



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@olioprimoamore.it - www.olioprimoamore.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 5

OLIVE OIL – COMPOSED OF REFINED OLIVE OILS AND VIRGIN OLIVE OILS
PRIMOAMORE LT 5

OLIO DI OLIVA PRIMOAMORE LT 5 Olive oil primoamore 5 l



CODICE · Code **OOC.OLIVAPA5**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670271**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm.	OLIO DI OLIVA PRIMOAMORE LT 5	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 5	Legal name			
Codice art.	OOC.OLIVAPA5	Marchio	PRIMOAMORE	8056147670271	
Article code		Brand			
Formato	5 Lt				
Net content					

02 Descrizione Description

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

03 Ingredienti Ingredients

Olio di oliva
Olive oil

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	Sostanza oleosa limpida Clear oily substance
Colore Colour	placeholder
Consistenza Consistency	Liquida a 20 °C Liquid at 20 °C
Odore Smell	Leggero, tipico dell'olio di oliva Light, typical of olive oil
Sapore Taste	Delicato, tipico dell'olio di oliva Delicate, typical of olive oil

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
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
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
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 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

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	

19 Confezionamento e logistica Packaging & logistics

12 Conservazione Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore, in confezione ben chiusa, a temperatura compresa tra 15°C e 20°C.

Evitare sbalzi termici e l'esposizione prolungata all'aria.

Store in a cool, dry place away from direct light and heat sources, tightly sealed, at a temperature between 15°C and 20°C. Avoid temperature fluctuations and prolonged exposure to air.

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. Utilizzare preferibilmente entro il termine minimo di conservazione indicato in etichetta. Non esporre alla luce solare diretta. Ritappare bene dopo l'uso. Conservare al riparo dalla luce e dal calore. 5 Litri. Prodotto in ITALIA. Confezionato in ITALIA. Origine delle olive: Unione Europea / Italia, secondo tracciabilità lotto. Miscelazione di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini. Olio di oliva. Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

ISTRUZIONI PER L'USO: nessuna istruzione particolare, pronto all'uso.

AVVERTENZE: nessuna avvertenza particolare. MODALITÀ DI

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

Denominazione legale: Olio di oliva. Ingredienti: Olio di oliva raffinato e olio di oliva vergine. Ingredienti in inglese: Refined olive oil and virgin olive oil.

Informazioni nutrizionali medie per 100 ml: Energia 3389 kJ / 824 kcal;

Grassi 91,6 g di cui saturi 13,8 g; Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g; Proteine 0 g; Sale 0 g. Modalità di produzione: Miscelazione di oli di oliva raffinati e

oli di oliva vergini. Origine: Origine delle olive: Unione Europea / Italia, secondo tracciabilità lotto. Peso netto: 5 L. Termine minimo di conservazione: 18 mesi dalla data di imbottigliamento, indicata in etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e luce diretta. Modalità d'uso: Prodotto pronto all'uso,

ideale per condire a crudo o per cucinare. Categoria: Olio di oliva. Stato

fisico: Liquido. Colore: Giallo dorato con riflessi verdognoli, variabile in base al lotto. Odore: Fruttato leggero, caratteristico dell'olio di oliva. Sapore:

Equilibrato, leggermente fruttato, con note di amaro e piccante contenute.

MICROBIOLOGIA: non pertinente per prodotto oleoso. ALLERGENI: assenti.

OGM: assenti.

Reseal the cap tightly after use. Best consumed before the date indicated on the label.

Do not expose to direct sunlight.

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

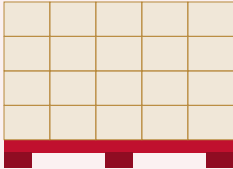
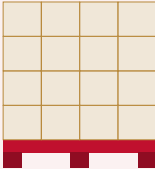
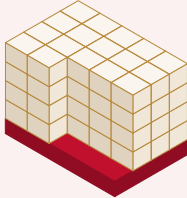
✓ Halal

✓ Senza glutine · Gluten free

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 in PET · Pet jerrycan Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No	TAPPO A PRESSIONE · Screw cap	5 L	4,6 kg	5 kg	157 mm	157 mm	300 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	2	—	—	—	10 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	2	17	4	68	136	—	680 kg

★ Standard EPAL 80×120 17 × 4 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 5×4	 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
--

22	Immagini del prodotto Product images
-----------	---



PRODOTTO
Product

Olio di Oliva PET 5L Fronte
Olio di Oliva PET 5L Front

N. REVISIONE · Revision	DATA EMISSIONE · Issue date	APPROVAZIONE · Approved by	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OOC.O LIVAPA5



Andrea Calantoni

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