

Aceite de Semillas Orgánico Refinado



¿Qué es el Aceite de Semillas Orgánico Refinado?

El Aceite de Semillas Orgánico Refinado es un aceite vegetal premium, de color claro, procesado especialmente para la fabricación de alimentos y formulaciones cosméticas. A través de nuestro proceso de refinación física (Refinado, Blanqueado, Desodorizado - RBD), eliminamos la clorofila y los compuestos volátiles mientras preservamos el perfil de ácidos grasos esenciales que convierte al aceite de semillas en una fuente nutricional valiosa.

A diferencia del aceite de semillas cold-pressed con su característico color verde y aroma a nuez, nuestra versión refinada ofrece un **aspecto claro, de un dorado pálido** y un **sabor completamente neutro**, lo que lo convierte en la elección ideal para aplicaciones donde necesita los beneficios del aceite de semillas sin alterar el atractivo visual o el perfil de sabor de su producto.

Ideal para: Snacks, productos de panadería, confitería, cosméticos a base blanca y formulaciones que requieren aceite de semillas de sabor neutro.

Importante: Este producto no contiene CBD ni THC. Derivado de cultivares de cáñamo industrial certificados que cumplen con todas las normativas alimentarias y agrícolas mundiales.

Especificaciones Clave

Parámetro	Especificación
Aspecto	Claro, dorado pálido / semitransparente
Olor & Sabor	Neutro, inodoro (desodorizado)
Método de Extracción	Cold Pressed + Refinación Física
Grado de Refinación	RBD (Refined, Bleached, Deodorized)
Punto de Humo	~232°C (450°F)
Ácidos Grasos Libres	< 0.1%
Índice de Peróxidos	< 1.0 meq/kg
Humedad & Impurezas	< 0.1%
Omega-3 (ALA)	15-20%
Omega-6 (LA)	50-60%
Contenido de GLA	1-2%
Vitamina E	Presente naturalmente
Vida Útil	18-24 meses (recipiente sellado)
Almacenamiento	Lugar fresco y oscuro (recomendado por debajo de 20°C)

¿Por Qué Elegir el Aceite de Semillas Refinado?

Perfil de Sabor Neutro

El proceso de refinación RBD elimina el característico sabor a nuez del aceite de semillas, permitiendo que sus productos mantengan su perfil de sabor previsto. Sin sabor residual a cáñamo, sin interferencia con especias o condimentos delicados.

Aspecto de Color Claro

El color claro, de un dorado pálido, no afecta el atractivo visual de alimentos claros como el chocolate blanco, las galletas de mantequilla o los productos a base de crema. Perfecto para formulaciones cosméticas a base blanca.

Vida Útil Prolongada

La refinación física elimina impurezas propensas a la oxidación, lo que resulta en una estabilidad significativamente mejorada. La vida útil se extiende a 18-24 meses en comparación con 6-12 meses para los aceites cold-pressed.

Alto Punto de Humo

Con un punto de humo de 232°C (450°F), el aceite de semillas refinado ofrece mayor estabilidad térmica para aplicaciones culinarias que las variantes cold-pressed (165°C).

Solución Clean Label

Un solo ingrediente, sin aditivos ni productos químicos utilizados en el proceso de refinación. Adecuado para formulaciones de productos clean label.

Conserva los Nutrientes Clave

La refinación física preserva los ácidos grasos esenciales (Omega-3, Omega-6, GLA) que proporcionan el valor nutricional fundamental del aceite de semillas.

Cold-Pressed vs Refinado: Elegir el Aceite Correcto

Característica	Aceite de Semillas Cold-Pressed	Aceite de Semillas Refinado
Color	Verde esmeralda profundo	Dorado pálido, claro
Sabor	A nuez, terroso	Neutro, inodoro
Clorofila	Alta	Eliminada
Punto de Humo	~165°C	~232°C
Mejor Para	Aceites de acabado, suplementos	Fabricación de alimentos, cosméticos
Vida Útil	6-12 meses	18-24 meses
Vitamina E	Mayor	Moderada
Retención de GLA	Mayor	Buena

Elija el Aceite de Semillas Refinado cuando:

- Su producto es de color claro y el atractivo visual es importante
- Necesita un sabor neutro que no interfiera con su fórmula
- Una vida útil prolongada es crítica para su aplicación
- Fabrica a gran escala con requisitos de almacenamiento

Áreas de Aplicación

Fabricación de Alimentos & Bebidas

- **Productos de Panadería:** Galletas, crackers, pan, pastelería
- **Snacks:** Barras de proteína, bocados energéticos, snacks extruidos
- **Confitería:** Chocolate blanco, recubrimientos de caramelo, rellenos
- **Aderezos & Salsas:** Aderezos para ensaladas, mayonesa, untables
- **Alimentos Funcionales:** Suplementos nutricionales, fórmula infantil (grado premium)
- **Productos a Base de Plantas:** Alternativas de mantequilla vegana, untables sin lácteos
- **Aplicaciones Culinarias:** Salteado ligero, horneado, cocción a fuego medio-bajo

Cosmética & Cuidado Personal

- **Cuidado de la Piel:** Hidratantes, sueros, formulaciones antienvjecimiento
- **Maquillaje de Color:** Bases, correctores, productos a base blanca
- **Cuidado del Cabello:** Aceites capilares, sueros, productos de tratamiento
- **Cuidado del Cuerpo:** Lotiones corporales, mantecas corporales, aceites de masaje
- **Cuidado del Bebé:** Aceites y lociones suaves para bebés
- **Formulaciones Premium:** Líneas de cuidado de la piel de lujo que requieren aceites portadores neutros

Suplementos Nutricionales

- **Encapsulado en Softgel:** Excelente aceite portador para suplementos liposolubles
- **Suplementos Líquidos:** Formulaciones líquidas funcionales
- **Nutrición Deportiva:** Productos pre-entrenamiento y de recuperación

Alimento para Mascotas

- Formulaciones premium de alimento para mascotas

- Suplementos nutricionales para mascotas

Certificaciones & Documentación

Certificación	Estado	Notas
USDA Organic	Disponible	Certificado USDA/NOP
EU Organic	Disponible	Certificado EU 834/2007
Non-GMO Project	Verificado	Non-GMO verificado
Kosher	Opcional	Disponible bajo pedido
Halal	Opcional	Disponible bajo pedido
FSSC 22000	Disponible	Certificación de seguridad alimentaria
ISO 22000	Disponible	Gestión de seguridad alimentaria
FDA Registered	Instalación	Instalación registrada en la FDA

Documentación Disponible:

- Certificado de Análisis (CoA) por lote
- Certificados Orgánicos
- Verificación Non-GMO
- MSDS (Material Safety Data Sheet)

- TDS (Technical Data Sheet)
- Declaración de Alérgenos
- Certificado de Origen
- Certificado Fitosanitario

Opciones de Embalaje

Tipo de Envase	Volumen/Peso	Características
Tambores Pequeños	Tambores HDPE de 25kg	Sello a prueba de manipulaciones
Tambores Medianos	Tambores de acero de 190kg	Revestido de grado alimenticio
Cisternas IBC	1.000L (aprox. 920kg)	Apilables, reutilizables
Flexitank	24.000L	Económico para granel
Embalaje Personalizado	Según requerimientos	Etiqueta privada disponible

Información de Pedido

Artículo	Detalles
Cantidad Mínima de Pedido	200kg
Muestra Disponible	Sí (200ml - 1L)
Tiempo de Entrega	2-3 semanas (pedidos estándar)
Condiciones de Pago	T/T, L/C, PayPal (muestras)
Condiciones de Envío	EXW, FOB, CIF, DDP disponibles
Entrega	Envío mundial por mar/aéreo

Preguntas Frecuentes

Q: ¿Cuál es la diferencia entre el aceite de semillas cold-pressed y refinado?

R: El aceite de semillas cold-pressed conserva su clorofila natural (que le da un color verde profundo) y tiene un característico sabor a nuez. El aceite de semillas refinado sufre un tratamiento físico para eliminar la clorofila y los olores, resultando en un aspecto claro, de un dorado pálido, y un sabor completamente neutro. Ambos conservan el perfil de ácidos grasos esenciales (Omega-3, Omega-6, GLA) que proporciona los beneficios nutricionales. El aceite refinado tiene un punto de humo más alto (232°C vs 165°C) y una vida útil más larga (18-24 meses vs 6-12 meses).

Q: ¿La refinación elimina los beneficios nutricionales del aceite de semillas?

R: El valor nutricional principal del aceite de semillas reside en sus ácidos grasos esenciales (AGE), particularmente en la relación óptima 3:1 de Omega-6 a Omega-3 y su contenido de Ácido Gamma-Linolénico (GLA). La refinación física preserva estos ácidos grasos esenciales. Algunos componentes menores como ciertos antioxidantes (algunos tocoferoles) pueden reducirse ligeramente, pero el perfil nutricional central permanece intacto. Para productos donde el contenido máximo de AGE es prioritario, el aceite cold-pressed puede ser preferible.

Q: ¿El aceite de semillas refinado se considera todavía "orgánico"?

R: Sí. Nuestro aceite de semillas refinado se produce a partir de semillas de cáñamo orgánicas certificadas utilizando únicamente métodos de refinación física (adsorción con arcilla y destilación por vapor). No se utilizan disolventes químicos en el proceso de refinación, manteniendo la integridad orgánica del producto. Proporcionamos documentación orgánica certificada para cada lote.

Q: ¿Cuál es la cantidad mínima de pedido para el aceite de semillas refinado?

R: Nuestra cantidad mínima de pedido estándar (MOQ) es de 200kg para el aceite de semillas refinado. Ofrecemos cantidades de muestra más pequeñas (200ml a 1L) con fines de evaluación de calidad. Los descuentos por volumen están disponibles para pedidos superiores a 1 tonelada métrica.

Q: ¿Cuál es la vida útil y cómo debo almacenar este aceite?

R: El aceite de semillas refinado tiene una vida útil de 18-24 meses desde la fecha de producción cuando se almacena correctamente. Almacenar en un lugar fresco y oscuro a temperaturas por debajo de 20°C (68°F). Mantener el recipiente bien sellado para prevenir la oxidación. Para almacenamiento a largo plazo, se recomienda la purga con nitrógeno. Una vez abierto, usar dentro de los 6 meses y almacenar refrigerado si es posible.

Q: ¿Se puede usar el aceite de semillas refinado para cocinar?

R: Sí, el aceite de semillas refinado tiene un punto de humo de aproximadamente 232°C (450°F), lo que lo hace adecuado para aplicaciones de cocción ligera incluyendo salteado, horneado y cocción a fuego medio. Sin embargo, para una mejor retención nutricional, recomendamos usarlo para cocción a fuego medio-bajo en lugar de freír. El sabor neutro lo hace versátil para diversas cocinas sin alterar el sabor del plato.

Q: ¿Proporcionan documentación para el cumplimiento normativo?

R: Sí, proporcionamos documentación completa que incluye el Certificado de Análisis (CoA) para cada lote que muestra todos los parámetros, certificados orgánicos, verificación non-GMO, MSDS, TDS, declaraciones de alérgenos, y soporte para sus requisitos de cumplimiento normativo. Nuestra instalación está registrada en la FDA y mantiene la certificación FSSC 22000.

Q: ¿Puedo obtener especificaciones personalizadas para el aceite de semillas refinado?

R: Sí, podemos ajustar ciertos parámetros para satisfacer sus requisitos de formulación específicos, incluyendo intensidad de color, perfil de olor y composición de ácidos grasos. Contacte a nuestro equipo técnico para discutir sus especificaciones personalizadas. También ofrecemos opciones de embalaje de etiqueta privada para socios calificados.

Q: ¿Es este producto adecuado para formulaciones cosméticas?

R: Absolutamente. El aceite de semillas refinado es una excelente opción para formulaciones cosméticas y de cuidado personal. Su color neutro no afecta el aspecto de sus productos, mientras que sus propiedades de "aceite seco" aseguran una absorción rápida sin grasa. El aceite tiene un índice comedogénico de 0 y es adecuado para todos los tipos de piel, incluyendo piel propensa al acné y sensible.

Q: ¿Cuál es su capacidad de producción y tiempo de entrega?

R: Nuestra instalación de producción tiene una capacidad mensual de 500+ toneladas métricas para el aceite de semillas refinado. El tiempo de entrega estándar es de 2-3 semanas para pedidos hasta 10 toneladas métricas. Los pedidos más grandes o las especificaciones personalizadas pueden requerir tiempo adicional. Mantenemos un stock de buffer para especificaciones comunes para respaldar una entrega más rápida para clientes calificados.

Embalaje



For more information, please visit our website:

<https://es.hemp-land.com/productos/aceite-de-semilla-de-canamo-organico-2/>