



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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IGP SICILIA ESTRATTO A FREDDO PRIMOAMORE ML 100

Extra virgin olive oil pgi sicily cold extracted primoamore 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP SICILIA PRIMOAMORE 100 MLE
Extra virgin olive oil pgi sicily primoamore 100 ml



CODICE · Code **00C.EVIGPSPA10**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670660**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IGP SICILIA** Codice art. **00C.EVIGPSPA10**
Trade name **ESTRATTO A FREDDO PRIMOAMORE ML 100** Article code
Extra virgin olive oil pgi sicily cold extracted
primoamore 100 ml
Marchio **PRIMOAMORE** Formato **100 ml**
Brand Net content

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit



8056147670660

02 Descrizione Description

Olio extra vergine di oliva IGP Sicilia ottenuto dalla spremitura dei frutti di Olea europaea L., mediante estrazione meccanica a freddo delle olive, senza l'impiego di solventi chimici né processi di raffinazione, che preserva le caratteristiche organolettiche e nutrizionali originarie del frutto. Il prodotto, a marchio PRIMOAMORE, rientra nella categoria degli oli extra vergini di oliva a Indicazione Geografica Protetta Sicilia, ottenuti da olive coltivate e trasformate nel rispetto del disciplinare di produzione IGP.

Extra virgin olive oil pgi sicily obtained by cold mechanical extraction of the fruits of olea europaea L., without the use of chemical solvents or refining processes, which preserves the original organoleptic and nutritional characteristics of the fruit. The product, under the primoamore brand, falls within the category of extra virgin olive oils with protected geographical indication sicily, obtained from olives cultivated and processed in accordance with the pgi production specifications.

03 Ingredienti Ingredients

Olio extra vergine di oliva IGP Sicilia (100%), ottenuto da olive (Olea europaea L.) coltivate in Sicilia, estratto a freddo esclusivamente con procedimenti meccanici.

Extra virgin olive oil pgi sicily (100%), obtained from olives (olea europaea L.) cultivated in sicily, cold extracted exclusively by mechanical processes.

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	ASSENTE · Absent
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	Limpido, senza sedimenti Clear, without sediment
Colore Colour	Verde con riflessi dorati, tipico degli oli IGP Sicilia Green with golden reflections, typical of pgi sicily oils
Consistenza Consistency	Fluida, scorrevole Fluid, free-flowing
Odore Smell	Fruttato di oliva, con note vegetali ed erbacee tipiche della zona di produzione Fruity olive flavour, with vegetable and herbaceous notes typical of the production area
Sapore Taste	Fruttato, equilibrato, con note di amaro e piccante moderate e persistenti Fruity, balanced, with moderate and persistent bitter and peppery notes

06 Caratteristiche chimico-fisiche Chemical & physical

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Acidita 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
Benzo(a)pirene · Benzo(a)pyrene	≤ 2 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Somma IPA (4 idrocarburi policiclici aromatici)	≤ 10 ug/kg	Reg. UE 2023/915
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

19 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 Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No	Tappo a vite · Screw cap	0,1 ml	0,092 kg	0,5 kg	0 mm	0 mm	0 mm
CARTONE MASTER · Master case							
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14	
Vetro · Glass	24	—	—	—	0,5 kg	—	

11 Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration

Informazioni nutrizionali · Nutrition Facts	
100 ml	
Energia · Energy	824 kcal
Grassi Fat	91,6 g
di cui saturi of which saturates	14 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	70 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	7,6 g
Fibre	0 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

12 Conservazione Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore, a temperatura costante compresa indicativamente tra 14°C e 18°C. Mantenere la bottiglia ben chiusa per proteggere il prodotto da ossidazione e alterazione delle caratteristiche organolettiche.

Store in a cool and dry place, protected from direct light and heat sources, at a constant temperature between approximately 14°c and 18°c. Keep the bottle tightly closed to protect the product from oxidation and alteration of organoleptic characteristics.

13 Durata · TMC Shelf life

18 mesi dalla data di confezionamento
18 Months from the date of packaging

14 Modalità d'uso Directions for use

Agitare leggermente prima dell'uso. Una volta aperta la bottiglia, richiudere accuratamente il tappo e consumare preferibilmente entro breve tempo per apprezzare al meglio le caratteristiche sensoriali dell'olio estratto a freddo. Non esporre a fonti di luce o calore.

Shake lightly before use. Once the bottle is opened, reseal the cap carefully and consume preferably within a short time to best appreciate the sensory characteristics of the cold extracted oil. Do not expose to light or heat sources.

15 Origine materie prime Raw material origin

IGP SICILIA	
Pgi sicily	
16 Paese di produzione Country of production	
Paese Country	Italia Italy · Sicilia (IGP)
Stabilim. Plant	C.da Porracina, 98070 Pettineo (ME)
Confez. Packed in	Italia Italy

17 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).

18 Certificazioni Certifications

✓ IGP Sicilia	✓ Vegan	✓ Origine vegetale · Plant origin
— Biologico · Organic	— Kosher	— Halal
✓ Senza glutine · Gluten free		

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
★ Vetro · Glass	EPAL 80×120	24	—	—	250	6.000	—	—

20 Dichiarazioni regolatorie · Regulatory declarations

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

21 Immagini del prodotto · Product images



PRODOTTO

Product

Olio EVO IGP Sicilia Maioliche 100ml

Fronte

Olio EVO IGP Sicilia Maioliche 100ml Front



PRODOTTO

Product

OOC.EVIGPSA10

N.
REVISIONE ·
Revision

Rev. 1.3

DATA
EMISSIONE ·
Issue date

12/03/2026

APPROVAZIONE ·
Approved by

Andrea
Calantoni

DOC.

OOC.EVIGPSA10


PRIMOAMORE
S.R.L.
P.IVA: 06364820626

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