

Bio-Kürbiskern



Was ist ein Bio-Kürbiskern?

Bio-Kürbiskerne (Pepita's) gehören zu den nährstoffdichtesten whole seeds im Pflanzenreich. Jede 100g liefert etwa **25-30 % Protein**, zusammen mit außergewöhnlichen Mengen an Zink, Magnesium, Eisen und herzgesunden Omega-Fettsäuren — alles innerhalb eines sauberen, allergenfreundlichen Profils, das von Natur aus glutenfrei, sojafrei und laktosefrei ist.

Aus zertifiziertem Bio-Anbau stammend und durch sorgfältige Reinigung, Entschälung und Sortierung produziert, zeichnen sich HEMPLANDs Kürbiskerne durch eine charakteristische tiefgrüne Farbe, ein angenehmes nussiges Aroma und eine feste Textur aus, die in Snacks, Backwaren, Toppings, Ölpressung und Proteinanreicherung hervorragend abschneidet.

In vier Graden (A, AA, AAA, B) mit vollständiger Bio-Zertifizierung, COA-Dokumentation und flexibler OEM-Verpackung erhältlich, beliefert HEMPLAND Lebensmittelhersteller, Gesundheits-Snackmarken, cold-press Ölproduzenten und Supplement-Formulierer weltweit.

Technische Spezifikationen

Parameter	Spezifikation
Produktname	Bio-Kürbiskern (Pepita's)
Bio-Zertifizierung	USDA Organic, EU Organic
Verfügbare Grade	A / AA / AAA / B
Farbe	Natürliches Grün
Aroma / Geschmack	Frisch, nussig
Feuchtigkeit	$\leq 8.0\%$
Reinheit	$\geq 99.0\%$
Unvollständige Kernels	$\leq 1\%$
Gebrochene Kernels	$\leq 5\%$
Fremdmaterial	$\leq 0.1\%$
Verunreinigungen	$\leq 0.5\%$
Aflatoxin B1	$< 2.0 \mu\text{g/kg}$
Gesamtkeimzahl	$\leq 10.000 \text{ CFU/g}$
Hefen & Schimmelpilze	$\leq 100 \text{ CFU/g}$
E. coli	Negativ
Salmonella	Negativ
Allergene	Glutenfrei, sojafrei, laktosefrei, nussfrei

Parameter	Spezifikation
Non-GMO	Ja
Haltbarkeit	12–24 Monate
Verpackung	25kg Säcke / Kartons
Lagerung	Kühl, trocken, belüftet; fern von Licht und Feuchtigkeit

Grade-Leitfaden

Grade	Qualitätsstufe	Beste Anwendungen
AAA	Premium — einheitliche Farbe, minimale Fehler, höchste visuelle Qualität	Einzelhandels-Snacks, Premium-Toppings, Gourmet-Lebensmittel
AA	Hoch — ausgezeichnetes Aussehen, niedrige Fehlerrate	Snackriegel, Trail-Mix, Gesundheitslebensmittel-Einzelhandel
A	Standard — gute Farbgleichmäßigkeit, sauber	Granola, Backwaren, Lebensmittelzutaten-Mischung
B	Verarbeitung — leichte visuelle Abweichung, voll funktionsfähig	Ölpressung, Proteinpulver-Produktion, Tiernahrung

Wichtigste Vorteile

- **Mikronährstoffreiches Whole Food** — Von Natur aus reich an Zink (männliche Fortpflanzung & Immunität), Magnesium (Schlaf, Muskelregeneration), Eisen (Energistoffwechsel) und Mangan

- **Vollständige Proteinquelle** — ~25–30 % Protein mit allen 9 essenziellen Aminosäuren; vielseitige Whole-Food-Proteinanreicherung ohne Isolat-Verarbeitung
- **Herzgesundes Lipidprofil** — Reich an Ölsäure und Linolsäure (Omega-6); unterstützt die Herz-Kreislauf-Gesundheit und liefert hervorragende Ölausbeute für cold-pressing
- **Clean Label & Allergenfrei** — Von Natur aus glutenfrei, non-GMO, sojafrei, laktosefrei; passt zu Clean-Label- und frei-von Formulierungen
- **Multi-Grade Vielseitigkeit** — Vom Premium-Einzelhandel AAA bis zum Verarbeitungsgrade B deckt ein einziger Lieferant den gesamten Wertschöpfungsbedarf
- **Stabile Lieferung & Vollständige Dokumentation** — Bio-Zert., COA, Datenblatt, MSDS und optionales Halal/Kosher auf Anfrage verfügbar

Anwendungsbereiche

Snack & Topping

- Geröstete & gewürzte Pepita-Snacks
- Salat-Toppings, Grain-Bowl-Garnituren
- Trail-Mix, Trockenobst- & Nussmischungen
- Granola-Riegel und -Cluster

Backwaren & Konfekt

- Handwerkliches Brot, Brötchen und Cracker
- Energy-Riegel und Protein-Bissen
- Kekse, Muffins und Gebäck-Einlagen

Lebensmittelproduktion

- Frühstückscerealien- und Granola-Produktion
- Pflanzliches Fleisch und Burger-Patties (Texturbeitrag)
- Laktosefreie Käse- und Dip-Formulierungen
- Fertigmahlzeit-Toppings

Ölpressung

- Cold-pressed Kürbiskernöl-Produktion (Grade B / AA)
- Premium dunkelgrünes Speiseöl (hoher Ölsäure- & Linolsäuregehalt)
- Spezialöl-Mischungen für Gourmet- und Nahrungsergänzungsmärkte

Supplement & Ernährung

- Whole-seed Kapsel/Tabletten-Kapselung
- Proteinangereicherte Pulvermischung (als Rohstoff für Proteinpulver verwendet)
- Formulierungen für Männergesundheit und Prostata
- Schlaf- und Entspannungsprodukte (Zink + Magnesium Kombination)

Zertifizierungen & Dokumentation

Dokument	Verfügbarkeit
USDA Organic Zertifikat	Verfügbar
EU Organic Zertifikat	Verfügbar
Analysezertifikat (COA)	Pro Charge
Datenblatt	Verfügbar
MSDS	Verfügbar
Halal-Zertifikat	Auf Anfrage
Kosher-Zertifikat	Auf Anfrage

OEM & B2B Dienstleistungen

HEMPLAND unterstützt umfassende B2B- und OEM-Dienstleistungen für Kürbiskerne:

- **Individuelles Sortieren & Klassieren** — Defekttoleranz, Farbgleichmäßigkeit und Größenkriterien angeben
- **Individuelle Verpackung** — Einzelhandelssäcke (100g–5kg), Bulk-Säcke (25kg), Marken-Pouches, Private Label
- **Verarbeitungsoptionen** — roh, geröstet (naturell oder gewürzt), gespalten/geschnitten, zu Mehl gemahlen
- **Langfristige Lieferverträge** — stabile Preise, geplante Lieferungen, Pufferbestandsverwaltung
- **Exportdokumentation** — phytosanitär, Handelsrechnung, Packliste, Ursprungszeugnis

FAQ

Q1: Welchen Proteingehalt haben Kürbiskerne?

Bio-Kürbiskerne enthalten typischerweise 25–30 % Protein pro 100g (auf Ist-Basis). Der tatsächliche Gehalt variiert leicht je Erntecharge und wird in der COA jeder Lieferung bestätigt. Für eine höhere Proteinkonzentration erwägen Sie unser [Organic Pumpkin Seed Protein Powder](#) (≥60 % Protein).

Q2: Was ist der Unterschied zwischen Grade A, AA, AAA und B?

Die Grade unterscheiden sich in der visuellen Qualität — Farbgleichmäßigkeit, Kernel-Intaktheit und Fehlerrate. Die Grade AAA/AA eignen sich für Einzelhandel und Premium-Lebensmittelanwendungen, bei denen das Aussehen zählt; Grade A passt zur Standard-Lebensmittelproduktion; Grade B ist für Ölpresung, Mehlmahlung oder Proteinpulver-Produktion optimiert, wo das Aussehen der Funktionalität untergeordnet ist.

Q3: Werden Kürbiskerne als Baumnuss-Allergen eingestuft?

Nein. Kürbiskerne sind Samen, keine Baumnüsse, und werden nicht als Baumnuss-Allergen klassifiziert. Sie sind von Natur aus glutenfrei, sojafrei und laktosefrei — was sie zu einem Clean-Label, allergenfreundlichen Inhaltsstoff macht. Prüfen Sie stets die regulatorische Einstufung auf Ihrem Zielmarkt.

Q4: Können Kürbiskerne als Rohstoff für die Ölpressung verwendet werden?

Ja. Grade-B-Kernels werden häufig für die cold-pressed Kürbiskernöl-Produktion verwendet. Unsere Kernels haben einen hohen Ölgehalt (~45–50 %) und erzeugen das charakteristische dunkelgrüne, aromareiche Öl, das auf kulinarischen und nutraceutischen Märkten geschätzt wird.

Q5: Wie lange ist die Haltbarkeit und wie sollten sie gelagert werden?

12–24 Monate ab Produktionsdatum bei Lagerung an einem kühlen (unter 20°C), trockenen, gut belüfteten Ort fern von direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit. Nach dem Öffnen erneut verschließen und kühlen, um die Frische zu verlängern. Der hohe Ölgehalt macht sie empfindlich gegenüber Hitze, Licht und Feuchtigkeit.

Q6: Können Sie geröstete oder veredelte Formen liefern?

Ja. Wir bieten rohe Kernels sowie kundenspezifische Verarbeitung an, darunter: naturell geröstet, gewürzt/aromatisiert, gespalten, zu Mehl gemahlen und gewürzte Einzelhandelspackungen. OEM-Branding und Private-Label-Verpackung sind ebenfalls verfügbar.

Q7: Welche Zertifizierungen und Dokumentation liefern Sie?

Wir liefern USDA-Organic- und EU-Organic-Zertifikate, Charge-COA (Certificate of Analysis), Datenblätter und MSDS. Halal- und Kosher-Zertifizierungen sind auf Anfrage verfügbar. Alle Exportdokumente (phytosanitär, Ursprungszeugnis, Handelsrechnung) werden standardmäßig geliefert.

Q8: Wie ist die Mindestbestellmenge (MOQ)?

Der MOQ beträgt in der Regel 500kg pro Grade. Kundenspezifische Bestellungen, Testmuster (1–2kg) und Paletten mit gemischten Graden werden für qualifizierte Käufer berücksichtigt. Kontaktieren Sie sales@hemp-land.com für ein Angebot.

Verpackung



For more information, please visit our website:

<https://de.hemp-land.com/produkte/bio-kuerbiskern/>