



HUILE DE GRAINE DE CHANVRE BIOLOGIQUE

1. DESCRIPTION & UTILISATIONS

L'huile de graine de chanvre biologique est obtenue par pression à froid des graines de chanvre. C'est une **huile vierge** qui contient tous les acides gras essentiels du chanvre dont environ 20% d'acide alpha-linolénique (omega-3).

Le procédé de pressage permet de conserver la qualité et la pureté des acides gras essentiels du chanvre mais aussi des insaponifiables.

L'huile de graine de chanvre est une huile riche en acide linoléique et en acide alpha-linolénique (oméga-3).

L'acide linoléique permet de limiter les pertes hydriques de la peau tout en présentant des qualités adoucissantes et nutritives. Les oméga-3 (acide alpha-linolénique), en plus de maintenir l'élasticité de la peau, sont largement impliqués dans les processus anti-inflammatoires : ils atténuent les rougeurs et calment les irritations.

L'huile de graine de chanvre hydrate et assouplit la peau et lutte contre le vieillissement cutané.

2. MATIERE PREMIERE

Matière première : graines de chanvre

Nom scientifique : *Cannabis sativa seed*

Zone d'origine : France

3. COMPOSITION

100% huile de graine de chanvre biologique vierge : pas de solvant, pas de traitement chimique.

4. PROPRIETE ORGANOLEPTIQUES

Aspect : liquide huileux limpide à 20°C. Formation possible de cristaux au froid.

Couleur : jaune orangé à vert olive



5. ANALYSES PHYSICO-CIMIQUES

Acidité oléique : <4%
 Indice de saponification : 190-193
 Teneur en eau : <0,5%

Peroxyde : <10 mmolO₂/kg
 Teneur en insaponifiables : 1,3 à 2,5%
 Densité : 0,92-0,93

6. ACIDES GRAS et AUTRES CONSTITUANTS

Composition en acides gras (en % des acides gras AG totaux)

| | | |
|---------------------------------|--------------|---------|
| <i>Acide palmitique</i> | C16 :0 | 6 - 7 |
| <i>Acide stéarique</i> | C18 :0 | 2 - 3 |
| <i>Acide oléique</i> | C18 :1 (n-9) | 12 - 16 |
| <i>Acide linoléique</i> | C18 :2 (n-6) | 55 - 57 |
| <i>Acide α-linolénique</i> | C18 :3 (n-3) | 14 - 18 |
| <i>Acide γ-linolénique</i> | C18 :3 (n-6) | 2 - 4 |
| <i>Acide stéaridonique</i> | C18 :4 (n-3) | 0,5 - 1 |
| <i>Acides gras trans totaux</i> | | < 1 % |

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| Teneur en insaponifiable | 0,5 % |
| Teneur en tocophérols | 600 à 1200 mg / kg ou ppm |
| <i>dont</i> | <i>gamma-tocophérol</i> 85 à 95% |
| Activité vitaminique E | 13,5 à 20 αTE / 100 g |
| Teneur en phytostérols | 0,5 % |

THC : <0,2%

7. STOCKAGE et DLUO

Conditions de conservation : au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Dans son emballage d'origine non ouvert et en respectant les conditions de conservation, l'huile de chanvre peut se conserver 18 mois.