tonne métrique.

Q : Quelle est la durée de conservation et comment dois-je stocker cette huile ?

R : L'huile de graines raffinée a une durée de conservation de 18-24 mois à partir de la date de production lorsqu'elle est correctement stockée. Conserver dans un endroit frais et sombre à des températures inférieures à 20°C (68°F). Garder le récipient hermétiquement fermé pour éviter l'oxydation. Pour un stockage à long terme, un balayage à l'azote est recommandé. Une fois ouvert, utiliser dans les 6 mois et conserver réfrigéré si possible.

Q : L'huile de graines raffinée peut-elle être utilisée pour cuisiner ?

R : Oui, l'huile de graines raffinée a un point de fumée d'environ 232°C (450°F), ce qui la rend adaptée aux applications de cuisson légère, notamment le sauté, la cuisson au four et la cuisson à feu moyen. Cependant, pour une meilleure préservation nutritionnelle, nous recommandons de l'utiliser pour une cuisson à feu doux à moyen plutôt qu'à la friture. La saveur neutre la rend polyvalente pour diverses cuisines sans altérer le goût du plat.

Q : Fournissez-vous une documentation pour la conformité réglementaire ?

R : Oui, nous fournissons une documentation complète incluant le Certificat d'Analyse (CoA) pour chaque lot indiquant tous les paramètres, les certificats biologiques, la vérification non-GMO, les MSDS, TDS, déclarations d'allergènes, et un support pour vos exigences de conformité réglementaire. Notre installation est enregistrée auprès de la FDA et maintient la certification FSSC 22000.

Q : Puis-je obtenir des spécifications personnalisées pour l'huile de graines raffinée ?

R : Oui, nous pouvons ajuster certains paramètres pour répondre à vos exigences de formulation spécifiques, notamment l'intensité de la couleur, le profil d'odeur et la composition en acides gras. Contactez notre équipe technique pour discuter de vos spécifications personnalisées. Nous proposons également des options d'emballage à étiquetage privé pour les partenaires qualifiés.

Q : Ce produit convient-il aux formulations cosmétiques ?

R : Absolument. L'huile de graines raffinée est un excellent choix pour les formulations cosmétiques et de soins personnels. Sa couleur neutre n'altère pas l'apparence de vos produits, tandis que ses propriétés « huile sèche » garantissent une absorption rapide sans gras. L'huile a un indice comédogène de 0 et convient à tous les types de peau, y compris les peaux sujettes à l'acné et sensibles.

Q : Quelle est votre capacité de production et votre délai de livraison ?

R : Notre installation de production a une capacité mensuelle de 500+ tonnes métriques pour l'huile de graines raffinée. Le délai de livraison standard est de 2-3 semaines pour les commandes jusqu'à 10 tonnes métriques. Les commandes plus importantes ou les spécifications personnalisées peuvent nécessiter un délai supplémentaire. Nous maintenons un stock tampon pour les spécifications courantes afin de soutenir une livraison plus rapide pour les clients qualifiés.

Emballage



For more information, please visit our website:

<https://fr.hemp-land.com/produits/huile-de-graines-biologique-raffinee/>