



Karta Techniczna (TDS)

Olej z nasion marchwi tłoczony na zimno, nierafinowany

Wydanie: Październik 2026 | v1.0 · Dokument opracowany przez ESENT — STUDIO Ewa Talarczyk-Skowrońska

Karta techniczna opisuje olej z nasion marchwi tłoczony na zimno. **Producent (tłocznia krajowa) nie przekazał specyfikacji, karty charakterystyki ani deklaracji**; dane pochodzą z Certyfikatu Analizy opracowanego przez ESENT na podstawie dokumentów producenta oraz z wykazu CosIng. ESENT nie prowadzi własnych badań i nie tworzy danych, których nie ma. Braki danych są zaznaczone wprost.

1 Identyfikacja produktu

Nazwa produktu	Olej z nasion marchwi tłoczony na zimno, nierafinowany
Definicja surowca	Olej roślinny tłoczony na zimno z nasion marchwi zwyczajnej, <i>Daucus carota</i> L. var. <i>sativa</i> , Apiaceae (Umbelliferae). Substancja jednoskładnikowa, nierafinowana. Definicja CosIng: olej otrzymywany z nasion marchwi. To olej tłuszczowy (triglicerydowy), nie olejek eteryczny z nasion marchwi — to dwa różne surowce o tej samej roślinie źródłowej.
Nazwa INCI	Daucus Carota Sativa Seed Oil
Nr CAS / Nr WE	8015-88-1 / 84929-61-3; WE - / 284-545-1 (numer WE odpowiada drugiemu numerowi CAS). Nr CosIng: 55589. Funkcje wg CosIng: SKIN CONDITIONING - EMOLLIENT, FRAGRANCE, SKIN CONDITIONING.
Postać	Oleista ciecz, nieprzezroczysta, barwa zielona, zapach charakterystyczny (ziołowo-korzenny).
Zastosowanie	Surowiec do produkcji kosmetyków — faza tłuszczowa. 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	Tłocznia olejów, Polska. Producent nie przekazał własnej dokumentacji.

2 Skład jakościowy i ilościowy

INCI	Nr CAS	Nr WE	% w/w	Charakter składnika
Daucus Carota Sativa Seed Oil	8015-88-1 / 84929-61-3	- / 284-545-1	100	SKIN CONDITIONING - EMOLLIENT, FRAGRANCE, SKIN CONDITIONING wg CosIng

Substancja jednoskładnikowa. Dodatków, przeciwutleniaczy ani konserwantów dokumentacja nie wymienia. Nazwę INCI, numery i funkcje zweryfikowano w bazie CosIng (wpis 55589); składnik nie jest objęty załącznikami II-VI do rozporządzenia (WE) nr 1223/2009. **Numer CAS 8015-88-1 jest wspólny dla oleju tłuszczowego i olejku eterycznego z nasion marchwi** — o tym, który to surowiec, rozstrzyga metoda otrzymywania (tłoczenie), nie numer.

3 Pochodzenie i proces otrzymywania

Surowiec wyjściowy

Nasiona marchwi zwyczajnej (*Daucus carota* var. *sativa*). Kraj produkcji: Polska. Producent nie podaje kraju uprawy, roku zbioru ani metody uprawy.

Przebieg procesu

Tłoczenie na zimno nasion, bez rafinacji (nazwa handlowa i Certyfikat Analizy: „zimno tłoczony, nierafinowany”). Producent nie przekazał schematu procesu — parametrów tłoczenia, filtracji ani temperatury nie znamy.

Rafinacja i jej brak

Olej nie jest rafinowany — stąd zielona barwa (chlorofile) i wyraźny zapach.

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, nieprzezroczysta
Barwa	ocena wizualna	Zielona
Zapach	ocena organoleptyczna	Charakterystyczny
Liczba kwasowa	mg KOH/g	≤ 4,0
Liczba nadtlenkowa	meq O ₂ /kg	≤ 20
Gęstość względna (20 °C)	—	0,905 - 0,925 (karta ESENT 2017; Certyfikat: brak danych)
Współczynnik załamania światła, wolne kwasy tłuszczowe, liczba jodowa, liczba zmydlania	—	Brak danych producenta
Temperatura zapłonu	—	Brak danych producenta
Czystość mikrobiologiczna, pozostałości pestycydów, metale ciężkie	—	Brak danych producenta

Zakresy wg Certyfikatu Analizy ESENT (partia z lipca 2025 r.; liczba kwasowa 2,5, liczba nadtlenkowa 10,6). Certyfikat sam wymienia parametry bez dostępnych informacji — są oznaczone jako brak danych. Wyniki dla konkretnej partii zawiera Certyfikat Analizy (CoA).

Profil kwasów tłuszczowych

Łańcuch	Kwas tłuszczowy	Zakres %
C16:0	Palmitynowy (nasycony)	3,0 – 7,0
C18:0	Stearynowy (nasycony)	0,05 – 4,0
C18:1	Oleinowy (jednonienasycony, omega-9)	73,0 – 85,0
C18:2	Linolowy (wielonienasycony, omega-6)	Brak danych producenta (partia z lipca 2025 r.: 11,0)
C18:3	Alfa-linolenowy (wielonienasycony, omega-3)	0,0 – 1,0

Zakresy wg Certyfikatu Analizy ESENT. Partia z lipca 2025 r.: palmitynowy 4,5 %, stearynowy 0,9 %, oleinowy 79,0 %, linolowy 11,0 %, alfa-linolenowy 0,5 %. Kwas oleinowy dominuje; kwasów wielonienasyconych jest niewiele. Dla kwasu linolowego dokumentacja nie zawiera wiarygodnego zakresu — podano wynik partii. Kwasów palmitooleinowego, arachidowego i behenowego nie oznaczano. **Olej tłuszczowy z nasion marchwi nie zawiera karotenoidów w ilościach barwiących** — pomarańczowy olej marchwiowy w ofercie to macerat korzenia w oleju słonecznikowym, inny surowiec.

Kontrola ESENT liczby jodowej z profilu partii (0,860 × oleinowy + 1,732 × linolowy + 2,616 × linolenowy): dla wyników partii z lipca 2025 r. ok. 88. Poniżej 120 — ostrzeżenie o samonagrzewaniu materiałów nasączonych olejem nie ma zastosowania. Liczby zmydlania dokumentacja nie podaje, więc przeliczenie na NaOH nie jest możliwe.

5 Właściwości i zastosowanie w kosmetykach

Charakterystyka technologiczna

Olej nierafinowany o wyraźnej przewodzie kwasu oleinowego (73–85 %) i małym udziale kwasów wielonienasyconych — mało podatny na utlenianie; karta ESENT 2017 zaznacza jednak, że przy dłuższym kontakcie z powietrzem jęlczeje. Nieprzezroczysty, zielony, o wyraźnym ziołowo-korzennym zapachu, który przechodzi do receptury i ogranicza udział w produktach bezzapachowych. Liczba kwasowa do 4 mg KOH/g. Producent nie podaje liczby jodowej, zmydlania, gęstości ani współczynnika załamania.

Charakterystyka sensoryczna

Nieprzezroczysta, zielona ciecz o charakterystycznym, ziołowo-korzennym zapachu (Certyfikat Analizy; opis zapachu — ocena ESENT). Barwa i zapach przechodzą do formuły — przy wysokim udziale produkt będzie zielonkawy i wyraźnie pachnący.

Funkcje składnika

Wg bazy CosIng (nr 55589): SKIN CONDITIONING – EMOLLIENT (emolient), FRAGRANCE (substancja zapachowa — surowiec ma własny wyraźny zapach) i SKIN CONDITIONING (kondycjonowanie skóry).

Zakres danych producenta

Dokumentacja: Certyfikat Analizy opracowany przez ESENT na podstawie dokumentów producenta (partia z lipca 2025 r.) oraz karta charakterystyki ESENT z 23.05.2017 (zastąpiona niniejszą dokumentacją). Producent nie przekazał specyfikacji, karty charakterystyki, schematu procesu ani deklaracji (alergeny, GMO, pochodzenie). Nie ma oznaczeń witamin, karotenoidów, fitosteroli, tokoferoli ani badań działania na skórę — ESENT ich nie deklaruje.

Typowe kategorie produktów

Producent nie wskazuje kategorii. Typowe zastosowania oleju oleinowego o wyraźnym zapachu (praktyka ESENT):

- olejki i serum olejowe do twarzy (jako składnik mieszanki)
- kremy i balsamy — faza tłuszczowa
- masła do ciała i olejki do masażu
- olejki do włosów
- mydła wytwarzane metodą na zimno

6 Wskazówki formułacyjne

Stężenie	Dokumentacja producenta nie zawiera zakresu dawkowania. W praktyce ESENT: 10–100 % fazy tłuszczowej; przy wysokim udziale olej nadaje recepturze zieloną barwę i wyraźny zapach — zalecenie ESENT, nie liczba producenta.
Faza	Faza tłuszczowa; nierozpuszczalny w wodzie, miesza się z innymi olejami roślinnymi.
Temperatura	Producent nie podaje. Jako olej nierafinowany dodawać do fazy tłuszczowej na końcu, po ochłodzeniu emulsji poniżej 40 °C (uwaga ESENT).
Wpływ na pH formuły	Produkt bezwodny, nie przesuwają pH formuły.
Bilans konserwacji	Surowiec nie wnosi wody i nie zawiera konserwantów. Receptura z fazą wodną wymaga własnego układu konserwującego.
Zapach i barwa	Zielona barwa i ziołowo-korzenny zapach przechodzą do receptury; w jasnych i bezzapachowych formułach ograniczyć udział.
Mydła	Brak liczby zmydlania — przeliczenie na NaOH nie jest możliwe na podstawie dokumentacji.

Wskazówki oznaczone jako praktyka lub uwaga ESENT pochodzą z pracy z surowcem, nie z dokumentacji producenta.

7 Czystość mikrobiologiczna

Producent nie podaje wymagań ani wyników badań mikrobiologicznych; Certyfikat Analizy ich nie obejmuje. Olej bezwodny nie sprzyja rozwojowi drobnoustrojów, ale jego czystość mikrobiologiczna w gotowym produkcie należy do oceny bezpieczeństwa tego produktu.

8 Alergeny i oświadczenia dotyczące składu

Substancje zapachowe podlegające deklarowaniu	Brak deklaracji producenta. Olej ma własny wyraźny zapach pochodzący z nasion; zawartości substancji z załącznika III (np. limonenu) nie oznaczano.
Składniki objęte załącznikami	Brak — surowiec nie jest objęty załącznikami II–VI rozporządzenia 1223/2009.

Pochodzenie	Roślinne — nasiona <i>Daucus carota</i> var. <i>sativa</i> . Kraj produkcji: Polska; kraju uprawy producent nie podaje.
Status wegański, GMO, badania na zwierzętach, nanomateriały	Brak deklaracji producenta.
Alergeny pokarmowe	Brak deklaracji producenta. Marchew nie należy do grup alergenów wymienionych w zał. II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 (seler — tak; marchew — nie).

9 Klasyfikacja CLP i bezpieczeństwo

Klasyfikacja wg 1272/2008	Producent nie przekazał klasyfikacji. Brak klasyfikacji jest ustaleniem ESENT jako dystrybutora: surowiec nie figuruje w części 3 załącznika VI do rozporządzenia 1272/2008, a dostępne informacje nie wskazują właściwości spełniających kryteria klasyfikacji. Nie jest to wynik badania.
Piktogram, hasło, zwroty H i P	Brak.
Zagrożenia fizyczne przy pracy	Temperatury zapłonu nie oznaczano; oleje roślinne mają ją zwykle powyżej 200 °C. Rozlany olej tworzy śliską powierzchnię. Liczba jodowa ok. 88 (obliczenie ESENT) — ryzyko samonagrzewania nasączonych materiałów niskie.
Środki ochrony przy pracy z surowcem	Okulary ochronne przy ryzyku rozprysków (karta ESENT 2017).

Szczegółowe informacje zawiera Karta Charakterystyki (SDS) tego produktu.

10 Przechowywanie, trwałość i opakowanie

Warunki przechowywania	W szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu, 15–20 °C (metryka ESENT), z dala od źródeł ciepła.
Opakowanie	Pojemnik zamykać po każdym użyciu; ograniczyć kontakt z powietrzem — olej nierafinowany jętczej przy długim kontakcie z tlenem.
Materiały niezgodne	Silne utleniacze.
Trwałość	18 miesięcy (Certyfikat Analizy). Termin przydatności dla danej partii podaje aktualny Certyfikat Analizy (CoA) i oznakowanie opakowania.
Okres po otwarciu	Brak danych producenta.
Konfekcjonowanie ESENT	Butelki 20 i 50 ml; pojemności zgodnie z aktualną ofertą sklepu esent.pl.

11 Informacje regulacyjne

- Rozporządzenie (WE) nr 1223/2009 dotyczące produktów kosmetycznych — wpis *Daucus Carota Sativa Seed Oil* bez ograniczeń załączników II–VI; załącznik III w brzmieniu rozporządzenia (UE) 2023/1545 — producent nie składa deklaracji substancji zapachowych.
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 655/2013 — wspólne kryteria dotyczące oświadczeń.
- Rozporządzenie (WE) nr 1272/2008 (CLP) — surowiec nie figuruje w części 3 załącznika VI; brak klasyfikacji jest ustaleniem ESENT.
- Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 (REACH) — substancja występująca w przyrodzie, niemodyfikowana chemicznie (olej tłoczony), zwolniona z obowiązku rejestracji na podstawie pkt 9 załącznika V.
- 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: Certyfikat Analizy ESENT (partia z lipca 2025 r., opracowany na podstawie dokumentów producenta), karta charakterystyki ESENT z 23.05.2017 (zastąpiona), metryka sklepowa ESENT (przechowywanie), wykaz CosIng (październik 2026, wpis 55589), część 3 załącznika VI do rozporządzenia (WE) nr 1272/2008. Kontrola liczby jodowej — obliczenie ESENT.

ESENT nie prowadzi własnych badań laboratoryjnych i nie modyfikuje składu produktu. Parametry pochodzą z Certyfikatu Analizy opracowanego na podstawie dokumentów producenta; brak klasyfikacji CLP jest ustaleniem ESENT, oznaczonym wprost; obliczenia i uwagi z praktyki ESENT 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: Październik 2026 | v1.0 — pierwsze wydanie karty technicznej ESENT dla tego produktu.

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

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