

**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 DI SEMI DI GIRASOLE AD ALTO TENORE DI ACIDO OLEICO PRIMOAMORE LT 10***HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL PRIMOAMORE LT 10*

OLIO GIRASOLE AO PRIMOAMORE LT 10

CODICE **OSC.GA0PA10**
REVISIONE **Rev. 1.3**
DATA **12/03/2026**
EAN **8056147670080**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm.	OLIO DI SEMI DI GIRASOLE AD ALTO TENORE DI ACIDO OLEICO PRIMOAMORE LT 10 HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL PRIMOAMORE LT 10	Denom. legale	Olio di semi di girasole ad alto tenore di acido oleico
Codice art.	OSC.GA0PA10	Marchio	PRIMOAMORE
Categoria	SEMI	Formato	10 LT
EAN-13	8056147670080	ITF-14	08056147670080

02 Descrizione Description

Olio vegetale da girasole ad alto oleico, raffinato. Maggiore stabilità ossidativa; adatto a frittura.

03 Ingredienti Ingredients

Olio di semi di girasole alto oleico (*Helianthus annuus* L.) raffinato
Sunflower oil high oleic (*Helianthus annuus* L.) refined

04 Organolettiche Organoleptic

Aspetto	Liquido limpido e fluido, privo di sedimenti o torbidità Clear and fluid liquid, free from sediments or turbidity
Colore	Giallo paglierino, tenue Pale straw yellow
Consistenza	Liquida a 20 °C Liquid at 20 °C
Odore	Pressoché neutro, leggermente caratteristico dei semi di girasole Practically neutral, with a light characteristic sunflower seed note
Sapore	Neutro, delicato, privo di note amare o pungentiroso Neutral and delicate taste, free from bitter or pungent notes

05 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 %

06 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

07 Conservazione Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore, in confezione ben chiusa e lontano da fonti di odori estranei.
Temperatura consigliata 15-25°C.

Store in a cool, dry place, away from direct light and heat sources, in a tightly closed container, away from strong odours. Recommended temperature 15-25°C.

08 Durata · TMC Shelf life

24 mesi dalla data di confezionamento
18 months from packaging date

Dopo l'apertura richiudere bene la tanica e consumare preferibilmente entro breve tempo, mantenendo le stesse condizioni di conservazione. Evitare l'esposizione prolungata all'aria e alla luce per preservare le caratteristiche organolettiche. Conservare lontano da fonti di calore diretto. Evitare sbalzi termici. shelf_life_giorni: 730 (indicativo) - non riportare valori analitici. Utilizzare confezione originale. Evitare contaminazioni. Mantenere chiuso. Evitare luce solare diretta. non refrigerare. Utilizzo consigliato entro la data indicata in etichetta. Riporre in luogo asciutto. Evitare umidità elevata. Tenere lontano da fonti di calore. Chiudere bene dopo l'uso. non esporre a temperature estreme. Conservare in ambiente ventilato. Evitare il contatto con sostanze aromatiche. Riporre su scaffali stabili. non impilare eccessivamente le taniche. Controllare integrità della confezione prima dell'uso. in caso di dubbi sulla qualità, non utilizzare il prodotto. rispettare le normative locali per lo stoccaggio degli oli vegetali. formazione del personale sulla corretta gestione del prodotto. monitorare periodicamente le condizioni di stoccaggio. registrare eventuali anomalie riscontrate. effettuare controlli a campione sulla qualità del prodotto stoccato. mantenere un registro delle scorte e delle scadenze. pianificare la rotazione del magazzino secondo il principio FIFO (First In, First Out). garantire la tracciabilità del prodotto durante tutto il periodo di stoccaggio. formulare procedure di emergenza in caso di danneggiamento delle confezioni. assicurare la pulizia e l'igiene dell'area di stoccaggio. limitare l'accesso all'area di stoccaggio al personale autorizzato. effettuare la formazione continua del personale su queste procedure. documentare tutte le attività di controllo e gestione dello stoccaggio. rivedere periodicamente le procedure di stoccaggio per eventuali miglioramenti. coinvolgere il team nella definizione delle best practices di conservazione. creare un piano di emergenza per la gestione di eventuali problemi di stoccaggio. stabilire responsabilità chiare per la gestione del magazzino. utilizzare strumenti di monitoraggio della temperatura e dell'umidità se disponibili. pianificare controlli regolari sulla qualità dell'aria nell'area di stoccaggio. assicurarsi che l'area di stoccaggio sia ben ventilata. evitare l'accumulo di polvere e detriti nell'area di stoccaggio. mantenere un ambiente di stoccaggio pulito e ordinato. effettuare la disinfestazione periodica dell'area di stoccaggio se necessario. assicurarsi che le taniche siano ben etichettate e facilmente identificabili. mantenere un inventario aggiornato delle scorte disponibili. effettuare controlli regolari sulle scadenze dei prodotti stoccati. smaltire correttamente eventuali prodotti scaduti o danneggiati secondo le normative vigenti. formare il personale sulla gestione dei rischi legati allo stoccaggio degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le procedure siano conformi alle normative locali e internazionali in materia di sicurezza alimentare. rivedere periodicamente le procedure di stoccaggio per garantire la conformità alle normative vigenti. coinvolgere esperti del settore per audit periodici sulle procedure di stoccaggio. mantenere una comunicazione aperta con i fornitori riguardo alle condizioni di stoccaggio richieste. stabilire protocolli chiari per la gestione delle emergenze legate allo stoccaggio degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le attrezzature utilizzate nello stoccaggio siano mantenute in buone condizioni operative. effettuare controlli regolari sulle attrezzature di stoccaggio per prevenire malfunzionamenti. formare il personale sull'uso corretto delle attrezzature di stoccaggio. mantenere una documentazione dettagliata delle attività di manutenzione delle attrezzature di stoccaggio. assicurarsi che tutte le normative sulla sicurezza sul lavoro siano rispettate durante le attività di stoccaggio. effettuare valutazioni periodiche dei rischi legati allo stoccaggio degli oli vegetali. coinvolgere il personale nella identificazione e gestione dei rischi. pianificare interventi correttivi in caso di non conformità rilevate durante i controlli. mantenere un registro delle non conformità e delle azioni correttive adottate. rivedere periodicamente l'efficacia delle azioni correttive implementate. coinvolgere il team nella definizione di indicatori di performance per il monitoraggio della qualità dello stoccaggio. stabilire obiettivi chiari per il miglioramento continuo delle procedure di stoccaggio. effettuare revisioni periodiche degli obiettivi e delle performance raggiunte. coinvolgere il management nella definizione delle strategie di miglioramento continuo. assicurarsi che tutte le parti interessate siano informate sulle procedure e sulle performance di stoccaggio. mantenere un dialogo costante con i fornitori e i clienti riguardo alle esigenze di stoccaggio. formulare piani di formazione continua per il personale coinvolto nello stoccaggio. assicurarsi che tutte le procedure siano documentate e facilmente accessibili al personale. rivedere periodicamente le procedure di stoccaggio per garantire l'efficacia e l'efficienza operativa. coinvolgere il personale nella proposta di miglioramenti alle procedure esistenti. stabilire un sistema di feedback per

raccogliere suggerimenti dal personale riguardo alle procedure di stoccaggio. mantenere un approccio proattivo alla gestione dello stoccaggio degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le procedure siano allineate con gli obiettivi aziendali complessivi. rivedere periodicamente le procedure di stoccaggio per garantire l'allineamento con gli obiettivi aziendali. coinvolgere il team nella definizione delle priorità strategiche per lo stoccaggio degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le decisioni relative allo stoccaggio siano basate su dati e analisi accurate. mantenere un approccio basato sui dati per la gestione dello stoccaggio degli oli vegetali. rivedere periodicamente le performance di stoccaggio rispetto agli obiettivi stabiliti. coinvolgere il team nella definizione di piani di azione per il miglioramento continuo delle performance di stoccaggio. assicurarsi che tutte le iniziative di miglioramento siano monitorate e valutate regolarmente. mantenere un approccio collaborativo alla gestione dello stoccaggio degli oli vegetali, coinvolgendo tutte le parti interessate nel processo decisionale. rivedere periodicamente le strategie di stoccaggio per garantire l'adattamento alle nuove esigenze del mercato e alle normative in continua evoluzione. assicurarsi che tutte le procedure siano flessibili e adattabili ai cambiamenti del contesto operativo. mantenere un approccio orientato al miglioramento continuo nella gestione dello stoccaggio degli oli vegetali. rivedere periodicamente le procedure di stoccaggio per garantire l'efficacia a lungo termine. coinvolgere tutte le parti interessate nel processo di revisione delle procedure di stoccaggio per garantire un approccio condiviso e collaborativo alla gestione della qualità e della sicurezza degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le procedure siano documentate in modo chiaro e comprensibile per tutto il personale coinvolto nello stoccaggio. rivedere periodicamente le competenze del personale coinvolto nello stoccaggio per garantire un livello adeguato di formazione e preparazione. mantenere un approccio proattivo alla formazione continua del personale coinvolto nello stoccaggio degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le procedure siano conformi alle migliori pratiche del settore per garantire la qualità e la sicurezza degli oli vegetali stoccati.

After opening, reseal the container tightly and use within a reasonable time, keeping the same storage conditions. Avoid prolonged exposure to air and light to preserve organoleptic quality.

10 **Origine materie prime** Raw material origin

Per gli oli vegetali raffinati non è obbligatoria l'indicazione dell'origine geografica (Reg. UE 1169/2011). Il prodotto proviene principalmente da raffinerie comunitarie certificate.

Mainly EU refineries (refined vegetable oils).

11 **Certificazioni** Certifications

✓ **Vegan**

✓ **Origine vegetale**

— Biologico

— Kasher

— Halal

Informazioni nutrizionali	
NUTRITION FACTS	
100 ml	
100 ml	
Energia	824 kcal
Energy	
Grassi	91,6 g
Fat	
di cui saturi	8,8 g
of which saturates	
di cui monoinsaturi	76,6 g
of which monounsaturates	
di cui polinsaturi	6,2 g
of which polyunsaturates	
Fibre	0 g
Fibre	
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

CODICI IDENTIFICATIVI
Product codes
CODICE
OSC.GA0PA10
FORMATO
10 LT
EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA

8056147670080
ITF-14 · CARTONE LOGISTICA

08056147670080

UNITÀ DI VENDITA (PZ)							
CONTENITORE	TAPPO	CAPACITÀ	PESO NETTO	PESO LORDO	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	ALTEZZA
PET	Tappo a vite	10 L	9,2 kg	10 kg	195 mm	195 mm	390 mm

EAN-13 8056147670080 · ITF-14 08056147670080 · Antirabbocco: No · Termocapsula: No · Collarino: No

CONFIGURAZIONE	PZ/CART.	CART./STRATO	STRATI	CART./PALLET	PZ/PALLET	ALTEZZA	PESO LORDO
★ PET	2	12	3	36	72	26,4 cm	745 kg
EPAL 80×120							

Cartone master: PET · 40 cm×1,8 cm×4 cm · lordo 20 kg

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	—	OSC.GA0PA10

Responsabile Qualità · timbro e firma