



FICHE TECHNIQUE

Réf : FTHCh

Ind : b

Mise à jour du : 19/03/2018

HUILE BIOLOGIQUE DE CHANVRE

• Fiche d'information

Nomenclature INCI : Cannabis sativa Oil

N° CAS : 89958-21-4

N° EINECS / ELINCS : 289-644-3

• Origine

Chanvre (*Cannabis sativa*) : de la famille des Cannabinacées le chanvre est une plante annuelle. L'huile est extraite de la graine aussi appelée Chènevis; les variétés utilisées sont pauvre en substances psychotropes; le tétrahydrocannabinol désigné sous le sigle THC.

Nous la trouvons dans différentes régions de France dont la Bourgogne et la Franche-Comté. La tige de la plante est utilisée pour la fabrication de papier, cordages, textiles voire matériaux de constructions car c'est un très bon isolant.

De plus, à cultiver, c'est une plante peu gourmande et résistante; elle est intéressante en agriculture biologique.

• Variétés

• Caractéristiques

Sa couleur verdâtre nous fait penser à l'huile d'olive, son goût particulier n'est pas sans rappeler celui de la paille avec toutefois une petite touche de noisette.

• Procédé de Fabrication

Les graines sont dépoussiérées, triées, puis introduites directement dans la presse mécanique sans subir de préchauffage. Celles-ci sont entraînées par une vis sans fin au travers de couteaux pour être broyées et pressées ; le jus ainsi extrait s'écoule au travers des cages à barreaux.

Le liquide ainsi extrait subit quatre niveaux de filtration, du tamis inox au filtre 1µ.

Ce procédé artisanal d'extraction à froid me permet de garantir toutes les qualités nutritionnelles et gustatives de mes huiles.

Les huiles, en sortie de filtration, sont stockées directement dans des cuves inox à flotteur afin de les protéger de la lumière et de l'oxydation.

La mise en bouteille est réalisée via une remplisseuse automatique à partir des cuves.

Mes huiles sont à 100% pur jus de graines issues de l'Agriculture Biologique, sans adjonction d'autres huiles et additifs.

• Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g :

Energie	3700 kJ	900 kcal
Matières grasses (g)		100
Acide gras saturés (g)		10
Acides gras Mono insaturés (g)	Oméga 9	12
Acides gras Poly insaturés (g)		69
	dont Oméga 3 / 100 g	16
	Oméga 6 / 100 g	56
Vitamine E	mg / 100 g	30 à 50

• Utilisation


L'huile de chanvre est une des huiles les mieux équilibrées en acides gras essentiels; son rapport entre oméga-3 et oméga-6 est dans des proportions idéales pour notre santé. Elle participe au renforcement du système immunitaire, favorise l'activité cellulaire et prévient des troubles cardio-vasculaire.

En plus de ses propriétés nutritives, on lui attribue des vertus multiples en usage externe comme celle de raffermir les tissus, hydrater les peaux sèches, calmer les irritations, stimuler la microcirculation ...

Elle peut se trouver efficace sur des mains crevassées et sèches.

• Conditionnement

Il existe 2 types de conditionnement : bouteilles verres ou bidon fer blanc.

Taille emballage	Type emballage	Colisage	EAN 13	DLUO au conditionnement	Visuel
25 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 18 u	3760229150197	24 mois	
50 cl	Bouteille verre fumé	Carton de 12 u	3760229150593	24 mois	
3 L	Bidon fer Blanc	Carton 4 u		24 mois	

Taille emballage	Type Conditionnement	L x l x H (mm)	Poids Conditionnement
25 cl	Carton de 18 u	240 x 183 x 241	9.2 kg
50 cl	Carton de 12 u	255 x 170 x 295	10.6 kg
3 L	Carton 4 u	302 x 243 x 215	12.0 kg

• Certification

Tous nos produits sont certifiés par ECOCERT France SAS Lieudit Lamothe Ouest 32600 L'Isle Jourdain.



Les licences et certificats sont téléchargeables soit sur :

<http://certificat.ecocert.com/?ln=fr>

Soit à la page :

<http://www.lagouttedorduplateau.com/index.htm>