



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 PER FRIGGERE PRIMOAMORE LT 5

PRIMOAMORE LT 5

OLIO SEMI PRIMOAMORE FRICROCK LT 5



CODICE · Code **OSC.FRICROCK5**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670899**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	OLIO PER FRIGGERE PRIMOAMORE LT 5 PRIMOAMORE LT 5	Denom. legale Legal name	Olio vegetale per frittura (miscela di oli di semi raffinati)
Codice art. Article code	OSC.FRICROCK5	Marchio Brand	PRIMOAMORE
Categoria Category	SEMI	Formato Net content	5 LT

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit

ITF-14 · CARTONE shipping case



8056147670899



08056147670899

02 Descrizione Description

Olio vegetale per frittura, miscela di oli di semi raffinati.

03 Ingredienti Ingredients

Olio di semi di girasole, olio di semi di soia (OGM), olio di palma bifrazionato
Sunflower seed oil, soybean oil (GMO), bifractionated palm 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 Oily substance, clear
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	VALORE / LIMITE	METODO
Parameter	Value / limit	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	VALORE / LIMITE	METODO
Parameter	Value / limit	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
PET · Checkers in pet Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No				Plastica · Plastic	5 L	4,6 kg	5 kg	157 mm	157 mm	390 mm
CARTONE MASTER · Master case										
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14				
Pet	2	30 cm	15 cm	32 cm	10 kg	08056147670899				
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		
★ Pet	EPAL 80×120 120×80 cm	2	17	4	68	136	142,4 cm	705 kg		

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	11 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	45 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	44 g
Fibre	0 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

12	Conservazione	Storage
----	---------------	---------

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo da luce diretta e fonti di calore. Tenere il recipiente ben chiuso.

Store in a cool, dry place away from light and heat. Keep container tightly closed.

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

24 mesi dalla data di confezionamento

18 months from packaging date

14	Modalità d'uso	Directions for use
----	----------------	--------------------

Prodotto destinato all'alimentazione umana.

For human consumption.

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.

Mainly EU refineries (refined vegetable oils).

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

— Kosher

— Halal

✓ Senza glutine · Gluten free



20 Riferimenti normativi Regulatory references

01 Reg. UE 1169/2011 - Etichettatura alimenti	05 Reg. UE 2568/91 - Caratteristiche oli di oliva e metodi di analisi	09 D.M. 23/12/2013 - Etichettatura origine olive
02 Reg. UE 178/2002 - Sicurezza alimentare	06 Reg. UE 29/2012 - Norme di commercializzazione olio di oliva	10 D.Lgs. 231/2017 - Sanzioni per violazioni Reg. 1169/2011
03 Reg. UE 852/2004 - Igiene dei prodotti alimentari	07 Reg. UE 2023/915 - Tenori massimi contaminanti	11 Reg. UE 1151/2012 - DOP/IGP/STG
04 Reg. UE 1308/2013 - Organizzazione mercati prodotti agricoli	08 Reg. CE 396/2005 - LMR residui antiparassitari	12 D.M. 24/02/2020 - Disciplinare IGP "Sicilia"

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 semi Fri Crok PET 5L Fronte
Olio di semi Fri Crok PET 5L Fronte

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


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