



## 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 ARACHIDE PRIMOAMORE LT 1

PEANUT OIL PRIMOAMORE LT 1

OLIO DI ARACHIDE PRIMOAMORE LT 1 Primoamore peanut oil 1 l



CODICE · Code **OSC.ARACPA1**  
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**  
DATA · Date **12/03/2026**  
EAN **8056147670011**

### 01 Identificazione Product identification

|                             |                                                                   |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |                                |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Denom. comm.<br>Trade name  | OLIO DI ARACHIDE<br>PRIMOAMORE LT 1<br>PEANUT OIL PRIMOAMORE LT 1 | Denom. legale<br>Legal name | Olivo di arachide sansa arachide<br>raffinato ottenuto dalla<br>raffinazione di oli derivanti dai<br>semi di Arachis hypogaea L. , ma<br>poiché il template richiede il<br>campo compilo con descrizione<br>qui sotto - vedi<br>descrizione_completa<br>PRIMOAMORE | EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit | ITF-14 · CARTONE shipping case |
| Codice art.<br>Article code | OSC.ARACPA1                                                       | Marchio<br>Brand            |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |                                |
| Formato<br>Net content      | 1 LT.                                                             |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>8056147670011</b>                | <b>08056147670011</b>          |

### 02 Descrizione Description

Olivo vegetale da arachidi, raffinato.

Refined vegetable oil obtained from the seeds of Arachis hypogaea L. (peanut), produced through industrial refining processes (degumming, neutralization, decolorization and deodorization) that ensure stability, a light flavor and high resistance to high cooking temperatures. Suitable for frying and cooking due to its high smoke point.

### 03 Ingredienti Ingredients

Olivo di arachidi  
Peanut oil

### 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      | Limpido e fluido, privo di sospensioni o sedimenti<br>Clear and fluid, free from sediments or suspensions |
| Colore<br>Colour           | Giallo paglierino chiaro, tendente al dorato<br>Light pale yellow, tending to golden                      |
| Consistenza<br>Consistency | Fluida, scorrevole a temperatura ambiente<br>Fluid, easily pourable at room temperature                   |
| Odore<br>Smell             | Neutro, leggero, privo di note rancide o estranee<br>Neutral, mild, free from rancid or off notes         |
| Sapore<br>Taste            | Delicato e neutro, leggermente nocciolato<br>Delicate and neutral, with a subtle nutty hint               |

### 06 Caratteristiche chimico-fisiche Chemical & physical

| PARAMETRO<br>Parameter                                                               | VALORE / LIMITE<br>Value / limit | METODO<br>Method          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| Acidita libera (espressa in acido oleico) · Free<br>acidity (as oleic acid)          | ≤ 0,8 % m/m                      | COI/T.20/Doc.<br>24       |
| Numero di perossidi · Peroxide value                                                 | ≤ 20 meq O <sub>2</sub> /kg      | COI/T.20/Doc.<br>35       |
| Esame spettrofotometrico K232 ·<br>Spectrophotometric examination K232               | ≤ 2,5 -                          | COI/T.20/Doc.<br>19       |
| Esame spettrofotometrico K268 (K270) ·<br>Spectrophotometric examination K268 (K270) | ≤ 0,22 -                         | COI/T.20/Doc.<br>19       |
| Esame spettrofotometrico delta-K ·<br>Spectrophotometric examination delta-K         | ≤ 0,01 -                         | COI/T.20/Doc.<br>19       |
| Contenuto etil esteri (FAEE) · Ethyl esters<br>content (FAEE)                        | ≤ 35 mg/kg                       | COI/T.20/Doc.<br>28       |
| Stigmastadieni · Stigmastadienes                                                     | ≤ 0,05 mg/kg                     | COI/T.20/Doc.<br>11       |
| Umidità e sostanze<br>volatili · Moisture and volatile matter                        | ≤ 0,2 % m/m                      | Reg. UE<br>2568/91 All. V |
| Polifenoli totali (idrossitiroso) · Total<br>polyphenols (hydroxytyrosol)            | ≥ 250 mg/kg                      | COI/T.20/Doc.<br>29       |
| Tocoferoli totali (vitamina E) · Total tocopherols<br>(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/<br>Doc.18 |
| Materia insaponificabile · Unsaponifiable matter                                 | ≤ 1,5 % m/m                      | ISO 18609           |
| Indice di rifrazione (a 20 °C) · Refractive index (at<br>20 °C)                  | 1,4677–1,4705                    | ISO 6320            |
| Indice di iodio (Wijs) · Iodine value (Wijs)                                     | 75–94 g<br>I <sub>2</sub> /100g  | ISO 3961            |
| Indice di saponificazione · Saponification value                                 | 184–196 mg<br>KOH/g              | ISO 3657            |
| Densità relativa (a 20 °C) · Relative density (at 20<br>°C)                      | 0,91–0,916 g/<br>ml              | ISO 6883            |
| Steroli totali · Total sterols                                                   | ≥ 1000 mg/kg                     | COI/T.20/<br>Doc.26 |
| beta-sitosterolo apparente (% steroli) ·<br>Apparent beta-sitosterol (% sterols) | ≥ 93 %                           | COI/T.20/<br>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                                         | VALORE / LIMITE                        | METODO                          |
| Parameter                                         | Value / limit                          | Method                          |
| Mediana del difetto · Median of defect            | ≤ 0 <b>mediana</b><br>≤ 0 median       | COI/T.20/Doc.15                 |
| Mediana del fruttato · Median of fruity attribute | 2–8 <b>mediana</b><br>2–8 median       | COI/T.20/Doc.15                 |
| Mediana amaro · Median of bitter attribute        | 1–6 <b>mediana</b><br>1–6 median       | COI/T.20/Doc.15                 |
| Mediana piccante · Median of pungent attribute    | 1–6 <b>mediana</b><br>1–6 median       | COI/T.20/Doc.15                 |

| 10                                                                               | Contaminanti       | Contaminants              |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------|
| PARAMETRO                                                                        | VALORE / LIMITE    | METODO                    |
| Parameter                                                                        | Value / limit      | Method                    |
| Benzo(a)pirene · Benzo(a)pyrene                                                  | ≤ 2 <b>ug/kg</b>   | Reg. UE<br>2023/915       |
| Somma IPA (4 idrocarburi policiclici aromatici)                                  | ≤ 10 <b>ug/kg</b>  | Reg. UE<br>2023/915       |
| Aflatossina B1 · Aflatoxin B1                                                    | ≤ 2 <b>ug/kg</b>   | Reg. UE<br>2023/915       |
| Ocratossina A · Ochratoxin A                                                     | ≤ 5 <b>ug/kg</b>   | Reg. UE<br>2023/915       |
| Piombo (Pb) · Lead (Pb)                                                          | ≤ 0,1 <b>mg/kg</b> | Reg. UE<br>2023/915       |
| Arsenico (As) · Arsenic (As)                                                     | ≤ 0,1 <b>mg/kg</b> | Reg. UE<br>2023/915       |
| Mercurio (Hg) · Mercury (Hg)                                                     | ≤ 0,1 <b>mg/kg</b> | Reg. UE<br>2023/915       |
| Cadmio (Cd) · Cadmium (Cd)                                                       | ≤ 0,1 <b>mg/kg</b> | Reg. UE<br>2023/915       |
| MOSH (idrocarburi minerali saturi) · MOSH (saturated mineral oil hydrocarbons)   | ≤ 4 <b>mg/kg</b>   | EN 16995                  |
| MOAH (idrocarburi minerali aromatici) · MOAH (aromatic mineral oil hydrocarbons) | ≤ 1 <b>mg/kg</b>   | EN 16995                  |
| Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) · Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) | ≤ 2 <b>ug/kg</b>   | 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 |
| PET · Pet bottle<br>Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No |                          |                        |                             | Plastica · Plastic | 1 L                          | 0,92 kg                    | 1 kg                       | 86,6 mm                    | 86,6 mm             | 266 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 · Corrugated cardboard                                                                            |                          | 12                     | 35 cm                       | 26,5 cm            | 26,5 cm                      | 12 kg                      | 08056147670011             |                            |                     |                   |
| 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                                                                                                 | EPAL 80×120<br>120×80 cm | 12                     | 10                          | 6                  | 60                           | 720                        | 173,4 cm                   | 745 kg                     |                     |                   |

| 11 | Dichiarazione nutrizionale | Nutrition declaration |
|----|----------------------------|-----------------------|
|----|----------------------------|-----------------------|

| Informazioni nutrizionali · Nutrition Facts     |                 |
|-------------------------------------------------|-----------------|
| 100 ml                                          |                 |
| <b>Energia</b> · Energy                         | <b>900 kcal</b> |
| <b>Grassi</b><br>Fat                            | <b>100 g</b>    |
| di cui saturi<br>of which saturates             | 19 g            |
| di cui monoinsaturi<br>of which monounsaturates | 48 g            |
| di cui polinsaturi<br>of which polyunsaturates  | 33 g            |
| <b>Fibre</b>                                    | <b>0 g</b>      |
| 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, in confezione originale ben sigillata. Temperatura consigliata 15-20°C. Evitare sbalzi termici.

Store in a cool, dry place, away from light and heat sources, in the original tightly closed container. Recommended temperature 15-20°C. Avoid temperature fluctuations.

| 13 | Durata · TMC | Shelf life |
|----|--------------|------------|
|----|--------------|------------|

24 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. Non esporre a luce diretta o fonti di calore per preservarne le caratteristiche organolettiche., Consumare preferibilmente entro breve tempo dall'apertura.</td>}, // omitted placeholder removed below

Close the cap tightly after use. Keep away from direct light and heat sources to preserve organoleptic quality. Consume within a reasonable time after opening.

| 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, indication of the geographical origin is not mandatory (reg. (Eu) no 1169/2011). The product comes mainly from certified community refineries.

| 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

Olio di semi di arachidi PET 1L Fronte

Olio di semi di arachidi PET 1L Front

| N. REVISIONE · Revision | DATA EMISSIONE · Issue date | APPROVAZIONE · Approved by | DOC.        |
|-------------------------|-----------------------------|----------------------------|-------------|
| Rev. 1.3                | 12/03/2026                  | Andrea Calantoni           | OSC.ARACPA1 |

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