



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 MAIS PRIMOAMORE LT 5

CORN OIL PRIMOAMORE LT 5

OLIO MAIS PRIMOAMORE LT 5

CODICE **OSC.MAIPA5**
REVISIONE **Rev. 1.3**
DATA **12/03/2026**
EAN **8056147670295**

01 Identificazione Product identification



Denom. comm.	OLIO DI SEMI DI MAIS PRIMOAMORE LT 5 CORN OIL PRIMOAMORE LT 5	Denom. legale	Olivo di semi di mais raffinato, ottenuto dai semi di Zea mays L. mediante processo di estrazione e successiva raffinazione, che ne garantisce elevata stabilità e leggerezza organolettica. Confezionato in formato da 5 litri, adatto sia all'uso domestico che
Codice art.	OSC.MAIPA5	Marchio	PRIMOAMORE
Categoria	SEMI	Formato	5 LT.
EAN-13	8056147670295	ITF-14	08056147670295

02 Descrizione Description

Olivo vegetale da germi di mais, raffinato.

Refined corn oil obtained from the seeds of Zea mays L. through an extraction process followed by refining, ensuring high stability and a light sensory profile. Packaged in a 5-liter format, suitable for both household and professional use.

03 Ingredienti Ingredients

Olivo di semi di mais

Corn oil

04 Organolettiche Organoleptic

Aspetto	Sostanza oleosa limpida Oily substance, clear
Colore	Giallo dorato chiaro Light golden yellow
Consistenza	Liquida a 20 °C Liquid at 20 °C
Odore	Leggero, neutro, tipico degli oli vegetali raffinati Light, neutral, typical of refined vegetable oils
Sapore	Delicato, quasi impercettibile Delicate, almost imperceptible

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 lignocericico (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, asciutto e al riparo da luce diretta e fonti di calore. Tenere il recipiente ben chiuso.

Store in a cool, dry place away from light and heat. Keep container tightly closed.

08 Durata · TMC Shelf life

24 mesi dalla data di confezionamento

18 months from packaging date

09 Modalità d'uso Directions for use

Prodotto destinato all'alimentazione umana.

For human consumption.

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 OGM GMO

Il prodotto non contiene OGM e non è ottenuto da OGM.

GMO-free product, not produced from GMOs.

12 Trattamenti particolari Special treatments

IONIZZAZIONE

Prodotto NON sottoposto a trattamento di ionizzazione (Dir. 1999/2/CE)

NANOMATERIALI

Prodotto NON contenente nanomateriali ingegnerizzati (Reg. UE 1169/2011 Art. 18)

13 Certificazioni Certifications

✓ Vegan	✓ Origine vegetale	— Biologico	— Kosher	— Halal
✓ Senza glutine				

Informazioni nutrizionali NUTRITION FACTS	
100 ml	100 ml
Energia Energy	900 kcal
Grassi Fat	100 g
di cui saturi of which saturates	13 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	29 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	55 g
Fibre Fibre	0 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

CODICI IDENTIFICATIVI Product codes
CODICE OSC.MAISPA5
FORMATO 5 LT.
EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA  8056147670295
ITF-14 · CARTONE LOGISTICA  08056147670295

UNITÀ DI VENDITA (PZ)							
CONTENITORE	TAPPO	CAPACITÀ	PESO NETTO	PESO LORDO	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	ALTEZZA
PET	Tappo a vite	5 L	4,6 kg	5 kg	157 mm	157 mm	300 mm

EAN-13 8056147670295 · ITF-14 08056147670295 · Antirabbocco: No · Termocapsula: No · Collarino: No

CONFIGURAZIONE	PZ/CART.	CART./STRATO	STRATI	CART./PALLET	PZ/PALLET	ALTEZZA	PESO LORDO
★ Pet EPAL 80×120	2	17	4	68	136	142,4 cm	705 kg

Cartone master: Pet · 30 cm×15 cm×32 cm · lordo 10 kg

01 Reg. UE 1169/2011 - Etichettatura alimenti	05 Reg. UE 2568/91 - Caratteristiche oli di oliva e metodi di analisi	09 D.M. 23/12/2013 - Etichettatura origine olive
02 Reg. UE 178/2002 - Sicurezza alimentare	06 Reg. UE 29/2012 - Norme di commercializzazione olio di oliva	10 D.Lgs. 231/2017 - Sanzioni per violazioni Reg. 1169/2011
03 Reg. UE 852/2004 - Igiene dei prodotti alimentari	07 Reg. UE 2023/915 - Tenori massimi contaminanti	11 Reg. UE 1151/2012 - DOP/IGP/STG
04 Reg. UE 1308/2013 - Organizzazione mercati prodotti agricoli	08 Reg. CE 396/2005 - LMR residui antiparassitari	12 D.M. 24/02/2020 - Disciplinare IGP "Sicilia"

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). Idoneo ai celiaci: tenore di glutine conforme al Reg. (UE) 828/2014 («senza glutine», < 20 mg/kg). Any allergens present are declared on the label in accordance with Reg. (EU) 1169/2011 (Annex II). Suitable for coeliacs: gluten content compliant with Reg. (EU) 828/2014 («gluten-free», < 20 mg/kg). Reg. (UE) 1169/2011, All. II · Reg. (UE) 828/2014
--

Radiazioni ionizzanti · Ionising radiation Prodotto NON sottoposto a trattamento di ionizzazione (Dir. 1999/2/CE) 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.MAISPA5

Responsabile Qualità · timbro e firma