

**PRIMOAMORE S.R.L.**

Sede legale: C.da Piana Romana, snc - 90010 Lascari (PA) Italy
Stabilimento: C.da Porracina, snc - 98070 Pettineo (ME) Italy
Tel.: +39 0921 446623 - info@olioprimamore.it - www.olioprimamore.it
Partita IVA / Codice Fiscale: IT 06364820826
Capitale Sociale: € 1.000.002,00 i.v. - Reg. Imprese Palermo - REA nr. 316510
Codice Univoco: SUBM70N - PEC: tmclascari@pec.it

**SCHEDA TECNICA** · TECHNICAL DATA SHEET**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL BASILICO PRIMOAMORE ML 250***FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BASIL PRIMOAMORE ML 250*

OLIO AROMATIZZATO AL BASILICO PRIMOAMORE 250 ML

CODICE **00C.BASIL025**
REVISIONE **Rev. 1.3**
DATA **12/03/2026**
EAN **8056147670929**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm.	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL BASILICO PRIMOAMORE ML 250 FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BASIL PRIMOAMORE ML 250	Denom. legale	Olio extra vergine di oliva aromatizzato al basilico
Codice art.	00C.BASIL025	Marchio	PRIMOAMORE
Formato	250 ml	EAN-13	8056147670929

02 Descrizione Description

Condimento a base di EVO aromatizzato al basilico.
Condiment based on evoo flavoured with basil.

03 Ingredienti Ingredients

Olio extra vergine di oliva* (95%), aroma naturale di basilico (5%), basilico (*Ocimum basilicum* L.) in pezzi. *Origine delle olive: Unione Europea / Italia, secondo tracciabilità lotto.

Extra virgin olive oil* (95%), natural basil flavouring (5%), basil (*Ocimum basilicum* L.) pieces. *Origin of olives: European Union / Italy, according to batch traceability. No allergens present according to EU Regulation 1169/2011. No additives added. Non-genetically modified product, in accordance with EC Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

04 Allergeni Allergens

Cereali / Glutine	ASSENTE	Crostacei	ASSENTE
Uova	ASSENTE	Pesce	ASSENTE
Arachidi	ASSENTE	Soia	ASSENTE
Latte e derivati	ASSENTE	Frutta a guscio	ASSENTE
Sedano	ASSENTE	Senape	ASSENTE
Semi di sesamo	ASSENTE	Solfiti / SO ₂	ASSENTE
Lupini	ASSENTE	Molluschi	ASSENTE

Allergeni dichiarati ai sensi del Reg. UE 1169/2011, All. II.

05 Organolettiche Organoleptic

Aspetto	Tipico dell'olio extra vergine di oliva Typical of extra virgin olive oil
Colore	Verde con riflessi dorati Green with golden reflections
Consistenza	Tipica dell'olio extra vergine di oliva Typical of extra virgin olive oil
Odore	Fruttato con note di basilico Fruity with hints of basil
Sapore	Fruttato con note di basilico Fruity with hints of basil

06 Caratteristiche chimico-fisiche Chemical & physical

PARAMETRO	VALORE / LIMITE	METODO
Acidita libera (espressa in acido oleico)	≤ 0,8 % m/m	COI/T.20/Doc.24
Numero di perossidi	≤ 20 meq O ₂ /kg	COI/T.20/Doc.35
Esame spettrofotometrico K232	≤ 2,5 -	COI/T.20/Doc.19
Esame spettrofotometrico K268 (K270)	≤ 0,22 -	COI/T.20/Doc.19
Esame spettrofotometrico delta-K	≤ 0,01 -	COI/T.20/Doc.19
Contenuto etil esteri (FAEE)	≤ 35 mg/kg	COI/T.20/Doc.28
Stigmastadieni	≤ 0,05 mg/kg	COI/T.20/Doc.11
Umidita e sostanze volatili	≤ 0,2 % m/m	Reg. UE 2568/91 All. V
Polifenoli totali (idrossitirosolo)	≥ 250 mg/kg	COI/T.20/Doc.29
Tocoferoli totali (vitamina E)	150–300 mg/kg	ISO 9936

07 Altre caratteristiche chimico-fisiche Other chemical & physical

PARAMETRO	VALORE / LIMITE	METODO
Cere	≤ 250 mg/kg	COI/T.20/Doc.18
Materia insaponificabile	≤ 1,5 % m/m	ISO 18609
Indice di rifrazione (a 20 C)	1,4677–1,4705 -	ISO 6320
Indice di iodio (Wijs)	75–94 g I ₂ /100g	ISO 3961
Indice di saponificazione	184–196 mg KOH/g	ISO 3657
Densita relativa (a 20 C)	0,91–0,916 g/ml	ISO 6883
Steroli totali	≥ 1000 mg/kg	COI/T.20/Doc.26
beta-sitosterolo apparente (% steroli)	≥ 93 %	COI/T.20/Doc.26

08 Profilo acidi grassi Fatty acid profile

C14_0 · Acido miristico (C14:0)	≤ 0,03 %
C16_0 · Acido palmitico (C16:0)	7,5–20 %
C16_1 · Acido palmitoleico (C16:1)	0,3–3,5 %
C17_0 · Acido eptadecanoico/margarico (C17:0)	≤ 0,4 %
C17_1 · Acido eptadecenoico (C17:1)	≤ 0,6 %
C18_0 · Acido stearico (C18:0)	0,5–5 %
C18_1 · Acido oleico (C18:1) - omega 9	55–83 %
C18_2 · Acido linoleico (C18:2) - omega 6	2,5–21 %
C18_3 · Acido linolenico (C18:3) - omega 3	≤ 1 %
C20_0 · Acido arachidico (C20:0)	≤ 0,6 %
C20_1 · Acido eicosenoico/gondoico (C20:1)	≤ 0,5 %
C22_0 · Acido behenico (C22:0)	≤ 0,2 %
C24_0 · Acido lignocerico (C24:0)	≤ 0,2 %

09 Valutazione organolettica (panel test) Sensory evaluation (panel test)

PARAMETRO	VALORE / LIMITE	METODO
Mediana del difetto	≤ 0 mediana	COI/T.20/Doc.15
Mediana del fruttato	2–8 mediana	COI/T.20/Doc.15
Mediana amaro	1–6 mediana	COI/T.20/Doc.15
Mediana piccante	1–6 mediana	COI/T.20/Doc.15

10 Contaminanti Contaminants

PARAMETRO	VALORE / LIMITE	METODO
Aflatossina B1	≤ 2 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Ocratossina A	≤ 5 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Piombo (Pb)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
Arsenico (As)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
Mercurio (Hg)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
Cadmio (Cd)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
MOSH (idrocarburi minerali saturi)	≤ 4 mg/kg	EN 16995
MOAH (idrocarburi minerali aromatici)	≤ 1 mg/kg	EN 16995
Idrocarburi policiclici aromatici (IPA)	≤ 2 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Residui antiparassitari		Reg. CE 396/2005 LMR

16 Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration

Informazioni nutrizionali NUTRITION FACTS	
100 ml 100 ml	
Energia Energy	828 kcal
Grassi Fat	91,6 g
di cui saturi of which saturates	14 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	68 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	9,6 g
Fibre Fibre	0 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

CODICI IDENTIFICATIVI

Product codes

CODICE

00C.BASIL025

FORMATO

250 ml

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA



8056147670929

8056147670929

17 Confezionamento · unità di vendita Packaging · sale unit

UNITÀ DI VENDITA (PZ)							
CONTENITORE	TAPPO	CAPACITÀ	PESO NETTO	PESO LORDO	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	ALTEZZA
Vetro	TAPPO A VITE	0,25 ml	0,229 kg	0,507 kg	50 mm	50 mm	240 mm

EAN-13 8056147670929 · Antirabbocco: No · Termocapsula: No · Collarino: No

18 Informazioni logistiche · pallettizzazione Logistics · palletisation

CONFIGURAZIONE	PZ/CART.	CART./STRATO	STRATI	CART./PALLET	PZ/PALLET	ALTEZZA	PESO LORDO
★ Vetro EPAL 80x120	12	28	5	140	1.680	25,9 cm	876,2 kg

Cartone master: Vetro · 2 cm×1,5 cm×2,3 cm · lordo 6,08 kg

11 Conservazione Storage

Conservare al riparo dalla luce e dalle fonti di calore, in luogo fresco e asciutto, a temperatura compresa tra 15°C e 20°C. Dopo l'apertura, richiudere bene la bottiglia e consumare preferibilmente entro breve tempo per preservare al meglio le note aromatiche.

Store away from light and heat sources, in a cool, dry place at a temperature between 15°C and 20°C. After opening, close the bottle tightly and consume within a reasonably short time to preserve the aromatic notes.

12 Durata · TMC Shelf life

18 mesi dalla data di confezionamento

18 Months from the packaging date

13 Modalità d'uso Directions for use

Agitare leggermente prima dell'uso. Consigliato l'utilizzo a crudo per esaltare l'aroma di basilico fresco.»,

Shake gently before use. Recommended for raw (uncooked) use to fully enhance the fresh basil aroma.

14 Origine materie prime Raw material origin

Origine delle olive: Unione Europea / Italia, secondo tracciabilità lotto.

Origin of the olives: european union / italy, according to batch traceability.

15 Certificazioni Certifications

✓ Vegan

✓ Origine vegetale

— Biologico

— Kosher

✓ Halal

Sostanze allergeniche e celiachia • Allergenic substances and coeliac disease

Gli allergeni eventualmente presenti sono indicati in etichetta in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 (Allegato II).

Any allergens present are declared on the label in accordance with Reg. (EU) 1169/2011 (Annex II).

Reg. (UE) 1169/2011, All. II • Reg. (UE) 828/2014

Radiazioni ionizzanti • Ionising radiation

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti.

The product and its ingredients have not been treated with ionising radiation.

D.Lgs. 30/2001 • Dir. 1999/2/CE

Additivi e aromi • Additives and flavourings

Il prodotto non contiene additivi né aromi aggiunti. Eventuali additivi/aromi impiegati sarebbero conformi ai Reg. (CE) 1333/2008 e 1334/2008.

The product contains no added additives or flavourings. Any additives/flavourings used would comply with Reg. (EC) 1333/2008 and 1334/2008.

Reg. (CE) 1333/2008 • Reg. (CE) 1334/2008

Organismi geneticamente modificati (OGM) • Genetically modified organisms (GMOs)

Il prodotto non contiene OGM e non è ottenuto da OGM; non soggetto a etichettatura ai sensi dei Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003.

The product is GMO-free and not produced from GMOs; not subject to labelling under Reg. (EC) 1829/2003 and 1830/2003.

Reg. (CE) 1829/2003 • Reg. (CE) 1830/2003

Contaminanti • Contaminants

Il prodotto è conforme ai tenori massimi di contaminanti fissati dal Reg. (UE) 2023/915 e successive modifiche.

The product complies with the maximum contaminant levels set by Reg. (EU) 2023/915 and subsequent amendments.

Reg. (UE) 2023/915

Metalli pesanti • Heavy metals

I tenori di metalli pesanti (es. piombo, cadmio, arsenico) sono conformi ai limiti del Reg. (UE) 2023/915.

Heavy-metal levels (e.g. lead, cadmium, arsenic) comply with the limits of Reg. (EU) 2023/915.

Reg. (UE) 2023/915

Residui di pesticidi • Pesticide residues

I residui di prodotti fitosanitari sono conformi ai limiti massimi (LMR) del Reg. (CE) 396/2005 e successive modifiche.

Plant-protection product residues comply with the maximum residue levels (MRLs) of Reg. (EC) 396/2005 and subsequent amendments.

Reg. (CE) 396/2005

N. REVISIONE	DATA EMISSIONE	APPROVAZIONE	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	—	OOC.BASIL025

Responsabile Qualità • timbro e firma