

Olio di Semi Biologico Raffinato



Cos'è l'Olio di Semi Biologico Raffinato?

L'Olio di Semi Biologico Raffinato è un olio vegetale premium, di colore chiaro, lavorato appositamente per la produzione alimentare e le formulazioni cosmetiche. Attraverso il nostro processo di raffinazione fisica (Raffinazione, Decolorazione, Deodorizzazione - RBD), rimuoviamo clorofilla e composti volatili preservando il profilo degli acidi grassi essenziali che rende l'olio di semi una fonte nutrizionale preziosa.

A differenza dell'olio di semi cold-pressed con il suo caratteristico colore verde e aroma di nocciola, la nostra versione raffinata offre un **aspetto chiaro, di un oro pallido** e un **sapore completamente neutro**, rendendolo la scelta ideale per applicazioni in cui si desiderano i benefici dell'olio di semi senza alterare l'appeal visivo o il profilo di sapore del prodotto.

Ideale per: Snack, prodotti da forno, confetteria, cosmetici a base bianca e formulazioni che richiedono olio di semi dal sapore neutro.

Importante: Questo prodotto non contiene CBD né THC. Derivato da cultivar di canapa industriale certificate conformi a tutte le normative alimentari e agricole mondiali.

Specifiche Chiave

Parametro	Specifica
Aspetto	Chiaro, oro pallido / semitrasparente
Odore & Sapore	Neutro, inodore (deodorizzato)
Metodo di Estrazione	Cold Pressed + Raffinazione Fisica
Grado di Raffinazione	RBD (Refined, Bleached, Deodorized)
Punto di Fumo	~232°C (450°F)
Acidi Grassi Liberi	< 0.1%
Indice di Perossido	< 1.0 meq/kg
Umidità & Impurità	< 0.1%
Omega-3 (ALA)	15-20%
Omega-6 (LA)	50-60%
Contenuto di GLA	1-2%
Vitamina E	Presente naturalmente
Durata di Conservazione	18-24 mesi (contenitore sigillato)
Conservazione	Luogo fresco e buio (consigliato sotto 20°C)

Perché Scegliere l'Olio di Semi Raffinato?

Profilo di Sapore Neutro

Il processo di raffinazione RBD rimuove il caratteristico sapore di nocciola dell'olio di semi, permettendo ai vostri prodotti di mantenere il loro profilo di sapore previsto. Nessun retrogusto di canapa, nessuna interferenza con spezie o condimenti delicati.

Aspetto dal Colore Chiaro

Il colore chiaro, di un oro pallido, non influisce sull'appeal visivo di alimenti chiari come cioccolato bianco, biscotti al burro o prodotti a base di crema. Perfetto per formulazioni cosmetiche a base bianca.

Durata di Conservazione Prolungata

La raffinazione fisica rimuove impurità soggette all'ossidazione, risultando in una stabilità significativamente migliorata. La durata di conservazione si estende a 18-24 mesi rispetto a 6-12 mesi per gli oli cold-pressed.

Alto Punto di Fumo

Con un punto di fumo di 232°C (450°F), l'olio di semi raffinato offre una migliore stabilità termica per applicazioni culinarie rispetto alle varianti cold-pressed (165°C).

Soluzione Clean Label

Un solo ingrediente, nessun additivo o prodotto chimico utilizzato nel processo di raffinazione. Adatto a formulazioni di prodotti clean label.

Conserva i Nutrienti Chiave

La raffinazione fisica preserva gli acidi grassi essenziali (Omega-3, Omega-6, GLA) che forniscono il valore nutrizionale fondamentale dell'olio di semi.

Cold-Pressed vs Raffinato: Scegliere l'Olio Giusto

Caratteristica	Olio di Semi Cold-Pressed	Olio di Semi Raffinato
Colore	Verde smeraldo intenso	Oro pallido, chiaro
Sapore	Di nocciola, terroso	Neutro, inodore
Clorofilla	Alta	Rimossa
Punto di Fumo	~165°C	~232°C
Ideale Per	Oli da finitura, integratori	Produzione alimentare, cosmetica
Durata di Conservazione	6-12 mesi	18-24 mesi
Vitamina E	Maggiore	Moderata
Ritenimento GLA	Maggiore	Buona

Scegli l'Olio di Semi Raffinato quando:

- Il tuo prodotto è di colore chiaro e l'appeal visivo è importante

- Hai bisogno di un sapore neutro che non interferisca con la tua formula
- Una durata di conservazione prolungata è fondamentale per la tua applicazione
- Produci su larga scala con requisiti di stoccaggio

Ambiti di Applicazione

Produzione Alimentare & Bevande

- **Prodotti da Forno:** Biscotti, crackers, pane, pasticceria
- **Snack:** Barrette proteiche, bocconcini energetici, snack estrusi
- **Pasticceria:** Cioccolato bianco, glasse, ripieni
- **Condimenti & Salse:** Dressings per insalata, maionese, spalmabili
- **Alimenti Funzionali:** Integratori nutrizionali, latte per l'infanzia (grado premium)
- **Prodotti a Base Vegetale:** Alternative al burro vegano, spalmabili senza latticini
- **Applicazioni Culinarie:** Saltatura leggera, cottura al forno, cottura a fuoco basso-medio

Cosmetica & Cura Personale

- **Cura della Pelle:** Idratanti, sieri, formulazioni anti-invecchiamento
- **Cosmesi del Colore:** Fondi, correttori, prodotti a base bianca
- **Cura dei Capelli:** Oli per capelli, sieri, prodotti trattanti
- **Cura del Corpo:** Lozioni corpali, burri per il corpo, oli da massaggio
- **Cura del Bambino:** Oli e lozioni delicati per bambini
- **Formulazioni Premium:** Linee di skincare di lusso che richiedono oli vettori neutri

Integratori Nutrizionali

- **Incapsulamento Softgel:** Eccellente olio vettore per integratori liposolubili
- **Integratori Liquidi:** Formulazioni liquide funzionali
- **Nutrizione Sportiva:** Prodotti pre-workout e di recupero

Alimenti per Animali

- Formulazioni premium di alimenti per animali
- Integratori nutrizionali per animali

Certificazioni & Documentazione

Certificazione	Stato	Note
USDA Organic	Disponibile	Certificato USDA/NOP
EU Organic	Disponibile	Certificato EU 834/2007
Non-GMO Project	Verificato	Non-GMO verificato
Kosher	Opzionale	Disponibile su richiesta
Halal	Opzionale	Disponibile su richiesta
FSSC 22000	Disponibile	Certificazione di sicurezza alimentare
ISO 22000	Disponibile	Gestione della sicurezza alimentare
FDA Registered	Stabilimento	Stabilimento registrato presso la FDA

Documentazione Disponibile:

- Certificato di Analisi (CoA) per lotto
- Certificati Biologici
- Verifica Non-GMO
- MSDS (Material Safety Data Sheet)
- TDS (Technical Data Sheet)

- Dichiarazione degli Allergeni
- Certificato di Origine
- Certificato Fitosanitario

Opzioni di Imballaggio

Tipo di Confezione	Volume/Peso	Caratteristiche
Piccoli Fusti	Fusti HDPE da 25kg	Sigillo antis manomissione
Fusti Medi	Fusti in acciaio da 190kg	Rivestito per uso alimentare
Cisterne IBC	1.000L (ca. 920kg)	Impilabili, riutilizzabili
Flexitank	24.000L	Conveniente per il bulk
Imballaggio Personalizzato	Secondo necessità	Private label disponibile

Informazioni sull'Ordine

Articolo	Dettagli
Quantità Minima d'Ordine	200kg
Campione Disponibile	Sì (200ml - 1L)

Articolo	Dettagli
Tempi di Consegna	2-3 settimane (ordini standard)
Termini di Pagamento	T/T, L/C, PayPal (campioni)
Termini di Spedizione	EXW, FOB, CIF, DDP disponibili
Consegna	Spedizione globale via mare/aereo

FAQ

Q: Qual è la differenza tra l'olio di semi cold-pressed e raffinato?

R: L'olio di semi cold-pressed conserva la sua clorofilla naturale (che gli conferisce un colore verde intenso) e ha un caratteristico sapore di nocciola. L'olio di semi raffinato subisce un trattamento fisico per rimuovere clorofilla e odori, risultando in un aspetto chiaro, di un oro pallido, e un sapore completamente neutro. Entrambi conservano il profilo degli acidi grassi essenziali (Omega-3, Omega-6, GLA) che fornisce i benefici nutrizionali. L'olio raffinato ha un punto di fumo più alto (232°C vs 165°C) e una durata di conservazione più lunga (18-24 mesi vs 6-12 mesi).

Q: La raffinazione rimuove i benefici nutrizionali dell'olio di semi?

R: Il valore nutrizionale principale dell'olio di semi risiede nei suoi acidi grassi essenziali (AGE), in particolare nel rapporto ottimale 3:1 di Omega-6 a Omega-3 e nel suo contenuto di Acido Gamma-Linolenico (GLA). La raffinazione fisica preserva questi acidi grassi essenziali. Alcuni componenti minori come alcuni antiossidanti (alcuni tocoferoli) possono essere leggermente ridotti, ma il profilo nutrizionale di base rimane intatto. Per i prodotti in cui il contenuto massimo di AGE è prioritario, l'olio cold-pressed può essere preferito.

Q: L'olio di semi raffinato è ancora considerato "biologico"?

R: Sì. Il nostro olio di semi raffinato è prodotto da semi di canapa biologici certificati utilizzando esclusivamente metodi di raffinazione fisica (adsorbimento su argilla e distillazione a vapore). Nessun solvente chimico è utilizzato nel processo di raffinazione, mantenendo l'integrità biologica del prodotto.

Forniamo documentazione biologica certificata per ogni lotto.

Q: Qual è la quantità minima d'ordine per l'olio di semi raffinato?

R: La nostra quantità minima d'ordine standard (MOQ) è di 200kg per l'olio di semi raffinato. Offriamo quantità campione più piccole (200ml fino a 1L) per finalità di valutazione della qualità. Sconti per volumi di acquisto sono disponibili per ordini superiori a 1 tonnellata metrica.

Q: Qual è la durata di conservazione e come devo conservare questo olio?

R: L'olio di semi raffinato ha una durata di conservazione di 18-24 mesi dalla data di produzione se conservato correttamente. Conservare in un luogo fresco e buio a temperature inferiori a 20°C (68°F). Tenere il contenitore ben chiuso per prevenire l'ossidazione. Per la conservazione a lungo termine, si raccomanda il risciacquo con azoto. Una volta aperto, utilizzare entro 6 mesi e conservare in frigorifero se possibile.

Q: L'olio di semi raffinato può essere usato per cucinare?

R: Sì, l'olio di semi raffinato ha un punto di fumo di circa 232°C (450°F), rendendolo adatto ad applicazioni di cottura leggera inclusi saltatura, cottura al forno e cottura a medio calore. Tuttavia, per una migliore conservazione dei nutrienti, raccomandiamo di utilizzarlo per cotture a fuoco basso-medio invece che per friggere. Il sapore neutro lo rende versatile per varie cucine senza alterare il sapore del piatto.

Q: Fornite documentazione per la conformità normativa?

R: Sì, forniamo documentazione completa inclusa il Certificato di Analisi (CoA) per ogni lotto che mostra tutti i parametri, certificati biologici, verifica non-GMO, MSDS, TDS, dichiarazioni degli allergeni, e supporto per le vostre esigenze di conformità normativa. Il nostro stabilimento è registrato presso la FDA e mantiene la certificazione FSSC 22000.

Q: Posso ottenere specifiche personalizzate per l'olio di semi raffinato?

R: Sì, possiamo adattare alcuni parametri per soddisfare i vostri requisiti di formulazione specifici, inclusi intensità di colore, profilo di odore e composizione degli acidi grassi. Contattate il nostro team tecnico per discutere le vostre specifiche personalizzate. Offriamo inoltre opzioni di imballaggio a private label per partner qualificati.

Q: Questo prodotto è adatto per formulazioni cosmetiche?

R: Assolutamente. L'olio di semi raffinato è un'ottima scelta per formulazioni cosmetiche e di cura personale. Il suo colore neutro non influisce sull'aspetto dei vostri prodotti, mentre le sue proprietà "olio secco" garantiscono un assorbimento rapido senza untuosità. L'olio ha un indice comedogeno di 0 ed è adatto a tutti i tipi di pelle, inclusa la pelle soggetta ad acne e sensibile.

Q: Qual è la vostra capacità produttiva e i tempi di consegna?

R: Il nostro stabilimento di produzione ha una capacità mensile di 500+ tonnellate metriche per l'olio di semi raffinato. Il tempo di consegna standard è di 2-3 settimane per ordini fino a 10 tonnellate metriche. Ordini più grandi o specifiche personalizzate possono richiedere tempo aggiuntivo. Manteniamo scorte di buffer per specifiche comuni per supportare consegne più rapide per clienti qualificati.

Imballaggio



For more information, please visit our website:

<https://it.hemp-land.com/prodotti/olio-di-semi-biologico-raffinato/>