

**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 500***Extra virgin olive oil pgi sicily cold extracted primoamore ml 500*

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP SICILIA PRIMOAMORE 500 MLE
Extra virgin olive oil pgi sicily primoamore 500 ml



CODICE · Code **00C.EVIGPSPA50**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670004**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** Codice art. **00C.EVIGPSPA50**
Trade name **IGP SICILIA ESTRATTO A FREDDO PRIMOAMORE ML 500** Article code
Extra virgin olive oil pgi sicily cold extracted primoamore ml 500
Marchio **PRIMOAMORE** Formato **500 ml**
Brand Net content

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit ITF-14 · CARTONE shipping case

8056147670004

08056147670004

02 Descrizione Description

Olio extra vergine di oliva IGP Sicilia ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive (*Olea europaea* L.) coltivate nel territorio siciliano, mediante estrazione a freddo che preserva le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del frutto. Il prodotto è ottenuto esclusivamente con processi meccanici, senza l'utilizzo di solventi o trattamenti chimici, nel rispetto del disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Sicilia. Extra virgin olive oil pgi sicily obtained from mechanical pressing of olives (*olea europaea* L.) cultivated in sicilian territory, through cold extraction that preserves the organoleptic and nutritional characteristics of the fruit. The product is obtained exclusively with mechanical processes, without the use of solvents or chemical treatments, in compliance with the production rules of the protected geographical indication sicily.

03 Ingredienti Ingredients

Olio extra vergine di oliva IGP Sicilia 100%, ottenuto esclusivamente da olive (*Olea europaea* L.) coltivate nel territorio siciliano, estratto a freddo mediante processi meccanici.
Extra virgin olive oil pgi sicily 100%, obtained exclusively from olives (*olea europaea* L.) cultivated in sicilian territory, cold extracted through 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 Clear
Colore Colour	Verde con riflessi dorati, tipico degli oli siciliani Green with golden reflections, typical of sicilian oils
Consistenza Consistency	Fluida Fluid
Odore Smell	Fruttato di oliva, con note erbacee ed erbe fresche Olive fruitiness, with herbal and fresh herb notes
Sapore Taste	Fruttato, equilibrato, con note di piccante e amaro tipiche dell'estrazione a freddo Fruity, balanced, with notes of peppery and bitter typical of cold extraction

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
Umidita e sostanze volatili · Moisture and volatile matter	≤ 0,2 % m/m	Reg. UE 2568/91 All. V
Polifenoli totali (idrossitirosolo) · 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
Densita 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	0,5 ml	0,458 kg	0,816 kg	195 mm	255 mm	295 mm
CARTONE MASTER · Master case							
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14	
Cartone americano · 12 pz · American case · 12 pcs	12	—	—	—	9,79 kg	08056147670004	

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	68 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	9,6 g
Fibre	0 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

12 Conservazione Storage

Conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore, in luogo fresco e asciutto, a temperatura compresa indicativamente tra 14°C e 18°C. Evitare sbalzi termici e l'esposizione diretta alla luce solare che possono accelerare l'ossidazione del prodotto. Tenere il contenitore ben chiuso.

Store protected from light and sources of heat, in a cool and dry place, at a temperature roughly between 14°c and 18°c. Avoid sudden temperature changes and direct exposure to sunlight which can accelerate product oxidation. Keep the container well closed.

13 Durata · TMC Shelf life

18 mesi dalla data di confezionamento

18 Months from packaging date

14 Modalità d'uso Directions for use

Richiudere accuratamente il tappo dopo l'uso per limitare il contatto con l'aria e preservare le caratteristiche organolettiche dell'olio. Consumare preferibilmente entro breve tempo dall'apertura della confezione. Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata in etichetta.

Reseal the cap carefully after use to limit air contact and preserve the organoleptic characteristics of the oil. Preferably consume within a short time from opening the package. Should be consumed preferably before the date indicated on the label.

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).

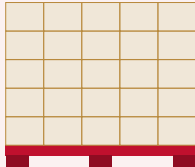
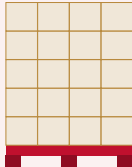
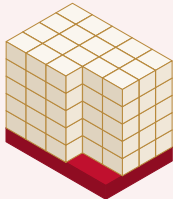
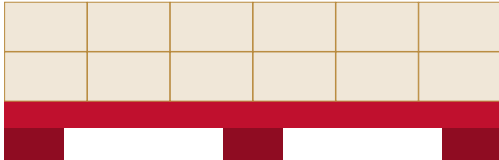
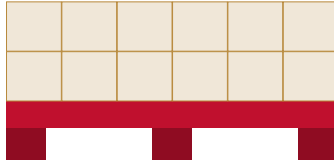
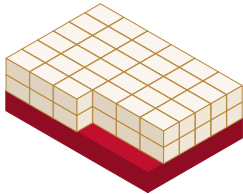
NANOMATERIALI

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

PALETTIZZAZIONE · 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	
★ Cartone americano · 12 pz · American case · 12 pcs	EPAL 80×120	12	18	5	90	1.080	16,5 cm	881,1 kg	
Cartone da 6 bottiglie · 6-bottle case	EPAL 80×120	12	33	2	66	396	7,5 cm	380 kg	
★ Cartone americano · 12 pz · American case · 12 pcs EPAL 80×120 18 × 5 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 5×4									
	FRONTE · LATO LUNGO · Front · long side			FIANCO · LATO CORTO · Side · short side			3D		
Cartone da 6 bottiglie · 6-bottle case EPAL 80×120 33 × 2 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 6×6									
	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

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

Primoamore IGP Sicilia Maioliche 500ml
Trasparente 3000x4000

N. DATA APPROVAZIONE · DOC.

REVISIONE · EMISSIONE ·

Revision Issue date

Rev. 1.3 12/03/2026

Andrea
Calantoni

00C.EVIGPSA50


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

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