



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 SANSÀ DI OLIVA PRIMOAMORE LT 1

OLIVE POMACE OIL PRIMOAMORE LT 1

OLIO DI SANSÀ DI OLIVA PRIMOAMORE LT 1 olio di sansa primoamore lt 1



CODICE · Code **OOC.SANSAPA1**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670141**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. **OLIO DI SANSÀ DI OLIVA PRIMOAMORE LT 1** Denom. legale **Olio di sansa di oliva**
Trade name **OLIVE POMACE OIL PRIMOAMORE LT 1** Legal name
Codice art. **OOC.SANSAPA1** Marchio **PRIMOAMORE**
Article code
Formato **1 LT.**
Net content

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit



8056147670141

02 Descrizione Description

Olio da sansa di olive (Reg. UE 1308/2013).

Olive pomace oil obtained by blending refined olive pomace oil with virgin olive oils. The refined component is extracted from olive pomace (the solid residue left after olive pressing, Olea europaea L.) using solvent extraction followed by a refining process; the resulting refined oil is then blended with virgin olive oil. Under EU Regulation 1169/2011, geographical origin labelling is not mandatory for refined vegetable oils; the product is mainly sourced from certified EU refineries.

03 Ingredienti Ingredients

Olio di sansa di oliva raffinato ed olio di oliva vergine. Prodotto ottenuto dalla miscela di olio di sansa di oliva raffinato e olio di oliva vergine, da frutti dell'olivo (Olea europaea L.). L'olio di sansa grezzo viene estratto dalla sansa (residuo solido della spremitura delle olive) mediante estrazione con solvente, successivamente raffinato per rimuovere impurità e acidità libera, e infine miscelato con una quota di olio di oliva vergine per conferire aroma e caratteristiche organolettiche tipiche. Per gli oli vegetali raffinati non è obbligatoria l'indicazione dell'origine geografica (Reg. UE 1169/2011); il prodotto proviene principalmente da raffinerie comunitarie certificate.

Refined olive-pomace oil and virgin olive oil. Product obtained by blending refined olive-pomace oil with virgin olive oil, derived from the fruit of the olive tree (Olea europaea L.). Crude olive-pomace oil is extracted from the pomace (solid residue from olive pressing) by solvent extraction, then refined to remove impurities and free acidity, and finally blended with a portion of virgin olive oil to restore typical aroma and organoleptic characteristics. For refined vegetable oils, indication of geographical origin is not mandatory (EU Reg. 1169/2011); the product mainly comes from certified EU refineries.

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	Giallo dorato con eventuali tonalità ambrate Golden yellow with possible amber hues
Consistenza Consistency	Fluida, scorrevole Fluid, free-flowing
Odore Smell	Odore lieve, poco fruttato, con note tipiche dell'oliva attenuate dal processo di raffinazione Mild odour, slightly fruity, with typical olive notes softened by the refining process
Sapore Taste	Sapore delicato e neutro, meno intenso e fruttato rispetto all'olio vergine di oliva Delicate and neutral taste, less intense and fruity compared to virgin olive oil

06 Caratteristiche chimico-fisiche Chemical & physical

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Acidità 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)	≤ 0,5 -	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 (idrossitiroso) · 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
BOTOLEX1UVAG · Botolex1uvag Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No	Plastica · Plastic	1 L	0,916 kg	1,335 kg	26,4 mm	35,7 mm	28,3 mm

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	14,2 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	68,5 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	8,9 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. Temperatura consigliata tra 15°C e 20°C.
Store in a cool, dry place, away from direct light and heat sources, tightly sealed.
Recommended storage temperature between 15°C and 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 fonti di luce e calore per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto.ch è consigliabile consumare entro breve tempo dall'apertura.n Consumare preferibilmente entro la data indicata in etichetta.n Idoneo alla cottura e alla frittura per le sue caratteristiche di stabilità termica.n Conservare in ambiente asciutto lontano da fonti di calore.n Non necessita di conservazione in frigorifero.n Tenere fuori dalla portata dei bambini.n Non rialimentare il prodotto se contaminato.n Utilizzare entro il termine minimo di conservazione indicato.n Richiudere accuratamente dopo l'uso.n Conservare a temperatura ambiente controllata.n Evitare sbalzi termici.n Non congelare.n Proteggere dalla luce solare diretta.n Conservare in luogo asciutto e ventilato.n Rispettare le indicazioni riportate in etichetta.n ,
Close the cap tightly after use. Keep away from light and heat sources to preserve the product's organoleptic characteristics. Suitable for cooking and frying due to its thermal stability. Consume preferably before the end date indicated on the label.

15 Origine materie prime Raw material origin

Per gli oli vegetali raffinati non e' obbligatoria l'indicazione dell'origine geografica (Reg. UE 1169/2011). Il prodotto proviene principalmente da raffinerie comunitarie certificate.
For refined vegetable oils, the indication of geographical origin is not mandatory (reg. (Eu) 1169/2011). The product comes mainly from certified eu refineries.

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

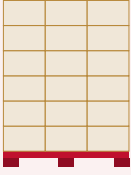
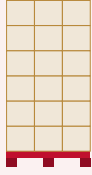
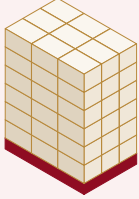
✓ Origine vegetale · Plant origin

— Biologico · Organic

— Kasher

✓ Halal

✓ Senza glutine · Gluten free

CARTONE MASTER · Master case									
TIPO Type				PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14
12X1 / EPAL9x6 / WRAP / PRIMOAMORE · 12X1 / epal9x6 / wrap / primoamore				12	—	—	—	16,02 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	
★ 12X1 / EPAL9x6 / WRAP / PRIMOAMORE	EPAL 80×120	12	9	6	54	648	—	865,08 kg	
★ 12X1 / EPAL9x6 / WRAP / PRIMOAMORE EPAL 80×120 9 × 6 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 3×3 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 conformità 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 Sansa 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	OOC.SANSAPA1



PRIMOAMORE
Qualità a Sistema
PRIMOAMORE S.R.L.
P.IVA: 06364820826

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