



Karta Techniczna (TDS)

Olej z nasion wiesiołka, tłoczony na zimno

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 nasion wiesiołka, tłoczony na zimno
Definicja surowca	Olej roślinny otrzymywany przez tłoczenie na zimno nasion wiesiołka dwuletniego (<i>Oenothera biennis</i>), nierafinowany, filtrowany. Surowiec jednoskładnikowy, bezwodny, bez rozpuszczalników i konserwantów.
Nazwa INCI	Oenothera Biennis Oil
Nr CAS	90028-66-3
Nr WE (EINECS)	289-859-2
Nr CosIng	35639
Funkcje wg CosIng	przeciwutleniacz (Antioxidant), substancja utrzymująca wilgoć (Humectant), nawilżanie (Moisturising), kondycjonowanie skóry (Skin conditioning), wygładzanie (Smoothing)
Numer indeksowy (zał. VI CLP)	nie występuje — substancja bez klasyfikacji zharmonizowanej
Postać	Ciecz oleista. Barwa od jasnożółtej do zielonkawej.
Zastosowanie	Surowiec do produkcji kosmetyków — składnik fazy tłuszczowej receptur. 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. Producent deklaruje pochodzenie nasion: Chiny.

2 Skład jakościowy i ilościowy

INCI	Nr CAS	Nr WE	% w/w	Funkcja wg CosIng
Oenothera Biennis Oil	90028-66-3	289-859-2	100	przeciwutleniacz, nawilżanie, kondycjonowanie skóry, wygładzanie

Surowiec jednoskładnikowy. Producent potwierdza w deklaracji składu zawartość 100% oleju z nasion wiesiołka, bez dodatku przeciwutleniaczy, konserwantów, barwników i filtrów UV.

3 Pochodzenie i proces otrzymywania

Surowiec wyjściowy	Nasiona wiesiołka dwuletniego (<i>Oenothera biennis</i>). Producent deklaruje pochodzenie nasion: Chiny.
Metoda pozyskania	Tłoczenie na zimno, bez ekstrakcji rozpuszczalnikowej i bez rafinacji.
Przebieg procesu	Suszenie i separacja nasion → tłoczenie na zimno → filtracja oleju → kontrola zgodności ze specyfikacją → pakowanie i etykietowanie.
Produkty uboczne procesu	Plewy i pył odsiane przed tłoczeniem, wytlók przekazywany na paszę, woski zatrzymane na płytach filtracyjnych. Producent nie zwraca ich do produktu.
Rafinacja	Nie prowadzona. Olej pozostaje nierafinowany, co odpowiada za jego barwę i zapach.
Konfekcjonowanie	Przelewanie do opakowań jednostkowych ESENT w Polsce, bez modyfikacji składu.

4 Specyfikacja i dane fizykochemiczne

Parametr	Jednostka / metoda	Wymagania
Wygląd	ocena wizualna	ciecz oleista
Barwa	ocena wizualna	jasnożółta do zielonkawej
Barwa	skala Gardnera	< 12,0
Zapach	ocena organoleptyczna	charakterystyczny
Współczynnik załamania światła	20 °C	1,476–1,482
Gęstość względna	20 °C	0,920–0,932
Liczba nadtlenkowa	meq O ₂ /kg	< 20,0
Liczba jodowa	g I ₂ /100 g	125,0–165,0
Liczba zmydlania	mg KOH/g	180,0–199,0
Liczba kwasowa	mg KOH/g	< 2,0
Substancje niezmydlające się	%	< 2,0

pH	—	nie dotyczy — substancja tłuszczowa, nierozpuszczalna w wodzie
Rozpuszczalność w wodzie	20 °C	nierozpuszczalny
Temperatura zapłonu	°C	brak danych producenta
Lepkość	mPa·s	brak danych producenta
Zawartość tokoferoli	mg/kg	brak danych producenta

Podano zakresy specyfikacji producenta. Wyniki oznaczeń dla konkretnej partii zawiera Certyfikat Analizy (CoA).

Profil kwasów tłuszczowych

Łańcuch	Kwas tłuszczowy	% w/w
C16:0	palmitynowy	4,0–10,0
C16:1	palmitoleinowy	< 0,5
C18:0	stearynowy	1,0–4,0
C18:1	oleinowy	5,0–12,0
C18:2	linolowy	65,0–85,0
C18:3	gamma-linolenowy (GLA)	> 9,0
C20:0	arachidowy	< 1,0
C20:1	eikozenowy	< 0,5
C22:0	behenowy	< 0,5
C24:0	lignocerynowy	< 1,0

Specyfikacja podaje dla kwasu gamma-linolenowego wyłącznie wartość dolną. Górnej granicy producent nie określa.

Przeliczenie liczby zmydlania

Liczbę zmydlania 180,0–199,0 mg KOH/g odpowiada **128–142 mg NaOH na gram surowca** (współczynnik przeliczeniowy 0,713). Wartość przydatna przy recepturach mydlarskich; przelicza się ją na masę wodorotlenku potrzebną do zmydlania tej części fazy tłuszczowej.

Substancje niezmydlające się

Frakcja niezmydlająca się poniżej 2,0% obejmuje składniki oleju niebędące triglicerydami — sterole, tokoferole i węglowodory. Producent nie oznacza jej składu ani zawartości poszczególnych związków, więc zawartości tokoferoli nie da się z tej wartości wyprowadzić.

5 Właściwości i zastosowanie w kosmetykach

Charakterystyka technologiczna

Ciekły składnik fazy tłuszczowej o wysokim udziale kwasów wielonienasyconych. Suma kwasu linolowego i gamma-linolenowego przekracza w tym surowcu 74% masy, co przekłada się na małą lepkość i szybkie rozprowadzanie w formule.

Liczba jodowa 125,0–165,0 g I₂/100 g plasuje surowiec wśród olejów o wysokim stopniu nienasycenia. **Z tego wynika jego podatność na utlenianie** — przy recepturach z dużym udziałem tego oleju warto przewidzieć przeciwutleniacz i ograniczyć kontakt z tlenem podczas produkcji.

Kwas gamma-linolenowy

Izomer kwasu linolenowego o wiązaniach w pozycji n-6, oznaczany w specyfikacji jako C18:3. Producent gwarantuje zawartość powyżej 9,0% i nie podaje wartości górnej. Wśród olejów roślinnych taka zawartość GLA występuje rzadko — to parametr, który odróżnia ten surowiec od olejów o zbliżonym profilu kwasu linolowego.

Charakterystyka sensoryczna

Zapach charakterystyczny, typowy dla oleju nierafinowanego. Barwa od jasnożółtej do zielonkawej, w skali Gardnera poniżej 12 — górna część zakresu może nadać jasnej formule zielonkawą odcień.

Typowe kategorie produktów

- Emulsje O/W i W/O — kremy, mleczka, balsamy
- Serum i mieszanki olejowe do twarzy
- Balsamy i masła do ciała
- Odżywki, maski i wcierki do włosów
- Preparaty do paznokci i skór

6 Wskazówki formułacyjne

Stężenie	Producent nie podaje zakresu dawkowania w przekazanej dokumentacji.
Faza	Faza tłuszczowa. Surowiec nierozpuszczalny w wodzie.
Temperatura	Olej nierafinowany o wysokim stopniu nienasycenia. Wprowadzać przy możliwie niskiej temperaturze, po połączeniu faz , żeby ograniczyć utlenianie kwasów wielonienasyconych. Producent nie określa maksymalnej temperatury procesu.
Kolejność i uwagi procesowe	Producent nie podaje kolejności dodawania. Opakowanie zamykać bezpośrednio po pobraniu — kontakt z tlenem jest głównym czynnikiem obniżającym trwałość.
Wpływ na pH formuły	Surowiec nie ma odczynu mierzalnego metodą wodną i nie zmienia pH receptury. Liczba kwasowa poniżej 2,0 mg KOH/g oznacza niską zawartość wolnych kwasów tłuszczowych. Producent nie podaje zakresu pH stabilności w formule.
Bilans konserwacji	Surowiec nie wnosi wody do receptury i nie zwiększa obciążenia mikrobiologicznego. Nie zawiera konserwantu i nie

	zabezpiecza fazy wodnej — każda formuła zawierająca wodę wymaga własnego układu konserwującego, którego skuteczność potwierdza test obciążeniowy wg ISO 11930.
Bilans przeciwutleniający	Producent nie deklaruje dodatku przeciwutleniacza ani nie oznacza zawartości tokoferoli własnych oleju. Przy planowaniu stabilności fazy tłuszczowej nie należy zakładać ochrony wnoszonej przez ten surowiec.
Stabilność i kompatybilność	Miesza się z olejami roślinnymi, estrami i woskami. Materiały niezgodne: silne utleniacze.

7 Czystość mikrobiologiczna

Producent nie podaje specyfikacji mikrobiologicznej ani metodyk badań w przekazanej dokumentacji.

Surowiec jest bezwodny, o aktywności wody zbyt niskiej dla rozwoju drobnoustrojów. Gotowy kosmetyk zawierający fazę wodną podlega wymaganiom mikrobiologicznym niezależnie od czystości surowców wyjściowych.

8 Alergeny i oświadczenia dotyczące składu

Substancje zapachowe podlegające deklarowaniu

Producent przedstawia oznaczenie 26 substancji zapachowych wymienionych w załączniku III do rozporządzenia 1223/2009 i deklaruje dla każdej z nich zawartość 0,000%. Produkt nie zawiera kompozycji zapachowej.

Deklaracja obejmuje wykaz sprzed rozszerzenia wprowadzonego rozporządzeniem (UE) 2023/1545. Producent nie odnosi się do substancji dodanych tym rozporządzeniem.

Alergeny pokarmowe

Obecność w produkcie	Producent deklaruje, że produkt nie zawiera żadnego z czternastu alergenów pokarmowych objętych wykazem oraz że nie stwierdzono ich jako zanieczyszczenia.
Obecność w zakładzie	Producent deklaruje, że w zakładzie przetwarzane są także: zboża zawierające gluten, orzeszki ziemne, soja, mleko, orzechy, seler i seler korzeniowy, gorczyca oraz sezam. Nie są przetwarzane: skorupiaki, jaja, ryby, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin oraz mięczaki.

Składniki objęte załącznikami do rozporządzenia 1223/2009

Załącznik II (substancje zakazane)	Surowiec nie występuje w wykazie.
Załączniki III-VI	Surowiec nie podlega ograniczeniom. Nie zawiera konserwantów, barwników ani filtrów UV.

Oświadczenia producenta

Pochodzenie	Producent deklaruje pochodzenie nasion: Chiny. Surowiec roślinny, nieotrzymywany z materiału zwierzęcego.
Nanomateriały	Producent nie deklaruje dodatku nanomateriałów; surowiec jednoskładnikowy bez dodatków.
Wskaźnik naturalności ISO 16128	brak danych producenta
Status wegański	brak deklaracji producenta
GMO	brak deklaracji producenta
Badania na zwierzętach	brak deklaracji producenta. Niezależnie od tego obowiązuje art. 18 rozporządzenia (WE) 1223/2009, zakazujący wprowadzania do obrotu kosmetyków i składników testowanych na zwierzętach na potrzeby tego rozporządzenia.

9 Klasyfikacja CLP i bezpieczeństwo

Klasyfikacja zharmonizowana (zał. VI CLP)	Brak — substancja nie figuruje w wykazie klasyfikacji zharmonizowanej i nie ma numeru indeksowego.
Klasyfikacja wg 1272/2008	Produkt nie jest sklasyfikowany jako stwarzający zagrożenie.
Piktogram	Brak
Hasło ostrzegawcze	Brak
Zwroty H	Brak
Zwroty P	Nie przypisuje się — elementy oznakowania przysługują wyłącznie produktom sklasyfikowanym. Zalecenia dotyczące postępowania podano w Karcie Charakterystyki, sekcje 7 i 8.
Zagrożenia fizyczne przy pracy	Rozlany olej tworzy powierzchnię śliską. Materiały nasączone olejem o wysokim stopniu nienasycenia mogą ulegać samonagrzewaniu — zużyte ściereczki i sorbenty przechowywać w zamkniętym pojemniku metalowym do czasu utylizacji.
Środki ochrony przy pracy z surowcem	Zasady higieny pracy. Unikać kontaktu z oczami.

Szczegółowe informacje zawiera Karta Charakterystyki (SDS) tego produktu.

10 Przechowywanie, trwałość i opakowanie

Warunki przechowywania	W miejscu chłodnym, suchym i zaciemnionym , z dala od źródeł ciepła i ognia. Wysoki stopień nienasycenia czyni ten olej wrażliwym na temperaturę i światło.
Opakowanie	Pojemnik szczelnie zamknięty, z ograniczonym kontaktem z tlenem i możliwie małą przestrzenią nad powierzchnią oleju.
Materiały niezgodne	Silne utleniacze.
Trwałość	Termin przydatności dla danej partii podaje aktualny Certyfikat Analizy (CoA).
Okres po otwarciu	brak danych producenta. Po pierwszym otwarciu opakowanie zamykać bezpośrednio po każdym pobraniu.

Konfekcjonowanie ESENT

Butelki; pojemności zgodnie z aktualną ofertą.

11 Informacje regulacyjne

- Rozporządzenie (WE) nr 1223/2009 dotyczące produktów kosmetycznych — pozycja *Oenothera Biennis Oil* figuruje w bazie CosIng pod numerem referencyjnym 35639.
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 655/2013 — wspólne kryteria dotyczące oświadczeń o produktach kosmetycznych; oświadczenia formułowane przez odbiorcę dla gotowego produktu wymagają udokumentowania.
- Rozporządzenie (WE) nr 1272/2008 (CLP) — substancja bez klasyfikacji zharmonizowanej.
- Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 (REACH) wraz z rozporządzeniem (UE) 2020/878 określającym format karty charakterystyki.
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/1545 — obowiązek deklarowania substancji zapachowych w wykazie składników.
- Decyzja Komisji (UE) 2019/701 ustanawiająca słownik wspólnych nazw składników — nazwa obowiązująca: *Oenothera Biennis Oil*.

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: karta specyfikacji producenta, schemat produkcji z deklaracją składu INCI, deklaracja alergenów kosmetycznych i pokarmowych. Identyfikatory substancji zweryfikowano w bazie CosIng oraz w wykazie substancji ECHA.

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. Braki danych oznaczono jako „brak danych producenta”.

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 — zastępuje wydanie z kwietnia 2026, które należy wycofać z obiegu przy podmianie w sklepie.

Zmiany w tej wersji:

- Poprawiono nazwę INCI na obowiązującą — ***Oenothera Biennis Oil***. Wcześniejsze wydanie podawało formę „*Oenothera Biennis (Evening Primrose) Seed Oil*”, zawierając wycofane słowo „Seed” i nawias z nazwą zwyczajową, który należy do konwencji pozaunijnej.
- Poprawiono numer CAS na **90028-66-3** oraz numer WE na **289-859-2**. Wcześniejsze wydanie podawało CAS 68956-68-3, który jest numerem rodzajowym dla olejów roślinnych i nie identyfikuje gatunku, w parze z numerem WE 273-924-6 nieprzypisanym do tego numeru CAS.
- Dodano numer referencyjny CosIng oraz wykaz funkcji wg CosIng.
- Usunięto z karty nazwę i adres wytwórcy surowca; producenta opisano rodzajowo, zgodnie ze standardem kart ESENT.
- Sekcji 5 przywrócono obowiązujące brzmienie tytułu „Właściwości i zastosowanie w kosmetykach”. Wcześniejsze wydanie nosiło tytuł „Właściwości biologiczne i działanie” i zawierało twierdzenia o działaniu fizjologicznym, które usunięto.
- Usunięto z sekcji oświadczeń dwa zapisy wpisane wcześniej jako certyfikaty. Pierwszy powoływał się na brak badań na zwierzętach, czyli na wymóg wynikający z art. 18 rozporządzenia 1223/2009, który obowiązuje wszystkich i nie jest cechą wyróżniającą. Drugi deklarował pełną naturalność produktu, co wymaga wskaźnika wg ISO 16128 — a tego producent nie dokumentuje.
- Usunięto okres trwałości podany w karcie; wprowadzono odesłanie do Certyfikatu Analizy dla partii.
- Kartę przebudowano do standardowego układu dwunastu sekcji.
- Uzupełniono sekcję 4 o pełną specyfikację producenta: współczynnik załamania światła, gęstość względną, liczbę nadtlenkową, jodową, zmydlania i kwasową, zawartość substancji niezmydlających się oraz barwę w skali Gardnera.
- Dodano profil kwasów tłuszczowych oraz przeliczenie liczby zmydlania na wodorotlenek sodu.
- Uzupełniono sekcję 6 o wiersze dotyczące wpływu na pH formuły, bilansu konserwacji i bilansu przeciwutleniającego.
- Uzupełniono sekcję 8 o deklarację alergenów kosmetycznych i pokarmowych producenta oraz o zastrzeżenie co do zakresu wykazu sprzed rozporządzenia (UE) 2023/1545.
- Dodano do sekcji 9 informację o ryzyku samonagrzewania materiałów nasączonych olejem o wysokim stopniu nienasycenia.

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

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