



## 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 AROMATIZZATO AL LIMONE PRIMOAMORE ML 250

FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH LEMON PRIMOAMORE ML 250

OLIO AROMATIZZATO AL LIMONE PRIMOAMORE 250 ML Lemon-flavoured oil p.amore 250 ml



CODICE · Code **00C.LIMPA025**  
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**  
DATA · Date **12/03/2026**  
EAN **8056147670936**

#### 01 Identificazione Product identification

|              |                                                               |               |                                           |                                                                                     |           |
|--------------|---------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Denom. comm. | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA                                   | Denom. legale | Olivo extra vergine di oliva aromatizzato | EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA                                                           | sale unit |
| Trade name   | AROMATIZZATO AL LIMONE PRIMOAMORE ML 250                      | Legal name    |                                           |  |           |
|              | FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH LEMON PRIMOAMORE ML 250 |               |                                           | <b>8056147670936</b>                                                                |           |
| Codice art.  | 00C.LIMPA025                                                  | Marchio       | PRIMOAMORE                                |                                                                                     |           |
| Article code |                                                               | Brand         |                                           |                                                                                     |           |
| Formato      | 250 ml                                                        |               |                                           |                                                                                     |           |
| Net content  |                                                               |               |                                           |                                                                                     |           |

#### 02 Descrizione Description

Condimento a base di EVO aromatizzato al limone.

Extra virgin olive oil obtained from the fruit of Olea europaea L., aromatised with natural lemon (Citrus limon (L.) Osbeck) essence through cold infusion/maceration, without the addition of preservatives. Origin of olives: European Union / Italy, according to lot traceability.

#### 03 Ingredienti Ingredients

Olivo extra vergine di oliva 98%, aroma naturale di limone 2%. Origine delle olive: Unione Europea / Italia, secondo tracciabilità lotto.

Extra virgin olive oil 98%, natural lemon flavouring 2%. Olive origin: European Union / Italy, according to batch traceability.

#### 04 Allergeni Allergens

|                                       |                         |                                        |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------|-------------------------|
| Cereali / Glutine<br>Cereals / Gluten | <b>ASSENTE</b> · Absent | Crostacei<br>Crustaceans               | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Uova<br>Eggs                          | <b>ASSENTE</b> · Absent | Pesce<br>Fish                          | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Arachidi<br>Peanuts                   | <b>ASSENTE</b> · Absent | Soia<br>Soybeans                       | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Latte e derivati<br>Milk              | <b>ASSENTE</b> · Absent | Frutta a guscio<br>Tree nuts           | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Sedano<br>Celery                      | <b>ASSENTE</b> · Absent | Senape<br>Mustard                      | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Semi di sesamo<br>Sesame seeds        | <b>ASSENTE</b> · Absent | Solfiti / SO <sub>2</sub><br>Sulphites | <b>ASSENTE</b> · Absent |
| Lupini<br>Lupin                       | <b>ASSENTE</b> · Absent | Molluschi<br>Molluscs                  | <b>ASSENTE</b> · 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<br>Appearance      | Liquido limpido e fluido<br>Clear and fluid liquid                                                                                                           |
| Colore<br>Colour           | Giallo dorato con leggeri riflessi verdi<br>Golden yellow with slight green hues                                                                             |
| Consistenza<br>Consistency | Fluida, tipica degli oli extra vergine di oliva<br>Fluid, typical of extra virgin olive oil                                                                  |
| Odore<br>Smell             | Fruttato di oliva con nota intensa e fresca di limone<br>Olive fruitiness with an intense, fresh lemon note                                                  |
| Sapore<br>Taste            | Fruttato, leggermente amaro e piccante, con aroma agrumato di limone in evidenza<br>Fruity, slightly bitter and pungent, with a prominent citrus lemon aroma |

#### 06 Caratteristiche chimico-fisiche Chemical & physical

| PARAMETRO<br>Parameter                                                            | VALORE / LIMITE<br>Value / limit | METODO<br>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 <sub>2</sub> /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<br>Parameter                                                        | VALORE / LIMITE<br>Value / limit | METODO<br>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 <sub>2</sub> /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<br>Parameter                            | VALORE / LIMITE<br>Value / limit | METODO<br>Method |
|---------------------------------------------------|----------------------------------|------------------|
| Mediana del difetto · Median of defect            | ≤ 0 mediana<br>≤ 0 median        | COI/T.20/Doc.15  |
| Mediana del fruttato · Median of fruity attribute | 2–8 mediana<br>2–8 median        | COI/T.20/Doc.15  |
| Mediana amaro · Median of bitter attribute        | 1–6 mediana<br>1–6 median        | COI/T.20/Doc.15  |
| Mediana piccante · Median of pungent attribute    | 1–6 mediana<br>1–6 median        | COI/T.20/Doc.15  |

10 Contaminanti Contaminants

| PARAMETRO<br>Parameter                                                           | VALORE / LIMITE<br>Value / limit   | METODO<br>Method |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------|
| Benzo(a)pirene · Benzo(a)pyrene                                                  | ≤ 2 ug/kg<br>Reg. UE<br>2023/915   |                  |
| Somma IPA (4 idrocarburi policiclici aromatici)                                  | ≤ 10 ug/kg<br>Reg. UE<br>2023/915  |                  |
| Aflatossina B1 · Aflatoxin B1                                                    | ≤ 2 ug/kg<br>Reg. UE<br>2023/915   |                  |
| Ocratossina A · Ochratoxin A                                                     | ≤ 5 ug/kg<br>Reg. UE<br>2023/915   |                  |
| Piombo (Pb) · Lead (Pb)                                                          | ≤ 0,1 mg/kg<br>Reg. UE<br>2023/915 |                  |
| Arsenico (As) · Arsenic (As)                                                     | ≤ 0,1 mg/kg<br>Reg. UE<br>2023/915 |                  |
| Mercurio (Hg) · Mercury (Hg)                                                     | ≤ 0,1 mg/kg<br>Reg. UE<br>2023/915 |                  |
| Cadmio (Cd) · Cadmium (Cd)                                                       | ≤ 0,1 mg/kg<br>Reg. UE<br>2023/915 |                  |
| MOSH (idrocarburi minerali saturi) · MOSH (saturated mineral oil hydrocarbons)   | ≤ 4 mg/kg<br>EN 16995              |                  |
| MOAH (idrocarburi minerali aromatici) · MOAH (aromatic mineral oil hydrocarbons) | ≤ 1 mg/kg<br>EN 16995              |                  |
| Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) · Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) | ≤ 2 ug/kg<br>Reg. UE<br>2023/915   |                  |
| Residui antiparassitari · Pesticide residues                                     | Reg. CE<br>396/2005 (LMR)          |                  |

17 Confezionamento e logistica Packaging & logistics

| UNITÀ DI VENDITA (PZ) · Sale unit (pc)                                                                                  |                          |                      |                             |                            |                              |                         |                   |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------|----------------------------|
| CONTENITORE<br>Container                                                                                                | TAPPO<br>Cap             | CAPACITÀ<br>Capacity | PESO NETTO<br>Net weight    | PESO LORDO<br>Gross weight | LARGHEZZA<br>Width           | LUNGHEZZA<br>Length     | ALTEZZA<br>Height |                            |
| Vetro · Pet / glass<br>Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink Presente · No · Collarino · Neck tag No | TAPPO A VITE · Plastic   | 0,25 ml              | 0,229 kg                    | 0,507 kg                   | 50 mm                        | 50 mm                   | 240 mm            |                            |
| CARTONE MASTER · Master case                                                                                            |                          |                      |                             |                            |                              |                         |                   |                            |
| TIPO<br>Type                                                                                                            | PZ/CARTONE<br>Pcs/case   | LUNGHEZZA<br>Length  | LARGHEZZA<br>Width          | ALTEZZA<br>Height          | PESO LORDO<br>Gross weight   | ITF-14                  |                   |                            |
| Cartone americano · Cardboard                                                                                           | 12                       | 20,5 cm              | 16,2 cm                     | 25,2 cm                    | 6,08 kg                      | —                       |                   |                            |
| PALLETTIZZAZIONE · Palletisation                                                                                        |                          |                      |                             |                            |                              |                         |                   |                            |
| CONFIGURAZIONE<br>Configuration                                                                                         | PALLET                   | PZ/CART.<br>Pcs/case | CART./STRATO<br>Cases/layer | STRATI<br>Layers           | CART./PALLET<br>Cases/pallet | PZ/PALLET<br>Pcs/pallet | ALTEZZA<br>Height | PESO LORDO<br>Gross weight |
| ★ Cartone americano · Carton                                                                                            | EPAL 80x120<br>120x80 cm | 12                   | 26                          | 5                          | 130                          | 1.560                   | 140,4 cm          | 815,4 kg                   |

11 Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration

| Informazioni nutrizionali · Nutrition Facts     |          |
|-------------------------------------------------|----------|
| 100 ml                                          |          |
| Energia · Energy                                | 828 kcal |
| Grassi<br>Fat                                   | 91,6 g   |
| di cui saturi<br>of which saturates             | 14 g     |
| di cui monoinsaturi<br>of which monounsaturates | 68 g     |
| di cui polinsaturi<br>of which polyunsaturates  | 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 e da fonti di calore, a temperatura compresa tra 15°C e 20°C. Evitare sbalzi termici. Dopo l'apertura richiudere accuratamente il tappo e consumare preferibilmente entro breve tempo per preservare l'aroma.

Store in a cool, dry place, away from light and heat sources, at a temperature between 15°C and 20°C. Avoid thermal shocks. After opening, close the cap tightly and consume within a short period to preserve the aroma.

13 Durata · TMC Shelf life

18 mesi dalla data di confezionamento

18 Months from the packaging date

14 Modalità d'uso Directions for use

Agitare leggermente prima dell'uso per riamalgamare le note aromatiche naturali del limone. Utilizzare preferibilmente a crudo per esaltarne il profumo.imestamp Non esporre a fonti di calore diretto. (Note: usare a crudo per esaltare aroma)

Shake gently before use to blend the natural lemon aromatic notes. Preferably use raw/ uncooked to enhance its fragrance. Do not expose to direct heat sources.

15 Origine materie prime Raw material origin

Origine delle olive: Unione Europea / Italia, secondo tracciabilità lotto.  
Origin of the olives: european union / italy, according to batch traceability.

16 Certificazioni Certifications

✓ Vegan

✓ Origine vegetale · Plant origin

— Biologico · Organic

— Kasher

✓ Halal



## 18 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).

Any allergens present are declared on the label in accordance with Reg. (EU) 1169/2011 (Annex II).

Reg. (UE) 1169/2011, All. II · Reg. (UE) 828/2014

### Radiazioni ionizzanti · Ionising radiation

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti.

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

## 19 Immagini del prodotto Product images



### PRODOTTO

Product

Condimento al Limone 250ml Fronte  
Condimento al Limone 250ml Front

| N. REVISIONE · Revision | DATA EMISSIONE · Issue date | APPROVAZIONE · Approved by | DOC.         |
|-------------------------|-----------------------------|----------------------------|--------------|
| Rev. 1.3                | 12/03/2026                  | Andrea Calantoni           | OOC.LIMPA025 |

  
PRIMOAMORE  
S.R.L.  
P.IVA: 06364820826  
Andrea Calantoni · Responsabile Qualita' · Quality Manager  
Firma apposta a sistema · Digitally applied signature