

**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: tmclascari@pec.it

**SCHEDA TECNICA · TECHNICAL DATA SHEET**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO ESTRATTO A FREDDO PRIMOAMORE "SELEZIONE ITALIANA" ML 500

Italian extra virgin olive oil cold extracted primoamore "italian selection" ml 500

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SELEZIONE ITALIANA PRIMOAMORE 500 ML (LATTINA) Extra virgin olive oil italian selection primoamore 500 ml (tin)



CODICE · Code **00C.EVITSELITA50**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670943**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO ESTRATTO A FREDDO PRIMOAMORE "SELEZIONE ITALIANA" ML 500**
Trade name
Italian extra virgin olive oil cold extracted primoamore "italian selection" ml 500
Marchio **PRIMOAMORE**
Brand
Codice art. **00C.EVITSELITA50**
Article code
Formato **500 ml**
Net content

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit
8056147670943
8056147670943

ITF-14 · CARTONE shipping case
18056147670943
18056147670943

02 Descrizione Description

Olio extra vergine di oliva ottenuto dalla spremitura/estrazione meccanica a freddo delle olive (*Olea europaea* L.) di origine italiana, mediante processi meccanici che escludono l'uso di solventi e a temperature controllate tali da preservare integralmente le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del frutto. Prodotto della linea 'Selezione Italiana' a marchio PRIMOAMORE, confezionato in formato da 0,5 litri.

Extra virgin olive oil obtained from pressing/cold extracted mechanical extraction of olives (*olea europaea* L.) of italian origin, by mechanical processes that exclude the use of solvents and at controlled temperatures to preserve the fruit's organoleptic and nutritional characteristics completely. Product from the 'italian selection' line branded primoamore, packaged in 0.5 litre format.

03 Ingredienti Ingredients

Olio extra vergine di oliva 100% italiano, ottenuto da olive (*Olea europaea* L.) mediante estrazione meccanica a freddo dei frutti.

Extra virgin olive oil 100% italian, obtained from olives (*olea europaea* L.) by cold extracted mechanical extraction of the fruit.

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, fluido Clear, fluid
Colore Colour	Verde con riflessi dorati, tipico degli oli italiani estratti a freddo Green with golden reflections, typical of cold extracted italian oils
Consistenza Consistency	Fluida, oleosa Fluid, oily
Odore Smell	Fruttato di oliva, con note vegetali fresche Fruity olive, with fresh vegetable notes
Sapore Taste	Fruttato, equilibrato, con note di amaro e piccante tipiche delle olive italiane Fruity, balanced, with notes of bitter and peppery typical of italian olives

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

18 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

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
★ Carton	EPAL 80x120 120x80 cm	12	12	5	60	720	127,9 cm	421 kg

11 Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration

Informazioni nutrizionali · Nutrition Facts	
100 ml	
Energia · Energy	828 kcal
Grassi Fat	91,9 g
di cui saturi of which saturates	14 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	70 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	8 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. Evitare sbalzi termici ed esposizione prolungata all'aria. Una volta aperta la confezione, richiudere bene il tappo dopo l'uso e consumare preferibilmente entro alcuni mesi per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Store in a cool and dry place, away from direct light and heat sources, at a constant temperature ideally between 14°c and 18°c. Avoid temperature fluctuations and prolonged exposure to air. Once the package is opened, close the cap tightly after use and consume preferably within a few months to maintain the product's organoleptic characteristics intact.

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

Prodotto pronto all'uso. Agitare leggermente prima dell'utilizzo se si nota un leggero velo naturale sul fondo (possibile presenza di residui di lavorazione, non indice di alterazione). Utilizzare preferibilmente a crudo per esaltarne al meglio le qualità organolettiche.

Ready-to-use product. Shake lightly before use if you notice a light natural film on the bottom (possible presence of processing residues, not indicative of deterioration). Preferably use raw to best enhance its organoleptic qualities.

15 Origine materie prime Raw material origin

ITALIANO

Italian

16 Trattamenti particolari Special treatments

IONIZZAZIONE

Ionising radiation

Prodotto NON sottoposto a trattamento di ionizzazione (Dir. 1999/2/CE).

NANOMATERIALI

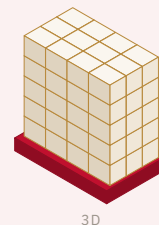
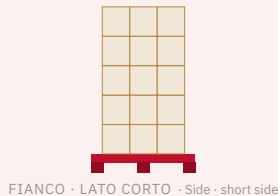
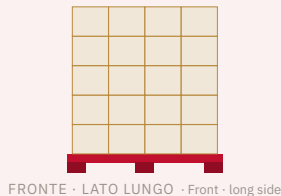
Engineered nanomaterials

Prodotto NON contenente nanomateriali ingegnerizzati (Reg. UE 1169/2011 art. 18).

17 Certificazioni Certifications

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

★ **Carton**
EPAL 80x120
12 x 5
cart./strato x
strati · cases/layer x layers · 4x3



19 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

20 Immagini del prodotto Product images



PRODOTTO

Product

Primoamore Selezione Italiana Latta500

Fronte 2400x3200 Realistica

Primoamore Selezione Italiana Latta500 Front

2400x3200 Realistica

N. REVISIONE · Revision	DATA EMISSIONE · Issue date	APPROVAZIONE · Approved by	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OOC.EVITSELITA50


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

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