



Karta Techniczna (TDS)

Olej z awokado, tłoczony na zimno, nierafinowany

Wydanie: Wrzesień 2026 | v1.0 · 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 awokado, tłoczony na zimno, nierafinowany
Definicja surowca	Olej roślinny otrzymywany przez tłoczenie na zimno z miąższu owoców smaczliwki wdzięcznej (<i>Persea gratissima</i>), nierafinowany. Produkt jednoskładnikowy — producent deklaruje zawartość surowca 100 %.
Nazwa INCI	Persea Gratissima Oil
Nr CAS / Nr WE	8024-32-6 · nr WE: 232-428-0
Postać	Oleista ciecz , płynna w temperaturze otoczenia; barwa żółta do zielonej.
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 surowców kosmetycznych, Wielka Brytania. Pochodzenie surowca: Kenia, Afryka.

2 Skład jakościowy i ilościowy

INCI	Nr CAS	Nr WE	% w/w	Charakter składnika
Persea Gratissima Oil	8024-32-6	232-428-0	100	Olej roślinny tłoczony na zimno

Produkt jednoskładnikowy — producent potwierdza skład w oświadczeniu o składzie i schemacie procesu. Numer CAS i numer WE są zgodne we wszystkich dokumentach producenta i w metryce sklepowej. **Numeru wpisu i funkcji w wykazie CosIng nie udało się potwierdzić w dniu opracowania.**

3 Pochodzenie i proces otrzymywania

Surowiec wyjściowy

Miąższ owoców smaczliwki wdzięcznej (*Persea gratissima*), potocznie zwanej awokado. Producent deklaruje pochodzenie surowca: **Kenia, Afryka** — zgodnie w obu polach swojego arkusza oświadczeń.

Przebieg procesu

Schemat procesu producenta: miąższ owoców, tłoczenie na zimno, filtracja oleju, kontrola jakości według specyfikacji, pakowanie i znakowanie. Produkty uboczne: makuch wykorzystywany w paszy oraz woski zatrzymane na płytach filtracyjnych. **Schemat nie obejmuje etapu suszenia i oddzielania nasion**, który producent podaje przy olejach tłoczonych z nasion — surowcem jest tu miąższ, nie pestka. Parametrów tłoczenia producent nie podaje.

Rafinacja i jej brak

Olej nie jest rafinowany. Schemat procesu producenta obejmuje tłoczenie na zimno i filtrację — bez bielenia, dezodoryzacji i neutralizacji. Producent deklaruje, że w produkcji nie użyto rozpuszczalników ani konserwantów.

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
Barwa	ocena wizualna	Żółta - zielona
Zapach	ocena organoleptyczna	Charakterystyczny
Liczba jodowa	g/100 g	75,0 - 102,0
Liczba zmydlania	mg KOH/g	175,0 - 200,0
Fracja niezmydlająca się	%	≤ 4,0
Liczba kwasowa	mg KOH/g	≤ 10,0
Wolne kwasy tłuszczowe	%	≤ 5,0
Liczba nadtlenkowa	meq O ₂ /kg	< 20,0
Gęstość względna (20 °C)	—	0,912 - 0,925
Współczynnik załamania światła (20 °C)	—	1,460 - 1,470
Temperatura zapłonu	°C	> 280 (karta charakterystyki producenta)
Rozpuszczalność w wodzie	—	Producent nie oznacza



pH	—	Nie oznaczone — produkt bezwodny
----	---	----------------------------------

Wymagania specyfikacji producenta (wersja 3.0 z 30.09.2024; powód aktualizacji podany przez producenta: zmiany współczynnika załamania światła, liczby jodowej, liczby zmydlenia i frakcji niezmydlającej się oraz dodanie wolnych kwasów tłuszczowych i jednostek). Wyniki oznaczeń dla konkretnej partii zawiera Certyfikat Analizy (CoA), którego do niniejszego opracowania nie przekazano. **Producent oznacza frakcję niezmydlającą się — parametr, którego nie podaje przy większości olejów w dokumentacji ESENT.**

Profil kwasów tłuszczowych

Łańcuch	Kwas tłuszczowy	Zakres %
C16:0	Palmitynowy (nasycony)	5,0 - 25,0
C16:1	Palmitoleinowy (jednonienasycony, omega-7)	1,0 - 12,0
C18:0	Stearynowy (nasycony)	≤ 3,0
C18:1	Oleinowy (jednonienasycony, omega-9)	50,0 - 74,0
C18:2	Linolowy (wielonienasycony, omega-6)	6,0 - 20,0
C18:3	Alfa-linolenowy (wielonienasycony, omega-3)	< 3,0

Profil zdominowany przez kwas oleinowy — 50,0-74,0 %. Wyróżnia go udział **kwasu palmitoleinowego (omega-7) na poziomie 1,0-12,0 %** — w olejach roślinnych występuje on rzadko i w większości surowców opisanych w dokumentacji ESENT nie jest w ogóle oznaczany. Zwraca uwagę szeroki zakres kwasu palmitynowego (5,0-25,0 %), co oznacza dużą zmienność między partiami. Producent nie oznacza tokoferoli, fitosteroli ani lecytyny; oznacza natomiast frakcję niezmydlającą się, w której związki te się mieszczą.

Przeliczenie ESENT — ile zasady do zmydlenia. Producent podaje liczbę zmydlenia **175,0-200,0 mg KOH/g**. Ilość wodorotlenku sodu wylicza się z niej, mnożąc przez iloraz mas molowych obu zasad: $40,00 / 56,11 = 0,713$.

Zasada	Ilość na kilogram oleju
Wodorotlenek sodu (NaOH)	125 - 143 g
Wodorotlenek potasu (KOH)	175 - 200 g

Wartości podano bez zapasu tłuszczowego i dla zasady o czystości 100 %. Liczbę zmydlenia dla konkretnej partii podaje jej Certyfikat Analizy.
Liczba jodowa. Producent oznacza ją wprost i podaje zakres **75,0-102,0 g/100 g**. Kontrolnie: przeliczenie profilu kwasów tłuszczowych wzorem $0,860 \times \text{oleinowy} + 1,732 \times \text{linolowy} + 2,616 \times \text{linolenowy}$ daje od około 54 dla dolnych granic do około 105 dla górnych, co zakres deklarowany przez producenta potwierdza. Wartości te plasują surowiec wśród olejów o umiarkowanej podatności na utlenianie, wyraźnie poniżej progu, od którego materiały porowate nasączone olejem mogą się samonagrzewać.

5 Właściwości i zastosowanie w kosmetykach

Charakterystyka technologiczna

Olej przeznaczony do fazy tłuszczowej receptury, nierozpuszczalny w wodzie. **Profil zdominowany przez kwas oleinowy (50,0-74,0 %)**, przy udziale kwasu linolowego 6,0-20,0 % i palmitoleinowego 1,0-12,0 %. Kwasy nasycone, palmitynowy i stearynowy, odpowiadają za 5-28 % profilu — górna granica jest tu wysoka jak na olej płynny, co może tłumaczyć skłonność do mętnienia w chłodzie. Gęstość względna 0,912-0,925, współczynnik załamania światła 1,460-1,470, liczba kwasowa do 10,0 mg KOH/g, liczba nadtlenkowa poniżej 20,0, frakcja niezmydlająca się do 4,0 %. Producent nie oznacza lepkości kinematycznej.

Charakterystyka sensoryczna

Oleista ciecz o barwie żółtej do zielonej i charakterystycznym zapachu. Producent nie opisuje zapachu bliżej.

Funkcje składnika

Numeru wpisu i funkcji w wykazie CosIng nie udało się potwierdzić w dniu opracowania. Parametr pozostaje do uzupełnienia.

Z profilu kwasów tłuszczowych wynika pozycjonowanie tego surowca: to olej oleinowy, o umiarkowanej liczbie jodowej i z **oznaczoną frakcją niezmydlającą się do 4,0 %** — parametrem, którego producent nie podaje przy pozostałych olejach w dokumentacji ESENT.

Zakres danych producenta

Dokumentacja producenta obejmuje specyfikację (wersja 3.0 z 30.09.2024), kartę charakterystyki, oświadczenie o składzie ze schematem procesu, arkusz oświadczeń produktowych, kartę produktową i deklarację alergenów. **Certyfikatu Analizy dla partii nie przekazano.** Producent nie oznacza tokoferoli, fitosteroli, lecytyny ani lepkości kinematycznej i nie podaje specyfikacji mikrobiologicznej.

Typowe kategorie produktów

Producent nie wskazuje kategorii produktów. Typowe obszary zastosowania surowca o takim profilu:

- faza tłuszczowa emulsji i serum olejowych
- olejki i balsamy do ciała
- preparaty do włosów i do skóry głowy
- mydła wytwarzane metodą rzemieślniczą — producent podaje liczbę zmydlenia, przeliczenie na wodorotlenek sodu znajduje się w sekcji 4

6 Wskazówki formułacyjne

Stężenie	Dokumentacja producenta nie zawiera zalecanego zakresu dawkowania.
Faza	Faza tłuszczowa. Produkt jest nierozpuszczalny w wodzie.
Temperatura	Producent nie podaje temperatury dodawania surowca do receptury. Przy oleju nierafinowanym warto wprowadzać go możliwie późno i w możliwie niskiej temperaturze.
Wpływ na pH formuły	Produkt bezwodny — nie wnosi wody i nie wpływa na pH fazy wodnej receptury.
Bilans konserwacji	Surowiec jest bezwodny i nie wnosi ani wody, ani własnego konserwantu — producent potwierdza, że w produkcji nie użyto rozpuszczalników ani konserwantów. Nie zwalnia to receptury z konserwacji.
Stabilność oksydacyjna	Liczba jodowa 75,0-102,0 plasuje surowiec wśród olejów o umiarkowanej podatności na utlenianie. Producent deklaruje trwałość 18 miesięcy — krócej niż przy większości olejów w dokumentacji ESENT.
Zachowanie w niskiej temperaturze	Udział kwasów nasyconych sięga według specyfikacji 28 %, co przy tej grupie olejów wiąże się ze skłonnością do mętnienia w chłodzie. Producent tego zachowania nie opisuje.



Zgodność	Producent wskazuje jako niezgodne silne utleniacze.
----------	---

Karta podaje wyłącznie dane pochodzące z dokumentacji producenta. Zakres dawkowania stosowany w praktyce ESENT podano w opisie produktu w sklepie esent.pl.

7 Czystość mikrobiologiczna

Producent nie podaje specyfikacji mikrobiologicznej i wskazuje jako powód sterylizację produktu w procesie. Deklaruje brak wykrywalnych pozostałości pestycydów oraz zgodność z rozporządzeniem (UE) 2023/915 w zakresie metali ciężkich, dioksyn, dioksynopodobnych PCB, benzo[a]pirenu i wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych. Deklaruje także brak mikotoksyn oraz brak napromieniania na każdym etapie produkcji. Produkcja w systemie HACCP i według zasad GMP.

8 Alergeny i oświadczenia dotyczące składu

Alergeny pokarmowe	Producent nie stwierdza w produkcie żadnej z czternastu grup alergenów pokarmowych ani jako zanieczyszczenia krzyżowego. W jego zakładzie obecne są natomiast zboża zawierające gluten, orzeszki ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca i sezam.
Substancje zapachowe podlegające deklarowaniu	Producent przekazał deklarację obejmującą 26 substancji zapachowych z załącznika III w brzmieniu sprzed rozporządzenia (UE) 2023/1545 i dla każdej z nich podaje 0,000 %. Deklaracja nie obejmuje pozycji dodanych tym rozporządzeniem.
Gluten	Producent deklaruje, że produkt nie zawiera składników glutenowych.

9 Klasyfikacja CLP i bezpieczeństwo

Klasyfikacja wg 1272/2008	Produkt nie jest sklasyfikowany. Producent stwierdza, że materiał 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 (WE) nr 1272/2008.
Status CMR	Producent deklaruje, że produkt nie jest klasyfikowany jako rakotwórczy, mutagenny ani działający szkodliwie na rozrodczość w rozumieniu rozporządzenia 1272/2008.
Zagrożenia fizyczne przy pracy	Temperatura zapłonu przekracza 280 °C. Liczba jodowa 75,0–102,0 nie sięga progu, od którego materiały porowate nasączone olejem mogą się samonagrzewać.
Transport	Produkt nie jest klasyfikowany jako towar niebezpieczny w transporcie.

Szczegółowe informacje zawiera Karta Charakterystyki (SDS) tego produktu.

10 Przechowywanie, trwałość i opakowanie

Warunki przechowywania	W miejscu chłodnym, suchym i wentylowanym, w szczelnie zamkniętym opakowaniu, chroniąc przed światłem i z dala od źródeł zapłonu.
Opakowanie	Pojemnik zamykać po każdym użyciu.
Materiały niezgodne	Silne utleniacze.
Warunki, których należy unikać	Przechowywanie w wysokiej temperaturze i w świetle.
Trwałość	Producent deklaruje 18 miesięcy. Termin przydatności dla danej partii podaje aktualny Certyfikat Analizy (CoA).
Okres po otwarciu	Brak danych producenta.

11 Informacje regulacyjne

- **Rozporządzenie (WE) nr 1223/2009 dotyczące produktów kosmetycznych** — producent potwierdza, że produkt nie znajduje się w wykazie substancji zakazanych w kosmetykach i nie zawiera parabenów, konserwantów objętych ograniczeniami, barwników ani filtrów UV. **Przynależności do załączników II–VI nie udało się sprawdzić w wykazie CosIng w dniu opracowania.**
- **Artykuł 19 ust. 1 lit. g)** — w wykazie składników gotowego kosmetyku surowiec wymienia się jako Persea Gratissima Oil.
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 655/2013 — wspólne kryteria dotyczące oświadczeń o produktach kosmetycznych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 1272/2008 (CLP)** — produkt niesklasyfikowany; substancja nie figuruje w części 3 załącznika VI.
- **Rozporządzenie (UE) 2023/1545 — deklaracja alergenów zapachowych producenta jest sporządzona w brzmieniu sprzed tej nowelizacji, w wykazie 26 pozycji.**
- **Rozporządzenie (UE) 2023/915** — producent powołuje się na to rozporządzenie w zakresie limitów zanieczyszczeń; jest to tekst obowiązujący.
- **Rozporządzenie (UE) 2023/2055** — producent deklaruje, że produkt nie zawiera mikrodrobin plastiku ani za nie nie jest uznawany.
- **Rozporządzenie (UE) nr 511/2014 (protokół z Nagoi)** — producent deklaruje, że materiał nie jest objęty zakresem tego rozporządzenia.
- **ISO 16128** — producent deklaruje zawartość pochodzenia naturalnego 100 % i wskaźnik pochodzenia naturalnego 1.

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

12 Podstawa dokumentu i zastrzeżenia

Źródła: Specyfikacja producenta (wersja 3.0 z 30.09.2024), karta charakterystyki producenta, oświadczenie o składzie ze schematem procesu, arkusz oświadczeń produktowych, karta produktowa i deklaracja alergenów. Przeliczenie liczby zmydlania na wodorotlenek sodu oraz kontrolne przeliczenie liczby jodowej z profilu kwasów tłuszczowych — obliczenia ESENT, wzory podano w sekcji 4.

ESENT nie prowadzi własnych badań laboratoryjnych i nie modyfikuje składu produktu. Dane w niniejszej karcie pochodzą z dokumentacji producenta. Przeliczenia liczby



zmydlania i liczby jodowej wykonano wyłącznie z liczb podanych przez producenta i podano wraz ze wzorami.

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 | v1.0 —

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

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