



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: tmlascari@pec.it



SCHEDA TECNICA · TECHNICAL DATA SHEET

ACETO DI VINO BIANCO PRIMOAMORE LT 1

WHITE WINE VINEGAR PRIMOAMORE LT 1

ACETO VINO BIANCO PRIMOAMORE LT 1



CODICE · Code **ACEVBPA1**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670516**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	ACETO DI VINO BIANCO PRIMOAMORE LT 1 WHITE WINE VINEGAR PRIMOAMORE LT 1	Denom. legale Legal name	Aceto di vino bianco ottenuto mediante fermentazione acetica di vino bianco, conforme alla normativa vigente in materia di aceti. Prodotto confezionato in bottiglia da 1 litro. Bavande sono state selezionate e fermentate per garantire un prodotto di qualità	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit	ITF-14 · CARTONE shipping case
Codice art. Article code	ACEVBPA1	Marchio Brand	PRIMOAMORE		
Formato Net content	1 Litro			8056147670516	08056147670516

02 Descrizione Description

Aceto di vino bianco ottenuto dalla fermentazione acetica di vino bianco (Vitis vinifera L.) ad opera di batteri acetici (Acetobacter spp.), che ossidano l'etanolo trasformandolo in acido acetico. Prodotto limpido, dal caratteristico aroma pungente, con acidità totale non inferiore al 6% espressa in acido acetico.

White wine vinegar obtained through the acetic fermentation of white wine, derived from the alcoholic and subsequent acetic fermentation of grape must/wine from Vitis vinifera L. The product undergoes a natural biological transformation by acetic acid bacteria (Acetobacter spp.) that convert the ethanol present in the wine into acetic acid, resulting in a clear, tangy condiment typical of traditional vinegar production.

03 Ingredienti Ingredients

Vino bianco, acqua.

White wine, water.

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, privo di sedimenti visibili Clear liquid, free from visible sediment
Colore Colour	Giallo paglierino chiaro, tipico del vino bianco di origine Light straw yellow, typical of the white wine origin
Consistenza Consistency	Fluida, simile all'acqua Fluid, water-like
Odore Smell	Pungente, caratteristico e acidulo, con note fruttate residue del vino bianco Pungent, characteristic and acidic, with residual fruity notes from the white wine
Sapore Taste	Acido, deciso e pulito, tipico dell'aceto di vino bianco Acidic, sharp and clean, typical of white wine vinegar

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 I ₂ /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 %

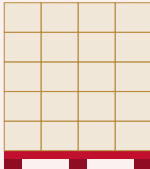
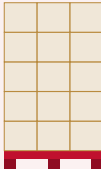
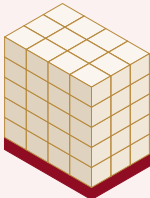
09 Valutazione organolettica (panel test) Sensory evaluation (panel test)

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	

16 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
PET · Pet bottle Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No				Plastica · Plastic	1 L	0,916 kg	1000 kg	80 mm	0 mm	205 mm
CARTONE MASTER · Master case										
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14				
Standard	12	3,2 cm	2,4 cm	2,9 cm	12000 kg	08056147670516				
PALLETTIZZAZIONE · Palletisation										
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	12	5	60	720	—	720000 kg		
★ Standard EPAL 80×120 12 × 5 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 4×3										
		FRONTE · LATO LUNGO · Front · long side			FIANCO · LATO CORTO · Side · short side			3D		

17 Dichiarazioni regolatorie Regulatory declarations

11 Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration

Informazioni nutrizionali · Nutrition Facts 100 ml	
Energia · Energy	19 kcal
Carboidrati Carbohydrates	0,3 g
di cui zuccheri of which sugars	0,3 g
Sale Salt	0,02 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

12 Conservazione Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole e da fonti di calore. Dopo l'apertura richiudere bene il tappo. Temperatura consigliata 15-20°C.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight and heat sources. Reseal cap tightly after opening. Recommended temperature 15-20°C.

13 Durata · TMC Shelf life

36 mesi dalla data di confezionamento se conservato correttamente. Prodotto stabile; possibile leggera formazione di sedimento naturale che non ne altera la qualità.

Minimum shelf life from the packaging date: 24 months.

14 Modalità d'uso Directions for use

Pronto all'uso. Agitare leggermente prima dell'utilizzo se si nota depositosul fondo (naturale nei prodotti non filtrati industrialmente).», Non richiede refrigerazione.», ristretto e sostituito con testo coerente più sotto», ma poiché deve essere singola stringa la fornisco pulita.', 'shelf_life_giorni': 1095, 'shelf_life_testo': '36 mesi dalla data di imbottigliamento se conservato correttamente e non aperto.

Ready to use. Shake gently before use if sediment is present at the bottom (natural in non industrially filtered products). Does not require refrigeration.

15 Certificazioni Certifications

✓ Vegan

✓ Origine vegetale · Plant origin

— Biologico · Organic

— 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

18 Immagini del prodotto Product images



PRODOTTO
Product

ACEVBPA1

N. REVISIONE · Revision	DATA EMISSIONE · Issue date	APPROVAZIONE · Approved by	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	ACEVBPA1



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