



Karta Techniczna (TDS)

Olej ze słodkich migdałów rafinowany, jakość BP

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 ze słodkich migdałów rafinowany, jakość BP
Definicja surowca	Rafinowany olej z nasion migdałowca słodkiego, <i>Prunus amygdalus</i> var. <i>dulcis</i> , Rosaceae, w jakości zgodnej ze specyfikacją BP73 wskazaną przez producenta. Substancja jednoskładnikowa.
Nazwa INCI	Prunus Amygdalus Dulcis Oil
Nr CAS / Nr WE	8007-69-0 / 90320-37-9; WE: - / 291-063-5 (numery wg wpisu CosIng; numer WE przypisany jest wyłącznie do drugiego CAS). Producent podaje CAS i EINECS jako „N/A”. Nr CosIng: 78927. Funkcja wg CosIng: SKIN CONDITIONING (kondycjonowanie skóry).
Postać	Klarowna ciecz oleista, barwa bladożółta.
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. Producent deklaruje pochodzenie surowca i miejsce wytworzenia: Hiszpania.

2 Skład jakościowy i ilościowy				
INCI	Nr CAS	Nr WE	% w/w	Charakter składnika
Prunus Amygdalus Dulcis Oil	8007-69-0 / 90320-37-9	- / 291-063-5	100	SKIN CONDITIONING

Produkt jest substancją jednoskładnikową. Producent podaje nazwę INCI z dopiskiem „(according to BP73 specification)” — dopisek oznacza jakość, nie jest częścią nazwy INCI. Numery CAS i WE przyjęto z wpisu CosIng; producent ich nie podaje.

3 Pochodzenie i proces otrzymywania

Surowiec wyjściowy

Nasiona migdałowca słodkiego (*Prunus amygdalus* var. *dulcis*). Producent deklaruje pochodzenie surowca i miejsce wytworzenia: Hiszpania.

Przebieg procesu

Wg schematu producenta: zbiór orzechów → suszenie i oddzielenie (usuwane są łuski i pył) → tłoczenie w prasie ślimakowej (makuch jako produkt uboczny) → filtracja oleju surowego (na płytach filtracyjnych zatrzymywany jest nadmiar wosków) → rafinacja i korekta składu kwasów tłuszczowych („fatty acid recomposition”) → kontrola zgodności ze specyfikacją → konfekcjonowanie i znakowanie. Karta produktowa opisuje rafinację jako odśluzowanie, neutralizację, bielenie i dezodoryzację. Producent deklaruje, że w produkcji nie użyto rozpuszczalników, konserwantów ani tlenu etylenu, a produkt nie był napromieniany.

Rafinacja i jej brak

Olej jest rafinowany (odśluzowanie, neutralizacja, bielenie, dezodoryzacja wg karty produktowej producenta). Stąd bladożółta barwa i brak zapachu. Specyfikacja nie podaje, na czym polega etap „fatty acid recomposition” wskazany w schemacie procesu.

Konfekcjonowanie

ESENT konfekcjonuje produkt z opakowań zbiorczych producenta bez zmiany składu.

4 Specyfikacja i dane fizykochemiczne		
Parametr	Jednostka / metoda	Wymagania
Wygląd	ocena wizualna	klarowna ciecz oleista, bladożółta
Zapach	ocena organoleptyczna	bezwonny
Barwa Lovibond (kuweta 5,25")	—	≤ 25 Y; 2,5 R
Gęstość względna (20 °C)	—	0,910 – 0,915
Współczynnik załamania światła (20 °C)	—	1,470 – 1,473
Wolne kwasy tłuszczowe (jako kwas oleinowy)	%	≤ 1,0
Liczba kwasowa	mg KOH/g	< 2,0
Liczba nadtlenkowa	meq O ₂ /kg	< 10,0
Liczba jodowa (obliczeniowa, podana przez producenta)	g I ₂ /100 g	95 – 102
Liczba zmydlania	mg KOH/g	188 – 196
Temperatura zapłonu	°C	> 280 (karta charakterystyki)



Temperatura topnienia / krzepnięcia, lepkość, pH	—	producent nie oznaczył
--	---	------------------------

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

Profil kwasów tłuszczowych

Łańcuch	Kwas tłuszczowy	Zakres %
C16:0	Palmitynowy (nasycony)	4,0 – 9,0
C16:1	Palmitooleinowy (jednonienasycony, omega-7)	≤ 0,6
C17:0	Margarynowy (nasycony)	≤ 0,1
C18:0	Stearynowy (nasycony)	≤ 4,0
C18:1	Oleinowy (jednonienasycony, omega-9)	60,0 – 75,0
C18:2	Linolowy (wielonienasycony, omega-6)	20,0 – 30,0
C22:0	Behenowy (nasycony)	≤ 0,9

Dominuje kwas oleinowy (60–75 %), drugi jest kwas linolowy (20–30 %). Specyfikacja nie obejmuje tokoferoli ani frakcji niezmylejającej się.

Przeliczenie liczby zmydiania na wodorotlenek sodu: 188–196 mg KOH/g odpowiada 0,134–0,140 g NaOH na 1 g oleju (obliczenie ESENT: liczba zmydiania × 40,00 / 56,11 / 1000).
Nadtłuszczenie należy uwzględnić osobno.

5 Właściwości i zastosowanie w kosmetykach

Charakterystyka technologiczna

Olej rafinowany o przewodze kwasu oleinowego. Składnik fazy tłuszczowej. Liczba jodowa 95–102 i liczba nadtlenkowa poniżej 10 meq O₂/kg. Bezwonny i jasny — nie zmienia zapachu ani barwy receptury.

Charakterystyka sensoryczna

Bezwonny (specyfikacja i karta charakterystyki; karta produktowa: neutralny). Barwa bladożółta.

Funkcje składnika

Wg bazy CosIng (nr 78927): SKIN CONDITIONING — utrzymywanie skóry w dobrej kondycji.

Zakres danych producenta

Producent przekazuje specyfikację (wersja 4.0 z 24.07.2026) z parametrami fizykochemicznymi i profilem kwasów tłuszczowych, Certyfikat Analizy partii, kartę charakterystyki (wersja 3), schemat produkcji, deklarację alergenów, arkusz oświadczeń i kartę produktową. Nie podaje numerów CAS i WE, specyfikacji mikrobiologicznej, zawartości tokoferoli, frakcji niezmylejającej się ani zakresu dawkowania.

Typowe kategorie produktów

Producent wskazuje następujące obszary zastosowania surowca:

- Masła, balsamy i olejki do ciała
- Kremy nawilżające
- Olejki, sera i pielęgnacja włosów i skóry głowy

6 Wskazówki formułacyjne

Stężenie	Dokumentacja producenta nie zawiera zalecanego zakresu dawkowania.
Faza	Faza tłuszczowa.
Temperatura	Producent nie podaje temperatury dodawania surowca. Jako warunek, którego należy unikać, wskazuje skrajnie wysoką temperaturę.
Wpływ na pH formuły	Produkt bezwodny, nie przesuwu pH formuły. Producent nie oznacza pH.
Bilans konserwacji	Surowiec nie wnosi wody i nie zawiera konserwantów. Receptura z fazą wodną wymaga własnego układu konserwującego.
Stabilność i kompatybilność	Producent podaje dobrą stabilność w normalnych warunkach przechowywania. Materiały niezgodne: silne kwasy, zasady i utleniacze.

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

7 Czystość mikrobiologiczna

Producent nie podaje specyfikacji mikrobiologicznej dla tego surowca. Deklaruje brak wykrywalnych pozostałości pestycydów oraz zgodność z limitami rozporządzenia (UE) 2023/915 dla metali ciężkich, dioksyn, dioksynopodobnych PCB, benzo(a)pirenu i wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych. Deklaruje również brak mykotoksyn, alkaloidów pirrolizydynowych i pozostałości chloramfenikolu.

8 Alergeny i oświadczenia dotyczące składu

Substancje zapachowe podlegające deklarowaniu	Deklaracja alergenów producenta obejmuje wykaz substancji zapachowych po zmianach wprowadzonych rozporządzeniem (UE) 2023/1545 i dla każdej podaje 0,000 %.
Alergeny pokarmowe — ORZECZY	Producent deklaruje, że produkt zawiera orzechy (alergen pokarmowy z grupy 8 — migdały). Pozostałe alergeny pokarmowe nie są obecne w produkcie ani jako zanieczyszczenie; w zakładzie produkcyjnym obecne są: zboża zawierające gluten, orzeszki ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca i sezam.
Załączniki do rozporządzenia 1223/2009	Wpis CosIng Prunus Amygdalus Dulcis Oil (nr 78927) nie ma przypisanych ograniczeń. Producent deklaruje, że

	produkt nie jest wymieniony w wykazie substancji zakazanych oraz nie zawiera parabenów, konserwantów objętych ograniczeniami, barwników ani filtrów UV.
Status spożywczy	Producent deklaruje jakość spożywczą i przydatność do kosmetyków do ust przy odpowiednim rozcieńczeniu; do zastosowań spożywczych wskazuje inny swój produkt.
Salicylan metylu	Producent deklaruje, że produkt go nie zawiera.
Substancje CMR i SVHC	Producent deklaruje, że produkt nie jest sklasyfikowany jako CMR i nie zawiera substancji z listy kandydackiej SVHC w stężeniu powyżej 0,1 %.
Pochodzenie	Producent deklaruje pochodzenie surowca i miejsce wytworzenia: Hiszpania.
Status wegański	Producent deklaruje, że produkt jest odpowiedni dla wegan.
GMO	Producent deklaruje, że produkt nie został otrzymany z surowca modyfikowanego genetycznie.
Badania na zwierzętach	Producent deklaruje, że produkt nie był badany na zwierzętach do celów kosmetycznych ani przez producenta, ani na jego zlecenie.
Nanomateriały i mikroplastik	Producent deklaruje, że nie dodano nanomateriałów i że produkt nie zawiera mikrodrobin tworzyw sztucznych ani nie jest za nie uznawany w rozumieniu rozporządzenia (UE) 2023/2055.
Protokół z Nagoi	Producent deklaruje, że materiał nie jest objęty zakresem rozporządzenia (UE) nr 511/2014.
Olej palmowy, alkohol, parabeny	Producent deklaruje, że w produkcji nie użyto oleju palmowego, a produkt nie zawiera alkoholu ani parabenów.
Warunki wytwarzania	Producent deklaruje wytwarzanie w systemie GMP i HACCP oraz posiadanie certyfikatu BRC.
Wskaźnik naturalności ISO 16128	Producent deklaruje wskaźnik naturalności 1 i zawartość składników pochodzenia naturalnego 100 % (obliczenie wg ISO 16128). Norma określa metodę obliczania i nie jest systemem certyfikacji.

9 Klasyfikacja CLP i bezpieczeństwo

Klasyfikacja wg 1272/2008	Produkt nie jest sklasyfikowany. Producent podaje, że materiał nie spełnia kryteriów klasyfikacji.
Piktogram, hasło, zwroty H i P	Brak.
Zagrożenia fizyczne przy pracy	Temperatura zapłonu powyżej 280 °C. Rozlany olej tworzy śliską powierzchnię.
Środki ochrony przy pracy z surowcem	Producent zaleca rękawice ochronne oraz ochronę oczu i twarzy.

Szczegółowe informacje zawiera Karta Charakterystyki (SDS) tego produktu.

10 Przechowywanie, trwałość i opakowanie

Warunki przechowywania	W miejscu chłodnym i dobrze wentylowanym, w szczelnie zamkniętym opakowaniu, z dala od ciepła i światła słonecznego.
Opakowanie	Pojemnik zamykać po każdym użyciu.
Materiały niezgodne	Silne kwasy, zasady i utleniacze.
Trwałość	24 miesiące (specyfikacja producenta). 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 — wpis Prunus Amygdalus Dulcis Oil bez ograniczeń załączników II-VI.
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 655/2013 — wspólne kryteria dotyczące oświadczeń.
- Rozporządzenie (WE) nr 1272/2008 (CLP) — produkt niesklasyfikowany.
- Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 (REACH) — producent wskazuje zwolnienie na podstawie załączników IV i V oraz derogację zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 987/2008, załącznik II poz. 9; rejestracja nie jest wymagana. Producent potwierdza brak substancji z listy kandydackiej SVHC w stężeniu powyżej 0,1 %.
- Rozporządzenie (UE) 2023/2055 — mikrodrobiny polimerów syntetycznych.
- Rozporządzenie (UE) nr 511/2014 (protokół z Nagoi) — producent wskazuje, że materiał nie podlega jego zakresowi.
- Rozporządzenie (UE) 2020/878 — wymagania dotyczące kart charakterystyki.

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 (wersja 4.0 z 24.07.2026), Certyfikat Analizy partii z 06.2026, schemat produkcji, karta charakterystyki producenta (wersja 3), deklaracja alergenów, arkusz oświadczeń produktowych, karta produktowa. Identyfikatory i funkcje zweryfikowano w bazie CosIng.

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. Obliczenia oznaczono wprost. 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 | v1.0 — pierwsze wydanie karty ESENT dla tego produktu.

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



Karta Techniczna (TDS)

Olej ze słodkich migdałów rafinowany, jakość BP

ESENT | esent.pl

Wrzesień 2026 | v1.0

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