



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 ITALIANO ESTRATTO A FREDDO PRIMOAMORE "IL RUSTICO" LT 1

Extra virgin olive oil 100% italian cold extracted primoamore "il rustico" 1 lt

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PRIMOAMORE IL RUSTICO LT 1 Extra virgin olive oil primoamore il rustico 1 lt



CODICE · Code **00C.EVUEPARUS1**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670479**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO** Codice art. **00C.EVUEPARUS1**
Trade name **ESTRATTO A FREDDO PRIMOAMORE "IL RUSTICO" LT 1** Article code
Extra virgin olive oil 100% italian cold extracted primoamore "il rustico" 1 lt
Marchio **PRIMOAMORE** Formato **1 Lt**
Brand Net content

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit



8056147670479

02 Descrizione Description

Olio extra vergine di oliva ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive (Olea europaea L.) coltivate in Italia, mediante processi esclusivamente meccanici a freddo che preservano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del frutto. Il prodotto, a marchio PRIMOAMORE nella linea "Il Rustico", è confezionato in formato da 1 litro e rappresenta un olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

03 Ingredienti Ingredients

Olio extra vergine di oliva 100% italiano, ottenuto dalla spremitura meccanica a freddo delle olive (Olea europaea L.), esclusivamente mediante processi meccanici e senza l'utilizzo di solventi chimici, nel rispetto delle tradizionali tecniche di estrazione a freddo che preservano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto.

Extra virgin olive oil 100% italian, obtained from cold mechanical pressing of olives (olea europaea L.), exclusively through mechanical processes and without the use of chemical solvents, in compliance with traditional cold extraction techniques that preserve the organoleptic and nutritional characteristics of the product.

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, tendente al giallo paglierino con l'invecchiamento Green with golden reflections, tending to straw yellow with aging
Consistenza Consistency	Fluida, scorrevole Fluid, flowing
Odore Smell	Fruttato di oliva, con note erbacee e sentori di foglia verde, tipico degli oli rustici italiani Fruity olive, with herbal notes and hints of green leaf, typical of rustic italian oils
Sapore Taste	Fruttato equilibrato, con note di amaro e piccante percettibili, tipiche delle olive italiane appena frante Balanced fruity, with notes of bitter and peppery perceptible, typical of freshly crushed italian olives

06 Caratteristiche chimico-fisiche Chemical & physical

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Acidita libera (acido oleico) · Free acidity (oleic acid)	≤ 0,8 % m/m	Reg. UE 2568/91 All. II
Numero di perossidi · Peroxide value	≤ 20 meq O ₂ /kg	Reg. UE 2568/91 All. III
Estinzione specifica K232	≤ 2,5 -	Reg. UE 2568/91 All. IX
Estinzione specifica K268 (K270)	≤ 0,22 -	Reg. UE 2568/91 All. IX
Delta-K	≤ 0,01 -	Reg. UE 2568/91 All. IX
Etil esteri degli acidi grassi (FAEE) · Fatty acid ethyl esters (FAEE)	≤ 35 mg/kg	Reg. UE 2568/91 All. XX
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
Densità relativa a 20 C · Relative density a 20 C	0,91–0,916 g/ ml	ISO 6883
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
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

C16_0 · Acido palmitico (C16:0)	7,5–20 %
C14_0 · Acido miristico (C14:0)	≤ 0,03 %
C16_1 · Acido palmitoleico (C16:1)	0,3–3,5 %
C18_0 · Acido stearico (C18:0)	0,5–5 %
C18_1 · Acido oleico (C18:1)	55–83 %
C17_0 · Acido eptadecanoico/margarico (C17:0)	≤ 0,4 %
C18_2 · Acido linoleico (C18:2)	2,5–21 %
C17_1 · Acido eptadecenoico (C17:1)	≤ 0,6 %
C18_3 · Acido linolenico (C18:3)	≤ 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
Piombo (Pb) · Lead (Pb)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
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
Residui antiparassitari · Pesticide residues		Reg. CE 396/2005 LMR
Aflatossina B1 · Aflatoxin B1	≤ 2 ug/kg	Reg. UE 2023/915
Ocratossina A · Ochratoxin A	≤ 5 ug/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

18 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	14,1 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	69,7 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 compresa preferibilmente tra 14°C e 18°C. Evitare sbalzi termici e l'esposizione prolungata all'aria per preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto. Una volta aperta la confezione, richiudere accuratamente il tappo dopo l'uso.

Store in a cool and dry place, protected from direct light and heat sources, at a temperature preferably between 14°c and 18°c. Avoid temperature fluctuations and prolonged air exposure to preserve the organoleptic and nutritional characteristics of the product. Once opened, close the cap carefully after use.

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

Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento indicata in etichetta. Dopo l'apertura, si consiglia di consumare il prodotto entro un periodo ragionevole per apprezzarne al meglio le qualità organolettiche, mantenendo la confezione ben chiusa e riparata dalla luce.

Best before 18 months from the bottling date indicated on the label. After opening, it is recommended to consume the product within a reasonable period to best appreciate its organoleptic qualities, keeping the package well closed and protected from light.

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).

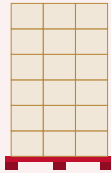
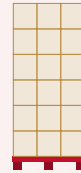
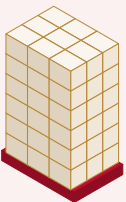
NANOMATERIALI

Engineered nanomaterials

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

17 Certificazioni Certifications

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

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				Plastica · Plastic	1 L	0,92 kg	1,35 kg	86 mm	86 mm	276 mm
CARTONE MASTER · Master case										
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14				
Wrap around	12	35,7 cm	26,4 cm	28,3 cm	16 kg	—				
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		
★ Wrap around	EPAL 80x120 120x80 cm	12	9	6	54	648	184,2 cm	889 kg		
★ Wrap around EPAL 80x120 9 × 6 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 3×3		 FRONTE · LATO LUNGO · Front · long side			 FIANCO · LATO CORTO · Side · short side			 3D		

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

20

Immagini del prodotto

Product images



PRODOTTO
 Product

OOC.EVUEPARUS1

N. REVISIONE · Revision	DATA EMISSIONE · Issue date	APPROVAZIONE · Approved by	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OOC.EVUEPARUS1



PRIMOAMORE
Label/etichetta
 PRIMOAMORE S.R.L.
 P.IVA: 06364820826

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