



Karta Techniczna (TDS)

Olej z pestek malin, 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 pestek malin, tłoczony na zimno, nierafinowany
Definicja surowca	Olej roślinny otrzymywany przez tłoczenie na zimno z nasion maliny właściwej (<i>Rubus idaeus</i>), nierafinowany. Produkt jednoskładnikowy — producent deklaruje zawartość surowca 100 %.
Nazwa INCI	Rubus Idaeus Seed Oil
Nr CAS / Nr WE	84929-76-0 · nr WE: 284-554-0
Postać	Oleista ciecz, płynna w temperaturze otoczenia; barwa od złocistożółtej przez ciemnożółtą do brązowej.
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	Dostawca surowców kosmetycznych, Wielka Brytania. Pochodzenie surowca: Europa Wschodnia.

2 Skład jakościowy i ilościowy

INCI	Nr CAS	Nr WE	% w/w	Charakter składnika
Rubus Idaeus Seed Oil	84929-76-0	284-554-0	100	Olej roślinny tłoczony na zimno

Produkt jednoskładnikowy — producent potwierdza skład w oświadczeniu o składzie i schemacie procesu. Nazwa INCI, numer CAS i numer WE są zgodne we wszystkich dokumentach producenta. **Numeru wpisu i funkcji w wykazie CosIng nie udało się potwierdzić w dniu opracowania** — formularz wyszukiwania nie odpowiadał.

3 Pochodzenie i proces otrzymywania

Surowiec wyjściowy

Nasiona maliny właściwej (*Rubus idaeus*). Producent podaje, że nasiona są **produktem ubocznym przemysłu soków i dżemów**, i deklaruje pochodzenie surowca: Europa Wschodnia.

Przebieg procesu

Schemat procesu producenta: zbiór nasion pozostałych po produkcji soków i dżemów, suszenie i oddzielenie nasion (usunięcie plew i pyłu), tłoczenie na zimno, **filtracja oleju**, kontrola jakości według specyfikacji, pakowanie i znakowanie. Produkty uboczne: plewy i pył, makuch wykorzystywany w paszy oraz woski zatrzymane na płytach filtracyjnych. Producent nie podaje parametrów tłoczenia.

Rafinacja i jej brak

Olej nie jest rafinowany. Schemat procesu producenta obejmuje tłoczenie na zimno i filtrację — bez bielenia, dezodoryzacji i neutralizacji.

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	Od złocistożółtej przez ciemnożółtą do brązowej
Zapach	ocena organoleptyczna	Charakterystyczny
Wolne kwasy tłuszczowe	%	$\leq 5,0$
Liczba kwasowa	mg KOH/g	$\leq 10,0$
Liczba nadtlenkowa	meq O ₂ /kg	$\leq 20,0$
Współczynnik załamania światła	—	1,470 - 1,500 (karta charakterystyki producenta)
Temperatura zapłonu	°C	> 280 (karta charakterystyki producenta)
Temperatura wrzenia	°C	> 100 (karta charakterystyki producenta)
Rozpuszczalność w wodzie (20 °C)	—	Nierozpuszczalny
Liczba jodowa	—	Nie oznaczona przez producenta — obliczenie ESENT w dalszej części sekcji
Liczba zmydlania	—	Nie oznaczona przez producenta
Gęstość względna	—	Nie oznaczona przez producenta
Zawartość tokoferoli i polifenoli	—	Nie oznaczona przez producenta
pH	—	Nie oznaczone — produkt bezwodny

Wymagania specyfikacji producenta. Barwę podano za Certyfikatem Analizy, który opisuje ją szerzej niż arkusz specyfikacji. Wyniki oznaczeń dla konkretnej partii zawiera Certyfikat Analizy (CoA).

Profil kwasów tłuszczowych

Łańcuch	Kwas tłuszczowy	Zakres %
C16:0	Palmitynowy (nasycony)	$\leq 7,0$
C18:0	Stearynowy (nasycony)	$\leq 4,0$
C18:1	Oleinowy (jednonienasycony)	10,0 - 25,0
C18:2	Linolowy (wielonienasycony, omega-6)	40,0 - 60,0
C18:3	Alfa-linolenowy (wielonienasycony, omega-3)	20,0 - 40,0

Zakresy podano za Certyfikatem Analizy. **Kwasy wielonienasycone odpowiadają za 60-100 % profilu**, przy czym udział kwasu alfa-linolenowego — 20-40 % — jest tu bardzo wysoki jak na olej roślinny. Specyfikacja obejmuje pięć kwasów i nie podaje frakcji niezmydlającej się, tokoferoli ani polifenoli.

Obliczenie ESENT — liczba jodowa. Producent nie oznacza tego parametru, ale podaje profil kwasów tłuszczowych, z którego da się go wyliczyć wzorem $0,860 \times \text{oleinowy} + 1,732 \times \text{linolowy} + 2,616 \times \text{linolenowy}$. Dla granic zakresów daje to około **130-230**, a dla wyników oznaczeń partii podanych w Certyfikacie Analizy (oleinowy 10,6 %, linolowy 53,6 %, alfa-linolenowy 20,0 %) — około **154**. Zakresy specyfikacji są szerokie, więc wartość obliczona dla konkretnej partii jest miarodajniejsza niż przedział.

Co z tego wynika dla bezpieczeństwa pracy. Liczba jodowa powyżej około 120 oznacza olej wysoce nienasycony, a wartości rzędu 150 stawiają ten surowiec wśród olejów schnących. **Materiały porowate nasączone takim olejem — szmaty, ręczniki papierowe, wata, trociny — mogą się samonagrzewać i zapalić bez udziału źródła ognia.** Zużyte materiały należy rozłożyć do wyschnięcia na niepalnym podłożu albo przechowywać w zamkniętym, metalowym pojemniku i usuwać na bieżąco. Nie związać ani nie gromadzić ich w stosie.

5Właściwości i zastosowanie w kosmetykach

Charakterystyka technologiczna

Olej przeznaczony do fazy tłuszczowej receptury, nierozpuszczalny w wodzie. **Profil zdominowany jest przez kwasy wielonienasycone: linolowy 40,0-60,0 % i alfa-linolenowy 20,0-40,0 %.** Udział kwasu oleinowego jest niski (10,0-25,0 %), a kwasów nasyconych — palmitynowego i stearynowego — łącznie nie przekracza 11 %. Współczynnik załamania światła 1,470-1,500, temperatura zapłonu powyżej 280 °C. Producent nie oznacza gęstości względnej, lepkości kinematycznej, liczby zmydlania ani zawartości frakcji niezmydlającej się.

Charakterystyka sensoryczna

Oleista ciecz o barwie od złocistożółtej przez ciemnożółtą do brązowej. Producent opisuje aromat jako świeży, lekki i owocowy. Barwa pochodzi z materiału roślinnego i nie jest korygowana — olej nie jest bielony.

Funkcje składnika

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

Producent opisuje surowiec jako **emolient** dobrze wchłaniający się w skórę i wskazuje receptury do pielęgnacji skóry oraz szampony jako typowe obszary użycia. Deklaruje zawartość niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych i przeciwutleniaczy, nie oznacza jednak ani jednych, ani drugich ilościowo.

Z profilu kwasów tłuszczowych wynika pozycjonowanie tego surowca: bardzo wysoki udział kwasu alfa-linolenowego przy niskim udziale kwasu oleinowego czyni go olejem o charakterze odżywczym dla fazy tłuszczowej, a jednocześnie jednym z najbardziej podatnych na utlenianie surowców tłuszczowych w kosmetyce.

Pole „Functionality” w arkuszu oświadczeń producenta zawiera także twierdzenia dotyczące działania na skórę i włosy, których dokumentacja nie popiera wynikami badań. Karta ich nie przenosi.

Zakres danych producenta

Dokumentacja producenta obejmuje specyfikację, Certyfikat Analizy partii, kartę charakterystyki, oświadczenie o składzie ze schematem procesu, arkusz oświadczeń produktowych i deklarację alergenów. Producent nie oznacza gęstości, liczby jodowej, liczby zmydiania, zawartości tokoferoli, polifenoli ani frakcji niezmydlającej się, nie podaje specyfikacji mikrobiologicznej i nie prowadzi oceny bezpieczeństwa chemicznego.

Typowe kategorie produktów

Typowe obszary zastosowania surowca o takim profilu:

- faza tłuszczowa emulsji, kremów i balsamów
- oleje i serum do twarzy
- balsamy i preparaty do ciała
- szampony i preparaty do włosów

6Wskazówki formułacyjne

Stężenie	Dokumentacja producenta nie zawiera zalecanego zakresu dawkowania.
Faza	Faza tłuszczowa. Producent podaje, że produkt jest nierozpuszczalny w wodzie.
Temperatura	Producent nie podaje temperatury dodawania surowca do receptury. Wskazuje natomiast, żeby nie przechowywać produktu powyżej 20 °C — przy oleju o tym profilu 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. Skuteczność ochrony mikrobiologicznej gotowego produktu potwierdza wyłącznie badanie obciążeniowe tej receptury.
Stabilność oksydacyjna	To jeden z najbardziej nienasyconych olejów roślinnych stosowanych w kosmetyce. Kwasy linolowy i alfa-linolenowy odpowiadają za 60-100 % profilu, a obliczona liczba jodowa wynosi około 154 dla partii z Certyfikatu Analizy (obliczenie w sekcji 4). Podatność na jęłczenie jest bardzo wysoka. Producent zaleca przechowywanie poniżej 20 °C, ochronę przed światłem i ograniczony kontakt z tlenem, a sam nie deklaruje dodatku przeciwutleniacza. W recepturze warto przewidzieć układ przeciwutleniający i opakowanie ograniczające dostęp powietrza.
Barwa i zapach w formule	Barwa od złocistożółtej do brązowej oraz zapach własny przenoszą się na recepturę przy wyższych udziałach. Producent nie bieli i nie dezodoryzuje oleju.
Alergeny pokarmowe	Producent nie stwierdza w produkcie żadnej z czternastu grup alergenów pokarmowych — szczegóły w sekcji 8.

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

7Czystość mikrobiologiczna

Producent nie podaje specyfikacji mikrobiologicznej i wskazuje jako powód sterylizację produktu w procesie. Deklaruje brak wykrywalnych pozostałości pestycydów oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi metali ciężkich, dioksyn, dioksynopodobnych PCB, benzo[a]pirenu i wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych. Deklaruje również brak napromieniania na każdym etapie produkcji. Produkcja w systemie HACCP i według zasad GMP. **Powołane przez producenta rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 zostało uchylone i zastąpione rozporządzeniem (UE) 2023/915.**

8Alergeny 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.
Składniki objęte załącznikami	Producent potwierdza w oświadczeniu o statusie kosmetycznym, że surowiec nie figuruje w wykazie substancji zakazanych i nie zawiera konserwantów objętych ograniczeniami, barwników ani filtrów UV. Przynależności do załączników II-VI nie udało się sprawdzić w wykazie CosIng w dniu opracowania.
Przeciwutleniacze i konserwanty	Brak — producent deklaruje, że w produkcji nie użyto rozpuszczalników ani konserwantów, i nie deklaruje dodatku przeciwutleniacza.
Pochodzenie	Roślinne — nasiona maliny właściwej, produkt uboczny przemysłu soków i dżemów. Producent podaje pochodzenie surowca: Europa Wschodnia.
Status wegański	Producent deklaruje, że produkt jest odpowiedni dla wegan i nie pochodzi z surowca zwierzęcego.
GMO	Producent deklaruje, że produkt nie pochodzi z surowca zmodyfikowanego genetycznie.
Badania na zwierzętach	Producent deklaruje, że produkt nie był testowany na zwierzętach do celów kosmetycznych, i powołuje się na zgodność z kryteriami Humane Cosmetics Standard.
Nanomateriały	Producent deklaruje, że na żadnym etapie produkcji nie dodano nanomateriałów.
Mikroplastiki	Brak deklaracji producenta.
Protokół z Nagoi	Brak deklaracji producenta.
Wskaźnik naturalności ISO 16128	Brak deklaracji producenta.

9Klasyfikacja CLP i bezpieczeństwo

Klasyfikacja wg 1272/2008	Produkt nie jest sklasyfikowany. Producent stwierdza, że materiał nie należy do substancji uznawanych za stwarzające zagrożenie dla zdrowia ludzi i zwierząt i nie ma ustalonych limitów narażenia.
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, mutageny ani działający szkodliwie na rozrodczość w rozumieniu rozporządzenia 1272/2008.
Zagrożenia fizyczne przy pracy	Temperatura zapłonu przekracza 280 °C. Producent wskazuje, że gorący olej może powodować oparzenia, a rozlany produkt tworzy śliską powierzchnię. Podczas pożaru możliwe uwolnienie dymu i tlenków węgla. Materiały porowate nasączone tym olejem mogą się samonagrzewać — patrz obliczenie liczby jodowej w sekcji 4 Karty Technicznej.
Środki ochrony przy pracy z surowcem	Producent zaleca okulary ochronne, odzież ochronną i zasady dobrej higieny pracy; nie wymaga ochrony rąk ani dróg oddechowych. Zaleca też sprzęt mechaniczny do bezpiecznego przenoszenia beczek i ciężkich opakowań.

Szczegółowe informacje zawiera Karta Charakterystyki (SDS) tego produktu.

10Przechowywanie, trwałość i opakowanie

Warunki przechowywania	W temperaturze poniżej 20 °C, w suchym i wentylowanym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu, chroniąc przed światłem i z dala od źródeł zapłonu. Ograniczać kontakt z tlenem.
Opakowanie	Pojemnik zamykać po każdym użyciu.
Materiały	

niezgodne	Stężone kwasy, zasady i środki utleniające.
Warunki, których należy unikać	Przechowywanie w wysokiej temperaturze; producent zaleca nie przechowywać produktu powyżej 20 °C.
Trwałość	Producent deklaruje 18 miesięcy. 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** — 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 Rubus Idaeus Seed Oil.
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 655/2013 — wspólne kryteria dotyczące oświadczeń o produktach kosmetycznych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 1272/2008 (CLP)** — produkt niesklasyfikowany; substancja nieobjęta częścią 3 załącznika VI.
- **Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 (REACH)** — producent wskazuje zwolnienie z obowiązku rejestracji na podstawie załączników IV i V; produkt nie jest modyfikowany chemicznie. Deklaruje, że żadna substancja z listy kandydackiej SVHC nie występuje w stężeniu powyżej 0,1 %.
- Rozporządzenie (UE) 2023/1545 — rozszerzony wykaz substancji zapachowych podlegających deklarowaniu; deklaracja producenta obejmuje wyłącznie wykaz sprzed tej zmiany.
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 — producent powołuje się na uchylone rozporządzenie (WE) nr 1881/2006; obecnie obowiązują limity z rozporządzenia 2023/915.
- Ocena bezpieczeństwa gotowego kosmetyku zgodnie z art. 10 i załącznikiem I do rozporządzenia 1223/2009 pozostaje po stronie odbiorcy.

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: Specyfikacja producenta (wersja 3.0 z 03.04.2023), Certyfikat Analizy partii (produkcja styczeń 2026, termin przydatności styczeń 2028), karta charakterystyki producenta (wydanie z 10.04.2018, przeglądy: listopad 2020 i styczeń 2023), oświadczenie o składzie ze schematem procesu, arkusz oświadczeń produktowych i deklaracja alergenów. Zakresy profilu kwasów tłuszczowych podano za Certyfikatem Analizy. Liczba jodowa — obliczenie ESENT, wzór podano w sekcji 4.

ESENT nie prowadzi własnych badań laboratoryjnych i nie modyfikuje składu produktu. Dane w niniejszej karcie pochodzą z dokumentacji producenta. Obliczenie liczby jodowej wykonano wyłącznie z liczb podanych przez producenta i podano wraz ze wzorem.

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