



Karta Techniczna (TDS)

Olej z pachnotki, 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.

1Identyfikacja produktu

Nazwa produktu	Olej z pachnotki, tłoczony na zimno, nierafinowany
Definicja surowca	Olej roślinny otrzymywany przez tłoczenie na zimno z nasion pachnotki (<i>Perilla frutescens</i> , w nazewnictwie INCI <i>Perilla ocymoides</i>), nierafinowany. Produkt jednoskładnikowy — producent deklaruje zawartość surowca 100 %.
Nazwa INCI	Perilla Ocymoides Seed Oil
Nr CAS / Nr WE	90082-61-4 · nr WE: 290-151-0
Postać	Oleista ciecz, płynna w temperaturze otoczenia; barwa od jasnożółtej do złocistej.
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: Wietnam.

2Skład jakościowy i ilościowy

INCI	Nr CAS	Nr WE	% w/w	Charakter składnika
Perilla Ocymoides Seed Oil	90082-61-4	290-151-0	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 i w metryce sklepowej. **Numeru wpisu i funkcji w wykazie CosIng nie udało się potwierdzić w dniu opracowania.**

3Pochodzenie i proces otrzymywania

Surowiec wyjściowy

Nasiona pachnotki (*Perilla frutescens*). Producent deklaruje pochodzenie surowca: Wietnam, i wskazuje je jako punkt wyjścia schematu procesu.

Przebieg procesu

Schemat procesu producenta: zbiór nasion, 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.

4Specyfikacja i dane fizykochemiczne

Parametr	Jednostka / metoda	Wymagania
Wygląd	ocena wizualna	Oleista ciecz

Barwa	ocena wizualna	Od jasnożółtej do złocistej
Zapach	ocena organoleptyczna	Charakterystyczny
Liczba kwasowa	mg KOH/g	< 10,0
Liczba nadtlenkowa	meq O ₂ /kg	< 20,0
Gęstość względna (20 °C)	—	0,900 - 0,930
Współczynnik załamania światła (20 °C)	—	1,425 - 1,495
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
Zawartość tokoferoli, polifenoli i ceramidów	—	Nie oznaczona przez producenta
pH	—	Nie oznaczone — produkt bezwodny

Wymagania specyfikacji producenta (przegląd dokumentacji: 2021). Wyniki oznaczeń dla konkretnej partii zawiera Certyfikat Analizy (CoA); w przekazanej dokumentacji Certyfikatu nie było. Współczynnik załamania światła jest zgodny w specyfikacji i w karcie charakterystyki.

Profil kwasów tłuszczowych

Łańcuch	Kwas tłuszczowy	Zakres %
C16:0	Palmitynowy (nasycony)	4,0 - 10,0
C18:0	Stearynowy (nasycony)	< 4,0
C18:1	Oleinowy (jednonienasycony)	10,0 - 25,0
C18:2	Linolowy (wielonienasycony, omega-6)	12,0 - 20,0
C18:3	Alfa-linolenowy (wielonienasycony, omega-3)	40,0 - 70,0

Udział kwasu alfa-linolenowego — 40-70 % — jest tu najwyższy ze wszystkich olejów opisanych dotąd w dokumentacji ESENT. Kwasy nasycone odpowiadają łącznie za mniej niż 14 % profilu. 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 dolnych granic specyfikacji daje to około **134**, dla górnych około **239**, a dla środka zakresów około **187**.

Co z tego wynika dla bezpieczeństwa pracy. Liczba jodowa powyżej około 120 oznacza olej wysoce nienasycony, a wartości rzędu 180 stawiają ten surowiec w grupie 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 zwiżać ani nie gromadzić ich w stosie. To najwyższa obliczona liczba jodowa wśród surowców opisanych dotąd w dokumentacji ESENT.

5Właściwości i zastosowanie w kosmetykach

Charakterystyka technologiczna

Olej przeznaczony do fazy tłuszczowej receptury, nierozpuszczalny w wodzie. **Profil zdominowany jest przez kwas alfa-linolenowy — 40,0-70,0 %** — przy umiarkowanym udziale kwasu oleinowego (10,0-25,0 %) i linolowego (12,0-20,0 %). Kwasy nasycone, palmitynowy i stearynowy, odpowiadają łącznie za mniej niż 14 % profilu, więc produkt pozostaje płynny w temperaturze otoczenia i nie tężeje w chłodzie. Gęstość 0,900-0,930, współczynnik załamania światła 1,425-1,495, liczba kwasowa poniżej 10,0 mg KOH/g, liczba nadtlenkowa poniżej 20,0. Producent nie oznacza liczby jodowej, liczby zmydlania, lepkości kinematycznej ani frakcji niezmydlającej się.

Charakterystyka sensoryczna

Oleista ciecz o barwie od jasnożółtej do złocistej i charakterystycznym zapachu. Barwa pochodzi z materiału roślinnego i nie

jest korygowana — olej nie jest bielony. Jest to surowiec jasny, więc w recepturze nie zmienia zauważalnie jej barwy.

Funkcje składnika

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

Producent opisuje surowiec jako dobrze wchłaniający się emolient do skóry i włosów, nie pozostawiający tłustego filmu.

Z profilu kwasów tłuszczowych wynika pozycjonowanie tego surowca: to **olej o najwyższym udziale kwasu alfa-linolenowego w dokumentacji ESENT**, co czyni go surowcem o charakterze odżywczym dla fazy tłuszczowej i jednocześnie najbardziej podatnym na utlenianie spośród opisanych dotąd olejów.

Uwaga do materiałów producenta. Arkusz oświadczeń opisuje ten surowiec jako „bogaty w kwas linolowy”, podczas gdy specyfikacja tego samego producenta podaje kwas linolowy na 12,0–20,0 %, a alfa-linolenowy na 40,0–70,0 %. Karta opiera się na specyfikacji. Pole „Functionality” zawiera ponadto twierdzenia o działaniu na skórę, których dokumentacja nie popiera wynikami badań; karta ich nie przenosi.

Zakres danych producenta

Dokumentacja producenta obejmuje specyfikację, kartę charakterystyki, oświadczenie o składzie ze schematem procesu, arkusz oświadczeń produktowych i deklarację alergenów. **Certyfikatu Analizy dla partii nie przekazano.** Producent nie oznacza liczby jodowej, liczby zmydlenia, zawartości tokoferoli, polifenoli, ceramidów 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
- preparaty do włosów i do skóry głowy
- preparaty do paznokci i skórek

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 najbardziej nienasycony olej w dokumentacji ESENT. Kwas alfa-linolenowy odpowiada za 40–70 % profilu, a obliczona liczba jodowa wynosi około 134–239, dla środka zakresów około 187 (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, opakowanie ograniczające dostęp powietrza i krótki termin przydatności.
Barwa w formule	Barwa jasnożółta do złocistej — surowiec nie zmienia zauważalnie barwy receptury, także w produktach jasnych.
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 także brak mikotoksyn, brak alkaloidów pirolizydynowych oraz 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 produkcji 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 pachnotki. Producent podaje pochodzenie surowca: Wietnam. Deklaruje, że w procesie nie użyto oleju palmowego.
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 Perilla Ocymoides 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 (przegląd dokumentacji: 2021), karta charakterystyki producenta (wydanie z 10.04.2018, przegląd: listopad 2020), oświadczenie o składzie ze schematem procesu, arkusz oświadczeń produktowych i deklaracja alergenów. Liczba jodowa — obliczenie ESENT z profilu kwasów tłuszczowych podanego przez producenta, 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