

Biologische geraffineerde hennepzaadolie



Wat is biologische geraffineerde hennepzaadolie?

Biologische geraffineerde hennepzaadolie is een hoogwaardige, lichtgekleurde plantaardige olie die speciaal is verwerkt voor de levensmiddelenindustrie en cosmetische formuleringen. Door middel van ons fysieke raffinageproces (Refining, Bleaching, Deodorizing - RBD) verwijderen wij chlorofyl en vluchtige verbindingen, terwijl het essentiële vetzuurprofiel behouden blijft dat hennepolie tot een voedingskrachtpatser maakt.

In tegenstelling tot koudgeperste hennepolie met zijn kenmerkende groene kleur en nootachtige geur, biedt onze geraffineerde versie een heldere, lichtgouden verschijning en een volledig neutrale smaak, waardoor het de ideale keuze is voor toepassingen waarbij u de voordelen van hennep wilt benutten zonder het visuele uiterlijk of smaakprofiel van uw product aan te tasten.

Ideaal voor: Tussendoortjes, gebak, banketbakkerij, witte cosmetica en formuleringen die een neutrale hennepolie vereisen.

Belangrijk: Dit product bevat geen CBD of THC. Afkomstig van gecertificeerde industriële hennepassen die voldoen aan alle wereldwijde voedsel- en landbouwvoorschriften.

Belangrijkste specificaties

Parameter	Specificatie
Uiterlijk	Helder, lichtgoud / semi-transparant
Geur & Smaak	Neutraal, reukloos (gedeoriseerd)
Extractiemethode	Koudgeperst + Fysische raffinage
Raffinagegraad	RBD (Geraffineerd, Gebleekt, Gedeoriseerd)
Rookpunt	~232°C (450°F)
Vrije vetzuren	< 0.1%
Peroxidegehalte	< 1.0 meq/kg
Vocht en onzuiverheden	< 0.1%
Omega-3 (ALA)	15-20%
Omega-6 (LA)	50-60%
GLA-gehalte	1-2%
Vitamin E	Natuurlijk aanwezig
Houdbaarheid	18-24 maanden (gesloten verpakking)
Opslag	Koel, donkere plek (onder de 20°C aanbevolen)

Waarom kiezen voor geraffineerde hennepzaadolie?

Neutraal smaakprofiel

Het RBD-raffinageproces verwijdert de kenmerkende nootachtige smaak van hennepolie, waardoor uw producten hun beoogde smaakprofiel behouden. Geen hennepnasmaak, geen interferentie met subtiele kruiden of specerijen.

Lichte kleurverschijning

De heldere, lichtgouden kleur heeft geen invloed op de visuele aantrekkingskracht van lichtgekleurde voedingsmiddelen zoals witte chocolade, boterkoekjes of roomproducten. Perfect voor witte cosmetische formuleringen.

Verlengde houdbaarheid

Fysische raffinage verwijdert oxidatiegevoelige onzuiverheden, wat resulteert in een aanzienlijk verbeterde stabiliteit. De houdbaarheid wordt verlengd tot 18-24 maanden, vergeleken met 6-12 maanden voor koudgeperste oliën.

Hoge rookpunt

Met een rookpunt van 232°C (450°F) biedt geraffineerde hennepolie betere thermische stabiliteit bij kooktoepassingen dan koudgeperste varianten (165°C).

Schone-etiketoplossing

Eén enkel ingrediënt, geen additieven of chemicaliën gebruikt tijdens het raffinageproces. Geschikt voor schoon-etiketformuleringen.

Behoudt belangrijke voedingscomponenten

Fysische raffinage behoudt de essentiële vetzuren (Omega-3, Omega-6, GLA) die de kern vormen van de voedingswaarde van hennepzaadolie.

Koudgeperst vs Geraffineerd: De Juiste Olie Kiezen

Kenmerk	Koudgeperste hennepzaadolie	Geraffineerde hennepzaadolie
Kleur	Diep smaragdgroen	Pale golden, clear
Pale golden, clear	Notig, aards	Neutraal, reukloos
Chlorofyl	Hoog	Verwijderd
Rookpunt	~165°C	~ 232°C

Kenmerk	Koudgeperste hennepzaadolie	Geraffineerde hennepzaadolie
Beste toepassing	Afróllen oliën, supplementen	Voedingsmiddelenproductie, cosmetica
Houdbaarheid	6-12 maanden	18-24 maanden
Vitamin E	Hoger	Gemiddeld
GLA-retentie	Hoger	Goed

Kies voor geraffineerde hennepzaadolie wanneer:

- Uw product licht van kleur is en de visuele aantrekkingskracht belangrijk is
- U heeft een neutrale smaak nodig die de formule niet beïnvloedt
- Uw product moet een langere houdbaarheid hebben
- U produceert op grote schaal met specifieke opslagvereisten.

Toepassingsgebieden

Voedingsmiddelen- & drankenproductie

- Bakkerijproducten: Koekjes, crackers, brood, gebak
- Snacks: Proteinerepen, energieballetjes, geëxtrudeerde snacks
- Banketbakkerij / Zoetwaren: Witte chocolade, snoepcoatings, vullingen
- Dressings & sauzen: Saladedressings, mayonaise, spreads
- Functionele voeding: Voedingssupplementen, zuigelingenvoeding (premium kwaliteit)
- Plantgebaseerde producten: Vezelige boteralternatieven, zuivelvrije spreads
- Kooktoepassingen: Licht aanfruiten, bakken, koken op lage tot matige hitte

Cosmetica & persoonlijke verzorging

- Huidverzorging: Hydraterende crèmes, serums, anti-agingformuleringen
- Kleurcosmetica: Foundations, concealers, producten met witte basis
- Haarverzorging: Haaroliën, serums, haarbehandelingsproducten
- Lichaamsverzorging: Bodylotions, bodybutters, massageoliën
- Babyverzorging: Zachte babyoliën en lotions

- Premium formuleringen: Luxe huidverzorgingslijnen die neutrale draagoliën vereisen

Voedingssupplementen

- Softgel-inkapseling: Uitstekende draagolie voor in olie oplosbare supplementen
- Vloeibare supplementen: Functionele vloeibare formuleringen
- Sportvoeding: Pre-workout- en herstelproducten

Dierenvoeding

- Premium dierenvoedingformuleringen
- Voedingssupplementen voor huisdieren

Certificeringen & Documentatie

Certificaat	Status	Opmerkingen
USDA Biologisch	Beschikbaar	USDA/NOP gecertificeerd
EU Biologisch	Beschikbaar	EU 834/2007 gecertificeerd
Non-GMO Project geverifieerd	Geverifieerd	Non-GMO geverifieerd
Kosher	Optioneel	Beschikbaar op aanvraag
Halal	Optioneel	Beschikbaar op aanvraag
FSSC 22000	Beschikbaar	Voedselveiligheids certificering
ISO 22000	Beschikbaar	Voedselveiligheidsmanagement
FDA Geregistreerd	Faciliteit	FDA-geregistreerde faciliteit

Documentatie beschikbaar:

- Analysecertificaat (CoA) per partij
- Biologische certificaten
- Non-GMO-verificatie
- MSDS (Veiligheidsinformatieblad)

- TDS (Technisch Data Blad)
- Allergenenverklaring
- Herkomstcertificaat
- Fytosanitair certificaat

Verpakkingsopties

Verpakkingstype	Volume/Gewicht	Kenmerken
Kleine vaten	25kg HDPE-vaten	Manipulatiebestendige verzegeling
Middelgrote vaten	190kg stalen vaten	Voedselveilig gelijnd
IBC-containers	1.000L (ca. 920kg)	Stapelbaar, herbruikbaar
Flexitank	24,000L	Kostenefficiënt voor bulk
Aangepaste verpakking	Zoals vereist	Privélabel beschikbaar

Bestelinformatie

Artikel	Details
Minimale bestelhoeveelheid	200kg
Sample Beschikbaar	Ja (200ml - 1L)
Doorlooptijd	2-3 weken (standaardorders)
Betalingscondities	T/T, L/C, PayPal (monsters)
Verzendcondities	EXW, FOB, CIF, DDP beschikbaar
Levering	Wereldwijde verzending via zee- of luchtvracht

Veelgestelde vragen

Q: What is the difference between cold-pressed and refined hemp seed oil?

A: Cold-pressed hemp oil retains its natural chlorophyll (giving it a deep green color) and has a distinctive nutty flavor. Refined hemp oil undergoes physical processing to remove chlorophyll and odors, resulting in a clear, pale golden color and completely neutral taste. Both retain the essential fatty acid profile (Omega-3, Omega-6, GLA) that provides the nutritional benefits. Refined oil has a higher smoke point (232°C vs 165°C) and longer shelf life (18-24 months vs 6-12 months).

Q: Does refining remove the nutritional benefits of hemp seed oil?

A: The primary nutritional value of hemp oil lies in its essential fatty acids (EFAs), particularly the optimal 3:1 ratio of Omega-6 to Omega-3 and its Gamma-Linolenic Acid (GLA) content. Physical refining preserves these key fatty acids. Some minor components like certain antioxidants (some tocopherols) may be slightly reduced, but the core nutritional profile remains intact. For products where maximum EFA content is the priority, cold-pressed oil may be preferred.

Q: Is refined hemp seed oil still considered “organic”?

A: Yes. Our refined hemp seed oil is produced from certified organic hemp seeds using physical refining methods only (clay adsorption and steam distillation). No chemical solvents are used in the refining process, maintaining the organic integrity of the product. We provide certified organic documentation for every batch.

Q: What is the minimum order quantity for refined hemp seed oil?

A: Our standard minimum order quantity (MOQ) is 200kg for refined hemp seed oil. We offer smaller sample quantities (200ml to 1L) for quality evaluation purposes. Volume pricing discounts are available for orders exceeding 1 metric ton.

Q: What is the shelf life and how should I store this oil?

A: Refined hemp seed oil has a shelf life of 18-24 months from the production date when stored properly. Store in a cool, dark place at temperatures below 20°C (68°F). Keep the container tightly sealed to prevent oxidation. For long-term storage, nitrogen flushing is recommended. Once opened, use within 6 months and store refrigerated if possible.

Q: Can refined hemp oil be used for cooking?

A: Yes, refined hemp oil has a smoke point of approximately 232°C (450°F), making it suitable for light cooking applications including sautéing, baking, and medium-heat cooking. However, for best nutritional retention, we recommend using it for low-to-medium heat cooking rather than deep frying. The neutral flavor makes it versatile for various cuisines without altering the dish's taste.

Q: Do you provide documentation for regulatory compliance?

A: Yes, we provide comprehensive documentation including Certificate of Analysis (CoA) for each batch showing all parameters, organic certificates, non-GMO verification, MSDS, TDS, allergen statements, and support for your regulatory compliance requirements. Our facility is FDA registered and maintains FSSC 22000 certification.

Q: Can I get custom specifications for refined hemp seed oil?

A: Yes, we can adjust certain parameters to meet your specific formulation requirements, including color intensity, odor profile, and fatty acid composition. Contact our technical team to discuss your custom specifications. We also offer private label packaging options for qualified partners.

Q: Is this product suitable for cosmetics formulations?

A: Absolutely. Refined hemp seed oil is an excellent choice for cosmetic and personal care formulations. Its neutral color won't affect the appearance of your products, while its "dry oil" properties ensure quick absorption without greasiness. The oil is comedogenic rating 0 and suitable for all skin types, including acne-prone and sensitive skin.

Q: What is your production capacity and lead time?

A: Our production facility has a monthly capacity of 500+ metric tons for refined hemp oil. Standard lead time is 2-3 weeks for orders up to 10 metric tons. Larger orders or custom specifications may require additional time. We maintain buffer stock for common specifications to support faster delivery for qualified customers.

Verpakking



For more information, please visit our website:

<https://nl.hemp-land.com/producten/biologische-geraffineerde-hennepzaadolie/>