



## 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 LT 3

Extra virgin olive oil pgi sicily cold extracted primoamore lt 3

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP SICILIA PRIMOAMORE LATTI LT 3 Extra virgin olive oil pgi  
sicily primoamore tin lt 3



CODICE · Code **00C.EVIGPSPA3**  
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**  
DATA · Date **12/03/2026**  
EAN **8056147670677**

## 01 Identificazione Product identification

Denom. comm. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IGP SICILIA** Codice art. **00C.EVIGPSPA3**  
Trade name **ESTRATTO A FREDDO PRIMOAMORE LT 3** Article code  
Extra virgin olive oil pgi sicily cold extracted  
primoamore lt 3  
Marchio **PRIMOAMORE** Formato **3 Lt**  
Brand Net content

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit



**8056147670677**

## 02 Descrizione Description

Olio extra vergine di oliva IGP Sicilia ottenuto dalla spremitura dei frutti di Olea europaea L., cultivar tipiche del territorio siciliano, mediante esclusivi processi meccanici di estrazione a freddo che ne preservano integralmente le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Il prodotto rientra nella categoria degli oli vergini di massima qualità, ottenuti senza l'ausilio di solventi o processi di raffinazione, con acidità libera conforme ai limiti previsti dalla normativa vigente per la categoria extra vergine. Confezionato in formato da 3,0 litri a marchio PRIMOAMORE, beneficia della certificazione IGP Sicilia che ne attesta l'origine geografica controllata.

Extra virgin olive oil pgi sicily obtained from the pressing of fruits of olea europaea L., cultivars typical of the sicilian territory, by exclusive cold extraction mechanical processes that fully preserve its organoleptic and nutritional characteristics. The product falls within the category of virgin oils of the highest quality, obtained without the aid of solvents or refining processes, with free acidity compliant with the limits provided by current regulations for the extra virgin category. Packaged in the 3.0 liter format under the primoamore brand, it benefits from pgi sicily certification which attests to its controlled geographical origin.

## 03 Ingredienti Ingredients

Olio extra vergine di oliva IGP Sicilia 100% (Olea europaea L.), ottenuto da olive coltivate in Sicilia, estratto esclusivamente mediante procedimenti meccanici a freddo (estrazione a freddo per centrifugazione/pressione, senza uso di solventi né trattamenti termici che ne alterino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali).

Extra virgin olive oil pgi sicily 100% (olea europaea L.), obtained from olives cultivated in sicily, extracted exclusively by cold mechanical processes (cold extraction by centrifugation/pressing, without use of solvents or heat treatments that would alter its organoleptic and nutritional characteristics).

## 04 Allergeni Allergens

|                                       |                         |                                        |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------|-------------------------|
| Cereali / Glutine<br>Cereals / Gluten | <b>ASSENTE</b> · Absent | Crostacei<br>Crustaceans               | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Uova<br>Eggs                          | <b>ASSENTE</b> · Absent | Pesce<br>Fish                          | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Arachidi<br>Peanuts                   | <b>ASSENTE</b> · Absent | Soia<br>Soybeans                       | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Latte e derivati<br>Milk              | <b>ASSENTE</b> · Absent | Frutta a guscio<br>Tree nuts           | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Sedano<br>Celery                      | <b>ASSENTE</b> · Absent | Senape<br>Mustard                      | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Semi di sesamo<br>Sesame seeds        | <b>ASSENTE</b> · Absent | Solfiti / SO <sub>2</sub><br>Sulphites | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Lupini<br>Lupin                       | <b>ASSENTE</b> · Absent | Molluschi<br>Molluscs                  | <b>ASSENTE</b> · 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<br>Appearance      | Limpido, fluido<br>Clear, fluid                                                                                                                                                                 |
| Colore<br>Colour           | Verde con riflessi dorati, tipico degli oli siciliani<br>Green with golden reflections, typical of sicilian oils                                                                                |
| Consistenza<br>Consistency | Fluida, scorrevole<br>Fluid, free-flowing                                                                                                                                                       |
| Odore<br>Smell             | Fruttato di oliva, con note erbacee ed erbaceo-fresche<br>caratteristiche delle cultivar siciliane<br>Fruity olive, with herbal and fresh herbaceous notes characteristic of sicilian cultivars |
| Sapore<br>Taste            | Fruttato, equilibrato, con note di amaro e piccante percettibili in armonia<br>Fruity, balanced, with perceptible notes of bitterness and pungency in harmony                                   |

## 06 Caratteristiche chimico-fisiche Chemical & physical

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

07 Altre caratteristiche chimico-fisiche Other chemical & physical

| PARAMETRO<br>Parameter                                                           | VALORE / LIMITE<br>Value / limit | METODO<br>Method    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|
| Cere · Waxes                                                                     | ≤ 250 mg/kg                      | COI/T.20/<br>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<br>-       |
| Indice di iodio (Wijs) · Iodine value (Wijs)                                     | 75–94 g<br>I2/100g               | ISO 3961            |
| Indice di saponificazione · Saponification value                                 | 184–196 mg<br>KOH/g              | ISO 3657            |
| Densità relativa (a 20 C) · Relative density (at 20 °C)                          | 0,91–0,916 g/<br>ml              | ISO 6883            |
| Steroli totali · Total sterols                                                   | ≥ 1000 mg/kg                     | COI/T.20/<br>Doc.26 |
| beta-sitosterolo apparente (% steroli) ·<br>Apparent beta-sitosterol (% sterols) | ≥ 93 %                           | COI/T.20/<br>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<br>Parameter                            | VALORE / LIMITE<br>Value / limit | METODO<br>Method |
|---------------------------------------------------|----------------------------------|------------------|
| Mediana del difetto · Median of defect            | ≤ 0 mediana<br>≤ 0 median        | COI/T.20/Doc.15  |
| Mediana del fruttato · Median of fruity attribute | 2–8 mediana<br>2–8 median        | COI/T.20/Doc.15  |
| Mediana amaro · Median of bitter attribute        | 1–6 mediana<br>1–6 median        | COI/T.20/Doc.15  |
| Mediana piccante · Median of pungent attribute    | 1–6 mediana<br>1–6 median        | COI/T.20/Doc.15  |

10 Contaminanti Contaminants

| PARAMETRO<br>Parameter                                                              | VALORE / LIMITE<br>Value / limit | METODO<br>Method        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Benzo(a)pirene · Benzo(a)pyrene                                                     | ≤ 2 ug/kg                        | Reg. UE<br>2023/915     |
| Somma IPA (4 idrocarburi policiclici aromatici)                                     | ≤ 10 ug/kg                       | Reg. UE<br>2023/915     |
| Aflatossina B1 · Aflatoxin B1                                                       | ≤ 2 ug/kg                        | Reg. UE<br>2023/915     |
| Ocratossina A · Ochratoxin A                                                        | ≤ 5 ug/kg                        | Reg. UE<br>2023/915     |
| Piombo (Pb) · Lead (Pb)                                                             | ≤ 0,1 mg/kg                      | Reg. UE<br>2023/915     |
| Arsenico (As) · Arsenic (As)                                                        | ≤ 0,1 mg/kg                      | Reg. UE<br>2023/915     |
| Mercurio (Hg) · Mercury (Hg)                                                        | ≤ 0,1 mg/kg                      | Reg. UE<br>2023/915     |
| Cadmio (Cd) · Cadmium (Cd)                                                          | ≤ 0,1 mg/kg                      | Reg. UE<br>2023/915     |
| MOSH (idrocarburi minerali saturi) · MOSH<br>(saturated mineral oil hydrocarbons)   | ≤ 4 mg/kg                        | EN 16995                |
| MOAH (idrocarburi minerali aromatici) · MOAH<br>(aromatic mineral oil hydrocarbons) | ≤ 1 mg/kg                        | EN 16995                |
| Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) ·<br>Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) | ≤ 2 ug/kg                        | Reg. UE<br>2023/915     |
| Residui antiparassitari · Pesticide residues                                        |                                  | Reg. CE<br>396/2005 LMR |

19 Confezionamento e logistica Packaging & logistics

11 Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration

| Informazioni nutrizionali · Nutrition Facts     |          |
|-------------------------------------------------|----------|
| 100 ml                                          |          |
| Energia · Energy                                | 824 kcal |
| Grassi<br>Fat                                   | 91,6 g   |
| di cui saturi<br>of which saturates             | 14 g     |
| di cui monoinsaturi<br>of which monounsaturates | 70 g     |
| di cui polinsaturi<br>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 compresa indicativamente tra 14°C e 18°C. Mantenere il contenitore ben chiuso per limitare l'esposizione all'aria e all'ossidazione. Evitare sbalzi termici e la vicinanza a sostanze dall'odore intenso che potrebbero essere assorbite dal prodotto.

Store in a cool and dry place, protected from direct light and heat sources, at a temperature between approximately 14°c and 18°c. Keep the container well sealed to limit exposure to air and oxidation. Avoid thermal shocks and proximity to substances with strong odors that could be absorbed by the product.

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 nel caso di deposito naturale sul fondo, fenomeno tipico degli oli non filtrati o estratti a freddo. Richiudere accuratamente il tappo dopo ogni utilizzo. Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di confezionamento per apprezzarne al meglio le caratteristiche organolettiche.

Shake gently before use in case of natural sediment at the bottom, a phenomenon typical of unfiltered or cold extracted oils. Reseal the cap carefully after each use. Preferably consume within 18 months from the date of packaging to best appreciate its organoleptic characteristics.

15 Origine materie prime Raw material origin

IGP SICILIA

Pgi sicily

16 Paese di produzione Country of production

Paese Italia

Country Italy  
· Sicilia (IGP)

Stabilim. C.da Porracina, 98070 Pettineo (ME)

Plant

Confesz. Italia

Packed in 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

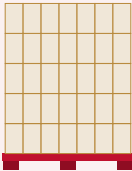
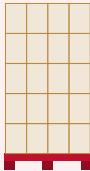
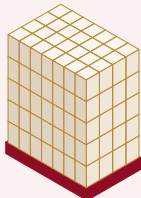
✓ IGP Sicilia ✓ Vegan ✓ Origine vegetale · Plant origin

— Biologico · Organic

— Kosher

— Halal

✓ Senza glutine · Gluten free

| UNITÀ DI VENDITA (PZ) · Sale unit (pc)                                                                                                |                                                                                   |                      |                             |                                                                                    |                              |                         |                                                                                     |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| CONTENITORE<br>Container                                                                                                              |                                                                                   | TAPPO<br>Cap         | CAPACITÀ<br>Capacity        | PESO NETTO<br>Net weight                                                           | PESO LORDO<br>Gross weight   | LARGHEZZA<br>Width      | LUNGHEZZA<br>Length                                                                 | ALTEZZA<br>Height          |
| Latta · Tin<br>Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No                                  |                                                                                   | Plastica · Plastic   | 3 L                         | 2,748 kg                                                                           | 3 kg                         | 92 mm                   | 150 mm                                                                              | 260 mm                     |
| CARTONE MASTER · Master case                                                                                                          |                                                                                   |                      |                             |                                                                                    |                              |                         |                                                                                     |                            |
| TIPO<br>Type                                                                                                                          | PZ/CARTONE<br>Pcs/case                                                            | LUNGHEZZA<br>Length  | LARGHEZZA<br>Width          | ALTEZZA<br>Height                                                                  | PESO LORDO<br>Gross weight   | ITF-14                  |                                                                                     |                            |
| Scatola americana · American box                                                                                                      | 2                                                                                 | 19,5 cm              | 16,5 cm                     | 27,6 cm                                                                            | 6 kg                         | —                       |                                                                                     |                            |
| PALLETTIZZAZIONE · Palletisation                                                                                                      |                                                                                   |                      |                             |                                                                                    |                              |                         |                                                                                     |                            |
| CONFIGURAZIONE<br>Configuration                                                                                                       | PALLET                                                                            | PZ/CART.<br>Pcs/case | CART./STRATO<br>Cases/layer | STRATI<br>Layers                                                                   | CART./PALLET<br>Cases/pallet | PZ/PALLET<br>Pcs/pallet | ALTEZZA<br>Height                                                                   | PESO LORDO<br>Gross weight |
| ★ Scatola americana · American box                                                                                                    | EPAL 80x120<br>120x80 cm                                                          | 2                    | 28                          | 5                                                                                  | 140                          | 280                     | 152,4 cm                                                                            | 865 kg                     |
| ★ Scatola americana · American box<br>American box<br>EPAL 80x120<br><br>28 × 5<br>cart./strato × strati · cases/layer × layers · 7×4 |  |                      |                             |  |                              |                         |  |                            |
|                                                                                                                                       | FRONTE · LATO LUNGO · Front · long side                                           |                      |                             | FIANCO · LATO CORTO · Side · short side                                            |                              |                         | 3D                                                                                  |                            |

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

21

Immagini del prodotto

Product images



**PRODOTTO**  
 Product  
 Olio EVO IGP Sicilia Maioliche Latta 3L  
 TreQuarti  
 Olio EVO IGP Sicilia Maioliche Tin 3L TreQuarti

|                 |                   |                         |                      |
|-----------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| N.              | DATA              | APPROVAZIONE ·          | DOC.                 |
| REVISIONE ·     | EMISSIONE ·       | Approved by             |                      |
| Revision        | Issue date        |                         |                      |
| <b>Rev. 1.3</b> | <b>12/03/2026</b> | <b>Andrea Calantoni</b> | <b>OOC.EVIGPSPA3</b> |



**PRIMOAMORE**  
Since 1991  
 PRIMOAMORE S.R.L.  
 P.IVA: 06364820826

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