



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 pdo sicily cold extracted primoamore ml 500

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP SICILIA PRIMOAMORE 500 ML (LATTINA) Extra virgin olive oil pdo sicily primoamore 500 ml (tin)



CODICE · Code **00C.EVIGPSA50L**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670943**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** Codice art. **00C.EVIGPSA50L**
Trade name **IGP SICILIA ESTRATTO A** Article code
FREDDO PRIMOAMORE ML 500
Extra virgin olive oil pdo 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



8056147670943



18056147670943

02 Descrizione Description

Olio Extra Vergine di Oliva IGP Sicilia ottenuto dalla spremitura dei frutti dell'olivo (*Olea europaea* L.) coltivato nel territorio siciliano, tramite estrazione meccanica a freddo delle olive, senza l'uso di solventi e mediante soli processi fisici che ne preservano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Prodotto a Indicazione Geografica Protetta 'Sicilia', a certificazione della provenienza e della qualità delle olive impiegate, confezionato nel formato da 0,5 litri a marchio PRIMOAMORE.

Extra virgin olive oil pdo sicily obtained from the pressing of olive fruits (*olea europaea* L.) cultivated in sicilian territory, by cold mechanical extraction of olives, without the use of solvents and by sole physical processes that preserve its organoleptic and nutritional characteristics. Product with protected designation of origin 'sicily', certifying the origin and quality of the olives used, packaged in the 0.5 litre format under the primoamore brand.

03 Ingredienti Ingredients

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

Extra virgin olive oil pdo sicily (100%), obtained from olives (*olea europaea* L.) cultivated in sicily, extracted exclusively by cold 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 delle varietà siciliane Green with golden reflections, typical of sicilian varieties
Consistenza Consistency	Fluida, leggermente oleosa al tatto Fluid, slightly oily to the touch
Odore Smell	Fruttato di oliva, da medio a intenso, con note erbacee e sentori di foglia fresca Olive fruitiness, from medium to intense, with herbaceous notes and fresh leaf scents
Sapore Taste	Fruttato, equilibrato tra note di amaro e piccante, con retrogusto persistente Fruitiness, balanced between notes of bitterness and pungency, with persistent 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
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
Latta · Tin Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink Si · Yes · Collarino · Neck tag No		Tappo a vite · Screw cap	0,5 ml	0,458 kg	0,55 kg	67,6 mm	67,6 mm	215 mm
CARTONE MASTER · Master case								
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14		
Carton	12	28 cm	21,2 cm	22,7 cm	6,6 kg	18056147670943		

11 Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration

Informazioni nutrizionali · Nutrition Facts	
100 ml	
Energia · Energy	828 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 in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore, a temperatura costante preferibilmente compresa tra 14°C e 18°C. Tenere la bottiglia ben chiusa e lontano da fonti di odori intensi che potrebbero essere assorbiti dal prodotto.
Store in a cool and dry place, protected from direct light and heat sources, at constant temperature preferably between 14°c and 18°c. Keep the bottle tightly closed and away from sources of intense odours 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

Una volta aperta la bottiglia, richiudere bene il tappo dopo l'uso e consumare preferibilmente entro alcuni mesi per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche. Agitare leggermente prima dell'uso in caso di formazione di depositi naturali, tipici di un olio estratto a freddo non filtrato.
Once the bottle is opened, close the cap well after use and preferably consume within a few months to maintain the organoleptic characteristics unchanged. Shake lightly before use in case natural deposits form, typical of a cold extracted unfiltered oil.

15 Origine materie prime Raw material origin

IGP SICILIA

Pdo sicily

16 Paese di produzione Country of production

Paese Italia
Country Italy
· Sicilia (IGP)
Stabilim. C.da Porracina, 98070 Pettineo (ME)
Plant
Confez. 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
★ Carton	EPAL 80x120 120x80 cm	12	12	5	60	720	127,9 cm	421 kg
★ Carton EPAL 80x120 12 × 5 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 4×3 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

OOC.EVIGPSPA50L

N.	DATA	APPROVAZIONE ·	DOC.
REVISIONE ·	EMISSIONE ·	Approved by	
Revision	Issue date		
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OOC.EVIGPSPA50L

OOC.EVIGPSPA50L

PRIMOAMORE

Calantoni

PRIMOAMORE S.R.L.

P.IVA: 06364820826

Andrea Calantoni · Responsabile Qualita' · Quality Manager

Firma apposta a sistema · Digitally applied signature