

Masło cupuaçu, tłoczone na zimno, nierafinowane

Theobroma Grandiflorum Seed Butter | CAS 394236-97-6 | surowiec kosmetyczny

Karta Techniczna (TDS) • wydanie: lipiec 2026, v1.0 • dokument produktowy (nie partiowy)

1 Identyfikacja produktu

Nazwa handlowa ESENT	Masło cupuaçu, tłoczone na zimno, nierafinowane
Nazwa INCI	Theobroma Grandiflorum Seed Butter
Definicja surowca	Tłuszcz otrzymywany z nasion cupuaçu (<i>Theobroma grandiflorum</i> Willd. ex Spreng., Malvaceae, dawniej Sterculiaceae)
Nr CAS	394236-97-6
Nr WE / EINECS	Brak przypisania — patrz uwaga poniżej. Numer listy ECHA: 609-676-7
Nr referencyjny CosIng	60295
Funkcje wg CosIng	Nawilżanie; kondycjonowanie skóry
Postać handlowa	Masło stałe do miękkiego, nierafinowane, jednoskładnikowe
Zastosowanie	Surowiec do produkcji kosmetyków — składnik fazy tłuszczowej. Do zastosowań profesjonalnych i amatorskich (DIY); brak ograniczeń co do kręgu odbiorców.
Zastosowania odradzane	Zastosowania inne niż kosmetyczne bez odrębnej oceny przydatności
Dystrybutor / konfekcjonujący	ESENT — STUDIO Ewa Talarczyk-Skowrońska, ul. Ostoi-Zagórskiego 34, 71-810 Szczecin, NIP 8511218922
Producent surowca	Producent i dostawca olejów roślinnych, Wielka Brytania. Pochodzenie surowca pierwotnego: Amazonia.

Uwaga o numerze WE. Karta specyfikacji i certyfikat analizy producenta podają numer EINECS 284-877-7, natomiast karta charakterystyki tego samego producenta wpisuje w tym polu „nie figuruje”. Numery EINECS przydzielano substancjom obecnym na rynku wspólnotowym do 1981 r., a numer CAS 394236-97-6 nadano temu tłuszczowi znacznie później — surowiec nie może więc posiadać numeru EINECS. ECHA prowadzi go pod numerem listy **609-676-7** i tę wartość przyjęto w niniejszej karcie. Rozbieżność zgłoszono dostawcy.

2 Skład jakościowy i ilościowy

Nazwa INCI	Nr CAS	Numer listy ECHA	% w/w	Funkcja
Theobroma Grandiflorum Seed Butter	394236-97-6	609-676-7	100	Nawilżanie, kondycjonowanie skóry

Produkt jednoskładnikowy. Bez dodatku przeciwutleniaczy, konserwantów, barwników i filtrów UV. Surowiec pochodzenia roślinnego (wegański) — bez składników pochodzenia zwierzęcego.

3 Pochodzenie i proces otrzymywania

Surowiec wyjściowy	Nasiona cupuaçu pochodzące ze zbioru ze stanowisk naturalnych (<i>wild harvest</i>) w Amazonii — nie z upraw plantacyjnych
Proces	Suszenie i oddzielanie nasion → tłoczenie na zimno → filtracja surowego tłuszczu → kontrola jakości wg specyfikacji → konfekcjonowanie do opakowań ESENT
Rafinacja	Nie stosowano — masło nierafinowane. Nie poddawano go neutralizacji, bieleniu ani dezodoryzacji.
Rozpuszczalniki ekstrakcyjne	Nie stosowano — tłoczenie mechaniczne na zimno
Produkty uboczne procesu	Łuski i pył z odsiewu; makuch (pasza); woski usuwane na filtrach

Konsekwencje braku rafinacji. Masło zachowuje frakcję niezmydlającą się (2,0–3,0% wg specyfikacji) oraz naturalną barwę i nutę zapachową; barwa i zapach mogą różnić się między partiami. Jednocześnie nie występuje etap obniżający zawartość wolnych kwasów tłuszczowych i nadtlenków — specyfikacja dopuszcza liczbę kwasową do 20 mg KOH/g i liczbę nadtlenkową do 30 meq O₂/kg. Przy liczbie jodowej 40–50 należy to uwzględnić przy planowaniu trwałości gotowej formuły.

4 Specyfikacja i dane fizykochemiczne

Parametr	Jednostka	Wymagania wg specyfikacji
Wygląd	—	Masło stałe do miękkiego
Barwa	—	Kość słoniowa do bladożółtej
Zapach	—	Charakterystyczny; wolny od zapachu zjełczałego i obcego
Temperatura topnienia	°C	25,0 – 35,0
Liczba kwasowa	mg KOH/g	< 20,0
Liczba nadtlenkowa	meq O ₂ /kg	< 30,0
Liczba jodowa	g I ₂ /100 g	40,0 – 50,0
Liczba zmydlania	mg KOH/g	180,0 – 200,0
Ciężar właściwy (25 °C)	—	0,819 – 0,949
Współczynnik załamania światła (40 °C)	—	1,450 – 1,5412
Frakcja niezmydlająca się	%	2,0 – 3,0

Temperatura zapłonu	°C	> 280
Temperatura wrzenia	°C	> 100
Rozpuszczalność w wodzie (20 °C)	—	Nierozpuszczalne
Gęstość względna	—	Brak danych producenta

Profil kwasów tłuszczowych

Łańcuch	Kwas tłuszczowy	Zakres wg specyfikacji [%]
C18:1	Kwas oleinowy	40,0 – 45,0
C18:0	Kwas stearynowy	28,0 – 35,0
C20:0	Kwas arachidowy	8,0 – 13,0
C16:0	Kwas palmitynowy	7,0 – 12,0
C18:2	Kwas linolowy *	3,0 – 7,0

* Karta specyfikacji producenta opisuje pozycję C18:2 jako „linolenic”. Kwas o łańcuchu C18:2 to kwas linolowy; kwas linolenowy ma budowę C18:3. W niniejszej karcie zastosowano prawidłowe nazewnictwo. Nieścisłość zgłoszono dostawcy.

Udział kwasu arachidowego na poziomie 8–13% jest nietypowo wysoki jak na masła roślinne i wraz z kwasem stearynowym odpowiada za stałą konsystencję surowca przy jednoczesnym topnieniu poniżej temperatury powierzchni skóry. Kwasy nienasycone stanowią łącznie ok. 43–52%, co odpowiada liczbie jodowej 40–50.

Uwaga o zakresach w certyfikacie analizy. Certyfikat analizy producenta podaje w kolumnie wymagań szersze granice niż karta specyfikacji: liczba kwasowa ≤ 30,0 wobec < 20,0; liczba jodowa ≤ 80,0 wobec 40,0–50,0; liczba zmydlania 160,0–260,0 wobec 180,0–200,0. Niniejsza karta przyjmuje wartości z karty specyfikacji jako dokumentu nadrzędnego. Rozbieżność zgłoszono dostawcy.

5 Właściwości i zastosowanie w kosmetykach

Funkcje podstawowe	Wg bazy CosIng: nawilżanie oraz kondycjonowanie skóry.
Charakterystyka sensoryczna	Gęste, kremowe masło o zakresie topnienia 25–35 °C, czyli poniżej temperatury powierzchni skóry — rozpuszcza się przy rozprawdzaniu, bez konieczności wcześniejszego rozgrzewania w dłoniach.
Nawilżenie i wygładzenie	Ogranicza uczucie szorstkości i ściągnięcia; pozostawia skórę miękką i wygładzoną w odbiorze.
Rola strukturotwórcza	W formułach bezwodnych buduje konsystencję — nadaje masę i „ciało” maselkom, sztyftom i pomadkom. Wysoki udział kwasów nasyconych o długim łańcuchu sprzyja dobremu ubijaniu (formuły typu whipped butter).
Zastosowanie do włosów	Stosowane w maskach i odżywkach do włosów suchych i porowatych; pozostawia na powierzchni włosa film tłuszczowy poprawiający gładkość i poślizg przy rozczesywaniu.
Nuta własna	Wersja nierafinowana ma wyczuwalny, lekko orzechowo-kakaowy zapach. Przy wyższych stężeniach należy uwzględnić go w kompozycji zapachowej gotowego produktu.
Typowe kategorie produktów	Masła i balsamy do ciała, w tym ubijane; kremy i emulsje o bogatej konsystencji; pomadki, balsamy i maselka do ust; kremy do rąk i sztyfty; maski, odżywki i masła do włosów; mydła wytwarzane na zimno.

Powyższy opis dotyczy właściwości technologicznych surowca oraz wpływu na wygląd i kondycję skóry i włosów. Karta nie przypisuje surowcowi działania leczniczego, przeciwpalnego, przeciwstarzeniowego ani wpływu na procesy fizjologiczne skóry. Producent nie dostarczył danych dotyczących zdolności wiązania wody ani składu frakcji niezmydlającej się, dlatego karta nie zawiera twierdzeń w tym zakresie.

6 Wskazówki formułacyjne

Zalecane stężenie	Do 100% fazy tłuszczowej, zależnie od receptury. Orientacyjnie: emulsje O/W i W/O — 3–15% masy receptury; maselka i balsamy bezwodne — 20–60%; pomadki i balsamy do ust — 10–40%; maski i odżywki do włosów — 2–10%; mydła CP — jako dodatek do fazy tłuszczowej.
Faza i kolejność dodawania	Faza tłuszczowa, razem z pozostałymi tłuszczami stałymi. Topić w łaźni wodnej 45–55 °C do całkowitego stopienia; nie przegrzewać.
Chłodzenie i krystalizacja	Powolne stygnięcie w cieple sprzyja wytrącaniu grubszych kryształów tłuszczu i piaszczystej fakturze. Szybkie, równomierne schłodzenie temu przeciwdziała. Po wstępnym schłodzeniu masło dobrze poddaje się ubijaniu.
Wpływ na pH formuły	Surowiec bezwodny i niejonowy — nie wnosi kwasowości ani zasadowości i nie zmienia pH fazy wodnej, więc korekta pH po dodaniu nie jest wymagana. Należy jednak pamiętać, że specyfikacja dopuszcza liczbę kwasową do 20 mg KOH/g; przy wartościach zbliżonych do górnej granicy rośnie udział wolnych kwasów tłuszczowych, co w emulsjach może nieznacznie obniżyć pH. Przy recepturach wrażliwych na pH warto zmierzyć je po dodaniu fazy tłuszczowej.
Bilans konserwacji	Faza bezwodna o aktywności wody bliskiej zeru — nie wnosi obciążenia mikrobiologicznego i nie zwiększa zapotrzebowania na konserwant. Nie zastępuje układu konserwującego: każda receptura zawierająca wodę wymaga własnego układu, dobranego do pH i składu formuły.
Stabilność oksydacyjna	Liczba jodowa 40–50 wskazuje na umiarkowany udział wiązań podwójnych. Producent nie deklaruje dodatku przeciwutleniacza, a dopuszczalna liczba nadtlenkowa sięga 30 meq O ₂ /kg. Przy formułach o dłuższym terminie przydatności zaleca się przewidzieć przeciwutleniacz oraz opakowanie ograniczające dostęp powietrza i światła.
Kompatybilność	Miesza się z olejami, masłami, woskami i estrami. Nierozpuszczalne w wodzie. Unikać kontaktu ze stężonymi kwasami, zasadami i utleniaczami.
Wpływ na konsystencję	Udział cupuaçu przekłada się na twardość gotowego produktu. Przy zmianie proporcji względem masła shea lub kakaowego zalecana próba na małej partii.

7 Czystość mikrobiologiczna

Producent **nie podaje specyfikacji mikrobiologicznej** dla tego surowca. Masło jest materiałem bezwonnym o aktywności wody bliskiej zeru, który nie stanowi środowiska wzrostu mikroorganizmów.

Sprostowanie do dokumentacji producenta. Sekcja 11 karty charakterystyki producenta zawiera zdanie, zgodnie z którym brak specyfikacji mikrobiologicznej wynika z wyjaławiania produktu w procesie rafinacji. Opisywany surowiec **nie jest rafinowany** — schemat procesu produkcyjnego nie przewiduje takiego etapu. Zapisu tego nie należy traktować jako deklaracji jałowości masła. Nieścisłość zgłoszono dostawcy.

Zalecenie ESENT: pobierać czystymi i suchymi narzędziami, zamykać opakowanie bezpośrednio po pobraniu, nie wprowadzać wody do opakowania handlowego.

8 Alergeny i oświadczenia dotyczące składu

Alergeny zapachowe (zał. III rozp. 1223/2009)	Producent deklaruje brak alergenów
Pochodzenie	Wyłącznie roślinne; brak składników pochodzenia zwierzęcego — surowiec wegański
Sposób pozyskania surowca	Zbiór ze stanowisk naturalnych (<i>wild harvest</i>)
Barwniki, konserwanty, filtry UV	Nie zawiera (zał. IV-VI rozp. 1223/2009)
Substancje zakazane (zał. II)	Nie figuruje w wykazie
Substancje objęte ograniczeniami (zał. III)	Nie podlega ograniczeniom
Nanomateriały	Nie zawiera
Rozpuszczalniki ekstrakcyjne	Nie stosowano
GMO	Producent nie dostarczył odrębnej deklaracji
Informacja dla odbiorców uczulonych	Cupuaçu należy do rodzaju <i>Theobroma</i> , tego samego co kakaowiec (<i>Theobroma cacao</i>). U osób z rozpoznaną alergią na kakao nie można wykluczyć reaktywności krzyżowej.

9 Klasyfikacja CLP i bezpieczeństwo

Produkt **nie jest klasyfikowany** jako stwarzający zagrożenie zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1272/2008 (CLP). Nie przypisano piktogramu, hasła ostrzegawczego ani zwrotów H i P.

Zagrożenia natury fizycznej przy pracy z surowcem: stopiony, gorący tłuszcz może powodować oparzenia; rozlany produkt stwarza ryzyko poślizgnięcia. Szczegółowe informacje zawiera Karta Charakterystyki (SDS).

10 Przechowywanie, trwałość i opakowanie

Warunki przechowywania	Miejsce suche i przewiewne, temperatura poniżej 20 °C ; chronić przed światłem oraz źródłami ciepła i zapłonu; ograniczać kontakt z tlenem
Opakowanie	Szczelnie zamknięte
Materiały niezgodne	Stężone kwasy, zasady, utleniacze
Trwałość	24 miesiące od daty produkcji
Uwaga o konsystencji	Zmiana konsystencji przy wahanach temperatury jest naturalną cechą tłuszczu o zakresie topnienia 25-35 °C i nie wpływa na jakość surowca
Konfekcjonowanie ESENT	Surowiec przepakowywany do opakowań ESENT. Dostępna wielkość: 100 g.

11 Informacje regulacyjne

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczące produktów kosmetycznych — surowiec dozwolony do stosowania w kosmetykach; nie figuruje w załączniku II i nie podlega ograniczeniom załączników III-VI. Pozycja CosIng: 60295; funkcje: nawilżanie, kondycjonowanie skóry.
- Rozporządzenie (WE) nr 1272/2008 (CLP) — brak klasyfikacji.
- Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 (REACH) — nie przeprowadzono oceny bezpieczeństwa chemicznego; materiał niesklasyfikowany. Numer listy ECHA: 609-676-7.
- Rozporządzenie (UE) 2020/878 — format karty charakterystyki.
- Gotowy produkt kosmetyczny wymaga sporządzenia raportu bezpieczeństwa (art. 10 rozp. 1223/2009) oraz zgłoszenia do portalu CPNP przed wprowadzeniem do obrotu.

12 Podstawa dokumentu i zastrzeżenia

Kartę opracowano na podstawie dokumentacji producenta surowca: karty specyfikacji, karty charakterystyki, oświadczenia o składzie INCI, schematu przebiegu procesu produkcyjnego oraz certyfikatu analizy.

- ESENT jako dystrybutor i podmiot konfekcjonujący nie wykonuje własnych badań analitycznych — dane przepisano z dokumentacji producenta.
- Podane wielkości są **zakresami specyfikacji**, a nie wynikami konkretnej partii. Wyniki oznaczeń dla partii zawiera Certyfikat Analizy (CoA), udostępniany na żądanie.
- Dokument ma charakter produktowy, nie partiowy.
- Różnice stwierdzone w dokumentacji producenta oznaczono w treści karty i zgłoszono dostawcy.
- Karta nie zastępuje oceny bezpieczeństwa gotowego kosmetyku ani nie zwalnia odbiorcy z obowiązku sprawdzenia przydatności surowca we własnej recepturze.
- Informacje podano zgodnie ze stanem wiedzy na dzień wydania.

Wydanie / wersja	Lipiec 2026 v1.0 — pierwsze wydanie karty ESENT
Opracowanie	ESENT — STUDIO Ewa Talarczyk-Skowrońska
Kontakt	bok@esent.pl tel. +48 530 176 850