



Karta Techniczna (TDS)

Olej z pestek moreli, tłoczony na zimno, nierafinowany

Wydanie: Wrzesień 2026 | v2.0 · Dokument opracowany przez ESENT — STUDIO Ewa Talarczyk-Skowrońska

Karta techniczna przenosi dane z dokumentacji producenta do formatu ESENT. ESENT jest dystrybutorem i podmiotem konfekcjonującym — nie prowadzi własnych badań i nie tworzy danych, których dokumentacja producenta nie zawiera. Braki danych są zaznaczone wprost.

1 Identyfikacja produktu	
Nazwa produktu	Olej z pestek moreli, tłoczony na zimno, nierafinowany
Definicja surowca	Olej tłoczony na zimno z nasion moreli pospolitej (<i>Prunus armeniaca</i> L., Rosaceae), bez rafinacji. Dokumentacja producenta określa go jako olej nieprzeznaczony do spożycia. Profil kwasów tłuszczowych zdominowany przez kwas oleinowy.
Nazwa INCI	Prunus Armeniaca Kernel Oil
Nr CAS / Nr WE	68650-44-2 / 72869-69-3 · 272-046-1 (drugi numer CAS nie ma odpowiednika w wykazie WE)
Postać	Oleista ciecz, barwa żółta; płynna w temperaturze otoczenia.
Zastosowanie	Surowiec do produkcji kosmetyków. Zastosowania profesjonalne i amatorskie (DIY); brak ograniczeń co do kręgu odbiorców.
Zastosowania odradzane	Zastosowania inne niż kosmetyczne.
Dystrybutor i podmiot konfekcjonujący	ESENT — STUDIO Ewa Talarczyk-Skowrońska, ul. Ostoi-Zagórskiego 34, 71-810 Szczecin, NIP 8511218922, bok@esent.pl, tel. +48 530 176 850
Producent	Producent olejów roślinnych, Polska.

2 Skład jakościowy i ilościowy				
INCI	Nr CAS	Nr WE	% w/w	Charakter składnika
Prunus Armeniaca Kernel Oil	68650-44-2 / 72869-69-3	272-046-1 / -	100	Olej roślinny tłoczony na zimno

Produkt jednoskładnikowy. Wykaz CosIng podaje dla tego składnika dwa numery CAS, z których tylko pierwszy ma odpowiednik w wykazie WE. Numer 68650-44-2 jest numerem rodzajowym dla wyciągów z *Prunus armeniaca* — figuruje pod nim także dziesięć innych składników pochodzących z tej rośliny.

3 Pochodzenie i proces otrzymywania

Surowiec wyjściowy

Nasiona (pestki) moreli pospolitej. Dokumentacja producenta nie określa kraju pochodzenia surowca roślinnego; tłoczenie odbywa się w Polsce.

Przebieg procesu

Tłoczenie na zimno — proces mechaniczny prowadzony bez udziału podwyższonej temperatury i rozpuszczalników. Dokumentacja producenta nie zawiera schematu procesu ani opisu etapów pośrednich.

Rafinacja i jej brak

Olej nie jest rafinowany. Dokumentacja nie wskazuje bielenia ani dezodoryzacji.

Konfekcjonowanie

ESENT konfekcjonuje produkt z opakowań zbiorczych producenta bez zmiany składu.

4 Specyfikacja i dane fizykochemiczne		
Parametr	Jednostka / metoda	Wymagania
Wygląd	ocena wizualna	Oleista ciecz, płynna w temperaturze otoczenia
Barwa	ocena wizualna	Żółta
Zapach	ocena organoleptyczna	Charakterystyczny
Gęstość względna (20 °C)	—	0,90 – 0,93
Liczba kwasowa	mg KOH/g	maks. 10,0
Liczba nadtlenkowa	meq O ₂ /kg	maks. 20,0
Ciśnienie par	—	< 0,01 mmHg
Rozpuszczalność	—	Nierozpuszczalny w wodzie; rozpuszczalny w innych olejach roślinnych
Temperatura topnienia / krzepnięcia	—	Płynny w temperaturze otoczenia; producent nie oznacza
Temperatura wrzenia	—	Nie oznaczono przez producenta
Temperatura zapłonu	—	Nie oznaczono przez producenta
Współczynnik załamania światła	—	Nie oznaczono przez producenta
Wolne kwasy tłuszczowe	—	Nie oznaczono przez producenta
Liczba jodowa	—	Nie oznaczono przez producenta — patrz uwaga pod profilem kwasów

pH	—	Nie oznaczono przez producenta (produkt bezwodny)
----	---	---

Podano zakresy specyfikacji. Wyniki oznaczeń dla konkretnej partii zawiera Certyfikat Analizy (CoA). W partii z kwietnia 2026 liczba kwasowa wyniosła 0,7 mg KOH/g przy limicie 10,0, a liczba nadtlenkowa 0,1 meq O₂/kg przy limicie 20,0.

Profil kwasów tłuszczowych

Łańcuch	Kwas tłuszczowy	Zakres %
C16:0	Palmitynowy (nasycony)	4,0 – 7,0
C18:0	Stearynowy (nasycony)	0,5 – 4,0
C18:1	Oleinowy (jednonienasycony, omega-9)	65,0 – 72,0
C18:2	Linolowy (wielonienasycony, omega-6)	21,0 – 31,0

Kwas oleinowy jest składnikiem dominującym; frakcja nasycona nie przekracza 11 %. Specyfikacja producenta nie obejmuje innych kwasów tłuszczowych, tokoferoli, fitosteroli ani frakcji niezmydlającej się. W partii z kwietnia 2026 oznaczono: palmitynowy 4,8 %, stearynowy 1,3 %, oleinowy 67,1 %, linolowy 24,8 %.

Liczba jodowa obliczona z profilu kwasów tłuszczowych mieści się w przedziale od około 92 do około 116, a dla partii z kwietnia 2026 wynosi około 101. Obliczenie ESENT według wzoru $0,860 \times \text{udział kwasu oleinowego} + 1,732 \times \text{udział kwasu linolowego}$; nie jest to parametr oznaczony przez producenta. Wartość plasuje surowiec wśród olejów półschnących — poniżej progu około 120, od którego zaczyna się zakres olejów o wysokiej podatności na utlenianie.

5 Właściwości i zastosowanie w kosmetykach

Charakterystyka technologiczna

Olej przeznaczony do fazy tłuszczowej receptury. Dominacja kwasu oleinowego przy udziale kwasu linolowego na poziomie jednej czwartej daje **profil pośredni między olejami oleinowymi a linolowymi** — lżejszy niż oleje zdominowane przez kwas oleinowy, a trwalszy niż oleje wysokolinolowe. Produkt jest bezwodny i nie zawiera przeciwutleniacza dodanego przez producenta.

Charakterystyka sensoryczna

Oleista ciecz o barwie żółtej. Producent określa zapach jako charakterystyczny, bez dalszego opisu.

Funkcje składnika

Dokumentacja producenta nie przypisuje surowcowi funkcji według nomenklatury CosIng. Wykaz CosIng wymienia składnik pod nazwą Prunus Armeniaca Kernel Oil z numerami CAS 68650-44-2 / 72869-69-3 i numerem WE 272-046-1.

Zakres danych producenta

Dokumentacja producenta nie zawiera wyników badań skuteczności, oznaczeń zawartości tokoferoli, fitosteroli ani innych substancji czynnych poza profilem kwasów tłuszczowych. Twierdzenia o działaniu fizjologicznym obecne we wcześniejszej wersji tej karty usunięto, ponieważ nie towarzyszyła im dokumentacja badawcza.

Typowe kategorie produktów

Typowe obszary zastosowania surowca o takim profilu:

- oleje i serum do twarzy oraz do ciała
- balsamy, maści i emulsje O/W oraz W/O
- oleje do masażu
- preparaty do włosów
- mieszanki olejów bazowych

6 Wskazówki formułacyjne

Stężenie	Dokumentacja producenta nie zawiera zalecanego zakresu dawkowania.
Faza	Faza tłuszczowa.
Temperatura	Producent nie podaje temperatury dodawania surowca do receptury.
Stabilność oksydacyjna	Obliczona z profilu kwasów tłuszczowych liczba jodowa mieści się w przedziale około 92 – 116. Jest to zakres olejów półschnących, poniżej progu około 120, od którego zaczynają się oleje o wysokiej podatności na utlenianie. Producent wskazuje, że produkt jętczej przy dłuższym wystawieniu na działanie powietrza, a warunkami sprzyjającymi utlenianiu są ciepło i promieniowanie UV.
Wpływ na pH formuły	Produkt bezwodny; nie wpływa na pH fazy wodnej. Producent nie oznacza pH surowca. Liczba kwasowa nie przekracza 10,0 mg KOH/g, a w badanej partii wyniosła 0,7.
Bilans konserwacji	Surowiec nie wnosi wody do receptury i nie zawiera konserwantów. Sam olej, jako produkt bezwodny, nie wymaga konserwowania; receptura zawierająca fazę wodną wymaga własnego układu konserwującego dobrane do całości. Surowiec nie wnosi też własnej ochrony przed utlenianiem fazy tłuszczowej — producent nie deklaruje dodatku przeciwutleniacza.
Barwa w formule	Barwa żółta przechodzi do gotowego produktu i przy wyższych dawkach wpływa na jego wygląd.
Zastosowanie spożywcze	Dokumentacja producenta określa olej jako nieprzeznaczony do spożycia. Surowiec jest przeznaczony wyłącznie do zastosowań kosmetycznych.

Karta podaje wyłącznie dane pochodzące z dokumentacji producenta oraz obliczenia wykonane na ich podstawie, oznaczone wprost. Zakres dawkowania i temperaturę dodawania stosowane w praktyce ESENT podano w opisie produktu w sklepie esent.pl.

7 Czystość mikrobiologiczna

Producent podaje następującą specyfikację mikrobiologiczną (karta charakterystyki substancji producenta z 23.05.2017):

Parametr	Wymaganie
Ogólna liczba drobnoustrojów	< 100 CFU/g

Drożdże i pleśnie	< 100 CFU/g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Nieobecna w 1 g
<i>Escherichia coli</i> / <i>Enterococcus</i>	Nieobecne w 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Nieobecny w 1 g
<i>Candida albicans</i>	Nieobecna w 1 g

Dokumentacja producenta nie zawiera oznaczeń metali ciężkich, pozostałości pestycydów ani mykotoksyn.

8 Alergeny i oświadczenia dotyczące składu

Substancje zapachowe podlegające deklarowaniu	Producent deklaruje brak alergenów w rozumieniu rozporządzenia 1223/2009, bez wskazania, których pozycji załącznika III deklaracja dotyczy i czy obejmuje rozszerzony wykaz 81 substancji wprowadzony rozporządzeniem (UE) 2023/1545.
Alergeny pokarmowe	Dokumentacja producenta nie zawiera deklaracji alergenów pokarmowych ani informacji o zanieczyszczeniu krzyżowym w zakładzie produkcyjnym.
Składniki objęte załącznikami	Surowiec nie jest objęty załącznikami II-VI rozporządzenia 1223/2009.
Pochodzenie	Roślinne — nasiona <i>Prunus armeniaca</i> . Tłoczenie w Polsce; kraj pochodzenia surowca roślinnego nie jest podany w dokumentacji.
Status wegański	Producent deklaruje, że produkt jest pochodzenia roślinnego.
GMO	Producent deklaruje, że produkt jest wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.
Badania na zwierzętach	Producent deklaruje, że produkt nie był testowany na zwierzętach.
Certyfikaty	Dokumentacja producenta nie zawiera deklaracji certyfikatów.
Wskaźnik naturalności ISO 16128	Nie obliczony przez producenta.
Status ekologiczny	Produkt nie jest certyfikowany w rolnictwie ekologicznym.

9 Klasyfikacja CLP i bezpieczeństwo

Klasyfikacja wg 1272/2008	Produkt nie jest sklasyfikowany. Producent stwierdza, że nie spełnia kryteriów klasyfikacji.
Piktogram	Brak
Hasło ostrzegawcze	Brak
Zwroty H	Brak
Składniki sklasyfikowane	Brak — produkt jednoskładnikowy, niesklasyfikowany. Składnik nie figuruje w części 3 załącznika VI do rozporządzenia 1272/2008.
Zagrożenia fizyczne przy pracy	Producent nie oznacza temperatury zapłonu i nie stwierdza istotnej reaktywności. Wskazuje, że podczas spalania mogą powstawać toksyczne opary, w tym tlenek węgla.
Środki ochrony przy pracy z surowcem	Okulary lub gogle ochronne przy ryzyku rozprysków (EN 166). Przy powstawaniu aerozolu maska z filtrem przeciwpyłowym. Producent nie wskazuje potrzeby szczególnej ochrony rąk w normalnych warunkach.

Szczegółowe informacje zawiera Karta Charakterystyki (SDS) tego produktu.

10 Przechowywanie, trwałość i opakowanie

Warunki przechowywania	W miejscu suchym i chłodnym, w szczelnie zamkniętych pojemnikach, z dala od źródeł ciepła, światła i powietrza.
Opakowanie	Pojemnik zamykać po każdym użyciu.
Materiały niezgodne	Silne czynniki utleniające.
Warunki, których należy unikać	Wysoka temperatura, promieniowanie UV i dostęp powietrza — producent wskazuje, że przyspieszają jęczenie.
Trwałość	Termin przydatności dla danej partii podaje aktualny Certyfikat Analizy (CoA).
Okres po otwarciu	Brak danych producenta.
Konfekcjonowanie ESENT	Butelka; pojemności zgodnie z aktualną ofertą sklepu esent.pl.

11 Informacje regulacyjne

- Rozporządzenie (WE) nr 1223/2009 dotyczące produktów kosmetycznych — surowiec nie jest objęty załącznikami II-VI; producent deklaruje zgodność z wymogami rozporządzenia.
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 655/2013 — wspólne kryteria dotyczące oświadczeń.
- Rozporządzenie (WE) nr 1272/2008 (CLP) — produkt niesklasyfikowany; składnik nieobjęty częścią 3 załącznika VI.
- Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 (REACH) — producent deklaruje zgodność. Dokumentacja producenta nie wskazuje podstawy zwolnienia z obowiązku rejestracji ani nie zawiera oświadczenia o substancjach z listy kandydackiej SVHC.
- Rozporządzenie (UE) 2020/878 — wymagania dotyczące kart charakterystyki.
- Rozporządzenie (UE) 2023/1545 — rozszerzony wykaz substancji zapachowych podlegających deklarowaniu; zakres deklaracji producenta nie został przez niego określony.

Gotowy kosmetyk wprowadzany do obrotu wymaga raportu oceny bezpieczeństwa zgodnie z art. 10 i załącznikiem I rozporządzenia 1223/2009 oraz zgłoszenia w portalu CPNP. Obowiązek ten spoczywa na osobie odpowiedzialnej za produkt końcowy.

12 Podstawa dokumentu i zastrzeżenia

Źródła: Certyfikat Analizy producenta dla partii z kwietnia 2026 oraz karta charakterystyki substancji producenta z 23.05.2017. Nazwa INCI i identyfikatory zweryfikowane w wykazie CosIng (wrzesień 2026). Karta zastępuje wydanie ESENT v1.0 z czerwca 2026.

ESENT nie prowadzi własnych badań laboratoryjnych i nie modyfikuje składu produktu. Dane w niniejszej karcie pochodzą z dokumentacji producenta i zostały przeniesione do formatu ESENT. Liczba jodowa jest obliczeniem wykonanym na podstawie profilu kwasów tłuszczowych producenta i oznaczono ją jako obliczenie. Braki danych oznaczono wprost.

Karta dotyczy produktu, nie konkretnej partii. Wyniki oznaczeń, numer partii i termin przydatności zawiera Certyfikat Analizy (CoA), który ESENT udostępnia na żądanie pod adresem bok@esent.pl.

Informacje zawarte w karcie służą wsparciu formulatora. Nie zwalniają odbiorcy z obowiązku samodzielnej oceny przydatności surowca do zamierzonego zastosowania ani z obowiązków wynikających z rozporządzenia 1223/2009.

Wydanie: Wrzesień 2026 | v2.0 — przepisanie karty ESENT v1.0 z czerwca 2026 do standardu ESENT.

Zmiany w tej wersji: Usunięto nazwę i adres producenta — zastąpiono opisem rodzajowym. Usunięto okres trwałości z treści karty i zastąpiono odesłaniem do Certyfikatu Analizy. Sekcję 5 przemianowano z „Właściwości biologiczne i działanie” na „Właściwości i zastosowanie w kosmetykach” i usunięto z niej twierdzenia o działaniu fizjologicznym (wzmacnianie bariery lipidowej, ograniczanie TEWL, działanie łagodzące), których dokumentacja producenta nie potwierdza badaniami. Dodano sekcję 6 w standardzie ESENT — wpływ na pH formuły i bilans konserwacji. Zakres dawkowania i temperaturę procesu oznaczono jako praktykę ESENT i przeniesiono do opisu sklepowego, ponieważ nie pochodzą z dokumentacji producenta. Oświadczenia producenta (GMO, wegański, badania na zwierzętach) opatrzono atrybucją. Dodano obliczoną liczbę jodową. Doprecyzowano, że drugi numer CAS nie ma odpowiednika w wykazie WE.

Opracowanie: ESENT — STUDIO Ewa Talarczyk-Skowrońska, ul. Ostoi-Zagórskiego 34, 71-810 Szczecin.

Kontakt: bok@esent.pl, tel. +48 530 176 850, esent.pl