



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 DI OLIVA PRIMOAMORE LT 1

OLIVE OIL – COMPOSED OF REFINED OLIVE OILS AND VIRGIN OLIVE OILS
PRIMOAMORE LT 1

OLIO DI OLIVA PRIMOAMORE LT 1 Primoamore olive oil 1 l



CODICE · Code **OOC.OLIVAPA1**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670189**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm.	OLIO DI OLIVA PRIMOAMORE LT 1	Denom. legale	Olio di oliva	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA	sale unit
Trade name	OLIVE OIL – COMPOSED OF REFINED OLIVE OILS AND VIRGIN OLIVE OILS PRIMOAMORE LT 1	Legal name			
Codice art.	OOC.OLIVAPA1	Marchio	PRIMOAMORE		
Article code		Brand			
Formato	1 Lt				
Net content					

02 Descrizione Description

Olio di oliva (Reg. UE 1308/2013).

Olive oil Primoamore obtained by blending refined olive oils and virgin olive oils, both derived from Olea europaea L. fruit. The product results from an official blend of refined olive oil and virgin olive oil, in accordance with EU labelling regulations. Olive origin is traceable by batch: European Union / Italy. Packaged in a 1-litre format, suitable as a versatile cooking oil.

03 Ingredienti Ingredients

Olio di oliva - Miscela di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini d'oliva (Olea europaea L.). Origine delle olive: Unione Europea / Italia, secondo tracciabilità lotto.

Olive oil - Blend of refined olive oils and virgin olive oils (Olea europaea L.). Origin of olives: European Union / Italy, according to lot traceability.

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, fluid liquid
Colore Colour	Giallo dorato con tonalità variabili in funzione della componente vergine presente nella miscela Golden yellow with variable shades depending on the virgin oil component in the blend
Consistenza Consistency	Liquida a 20 °C Liquid at 20 °C
Odore Smell	Delicato, con note fruttate leggere tipiche dell'oliva, meno intenso rispetto a un olio extravergine Mild, with slight fruity notes typical of olive, less intense than extra virgin olive oil
Sapore Taste	Gusto morbido e equilibrato, leggermente fruttato, adatto a un uso quotidiano in cucina Smooth and balanced taste, slightly fruity, suitable for everyday culinary use

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
Differenza ECN42 (HPLC - teorico)	≤ 0,3 -	COI/T.20/Doc. 20
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
Piombo (Pb) · Lead (Pb)	≤ 0,1 mg/kg	Reg. UE 2023/915
Tocoferoli totali (vitamina E) · Total tocopherols (vitamin E)	150–300 mg/kg	ISO 9936
Arsenico (As) · Arsenic (As)	≤ 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

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
Dama PET / Vetro 1 Lt · Pet demijohn / glass 1 l Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No		TAPPO A VITE · Plastic	1 L	0,916 kg	1,335 kg	86,6 mm	86 mm	272 mm
CARTONE MASTER · Master case								
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14		
Standard · Corrugated cardboard	12	—	—	—	16,02 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
★ Standard	EPAL 80×120	12	9	6	54	648	—	865,08 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	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, in confezione ben chiusa e lontano da fonti di odori intensi. Temperatura consigliata 15-20°C.

Store in a cool, dry place, away from direct light and heat sources, in a tightly closed container, away from strong odours. Recommended temperature 15-20°C.

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 bene il tappo dopo l'uso. Non esporre a luce solare diretta. Consumare preferibilmente entro breve tempo dall'apertura per preservarne le caratteristiche organolettiche.», ma senza dati inventati. Usare a crudo o in cottura secondo preferenza.»,
Close the cap tightly after use. Keep away from direct sunlight. Consume within a reasonable time after opening to preserve organoleptic quality.

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 lot traceability.

16 OGM GMO

Il prodotto non contiene OGM e non è ottenuto da OGM.
GMO-free product, not produced from GMOs.

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

✓ Vegan	✓ Origine vegetale · Plant origin	– Biologico · Organic	– Kasher
– Halal	✓ Senza glutine · Gluten free		

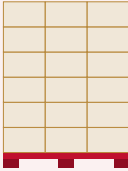
★ **Standard**

EPAL 80x120

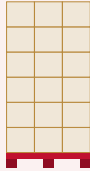
9 x 6

cart./strato x

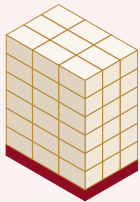
strati · cases/layer x layers · 3x3



FRONTE · LATO LUNGO · Front · long side



FIANCO · LATO CORTO · Side · short side



3D

20 **Riferimenti normativi** Regulatory references

01 Reg. UE 1169/2011 - Etichettatura alimenti	06 Reg. UE 29/2012 - Norme di commercializzazione olio di oliva	11 Reg. UE 2022/2104 - Norme di commercializzazione olio di oliva (caratteristiche e metodi)
02 Reg. UE 178/2002 - Sicurezza alimentare	07 Reg. UE 2023/915 - Tenori massimi contaminanti	12 Reg. UE 2022/2105 - Controlli di conformita' delle norme di commercializzazione
03 Reg. UE 852/2004 - Igiene dei prodotti alimentari	08 Reg. CE 396/2005 - LMR residui antiparassitari	
04 Reg. UE 1308/2013 - Organizzazione mercati prodotti agricoli	09 D.M. 23/12/2013 - Etichettatura origine olive	
05 Reg. UE 2568/91 - Caratteristiche oli di oliva e metodi di analisi	10 D.Lgs. 231/2017 - Sanzioni per violazioni Reg. 1169/2011	

21 **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

22 **Immagini del prodotto** Product images



PRODOTTO
Product

Olio di Oliva 1L Trasparente Senza Appoggio

N. REVISIONE · Revision	DATA EMISSIONE · Issue date	APPROVAZIONE · Approved by	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	00C.OLIVAPA1



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