



AGOSTO 2025

Fichas Técnicas Línea de Productos



Hemp Seed Oil

Aceite de semilla cañamo prensado en frío

- Registro IMC – Uruguay: N° W/24-77/1076- 3
- NCM 1515.900090 // Aceite de semilla de cáñamo (250 ml.)

El aceite de semilla de cáñamo prensado en frío, es rico en grasas esenciales, contiene la proporción 1:3 recomendada de Omega 3 y Omega 6, ideal para nuestro bienestar. Además contiene otros ácidos grasos saludables como el ácido oleico (Omega 9).

Nuestro aceite de semilla de cáñamo tiene un suave y delicado sabor a nuez que combina bien con ensaladas y aderezos.



Información General

Relación ideal de Omega 6 y 3 para la dieta humana

- Ácidos grasos Omega 3 en 3:1

Aceite	Omega 6 Omega 3 ratio	Punto de Humo °C
Aceite de lino, prensado en frío	1:3	107°C
Aceite de Canola semirefinado	2:1	177°C
Hemp Seed Oil, Cold Pressed	3:1	166°C
Aceite de Soja semirefinado	7.4:1	177°C
Aceite de Oliva Extra-Virgen	11:1	160°C
Aceite de Coco	88:1	177°C

- Alto contenido de grasas poliinsaturadas (9,5 g por 13 g).
- Muy bajo contenido en grasas saturadas (1,2 g por 13 g).

Perfil Sensorial

- Aceite de color verde medio a oscuro. Posee un suave aroma y un ligero sabor herbáceo a nuez.

Aplicaciones en alimentos y bebidas

- Descubre un aceite de semilla de cáñamo prensado en frío con un color vibrante y un suave toque de nuez. Perfecto para realzar tus ensaladas, salsas y batidos con un toque saludable y delicioso.

Aplicaciones en productos cosméticos

- El aceite extraído de las semillas de cáñamo es reconocido por sus notables propiedades hidratantes y protectoras para la piel. Ayuda a sellar la humedad, defendiéndose de los elementos externos.
- Rico en ácidos grasos, incluyendo omega-3, 6 y 9, y una valiosa fuente natural de ácido gamma-linolénico (GLA), favorece la salud de la piel y el cabello.



El aceite de semilla de cáñamo prensado en frío aumentará el perfil nutricional de los productos ofrecidos en su tienda ubicándolos a la vanguardia de la industria de los superalimentos.



Hemp Seed Oil

Aceite de semilla de cáñamo prensado en frío

- Registro IMC – Uruguay: N° W/24-77/1076- 3
- NCM 1515.900090 // Aceite de semilla de cáñamo (250 ml.)

Propiedades antioxidantes

Fuente de Omega 3

Vitaminas y Minerales



Fuente de Omega 6

Sin Gluten

Propiedades anti inflamatorias

Especificación - Producto Natural

Descripción

- Aceite de semilla de cáñamo prensado en frío.

Color y Apariencia

- Traslúcido de color verde medio a verde oscuro.

Sabor y Olor

- Ligero sabor herbáceo y a nuez.

Aplicaciones

- Desde realzar tus platillos con mezclas listas para usar hasta cuidar de tus mascotas o crear productos de cuidado personal, nuestro aceite de semilla de cáñamo es la opción perfecta para agregar un toque saludable y natural a tu vida diaria.

Empaque

- Botella de vidrio color verde oliva de 250 ml. de capacidad.

Vida Útil

- 12 meses en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

Condiciones de Almacenamiento

- Mantener en ambiente fresco y seco, lejos de la luz. Temperaturas inferiores a 25 °C.

Ingredientes

- Grano de cáñamo.



Hemp Seed Oil

Aceite de semilla de cáñamo prensado en frío

- Registro IMC – Uruguay: N° W/24-77/1076- 3
- NCM 1515.900090 // Aceite de semilla de cáñamo (250 ml.)

Especificación - Producto Natural

Especificaciones Analíticas RBM - URUGUAY

Parámetro a testear	Especificación
Aspecto Límpido a 20°C.	Olor y sabor característico
Densidad a 15°C (mg/mL)	0,920 / 0,935
Índice de refracción a 20°C	1,470 / 1,480
Índice de saponificación mg KOH/g	189 / 194
Índice de Yodo gI2/100 g aceite	141 / 175
Composición de ácidos grasos*	Cumple Reglamento Bromatológico Nacional - UY
THC (Δ -9-Tetrahidrocannabinol)	≤ 10 ppm
Gluten	< 2,5 ppm

Especificaciones de ácidos grasos

Ácidos grasos	Especificación %
Ácido palmítico	5 - 12
Ácido esteárico	1 - 4,5
Ácido oleico (Omega 9)	9 - 18
Ácido linoléico (Omega 6)	45 - 75
Ácido alfa linolénico (Omega 3)	13 - 27



