



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 5

PEANUT OIL PRIMOAMORE LT 5

OLIO DI ARACHIDE PRIMOAMORE LT 5 Primoamore peanut oil 5 l



CODICE · Code **OSC.ARCAP5**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670301**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	OLIO DI ARACHIDE PRIMOAMORE LT 5 PEANUT OIL PRIMOAMORE LT 5	Denom. legale Legal name	Olio di arachide chinaEqualsFalse...
Codice art. Article code	OSC.ARCAP5	Marchio Brand	PRIMOAMORE
Formato	5 LT.		
Net content			

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit

ITF-14 · CARTONE shipping case



8056147670301



08056147670301

02 Descrizione Description

Olio vegetale da arachidi, raffinato.

Refined vegetable peanut oil.

03 Ingredienti Ingredients

Olio di arachidi

Peanut 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	Giallo dorato chiaro Light golden yellow
Consistenza Consistency	Liquida a 20 °C Liquid at 20 °C
Odore Smell	Leggero, neutro, tipico degli oli vegetali raffinati Light, neutral, typical of refined vegetable oils
Sapore Taste	Delicato, quasi impercettibile Delicate, almost imperceptible

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
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
Tocoferoli totali (vitamina E) · Total tocopherols (vitamin E)	150–300 mg/kg	ISO 9936

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)

11 Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration

Informazioni nutrizionali · Nutrition Facts	
100 ml	
Energia · Energy	900 kcal
Grassi Fat	100 g
di cui saturi of which saturates	19 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	48 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	33 g
Fibre	0 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

17 Confezionamento e logistica Packaging & logistics

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 25°C. Mantenere il contenitore ben chiuso.

Store in a cool, dry place, away from light and heat sources, at a temperature between 15°C and 25°C. Keep the container tightly closed.

13 Durata · TMC Shelf life

24 mesi dalla data di confezionamento

18 Months from the packaging date

14 Modalità d'uso Directions for use

Dopo l'apertura, richiudere accuratamente il tappo e consumare preferibilmente entro un periodo ragionevole per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto. Non esporre a fonti di calore diretto o alla luce solare prolungata. Agitare eventuali sedimenti naturali prima dell'uso. Utilizzare utensili puliti e asciutti per il prelievo. Evitare il contatto con acqua durante l'uso. Idoneo alla frittura e alle cotture ad alta temperatura grazie alla stabilità termica. Conservare lontano da prodotti con odori intensi che potrebbero essere assorbiti dall'olio. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Rispettare la data di scadenza indicata in etichetta. Prodotto sensibile all'ossidazione: limitare l'esposizione all'aria dopo l'apertura. Non ricongelare né sottoporre a sbalzi termici bruschi. Verificare l'integrità della confezione prima dell'uso. Smaltire la confezione vuota secondo le norme locali di raccolta differenziata. Per uso alimentare esclusivo. Non idoneo ad altri usi diversi da quello alimentare. Conservare in posizione verticale per evitare fuoriuscite accidentali. Etichetta e scheda tecnica disponibili su richiesta. In caso di dubbi contattare il produttore. Prodotto destinato alla vendita al dettaglio e alla ristorazione professionale. Confezione da 5 litri, pratica per uso professionale e domestico intensivo. Si raccomanda di non lasciare il contenitore aperto per lunghi periodi. Verificare compatibilità con eventuali intolleranze o allergie individuali, sebbene il prodotto sia raffinato. Il prodotto raffinato presenta minor rischio di reazioni allergiche rispetto all'olio grezzo, ma si consiglia comunque cautela in soggetti allergici alle arachidi. Rispettare le indicazioni riportate in etichetta originale. Non miscelare con altri oli senza necessità. Prodotto stabile se conservato correttamente. Evitare il contatto diretto con la pelle in caso di sensibilità cutanea. Non ingerire in caso di alterazioni di colore, odore o sapore. Il produttore non risponde di danni derivanti da uso improprio del prodotto. Conservare le presenti istruzioni per riferimento futuro. Prodotto conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Data di produzione e lotto riportati sulla confezione. Per ulteriori informazioni consultare il sito del produttore. Il presente documento ha valore informativo e non sostituisce l'etichetta ufficiale del prodotto. Si raccomanda la lettura integrale dell'etichetta prima del consumo. Prodotto imbottigliato e distribuito da Primoamore. Confezione richiudibile per praticità d'uso. Non esporre a temperature superiori a 30°C per periodi prolungati. Evitare la conservazione in ambienti umidi. Il prodotto è destinato alla vendita in Unione Europea. Rispettare le normative locali per lo smaltimento degli imballaggi. Grazie per aver scelto Primoamore. Nota: le istruzioni sopra sono state sintetizzate secondo le buone pratiche di conservazione degli oli di semi raffinati. Si prega di fare riferimento all'etichetta ufficiale del prodotto per le indicazioni definitive. Conservare al riparo dalla luce diretta e dal calore per preservare la qualità organolettica del prodotto nel tempo. Il contenitore da 5 litri è pensato per un utilizzo prolungato in ambito domestico o professionale (ristorazione, gastronomia). Chiudere sempre bene il tappo dopo ogni utilizzo.

After opening, close the cap carefully and consume within a reasonable period to preserve the product's organoleptic characteristics. Do not expose to direct heat or prolonged sunlight. Use clean, dry utensils when handling. Suitable for frying and high-temperature cooking thanks to its thermal stability. Keep out of reach of children. Store upright to avoid accidental spillage.

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 the geographical origin is not mandatory (reg. (Eu) 1169/2011). The product comes mainly from certified eu refineries.

16 Certificazioni Certifications

✓ Vegan

✓ Origine vegetale · Plant origin

— Biologico · Organic

— Kosher

✓ Halal

CONTENITORE Container	TAPPO Cap	CAPACITÀ Capacity	PESO NETTO Net weight	PESO LORDO Gross weight	LARGHEZZA Width	LUNGHEZZA Length	ALTEZZA Height
PET · Pet jerrican Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No	Tappo a vite · Screw cap	5 L	4,6 kg	4,8 kg	157 mm	157 mm	300 mm

TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14
Pet - Corrugated cardboard	2	30 cm	15 cm	32 cm	9,6 kg	08056147670301

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
★ Pet	EPAL 80×120 120×80 cm	2	17	4	68	136	142,4 cm	677,8 kg



3D

19 Immagini del prodotto Product images



N. REVISIONE Revision Rev. 1.3	DATA EMISSIONE Issue date 12/03/2026	APPROVAZIONE Approved by Andrea Calantoni	DOC. OSC.ARCPA5	 PRIMOAMORE S.R.L. P.IVA: 06364820826
Andrea Calantoni - Responsabile Qualita' - Quality Manager Firma apposta a sistema - Digitally applied signature				