

SPECYFIKACJA TECHNICZNA (TDS)

Olej z nasion majeranku

zimnotłoczony, nierafinowany

INCI: Origanum Majorana Seed Oil · Origanum majorana L. · Lamiaceae

Dystrybutor	STUDIO Talarczyk-Skowrońska, ul. Kolumba 5, 70-035 Szczecin
Wersja dokumentu	2.0
Data wydania	12.07.2026
Zastępuje	wersję 1.0 (kwiecień 2026)
Rodzaj produktu	Surowiec kosmetyczny (olej roślinny); możliwe zastosowanie spożywcze

1. IDENTYFIKACJA PRODUKTU

Nazwa produktu	Olej z nasion majeranku, zimnotłoczony, nierafinowany
Nazwa INCI	Origanum Majorana Seed Oil
Nazwa botaniczna	Origanum majorana L. (syn. Majorana hortensis Moench)
Rodzina botaniczna	Lamiaceae (jasnotowate)
Część rośliny	Nasiona
Nr CAS	Nieprzypisany
Nr WE (EINECS)	Nieprzypisany
Metoda pozyskania	Tłoczenie na zimno (cold pressed), nierafinowany
Funkcja w kosmetyku	Emollient (składnik zmiękczający, pielęgnujący)
Producent	OLEOWITA Ewelina Narożna-Domska, ul. Wojska Polskiego 54, 56-300 Milicz

Nota o numerze CAS

Zimnotłoczony olej z nasion majeranku **nie posiada przypisanego numeru CAS ani EINECS** — zgodnie z certyfikatem analizy producenta. Jest to naturalny surowiec złożony, dla którego odrębny numer rejestrowy nie został nadany.

W poprzedniej wersji dokumentu widniał numer CAS 8001-21-6. **Numer ten należy do oleju słonecznikowego** (Helianthus Annuus Seed Oil, EINECS 232-273-9) i został usunięty jako nieprawidłowy.

2. WŁAŚCIWOŚCI FIZYKOCHEMICZNE

Postać (25 °C)	Ciecz olejowa
Barwa	Żółta
Zapach	Charakterystyczny, ziołowo-korzenny (olej nierafinowany)
pH	Nie dotyczy (produkt olejowy)
Rozpuszczalność w wodzie	Nierozpuszczalny
Liczba nadtlenkowa	max 20 mEq O₂/kg
Liczba kwasowa	max 10 mg KOH/g
Gęstość	Brak danych producenta (typowo ok. 0,91–0,93 g/cm ³ dla olejów roślinnych)
Liczba jodowa	Brak danych producenta

Współczynnik załamania światła	Brak danych producenta
Palność	Produkt palny (temperatura zapłonu typowo > 200 °C)

3. PROFIL KWASÓW TŁUSZCZOWYCH

Zakresy według specyfikacji producenta. Wyniki dla konkretnej partii podawane są w Certyfikacie Analizy (CoA).

Kwas α-linolenowy (C18:3, omega-3)	35 – 54% ← składnik dominujący
Kwas linolowy (C18:2, omega-6)	25 – 45%
Kwas oleinowy (C18:1, omega-9)	10 – 25%
Kwas palmitynowy (C16:0)	1 – 11%
Kwas stearynowy (C18:0)	0,05 – 9%

Bardzo wysoka zawartość kwasu α-linolenowego (omega-3) jest cechą wyróżniającą ten surowiec wśród olejów kosmetycznych — i jednocześnie decyduje o jego ograniczonej stabilności oksydacyjnej (patrz sekcja 4).

4. ZASTOSOWANIE W FORMUŁACH KOSMETYCZNYCH

Zalecane stężenie	1 – 100% w zależności od typu produktu. W praktyce ograniczone intensywnym zapachem oleju nierafinowanego (typowo do 20–30% w formułach, które mają pachnieć czym innym).
Faza	Tłuszczowa. Olej nie rozpuszcza się w wodzie. Możliwe także zimne dozowanie do gotowego, ostudzonego produktu.
Temperatura procesu	Preferowana do 40 °C — olej zimnotłoczony i nierafinowany.
Wydajność opak. 20 ml	Ok. 200 ml formuły przy 10% · ok. 400 ml przy 5%
Typ produktów	Kremy, balsamy, serum, masła do ciała, olejki do pielęgnacji, maski do włosów, produkty do masażu, bazy olejowe

STABILIZACJA — WYMÓG, NIE OPCJA

Olej zawierający 35–54% kwasu α-linolenowego jest **wyjątkowo podatny na utlenianie (jełczenie)**. Bez stabilizacji ulega degradacji szybciej niż typowe oleje kosmetyczne.

Do każdej formuły zawierającej ten olej należy dodać antyoksydant: **tokoferol (witamina E) w stężeniu 0,1–0,5%** lub ekstrakt z rozmarynu (ROE).

Gotowe formuły przechowywać w ciemnym szkłe. Nie przygotowywać dużych zapasów „na zapas”. Olej o zmienionym, ostrym zapachu jest zjełczały — nie nadaje się do stosowania i może drażnić skórę.

5. KLASYFIKACJA I BEZPIECZEŃSTWO

Klasyfikacja CLP (WE) 1272/2008	Produkt nie jest klasyfikowany jako niebezpieczny.
Hasło ostrzegawcze	Brak
Piktogramy GHS	Brak
Zwroty H / P	Brak
Transport (ADR / RID / IMDG / IATA)	Nie klasyfikowany jako towar niebezpieczny
Materiały niezgodne	Silne utleniacze, silne kwasy, silne zasady
Biodegradowalność	Produkt biodegradowalny, pochodzenia naturalnego
PBT / vPvB	Nie spełnia kryteriów

Uwagi dotyczące uczuleń

- Producent nie podaje danych o właściwościach uczulających. **Możliwe reakcje indywidualne u osób wrażliwych.**
- Zalecana ostrożność u osób z alergią na rośliny z rodziny **jasnotowatych (Lamiaceae)** — mięta, lawenda, tymianek, szalwia, bazylia, oregano.
- Przed zastosowaniem gotowej formuły zaleca się próbę na małej powierzchni skóry.
- Unikać kontaktu z oczami. W razie kontaktu płukać wodą przez co najmniej 15 minut.
- Przy pracy z surowcem nie jeść, nie pić i nie palić. Myć ręce po użyciu.

6. PRZECHOWYWANIE I TRWAŁOŚĆ

Opakowanie	Ciemne szkło lub tworzywo dopuszczone do kontaktu z substancjami tłustymi. Szczelnie zamknięte, oryginalne.
Temperatura	15 – 25 °C
Warunki	Miejsce chłodne, suche i zacienione, z dala od źródeł ciepła i światła słonecznego. Chronić przed utlenieniem.
Zamrażanie	Nie zamrażać.
Termin przydatności	15 miesięcy od daty produkcji w oryginalnym, zamkniętym opakowaniu

Wskazówka: przy olejach o tak wysokiej zawartości kwasów wielonienasyconych przechowywanie w chłodniejszym miejscu spowalnia utlenianie. Ograniczać liczbę otwarć opakowania — każde wpuszcza tlen.

7. STATUS I OŚWIADCZENIA

GMO	Wolny od GMO
Vegan	Produkt wegański, pochodzenia roślinnego
Cruelty-free	Nietestowany na zwierzętach
Metoda pozyskania	Tłoczony na zimno, nierafinowany
Pochodzenie	Polska
Rozporządzenie kosmetyczne	Spełnia wymogi rozporządzenia (WE) nr 1223/2009

8. DOKUMENTACJA

- Karta Charakterystyki (SDS/MSDS) — do pobrania przy produkcie w sklepie esent.pl.
- Certyfikat Analizy (CoA) dla partii — udostępniamy na żądanie: bok@esent.pl.

Nota prawna

Informacje zawarte w niniejszej specyfikacji opracowano na podstawie certyfikatu analizy i dokumentacji producenta surowca i odpowiadają stanowi wiedzy na dzień wydania dokumentu. Nie stanowią gwarancji przydatności produktu do konkretnego zastosowania. Odbiorca jest zobowiązany do samodzielnej weryfikacji przydatności surowca we własnej recepturze oraz do przeprowadzenia oceny bezpieczeństwa gotowego produktu kosmetycznego zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009.