



Karta Techniczna (TDS)

Olej z nasion chia, 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 nasion chia, tłoczony na zimno, nierafinowany
Definicja surowca	Olej roślinny otrzymywany przez tłoczenie na zimno z nasion szalwii hiszpańskiej (<i>Salvia hispanica</i>), nierafinowany. Produkt jednoskładnikowy — producent deklaruje zawartość surowca 100 %.
Nazwa INCI	Salvia Hispanica Seed Oil
Nr CAS / Nr WE	93384-40-8 · nr WE: 297-250-8
Postać	Oleista ciecz , płynna w temperaturze otoczenia; barwa od żółtej przez złotą do jasnobrązowej.
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.

2 Skład jakościowy i ilościowy

INCI	Nr CAS	Nr WE	% w/w	Charakter składnika
Salvia Hispanica Seed Oil	93384-40-8	297-250-8	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

Nasiona szalwii hiszpańskiej (*Salvia hispanica*). Producent deklaruje pochodzenie: **Wielka Brytania, Europa** — pole odnosi się do kraju wytwórcy oleju; kraju pochodzenia samych nasion producent nie podaje.

Przebieg procesu

Schemat procesu producenta: zbiór nasion, suszenie i oddzielenie nasion (usunięcie łusek i pyłu), tłoczenie na zimno, filtracja oleju, kontrola jakości według specyfikacji, pakowanie i znakowanie. Produkty uboczne: łuski 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. 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 - złota - jasnobrązowa
Zapach	ocena organoleptyczna	Charakterystyczny
Liczba jodowa	g/100 g	180,0 - 208,0
Wolne kwasy tłuszczowe	%	< 5,0
Liczba nadtlenkowa	meq O ₂ /kg	< 20,0
Gęstość względna (20 °C)	—	0,920 - 0,935
Współczynnik załamania światła (20 °C)	—	1,411 - 1,490
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 17.12.2021; powód aktualizacji podany przez producenta: zmiana zakresu barwy). Wyniki oznaczeń dla konkretnej partii zawiera Certyfikat Analizy (CoA), którego do niniejszego opracowania nie przekazano. Producent podaje wolne kwasy tłuszczowe w procentach, a nie liczbę kwasową w mg KOH/g.



Profil kwasów tłuszczowych

Łańcuch	Kwas tłuszczowy	Zakres %
C16:0	Palmitynowy (nasycony)	3,0 – 10,0
C16:1	Palmitoleinowy (jednonienasycony)	< 1,0
C18:0	Stearynowy (nasycony)	1,0 – 5,0
C18:1	Oleinowy (jednonienasycony, omega-9)	5,0 – 9,0
C18:2	Linolowy (wielonienasycony, omega-6)	16,0 – 25,0
C18:3	Alfa-linolenowy (wielonienasycony, omega-3)	41,0 – 65,0

Profil zdominowany przez kwasy wielonienasycone — suma kwasu linolowego i alfa-linolenowego sięga od 57 do 90 % profilu. Udział kwasów nasyconych nie przekracza 15 %. Producent nie oznacza frakcji niezmydlającej się, tokoferoli, polifenoli ani fitosteroli; nie podaje też liczby zmydlania.

Liczba jodowa — parametr, który rozstrzyga o pracy z tym surowcem. Producent oznacza ją wprost i podaje zakres 180,0-208,0 g/100 g. Dla porównania: profil kwasów tłuszczowych podany w tej samej specyfikacji daje po przeliczeniu wzorem $0,860 \times \text{oleinowy} + 1,732 \times \text{linolowy} + 2,616 \times \text{linolenowy}$ od około 139 dla dolnych granic do około 221 dla górnych — obliczenie ESENT potwierdza więc zakres deklarowany przez producenta.

Co z tego wynika dla bezpieczeństwa pracy. Liczba jodowa powyżej około 120 oznacza olej wysoce nienasycony, a wartości rzędu 180-208 stawiają ten surowiec w grupie olejów schnących. Materiały porowate nasączone takim olejem — szmaty, ręczniki papierowe, wata, trociny — mogą się samonagrzewać i ulec zapaleniu bez udziału źródła ognia. Zużyte materiały należy rozłożyć do wyschnięcia na niepalnym podłożu albo przechowywać zanurzone w wodzie w zamkniętym metalowym pojemniku do czasu utylizacji.

5 Właściwości i zastosowanie w kosmetykach

Charakterystyka technologiczna

Olej przeznaczony do fazy tłuszczowej receptury, nierozpuszczalny w wodzie. Profil zdominowany jest przez kwas alfa-linolenowy — 41,0-65,0 % — przy udziale kwasu linolowego 16,0-25,0 % i oleinowego 5,0-9,0 %. Kwasy nasycone, palmitynowy i stearynowy, odpowiadają łącznie za mniej niż 15 % profilu, więc produkt pozostaje płynny w temperaturze otoczenia. Gęstość względna 0,920-0,935, współczynnik załamania światła 1,411-1,490, liczba nadtlenkowa poniżej 20,0, wolne kwasy tłuszczowe poniżej 5,0 %. Producent nie oznacza liczby zmydlania, lepkości kinematycznej ani frakcji niezmydlającej się.

Charakterystyka sensoryczna

Oleista ciecz o barwie od żółtej przez złotą do jasnobrązowej. Producent opisuje zapach jako charakterystyczny, a w materiałach handlowych jako orzechowy.

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 o najwyższej liczbie jodowej w dokumentacji ESENT — 180,0-208,0, oznaczonej przez producenta. Czyni go to surowcem o charakterze odżywczym dla fazy tłuszczowej i zarazem najbardziej podatnym na utlenianie spośród dotąd opisanych olejów.

Zakres danych producenta

Dokumentacja producenta obejmuje specyfikację (wersja 3.0 z 17.12.2021), kartę charakterystyki (wydanie 16.10.2024), oświadczenie o składzie ze schematem procesu, arkusz oświadczeń produktowych, kartę produktową i deklarację alergenów w wykazie 51 pozycji według rozporządzenia (UE) 2023/1545. **Certyfikatu Analizy dla partii nie przekazano.** Producent nie oznacza liczby zmydlania, zawartości tokoferoli, polifenoli ani frakcji niezmydlającej się i nie podaje specyfikacji mikrobiologicznej.

Typowe kategorie produktów

Producent wymienia szeroki zestaw kategorii produktów, w tym preparaty do ciała, preparaty myjące, maski, mgiełki, olejki, balsamy i preparaty do włosów. 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
- Przy każdej z tych kategorii wysoka liczba jodowa wymaga uwzględnienia stabilności oksydacyjnej gotowej receptury.

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 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. Nie zwalnia to receptury z konserwacji ani z ochrony przed utlenianiem.
Stabilność oksydacyjna	Liczba jodowa 180,0-208,0 czyni ten surowiec najbardziej podatnym na utlenianie olejem w dokumentacji ESENT. Receptura z jego udziałem wymaga ochrony przed tlenem i światłem, a jej trwałość należy potwierdzić badaniem.
Zgodność	Producent wskazuje jako niezgodne stężone kwasy, zasady i środki utleniające.

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.

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

Substancje zapachowe podlegające deklarowaniu	Producent przekazuje deklarację obejmującą 51 substancji z załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 — wykaz w brzmieniu po rozporządzeniu (UE) 2023/1545 — i nie stwierdza w produkcie żadnej z nich.
Alergeny pokarmowe	Producent deklaruje, że nie dodaje alergenów do tego produktu.
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, mutageny ani działający szkodliwie na rozrodczość w rozumieniu rozporządzenia 1272/2008.
Zagrożenia fizyczne przy pracy	Temperatura zapłonu przekracza 280 °C. Liczba jodowa 180,0-208,0 plasuje surowiec wśród olejów schnących — materiały porowate nasączone olejem mogą się samonagrzewać i ulec zapaleniu bez udziału źródła ognia. Postępowanie z nimi opisano w sekcji 7.
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. Ograniczać kontakt z tlenem — przy tej liczbie jodowej ma to znaczenie decydujące.
Opakowanie	Pojemnik zamykać po każdym użyciu.
Materiały niezgodne	Stężone kwasy, zasady i środki utleniające.
Warunki, których należy unikać	Przechowywanie w wysokiej temperaturze i w świetle.
Trwałość	Producent deklaruje 24 miesiące. 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 *Salvia Hispanica Seed 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 po tej nowelizacji, w wykazie 51 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 CPNP. Obowiązek ten spoczywa na osobie odpowiedzialnej za produkt końcowy.

12 Podstawa dokumentu i zastrzeżenia

Źródła: Specyfikacja producenta (wersja 3.0 z 17.12.2021), karta charakterystyki producenta (wydanie 16.10.2024), oświadczenie o składzie ze schematem procesu, arkusz oświadczeń produktowych, karta produktowa i deklaracja alergenów (wykaz 51 pozycji według rozporządzenia (UE) 2023/1545). Przeliczenie liczby jodowej z profilu kwasów tłuszczowych — 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. Przeliczenie liczby jodowej z profilu kwasów tłuszczowych 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