



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 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 ML - ALMAExtra virgin olive oil pgi sicily primoamore 500 ml - alma



CODICE · Code **00C.EVOALMAIGP050**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670776**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IGP SICILIA**
Trade name **ESTRATTO A FREDDO PRIMOAMORE ML 500**
Extra virgin olive oil pgi sicily cold extracted primoamore ml 500

Codice art. **00C.EVOALMAIGP050**
Article code

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit



8056147670776

Marchio **PRIMOAMORE**
Brand

Formato **500 ml**
Net content

02 Descrizione Description

Olio extra vergine di oliva IGP Sicilia ottenuto dalla spremitura dei frutti di Olea europaea L., mediante estrazione meccanica a freddo delle olive, senza l'impiego di solventi né processi di raffinazione, che ne preserva le caratteristiche organolettiche e nutrizionali originarie. Prodotto a marchio PRIMOAMORE, confezionato in formato da 0,5 litri, con Indicazione Geografica Protetta Sicilia certificata.

Extra virgin olive oil pgi sicily obtained from the pressing of olea europaea l. Fruits, by mechanical cold extraction of olives, without the use of solvents or refining processes, which preserves the original organoleptic and nutritional characteristics. Product branded primoamore, packaged in 0.5 litre format, with protected geographical indication sicily certified.

03 Ingredienti Ingredients

Olio extra vergine di oliva IGP Sicilia 100%, ottenuto dalla spremitura meccanica a freddo delle olive (Olea europaea L.)

Extra virgin olive oil pgi sicily 100%, obtained from mechanical cold pressing of olives (olea europaea l.)

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	Giallo dorato con riflessi verdi Golden yellow with green reflections
Consistenza Consistency	Fluida, tipica degli oli vergini di oliva Fluid, typical of virgin olive oils
Odore Smell	Fruttato di oliva, con note erbacee ed erba fresca Olive fruitiness, with herbaceous notes and fresh grass
Sapore Taste	Fruttato, con note di amaro e piccante equilibrate, tipiche degli extra vergini di qualità Fruitiness, with balanced notes of bitterness and pungency, typical of quality extra virgin oils

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
Umidità 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
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	
Bottiglia in vetro UVAG · Glass bottle uvag Antirabbocco · Drip-stop Sì · Yes · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag Sì · Yes			Plastica · Plastic	0,5 ml	0,458 kg	0,825 kg	26 mm	34,5 mm	23,5 mm
CARTONE MASTER · Master case									
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14			
Vetro · Glass	12	—	—	—	9,9 kg	—			

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	13,8 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	69,7 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	8,1 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 preferibilmente compresa tra 14°C e 18°C. Tenere il contenitore ben chiuso per limitare il contatto con l'ossigeno. Una volta aperto, consumare preferibilmente entro breve tempo per preservarne al meglio le caratteristiche organolettiche.

Store in a cool and dry place, away from direct light and heat sources, at a temperature preferably between 14°c and 18°c. Keep the container tightly closed to limit contact with oxygen. Once opened, preferably consume within a short time to best preserve its organoleptic characteristics.

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. Non esporre la bottiglia alla luce solare diretta. Agitare leggermente prima dell'uso in caso di deposito naturale, tipico degli oli non filtrati.

Close the cap tightly after use. Do not expose the bottle to direct sunlight. Shake lightly before use in case of natural sediment, typical of unfiltered oils.

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

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
★ Vetro · Glass	EPAL 80x120 115x80 cm	12	10	5	50	600	—	520 kg
★ Vetro · Glass EPAL 80x120 10 × 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
Alma 500ml Fronte 3000x4000
Alma 500ml Front 3000x4000

N.	DATA	APPROVAZIONE ·	DOC.
REVISIONE ·	EMISSIONE ·	Approved by	
Revision	Issue date		
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OOC.EVOALMAIGP050



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

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