

Biologisches Raffiniertes Samenöl



Was ist Biologisches Raffiniertes Samenöl?

Biologisches Raffiniertes Samenöl ist ein hochwertiges, hellfarbenes Pflanzenöl, das speziell für die Lebensmittelproduktion und kosmetische Formulierungen verarbeitet wird. Durch unseren physikalischen Raffinationsprozess (Raffinieren, Bleichen, Desodorieren - RBD) entfernen wir Chlorophyll und flüchtige Verbindungen, während das essentielle Fettsäureprofil erhalten bleibt, das Samenöl zu einer wertvollen Nährstoffquelle macht.

Im Gegensatz zu cold-pressed Samenöl mit seiner charakteristischen grünen Farbe und nussigen Aroma bietet unsere raffinierte Version ein **klares, blass goldenes Erscheinungsbild** und einen **völlig neutralen Geschmack**, was es zur idealen Wahl für Anwendungen macht, bei denen Sie die Vorteile von Samenöl nutzen möchten, ohne das visuelle Erscheinungsbild oder das Geschmacksprofil Ihres Produkts zu verändern.

Ideal für: Snacks, Gebäck, Süßwaren, weißbasierte Kosmetik und Formulierungen, die Samenöl mit neutralem Geschmack erfordern.

Wichtig: Dieses Produkt enthält kein CBD oder THC. Hergestellt aus zertifizierten Industriehanf-Sorten, die allen Lebensmittel- und Landwirtschaftsbestimmungen weltweit entsprechen.

Wichtige Spezifikationen

Parameter	Spezifikation
Aussehen	Klar, blass golden / halbtransparent
Geruch & Geschmack	Neutral, geruchlos (desodoriert)
Extraktionsmethode	Cold Pressed + Physikalische Raffination
Raffinierungsgrad	RBD (Refined, Bleached, Deodorized)
Rauchpunkt	~232°C (450°F)
Freie Fettsäuren	< 0.1%
Peroxidwert	< 1.0 meq/kg
Feuchtigkeit & Verunreinigungen	< 0.1%
Omega-3 (ALA)	15-20%
Omega-6 (LA)	50-60%
GLA-Gehalt	1-2%
Vitamin E	Natürlich enthalten
Haltbarkeit	18-24 Monate (versiegelter Behälter)
Lagerung	Kühl, dunkler Ort (unter 20°C empfohlen)

Warum Raffiniertes Samenöl wählen?

Neutrales Geschmacksprofil

Der RBD-Raffinierungsprozess entfernt den charakteristischen nussigen Geschmack von Samenöl, sodass Ihre Produkte ihr beabsichtigtes Geschmacksprofil beibehalten. Kein Hanfnachgeschmack, keine Beeinträchtigung empfindlicher Gewürze oder Aromen.

Hellfarbenes Erscheinungsbild

Die klare, blass goldene Farbe beeinträchtigt nicht den visuellen Reiz heller Lebensmittel wie weißer Schokolade, Butterkeksen oder cremebasierten Produkten. Perfekt für weißbasierte kosmetische Formulierungen.

Verlängerte Haltbarkeit

Die physikalische Raffination entfernt oxidationsanfällige Verunreinigungen, was zu einer deutlich verbesserten Stabilität führt. Die Haltbarkeit verlängert sich auf 18-24 Monate im Vergleich zu 6-12 Monaten bei cold-pressed Ölen.

Hoher Rauchpunkt

Mit einem Rauchpunkt von 232°C (450°F) bietet raffiniertes Samenöl eine bessere thermische Stabilität für Kochanwendungen als cold-pressed Varianten (165°C).

Clean Label Lösung

Ein einzelner Inhaltsstoff, keine Zusatzstoffe oder Chemikalien im Raffinationsprozess verwendet.
Geeignet für Clean-Label-Produktformulierungen.

Behält Kernnährstoffe bei

Die physikalische Raffination bewahrt die essentiellen Fettsäuren (Omega-3, Omega-6, GLA), die den Kernnährwert von Samenöl liefern.

Cold-Pressed vs Raffiniert: Die Richtige Öl Wählen

Merkmal	Cold-Pressed Samenöl	Raffiniertes Samenöl
Farbe	Tiefes Smaragdgrün	Blass golden, klar
Geschmack	Nussig, erdig	Neutral, geruchlos
Chlorophyll	Hoch	Entfernt
Rauchpunkt	~165°C	~232°C
Am Besten Für	Fertigöle, Nahrungsergänzungsmittel	Lebensmittelproduktion, Kosmetik
Haltbarkeit	6-12 Monate	18-24 Monate
Vitamin E	Höher	Mäßig
GLA-Erhalt	Höher	Gut

Wählen Sie Raffiniertes Samenöl wenn:

- Ihr Produkt hellfarben ist und das visuelle Erscheinungsbild wichtig ist
- Sie einen neutralen Geschmack benötigen, der Ihre Formulierung nicht beeinträchtigt
- Verlängerte Haltbarkeit für Ihre Anwendung entscheidend ist
- Sie in großem Maßstab mit Lageranforderungen produzieren

Anwendungsbereiche

Lebensmittel- & Getränkeproduktion

- **Backwaren:** Kekse, Cracker, Brot, Gebäck
- **Snacks:** Proteinriegel, Energiebissen, extrudierte Snacks
- **Süßwaren:** Weiße Schokolade, Zuckerguss, Füllungen
- **Dressings & Saucen:** Salatdressings, Mayonnaise, Aufstriche
- **Funktionelle Lebensmittel:** Nahrungsergänzungsmittel, Säuglingsnahrung (Premium-Qualität)
- **Pflanzenbasierte Produkte:** Vegane Butteralternativen, milchfreie Aufstriche
- **Kochanwendungen:** Leichtes Anbraten, Backen, Kochen bei niedriger bis mittlerer Hitze

Kosmetik & Körperpflege

- **Hautpflege:** Feuchtigkeitscremes, Seren, Anti-Aging-Formulierungen
- **Farbkosmetik:** Foundations, Concealer, weißbasierte Produkte
- **Haarpflege:** Haaröle, Seren, Behandlungsprodukte
- **Körperpflege:** Körperlotionen, Body-Butter, Massageöle
- **Baby-Pflege:** Sanfte Babyöle und Lotionen
- **Premium-Formulierungen:** Luxuriöse Hautpflege-Linien, die neutrale Trägeröle benötigen

Nahrungsergänzungsmittel

- **Softgel-Kapselung:** Ausgezeichnetes Trägeröl für öllösliche Nahrungsergänzungsmittel
- **Flüssige Nahrungsergänzungsmittel:** Funktionelle flüssige Formulierungen
- **Sportnahrung:** Pre-Workout- und Regenerationsprodukte

Tierfutter

- Premium-Tierfutter-Formulierungen

- Nahrungsergänzungsmittel für Tiere

Zertifizierungen & Dokumentation

Zertifizierung	Status	Anmerkungen
USDA Organic	Verfügbar	USDA/NOP zertifiziert
EU Organic	Verfügbar	EU 834/2007 zertifiziert
Non-GMO Project	Verifiziert	Non-GMO verifiziert
Kosher	Optional	Auf Anfrage erhältlich
Halal	Optional	Auf Anfrage erhältlich
FSSC 22000	Verfügbar	Lebensmittelsicherheitszertifizierung
ISO 22000	Verfügbar	Lebensmittelsicherheitsmanagement
FDA Registered	Anlage	Bei der FDA registrierte Anlage

Dokumentation Verfügbar:

- Analysezertifikat (CoA) pro Charge
- Biologische Zertifikate
- Non-GMO Verifizierung
- MSDS (Material Safety Data Sheet)

- TDS (Technical Data Sheet)
- Allergen-Erklärung
- Ursprungszertifikat
- Phytosanitäres Zertifikat

Verpackungsoptionen

Verpackungstyp	Volumen/Gewicht	Merkmale
Kleine Fässer	25kg HDPE-Fässer	Manipulationssichere Versiegelung
Mittlere Fässer	190kg Stahlfässer	Lebensmittelecht ausgekleidet
IBC-Container	1.000L (ca. 920kg)	Stapelbar, wiederverwendbar
Flexitank	24.000L	Kosteneffizient für Bulk
Individuelle Verpackung	Nach Bedarf	Private Label verfügbar

Bestellinformationen

Artikel	Details
Mindestbestellmenge	200kg

Artikel	Details
Muster Verfügbar	Ja (200ml - 1L)
Lieferzeit	2-3 Wochen (Standardbestellungen)
Zahlungsbedingungen	T/T, L/C, PayPal (Muster)
Versandbedingungen	EXW, FOB, CIF, DDP verfügbar
Lieferung	Weltweiter Versand per See-/Luftfracht

FAQs

F: Was ist der Unterschied zwischen cold-pressed und raffiniertem Samenöl?

A: Cold-pressed Samenöl behält sein natürliches Chlorophyll (das ihm eine tiefgrüne Farbe verleiht) und hat einen charakteristischen nussigen Geschmack. Raffiniertes Samenöl durchläuft eine physikalische Verarbeitung zur Entfernung von Chlorophyll und Gerüchen, was zu einem klaren, blass goldenen Aussehen und völlig neutralem Geschmack führt. Beide behalten das essentielle Fettsäureprofil (Omega-3, Omega-6, GLA) bei, das die Nährstoffvorteile bietet. Raffiniertes Öl hat einen höheren Rauchpunkt (232°C gegenüber 165°C) und eine längere Haltbarkeit (18-24 Monate gegenüber 6-12 Monaten).

F: Entfernt die Raffination die Nährstoffvorteile von Samenöl?

A: Der Hauptnährwert von Samenöl liegt in seinen essentiellen Fettsäuren (EFAs), insbesondere dem optimalen 3:1-Verhältnis von Omega-6 zu Omega-3 und seinem Gehalt an Gamma-Linolensäure (GLA). Die physikalische Raffination bewahrt diese essentiellen Fettsäuren. Einige kleinere Bestandteile wie bestimmte Antioxidantien (einige Tocopherole) können leicht verringert werden, aber das Kernnährstoffprofil bleibt intakt. Für Produkte, bei denen maximaler EFA-Gehalt Priorität hat, kann cold-pressed Öl vorzuziehen sein.

F: Gilt raffiniertes Samenöl noch immer als "biologisch"?

A: Ja. Unser raffiniertes Samenöl wird aus zertifizierten biologischen Hanfsamen ausschließlich mit physikalischen Raffinationsmethoden (Tonadsorption und Dampfdestillation) hergestellt. Im Raffinationsprozess werden keine chemischen Lösungsmittel verwendet, wodurch die biologische Integrität des Produkts erhalten bleibt. Wir stellen für jede Charge zertifizierte biologische Dokumentation bereit.

F: Wie ist die Mindestbestellmenge für raffiniertes Samenöl?

A: Unsere Standard-Mindestbestellmenge (MOQ) beträgt 200kg für raffiniertes Samenöl. Wir bieten kleinere Mustermengen (200ml bis 1L) zu Qualitätsbewertungszwecken an. Mengenrabatte sind für Bestellungen über 1 metrische Tonne verfügbar.

F: Wie lange ist die Haltbarkeit und wie sollte ich dieses Öl lagern?

A: Raffiniertes Samenöl hat bei ordnungsgemäßer Lagerung eine Haltbarkeit von 18-24 Monaten ab Produktionsdatum. An einem kühlen, dunklen Ort bei Temperaturen unter 20°C (68°F) lagern. Behälter fest verschlossen halten, um Oxidation zu vermeiden. Für die Langzeitlagerung wird Stickstoffspülung empfohlen. Nach dem Öffnen innerhalb von 6 Monaten verbrauchen und nach Möglichkeit gekühlt lagern.

F: Kann raffiniertes Samenöl zum Kochen verwendet werden?

A: Ja, raffiniertes Samenöl hat einen Rauchpunkt von etwa 232°C (450°F), was es für leichte Kochanwendungen einschließlich Anbraten, Backen und Kochen bei mittlerer Hitze geeignet macht. Für die beste Nährstofferhaltung empfehlen wir jedoch die Verwendung bei niedriger bis mittlerer Hitze statt zum Frittieren. Der neutrale Geschmack macht es vielseitig für verschiedene Küchen, ohne den Geschmack des Gerichts zu verändern.

F: Stellen Sie Dokumentation für die behördliche Compliance bereit?

A: Ja, wir stellen umfassende Dokumentation bereit, einschließlich Analysezertifikat (CoA) für jede Charge mit allen Parametern, biologischen Zertifikaten, Non-GMO-Verifizierung, MSDS, TDS, Allergen-Erklärungen und Unterstützung für Ihre Compliance-Anforderungen. Unsere Anlage ist bei der FDA registriert und hält die FSSC 22000-Zertifizierung.

F: Kann ich individuelle Spezifikationen für raffiniertes Samenöl erhalten?

A: Ja, wir können bestimmte Parameter an Ihre spezifischen Formulierungsanforderungen anpassen, einschließlich Farbintensität, Geruchsprofil und Fettsäurezusammensetzung. Kontaktieren Sie unser technisches Team, um Ihre individuellen Spezifikationen zu besprechen. Wir bieten auch Private-Label-

Verpackungsoptionen für qualifizierte Partner an.

F: Eignet sich dieses Produkt für kosmetische Formulierungen?

A: Absolut. Raffiniertes Samenöl ist eine ausgezeichnete Wahl für kosmetische und Körperpflegeformulierungen. Seine neutrale Farbe beeinträchtigt das Aussehen Ihrer Produkte nicht, während seine "trockenöl"-Eigenschaften schnelle Absorption ohne Fettigkeit gewährleisten. Das Öl hat einen komedogenen Index von 0 und eignet sich für alle Hauttypen, einschließlich zu Akne neigender und empfindlicher Haut.

F: Wie ist Ihre Produktionskapazität und Lieferzeit?

A: Unsere Produktionsanlage hat eine monatliche Kapazität von 500+ metrischen Tonnen für raffiniertes Samenöl. Die Standardlieferzeit beträgt 2-3 Wochen für Bestellungen bis 10 metrische Tonnen. Größere Bestellungen oder individuelle Spezifikationen können zusätzliche Zeit erfordern. Wir halten Pufferbestand für gängige Spezifikationen, um eine schnellere Lieferung für qualifizierte Kunden zu unterstützen.

Verpackung



For more information, please visit our website:

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