

**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 LT 1***WHITE WINE VINEGAR PRIMOAMORE LT 1*

ACETO VINO BIANCO PRIMOAMORE MONODOSE 10 ML - PACKS 100 PZ White wine vinegar single-dose p/amore 10 ml



CODICE · Code **ACEVBAMPD1**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670615**

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 Aceto Balsamico di Modena I.G.P., ottenuto da mosto d'uva cotto e/ o concentrato di Vitis vinifera L. e aceto di vino invecchiato, sottoposti a un processo di fermentazione acetica e affinamento in botti di legno pregiato, che conferis PRIMOAMORE	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit	ITF-14 · CARTONE shipping case
Codice art. Article code	ACEVBAMPD1	Marchio Brand		 8056147670615	 08056147670615
Formato Net content	10 ml				

02 Descrizione Description

Condimento agrodolce ottenuto da mosto d'uva (Vitis vinifera L.) parzialmente fermentato e/o cotto e/o concentrato con aggiunta di aceto di vino, invecchiato secondo il disciplinare della Indicazione Geografica Protetta "Aceto Balsamico di Modena". Prodotto ottenuto per acetificazione e affinamento in botti di legno, con eventuale aggiunta di caramello (E150d) in misura non superiore al 2% per la stabilizzazione del colore.

White wine vinegar Balsamic Vinegar of Modena P.G.I., obtained from cooked and/or concentrated grape must of Vitis vinifera L. blended with aged wine vinegar, subjected to acetic fermentation and refinement in fine wood barrels, resulting in the typical deep brown color, syrupy consistency and balanced sweet-sour taste of the protected designation product.

03 Ingredienti Ingredients

Aceto di vino bianco, mosto d'uva concentrato, mosto cotto di uva.

White wine vinegar, concentrated grape must, cooked grape must.

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, denso e sciropposo Clear, dense and syrupy liquid
Colore Colour	Bruno scuro intenso, tendente al mogano Deep dark brown, tending to mahogany
Consistenza Consistency	Vellutata e leggermente vischiosa Velvety and slightly viscous
Odore Smell	Aromatico, persistente, con note di mosto cotto e leggera vinosità Aromatic and persistent, with notes of cooked must and light wine character
Sapore Taste	Agrodolce, equilibrato, con retrogusto gradevolmente acidulo Sweet and sour, well balanced, with a pleasantly tangy aftertaste

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 %

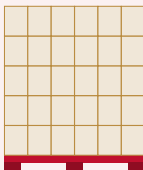
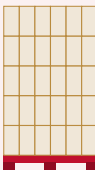
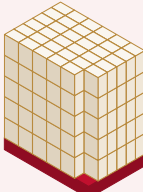
09 Valutazione organolettica (panel test) Sensory evaluation (panel test)

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		
Bustina monodose · Foil	—	1 ml	1 kg	1 kg	15,5 mm	15,5 mm	25,5 mm		
CARTONE MASTER · Master case									
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14			
Scatola (bocca di lupo)	1	15,5 cm	15,5 cm	25,5 cm	1 kg	08056147670615			
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	
★ Scatola (bocca di lupo)	EPAL 80×120	1	35	5	175	175	—	175 kg	
★ Scatola (bocca di lupo) EPAL 80×120 35 × 5 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 6×6				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	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 solare diretta e da fonti di calore. Temperatura consigliata 15-25°C. Dopo l'apertura richiudere bene il tappo.

Store in a cool, dry place, away from direct sunlight and heat sources. Recommended temperature 15-25°C (59-77°F). Close the cap tightly after opening.

13 Durata · TMC Shelf life

5 anni dalla data di confezionamento se conservato correttamente in confezione integra.

Minimum shelf life from the packaging date: 24 months.

14 Modalità d'uso Directions for use

Agitare leggermente prima dell'uso. Utilizzare a crudo per esaltare al meglio le note aromatiche del prodotto.», ma senza refrigerazione necessaria.», ma va limitata la lunghezza; utilizzo diretto sul piatto o come base per condimenti e riduzioni.», ma va sintetizzato.!, 'shelf_life_giorni': 1095, 'shelf_life_testo': '36 mesi dalla data di imbottigliamento se conservato correttamente e non aperto.

Shake gently before use. Use raw to fully appreciate the aromatic notes; ideal for finishing dishes or as a base for reductions and dressings.

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

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

18 Immagini del prodotto Product images



PRODOTTO

Product

10 ml aceto

N. REVISIONE · Revision	DATA EMISSIONE · Issue date	APPROVAZIONE · Approved by	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	ACEVBPAMD1


PRIMOAMORE
S.R.L.
P.IVA: 06364820826

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