



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

ACETO DI VINO BIANCO PRIMOAMORE ML 500

WHITE WINE VINEGAR PRIMOAMORE ML 500

ACETO BALSAMICO I.G.P. MODENA PRIMOAMORE 500 ML Balsamic vinegar pgi modena primoamore 500 ml



CODICE · Code **ACEBALPA050**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670288**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	ACETO DI VINO BIANCO PRIMOAMORE ML 500 WHITE WINE VINEGAR PRIMOAMORE ML 500	Denom. legale Legal name	Aceto di vino bianco Aceto Balsamico di Modena I.G.P.: Aceto Balsamico di Modena I.G.P., ottenuto dalla fermentazione acetica e successivo invecchiamento di vino e mosto d'uva cotto e/o concentrato, prodotto secondo il disciplinare I.G.P. "Acet PRIMOAMORE	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit	ITF-14 · CARTONE shipping case
Codice art. Article code	ACEBALPA050	Marchio Brand			
Formato Net content	500 ml			8056147670288	08056147670288

02 Descrizione Description

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. ottenuto da mosto d'uva (*Vitis vinifera* L.) cotto e/o concentrato in miscela con aceto di vino, con aggiunta di una percentuale di aceto invecchiato di almeno dieci anni e di caramello (max 2%) per la stabilizzazione del colore. Il prodotto maturo e affina in botti di legno secondo il disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta.

White wine vinegar subjected to acetic fermentation, obtained from *Vitis vinifera* L. grapes, with the addition of cooked and/or concentrated grape must, produced according to the Protected Geographical Indication (P.G.I.) specification "Aceto Balsamico di Modena". The product is packaged in a 500 ml bottle, ready for direct culinary use.

03 Ingredienti Ingredients

Aceto di vino bianco, mosto di uve cotto e/o concentrato, colorante: caramello E150d. Prodotto ottenuto tramite fermentazione acetica di vino bianco, con successiva aggiunta di mosto d'uva cotto e/o concentrato secondo la tradizione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP.

White wine vinegar, cooked and/or concentrated grape must, caramel colouring E150d. Product obtained through acetic fermentation of white wine, with the subsequent addition of cooked and/or concentrated grape must, according to the traditional method for Aceto Balsamico di Modena IGP.

04 Allergeni Allergens

Cereali / Glutine Cereals / Gluten	ASSENTE · Absent	Crostacei Crustaceans	ASSENTE · Absent
Uova Eggs	ASSENTE · Absent	Pesce Fish	ASSENTE · Absent
Arachidi Peanuts	ASSENTE · Absent	Soia Soybeans	ASSENTE · Absent
Latte e derivati Milk	ASSENTE · Absent	Frutta a guscio Tree nuts	ASSENTE · Absent
Sedano Celery	ASSENTE · Absent	Senape Mustard	ASSENTE · Absent
Semi di sesamo Sesame seeds	ASSENTE · Absent	Solfiti / SO ₂ Sulphites	PRESENTE · Present
Lupini Lupin	ASSENTE · Absent	Molluschi Molluscs	ASSENTE · Absent

Allergeni dichiarati ai sensi del Reg. UE 1169/2011, All.
II. · Allergens declared pursuant to EU Reg. 1169/2011, Annex II.

05 Organolettiche Organoleptic

Aspetto Appearance	Liquido limpido e brillante, di buona fluidità Clear and bright liquid, with good fluidity
Colore Colour	Bruno scuro intenso, con riflessi ambrati Intense dark brown, with amber highlights
Consistenza Consistency	Fluida, moderatamente densa e sciropposa. Fluid, moderately dense and syrupy.
Odore Smell	Caratteristico, intenso e persistente, con note acetiche vivaci e sentori di mosto cotto Characteristic, intense and persistent, with lively acetic notes and hints of cooked must
Sapore Taste	Agrodolce, equilibrato tra la componente acida e la dolcezza del mosto d'uva, gradevolmente persistente in bocca Sweet and sour, well balanced between acidity and the sweetness of the grape must, pleasantly persistent on the palate

06 Caratteristiche chimico-fisiche Chemical & physical

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Acidità libera (espressa in acido oleico) · Free acidity (as oleic acid)	≤ 0,8 % m/m	COI/T.20/Doc. 24
Numero di perossidi · Peroxide value	≤ 20 meq O ₂ /kg	COI/T.20/Doc. 35
Esame spettrofotometrico K232 · Spectrophotometric examination K232	≤ 2,5 -	COI/T.20/Doc. 19
Esame spettrofotometrico K268 (K270) · Spectrophotometric examination K268 (K270)	≤ 0,22 -	COI/T.20/Doc. 19
Esame spettrofotometrico delta-K · Spectrophotometric examination delta-K	≤ 0,01 -	COI/T.20/Doc. 19
Contenuto etil esteri (FAEE) · Ethyl esters content (FAEE)	≤ 35 mg/kg	COI/T.20/Doc. 28
Stigmastadieni · Stigmastadienes	≤ 0,05 mg/kg	COI/T.20/Doc. 11
Umidità e sostanze volatili · Moisture and volatile matter	≤ 0,2 % m/m	Reg. UE 2568/91 All. V
Polifenoli totali (idrossitiroso) · Total polyphenols (hydroxytyrosol)	≥ 250 mg/kg	COI/T.20/Doc. 29
Tocoferoli totali (vitamina E) · Total tocopherols (vitamin E)	150–300 mg/kg	ISO 9936

07 Altre caratteristiche chimico-fisiche Other chemical & physical

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Cere · Waxes	≤ 250 mg/kg	COI/T.20/ Doc.18
Materia insaponificabile · Unsaponifiable matter	≤ 1,5 % m/m	ISO 18609
Indice di rifrazione (a 20 C) · Refractive index (at 20 °C)	1,4677–1,4705	ISO 6320 -
Indice di iodio (Wijs) · Iodine value (Wijs)	75–94 g I2/100g	ISO 3961
Indice di saponificazione · Saponification value	184–196 mg KOH/g	ISO 3657
Densità relativa (a 20 C) · Relative density (at 20 °C)	0,91–0,916 g/ml	ISO 6883
Steroli totali · Total sterols	≥ 1000 mg/kg	COI/T.20/ Doc.26
beta-sitosterolo apparente (% steroli) · Apparent beta-sitosterol (% sterols)	≥ 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 Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Mediana del difetto · Median of defect	≤ 0 mediana ≤ 0 median	COI/T.20/Doc.15
Mediana del fruttato · Median of fruity attribute	2–8 mediana 2–8 median	COI/T.20/Doc.15
Mediana amaro · Median of bitter attribute	1–6 mediana 1–6 median	COI/T.20/Doc.15
Mediana piccante · Median of pungent attribute	1–6 mediana 1–6 median	COI/T.20/Doc.15

10 Contaminanti Contaminants

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Aflatossina B1 · Aflatoxin B1	≤ 2 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Ocratossina A · Ochratoxin A	≤ 5 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Piombo (Pb) · Lead (Pb)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
Arsenico (As) · Arsenic (As)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
Mercurio (Hg) · Mercury (Hg)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
Cadmio (Cd) · Cadmium (Cd)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
MOSH (idrocarburi minerali saturi) · MOSH (saturated mineral oil hydrocarbons)	≤ 4 mg/kg	EN 16995
MOAH (idrocarburi minerali aromatici) · MOAH (aromatic mineral oil hydrocarbons)	≤ 1 mg/kg	EN 16995
Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) · Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH)	≤ 2 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Residui antiparassitari · Pesticide residues		Reg. CE 396/2005 LMR

18 Confezionamento e logistica Packaging & logistics

UNITÀ DI VENDITA (PZ) · Sale unit (pc)							
CONTENITORE Container	TAPPO Cap	CAPACITÀ Capacity	PESO NETTO Net weight	PESO LORDO Gross weight	LARGHEZZA Width	LUNGHEZZA Length	ALTEZZA Height
Vetro · Glass bottle Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Yes · Collarino · Neck tag No	Tappo a vite · Aluminum	0,5 ml	0,5 kg	0,825 kg	270 mm	270 mm	200 mm

11 Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration

Informazioni nutrizionali · Nutrition Facts	
100 ml	
Energia · Energy	88 kcal
Carboidrati Carbohydrates	17 g
di cui zuccheri of which sugars	15 g
Proteine Protein	0,5 g
Sale Salt	0,05 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

12 Conservazione Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole, a temperatura ambiente (15-25°C). Dopo l'apertura richiudere bene il tappo e conservare in dispensa.

Store in a cool, dry place, away from direct light and heat sources. Reseal the cap tightly after opening.

13 Durata · TMC Shelf life

5 anni dalla data di confezionamento se conservato integro nelle condizioni indicate.

Minimum shelf life from the packaging date: 24 months.

14 Modalità d'uso Directions for use

Prima dell'uso, agitare leggermente la bottiglia se si nota deposito naturale. Utilizzare il tappo dosatore per un utilizzo controllato.»
Ideal used raw to dress salads, vegetables, meats, mature cheeses, reductions and gourmet preparations. Shake before use; any sediment is natural.

15 OGM GMO

Il prodotto non contiene OGM e non è ottenuto da OGM.
GMO-free product, not produced from GMOs.

16 Trattamenti particolari Special treatments

IONIZZAZIONE

Ionising radiation

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

NANOMATERIALI

Engineered nanomaterials

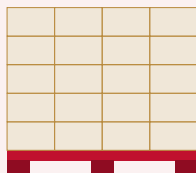
Prodotto NON contenente nanomateriali ingegnerizzati (Reg. UE 1169/2011 Art. 18)

17 Certificazioni Certifications

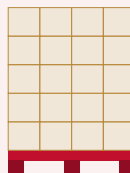
✓ Vegan	✓ Origine vegetale · Plant origin	— Biologico · Organic	— Kasher
— Halal	✓ Senza glutine · Gluten free		

TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14
Standard	12	2,7 cm	2,7 cm	2 cm	9,9 kg	08056147670288

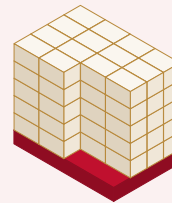
CONFIGURAZIONE Configuration	PALLET	PZ/CART. Pcs/case	CART./STRATO Cases/layer	STRATI Layers	CART./PALLET Cases/pallet	PZ/PALLET Pcs/pallet	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight
★ Standard	EPAL 80×120	12	14	5	70	840	–	693 kg

$$\text{cart./strato} \times \text{strati} \cdot \text{cases/layer} \times \text{layers} \cdot 4 \times 4$$


FRONTE · LATO LUNGO · Front · long side



FIANCO · LATO CORTO · Side · short side



3D

01 Reg. UE 1169/2011 - Etichettatura alimenti
02 Reg. UE 178/2002 - Sicurezza alimentare
03 Reg. UE 852/2004 - Igiene dei prodotti alimentari
04 Reg. UE 1308/2013 - Organizzazione mercati prodotti agricoli

05 Reg. UE 2568/91 - Caratteristiche oli di oliva e metodi di analisi

06 Reg. UE 29/2012 - Norme di commercializzazione olio di oliva

07 Reg. UE 2023/915 - Tenori massimi contaminanti

08 Reg. CE 396/2005 - LMR residui antiparassitari

09 D.M. 23/12/2013 - Etichettatura origine olive
10 D.Lgs. 231/2017 - Sanzioni per violazioni Reg.
1169/2011
11 Reg. UE 1151/2012 - DOP/IGP/STG
12 D.M. 24/02/2020 - Disciplinare IGP "Sicilia"

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

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

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

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

Product

aceto-balsamico-modena-igp-500ml

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

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

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

REVISIONE ·	EMISSIONE ·
Revision	Issue date

Rev. 1.3 12/03/2026

Approved by

Andrea Calantoni

ACEBALPA050

Andrea Calantoni · Responsabile Qualita' · Quality Manager
Firma apposta a sistema · Digitally applied signature