



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 750

Extra virgin olive oil igp sicilia cold extracted primoamore ml 750

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP SICILIA PRIMOAMORE 750 MLE
Extra virgin olive oil igp sicilia primoamore 750 ml



CODICE · Code **00C.EVIGPSPA75**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670530**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** Codice art. **00C.EVIGPSPA75**
Trade name **IGP SICILIA ESTRATTO A FREDDO PRIMOAMORE ML 750** Article code
Extra virgin olive oil igp sicilia cold extracted primoamore ml 750
Marchio **PRIMOAMORE** Formato **750 ml**
Brand Net content

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit **8056147670530**
ITF-14 · CARTONE shipping case **08056147670530**

02 Descrizione Description

Olio Extra Vergine di Oliva IGP Sicilia a Indicazione Geografica Protetta, ottenuto dai frutti dell'olivo (*Olea europaea* L.) coltivato nel territorio siciliano, tramite estrazione meccanica a freddo delle olive, processo che consente di preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto senza l'uso di solventi chimici né trattamenti termici superiori ai limiti previsti per la dicitura 'estratto a freddo'. Il prodotto rientra nella categoria degli oli vergini di oliva di prima spremitura, ottenuti unicamente con processi meccanici o fisici, in conformità al Reg. (UE) n. 1308/2013 e al Reg. CEE n. 2568/91.

Extra virgin olive oil igp sicily with protected designation of origin, obtained from the fruit of the olive tree (*olea europaea* L.) cultivated in the sicilian territory, through cold mechanical extraction of olives, a process that allows to preserve the organoleptic and nutritional characteristics of the product without the use of chemical solvents or heat treatments exceeding the limits provided for the term 'cold extracted'. The product falls within the category of virgin olive oils from first pressing, obtained exclusively with mechanical or physical processes, in compliance with reg. (Eu) no. 1308/2013 And reg. Cee no. 2568/91.

03 Ingredienti Ingredients

Olio extra vergine di oliva (*Olea europaea* L.) IGP Sicilia, ottenuto esclusivamente mediante processi meccanici a freddo dalla spremitura delle olive.

Extra virgin olive oil (*olea europaea* L.) igp sicily, obtained exclusively through cold mechanical processes from the pressing of olives.

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 **Limpido, fluido**
Appearance **Clear, fluid**
Colore **Verde con riflessi dorati, tipico degli oli siciliani**
Colour **Green with golden reflections, typical of sicilian oils**
Consistenza **Fluida, scorrevole**
Consistency **Fluid, free-flowing**
Odore **Fruttato di oliva, con note erbacee e vegetali tipiche del territorio siciliano**
Smell **Fruity olive, with herbal and vegetable notes typical of the sicilian territory**
Sapore **Fruttato, equilibrato, con note di amaro e piccante percettibili, tipiche di un olio extra vergine di qualità**
Taste **Fruity, balanced, with perceptible bitter and peppery notes, typical of a quality extra virgin olive oil**

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 (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 I2/100g	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

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	13,8 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	70 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	7,8 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. Evitare sbalzi termici e l'esposizione prolungata all'aria per preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto.

Store in a cool and dry place, away from direct light and heat sources, at a constant temperature preferably between 14°C and 18°C. Avoid temperature fluctuations and prolonged exposure to air to preserve the organoleptic and nutritional characteristics of 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

Richiudere accuratamente il tappo dopo l'uso. Consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di confezionamento indicata in etichetta. Si consiglia di consumare il prodotto entro breve tempo dall'apertura della bottiglia per mantenerne inalterate le qualità sensoriali.

Recap the bottle cap carefully after use. Best consumed within 18 months from the date of packaging indicated on the label. It is recommended to consume the product within a short time after opening the bottle to keep its sensory qualities intact.

15 Origine materie prime Raw material origin

IGP SICILIA

Igp sicilia

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

