

Seme di Zucca Biologico



Cos'è un Seme di Zucca Biologico?

I semi di zucca biologici (pepita's) sono tra i whole seeds più densi di nutrienti del regno vegetale. Ogni 100g apporta circa **25-30% di proteine**, insieme a livelli eccezionali di zinco, magnesio, ferro e acidi grassi omega salutari per il cuore — il tutto all'interno di un profilo pulito e ipoallergenico, naturalmente senza glutine, senza soia e senza latticini.

Derivanti da coltivazione biologica certificata e prodotti tramite accurata pulizia, decorticazione e calibrazione, i semi di zucca di HEMPLAND presentano un colore verde intenso caratteristico, un gradevole aroma di nocciola e una texture ferma che si presta egregiamente in snack, panificazione, topping, spremitura di olio e arricchimento proteico.

Disponibili in quattro grade (A, AA, AAA, B) con certificazione biologica completa, documentazione COA e imballaggio OEM flessibile, HEMPLAND serve produttori alimentari, marchi di snack salutari, produttori di olio cold-press e formulatori di integratori in tutto il mondo.

Specifiche Tecniche

Parametro	Specifica
Nome Prodotto	Seme di Zucca Biologico (Pepita's)
Certificazione Biologica	USDA Organic, EU Organic
Grade Disponibili	A / AA / AAA / B
Colore	Verde naturale
Aroma / Sapore	Fresco, di nocciola
Umidità	$\leq 8.0\%$
Purezza	$\geq 99.0\%$
Kernels Imperfetti	$\leq 1\%$
Kernels Roti	$\leq 5\%$
Corpi Estranei	$\leq 0.1\%$
Impurità	$\leq 0.5\%$
Aflatossina B1	$< 2.0 \mu\text{g/kg}$
Carica Batterica Totale	$\leq 10.000 \text{ CFU/g}$
Lieviti & Muffe	$\leq 100 \text{ CFU/g}$
E. coli	Negativo
Salmonella	Negativo

Parametro	Specifica
Allergeni	Senza glutine, senza soia, senza latticini, senza frutta a guscio
Non-GMO	Sì
Scadenza	12-24 mesi
Imballaggio	Sacchi / cartoni da 25kg
Conservazione	Fresco, asciutto, ventilato; lontano da luce e umidità

Guida ai Grade

Grade	Livello di Qualità	Migliori Applicazioni
AAA	Premium — colore uniforme, difetti minimi, massima qualità visiva	Snack per la GDO, topping premium, alimenti gourmet
AA	Alto — aspetto eccellente, basso tasso di difetti	Barrette snack, trail mix, alimenti salutari per la GDO
A	Standard — buona uniformità di colore, pulito	Granola, prodotti da forno, miscelazione ingredienti alimentari
B	Lavorazione — lieve variazione visiva, pienamente funzionale	Spremitura di olio, produzione di proteine in polvere, nutrizione animale

Principali Vantaggi

- **Alimento Whole Food Ricco di Micronutrienti** — Naturalmente ricco di zinco (salute riproduttiva maschile & immunitaria), magnesio (sonno, recupero muscolare), ferro (metabolismo energetico) e manganese
- **Fonte di Proteine Completa** — ~25-30% di proteine con tutti i 9 amminoacidi essenziali; arricchimento proteico whole-food versatile senza lavorazione ad isolato
- **Profilo Lipidico Salutare per il Cuore** — Ricco di acido oleico e acido linoleico (omega-6); sostiene la salute cardiovascolare e offre un'ottima resa in olio per il cold-pressing
- **Clean Label & Senza Allergeni** — Naturalmente senza glutine, non-GMO, senza soia, senza latticini; adatto a formulazioni clean-label e free-from
- **Versatilità Multi-Grade** — Dal premium retail AAA al grade di lavorazione B, un unico fornitore copre l'intera catena del valore
- **Fornitura Stabile & Documentazione Completa** — Cert. bio, COA, scheda tecnica, MSDS e Halal/Kosher opzionali disponibili su richiesta

Ambiti di Applicazione

Snack & Topping

- Snack di pepita arrostiti & conditi
- Topping per insalate, guarnizioni per grain bowl
- Trail mix, mix di frutta secca & frutta a guscio

- Barrette e cluster di granola

Panificazione & Pasticceria

- Pani artigianali, panini e cracker
- Barrette energetiche e bocconcini proteici
- Biscotti, muffin e inclusioni da forno

Produzione Alimentare

- Produzione di cereali da colazione e granola
- Carne a base vegetale e burger (contributo di texture)
- Formulazioni di formaggio e dip senza latticini
- Topping per pasti pronti da consumare

Spremitura di Olio

- Produzione di olio di seme di zucca cold-pressed (Grade B / AA)
- Olio da cucina premium verde scuro (ricco in acido oleico & linoleico)

- Miscele di oli speciali per mercati gourmet e nutraceutici

Integratori & Nutrizione

- Incapsulamento whole-seed in capsula/compresse
- Miscela di polvere arricchita di proteine (usata come materia prima per la proteina in polvere)
- Formulazioni di integratori per la salute maschile e della prostata
- Prodotti per il supporto a sonno e rilassamento (combinazione zinco + magnesio)

Certificazioni & Documentazione

Documento	Disponibilità
Certificato USDA Organic	Disponibile
Certificato EU Organic	Disponibile
Certificato di Analisi (COA)	Per lotto
Scheda Tecnica	Disponibile
MSDS	Disponibile
Certificato Halal	Su richiesta
Certificato Kosher	Su richiesta

Servizi OEM & B2B

HEMPLAND supporta una gamma completa di servizi B2B e OEM per i semi di zucca:

- **Calibrazione & Selezione Personalizzata** — specificare tolleranza ai difetti, uniformità di colore e criteri dimensionali
- **Imballaggio Personalizzato** — sacchi per la GDO (100g-5kg), sacchi bulk (25kg), pouch di marca, private label
- **Opzioni di Lavorazione** — crudo, arrostito (naturale o condito), diviso/affettato, macinato in farina
- **Contratti di Fornitura a Lungo Termine** — prezzi stabili, spedizioni programmate, gestione scorte di buffer
- **Documentazione per l'Export** — fitosanitario, fattura commerciale, lista di imballaggio, certificato di origine

FAQ

Q1: Qual è il contenuto proteico dei semi di zucca?

I semi di zucca biologici contengono tipicamente 25-30% di proteine per 100g (base così com'è). Il contenuto reale varia leggermente a seconda del lotto di raccolto ed è confermato nella COA di ogni spedizione. Per una concentrazione proteica più alta, consideri il nostro [Organic Pumpkin Seed Protein Powder](#) (≥60% di proteine).

Q2: Qual è la differenza tra Grade A, AA, AAA e B?

I grade si differenziano per qualità visiva — uniformità di colore, integrità del kernel e tasso di difetti. I grade AAA/AA sono adatti alla GDO e ad applicazioni alimentari premium dove l'aspetto conta; il grade A si adatta alla produzione alimentare standard; il grade B è ottimizzato per spremitura di olio, macinazione o produzione di proteine in polvere dove l'aspetto è secondario alla funzionalità.

Q3: I semi di zucca sono considerati un allergene da frutta a guscio?

No. I semi di zucca sono semi, non frutta a guscio, e non sono classificati come allergene da frutta a guscio. Sono naturalmente senza glutine, senza soia e senza latticini — il che li rende un ingrediente clean-label e ipoallergenico. Verifichi sempre la classificazione regolatoria sul suo mercato di riferimento.

Q4: I semi di zucca possono essere usati come materia prima per la spremitura di olio?

Sì. I kernel di grade B sono comunemente usati per la produzione di olio di seme di zucca cold-pressed. I nostri kernel hanno un alto contenuto di olio (~45-50%) e producono l'olio caratteristico verde scuro e ricco di sapore, apprezzato nei mercati culinario e nutraceutico.

Q5: Qual è la scadenza e come devono essere conservati?

12-24 mesi dalla data di produzione se conservati al fresco (sotto 20°C), all'asciutto, in condizioni ben ventilate lontano dalla luce solare diretta e dall'umidità. Una volta aperti, richiudere e refrigerare per prolungare la freschezza. L'alto contenuto di olio li rende sensibili a calore, luce e umidità.

Q6: Potete fornire forme arrostate o a valore aggiunto?

Sì. Offriamo kernel crudi nonché lavorazione personalizzata che include: arrostito naturale, condito/aromatizzato, diviso, macinato in farina e confezioni retail condite. Il branding OEM e l'imballaggio private label sono anch'essi disponibili.

Q7: Quali certificazioni e documentazione fornite?

Forniamo i certificati USDA Organic ed EU Organic, la COA per lotto (Certificate of Analysis), le schede tecniche e la MSDS. Le certificazioni Halal e Kosher sono disponibili su richiesta. Tutti i documenti di export (fitosanitario, certificato di origine, fattura commerciale) sono forniti di default.

Q8: Qual è la quantità minima d'ordine (MOQ)?

Il MOQ è tipicamente di 500kg per grade. Ordini personalizzati, campioni di prova (1-2kg) e pallet con grade misti sono accettati per acquirenti qualificati. Contatti sales@hemp-land.com per un preventivo.

Imballaggio



For more information, please visit our website:

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