



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 "IL RUSTICO" LT 5

Italian extra virgin olive oil cold extracted primoamore "il rustico" 5 lt

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PRIMOAMORE IL RUSTICO LT 5 Extra virgin olive oil primoamore il rustico 5 lt



CODICE · Code **00C.EVUEPARUS5**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670684**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO**
Trade name **ESTRATTO A FREDDO PRIMOAMORE "IL RUSTICO" LT 5**
Italian extra virgin olive oil cold extracted primoamore "il rustico" 5 lt
Marchio **PRIMOAMORE**
Brand
Codice art. **00C.EVUEPARUS5**
Article code
Formato **5 Lt**
Net content

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit



8056147670684

02 Descrizione Description

Olio extra vergine di oliva ottenuto dalla spremitura dei frutti dell'olivo (*Olea europaea* L.), esclusivamente tramite processi meccanici a freddo che ne preservano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Prodotto interamente con olive coltivate in Italia, appartiene alla categoria degli oli vergini di massima qualità ottenuti direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici, senza alcun trattamento chimico o termico. La designazione 'estratto a freddo' indica che il processo di estrazione è avvenuto a temperature controllate al di sotto dei 27°C, garantendo la salvaguardia dei composti aromatici e polifenolici tipici del prodotto.

Extra virgin olive oil obtained from the pressing of olive fruit (*olea europaea* L.), exclusively through cold mechanical processes that preserve its organoleptic and nutritional characteristics. A product made entirely with olives cultivated in Italy, it belongs to the category of virgin oils of the highest quality obtained directly from olives and solely through mechanical procedures, without any chemical or thermal treatment. The designation 'cold extracted' indicates that the extraction process took place at controlled temperatures below 27°C, ensuring the protection of the aromatic and polyphenolic compounds typical of the product.

03 Ingredienti Ingredients

Olio extra vergine di oliva 100% italiano, ottenuto dalla spremitura delle olive (*Olea europaea* L.) mediante esclusivo procedimento meccanico a freddo.

100% Italian extra virgin olive oil, obtained from the pressing of olives (*olea europaea* L.) by exclusive cold mechanical process.

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	Liquido limpido e fluido Clear and fluid liquid
Colore Colour	Verde con riflessi dorati, tonalità variabile in base alla stagione di raccolta Green with golden reflections, shade varying depending on the harvest season
Consistenza Consistency	Fluida, scorrevole Fluid, flowing
Odore Smell	Fruttato, con note erbacee tipiche dell'oliva appena frangita Fruity, with grassy notes typical of freshly crushed olives
Sapore Taste	Fruttato, equilibrato, con note di amaro e piccante tipiche dell'olio ottenuto da olive sane e fresche Fruity, balanced, with notes of bitterness and peppery typical of oil obtained from healthy and fresh olives

06 Caratteristiche chimico-fisiche Chemical & physical

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Acidità libera (acido oleico) · Free acidity (oleic acid)	≤ 0,8 % m/m	Reg. UE 2568/91 All. II
Numero di perossidi · Peroxide value	≤ 20 meq 02/ 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
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
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	69,8 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	7,7 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 tra 14°C e 18°C. Tenere il contenitore ben chiuso per proteggere il prodotto dall'ossidazione e dal contatto con l'aria. Evitare sbalzi termici e l'esposizione a temperature troppo basse, che potrebbero causare la naturale solidificazione di alcune componenti dell'olio (fenomeno reversibile che non ne altera la qualità).

Store in a cool and dry place, protected from direct light and heat sources, at a temperature between 14°c and 18°c. Keep the container tightly closed to protect the product from oxidation and air contact. Avoid temperature fluctuations and exposure to excessively low temperatures, which could cause the natural solidification of some oil components (a reversible phenomenon that does not alter its quality).

13 Durata · TMC Shelf life

18 mesi dalla data di confezionamento

18 Months from the packaging date

14 Modalità d'uso Directions for use

Richiudere accuratamente il tappo dopo ogni utilizzo. Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione indicata in etichetta e, una volta aperta la confezione, utilizzare il prodotto entro un periodo ragionevole per preservarne al meglio le caratteristiche organolettiche. Ideale l'uso a crudo per esaltarne le qualità sensoriali.

Close the cap carefully after each use. Preferably consume within 18 months from the production date indicated on the label and, once the package is opened, use the product within a reasonable period to preserve its organoleptic characteristics. Ideal used raw to enhance its sensory 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

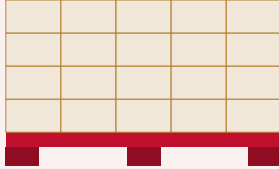
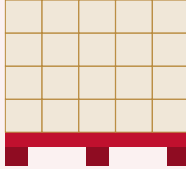
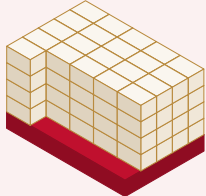
✓ Origine vegetale · Plant origin

— Biologico · Organic

— Kasher

— 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
Latta · Tin Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No			Tappo INVAT · Invat cap	5 L	4,58 kg	5 kg	15 mm	30 mm	32,5 mm
CARTONE MASTER · Master case									
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14			
Scatola americana · Standard	2	—	—	—	10 kg	—			
PALLETIZZAZIONE · 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	
★ Scatola americana · Standard	EPAL 80×120	2	21	4	84	168	—	840 kg	
★ Scatola americana · Standard EPAL 80×120 21 × 4 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 5×5									
	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

Olio EVO Rustico Latta 5L TreQuarti
 Olio EVO Rustico Tin 5L TreQuarti

N. REVISIONE · Revision	DATA EMISSIONE · Issue date	APPROVAZIONE · Approved by	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OOC.EVUEPARUS5




Andrea Calantoni · Responsabile Qualità¹ · Quality Manager
 Firma apposta a sistema · Digitally applied signature