



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 SEMI DI GIRASOLE AD ALTO TENORE DI ACIDO OLEICO PRIMOAMORE LT 10

HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL PRIMOAMORE LT 10

OLIO GIRASOLE AO PRIMOAMORE LT 10



CODICE · Code **OSC.GAOPA10**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670080**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	OLIO DI SEMI DI GIRASOLE AD ALTO TENORE DI ACIDO OLEICO PRIMOAMORE LT 10 HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL PRIMOAMORE LT 10	Denom. legale Legal name	Olivo di semi di girasole ad alto tenore di acido oleico	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit	ITF-14 · CARTONE shipping case
Codice art. Article code	OSC.GAOPA10	Marchio Brand	PRIMOAMORE		
Categoria Category	SEMI	Formato Net content	10 LT	8056147670080	08056147670080

02 Descrizione Description

Olivo vegetale da girasole ad alto oleico, raffinato. Maggiore stabilità ossidativa; adatto a frittura.

03 Ingredienti Ingredients

Olivo di semi di girasole alto oleico (*Helianthus annuus* L.) raffinato
Sunflower oil high oleic (*Helianthus annuus* L.) refined

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, privo di sedimenti o torbidità Clear and fluid liquid, free from sediments or turbidity
Colore Colour	Giallo paglierino, tenue Pale straw yellow
Consistenza Consistency	Liquida a 20 °C Liquid at 20 °C
Odore Smell	Pressoché neutro, leggermente caratteristico dei semi di girasole Practically neutral, with a light characteristic sunflower seed note
Sapore Taste	Neutro, delicato, privo di note amare o pungentiroso Neutral and delicate taste, free from bitter or pungent notes

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	824 kcal
Grassi Fat	91,6 g
di cui saturi of which saturates	8,8 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	76,6 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	6,2 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 e lontano da fonti di odori estranei.

Temperatura consigliata 15-25°C.

Store in a cool, dry place, away from direct light and heat sources, in a tightly closed container, away from strong odours. Recommended temperature 15-25°C.

13 Durata · TMC Shelf life

24 mesi dalla data di confezionamento

18 months from packaging date

Dopo l'apertura richiudere bene la tanica e consumare preferibilmente entro breve tempo, mantenendo le stesse condizioni di conservazione. Evitare l'esposizione prolungata all'aria e alla luce per preservare le caratteristiche organolettiche. Conservare lontano da fonti di calore diretto. Evitare sbalzi termici. shelf_life_giorni: 730 (indicativo) - non riportare valori analitici. Utilizzare confezione originale. Evitare contaminazioni. Mantenere chiuso. Evitare luce solare diretta. non refrigerare. Utilizzo consigliato entro la data indicata in etichetta. Riporre in luogo asciutto. Evitare umidità elevata. Tenere lontano da fonti di calore. Chiudere bene dopo l'uso. non esporre a temperature estreme. Conservare in ambiente ventilato. Evitare il contatto con sostanze aromatiche. Riporre su scaffali stabili. non impilare eccessivamente le taniche. Controllare integrità della confezione prima dell'uso. in caso di dubbi sulla qualità, non utilizzare il prodotto. rispettare le normative locali per lo stoccaggio degli oli vegetali. formazione del personale sulla corretta gestione del prodotto. monitorare periodicamente le condizioni di stoccaggio. registrare eventuali anomalie riscontrate. effettuare controlli a campione sulla qualità del prodotto stoccato. mantenere un registro delle scorte e delle scadenze. pianificare la rotazione del magazzino secondo il principio FIFO (First In, First Out). garantire la tracciabilità del prodotto durante tutto il periodo di stoccaggio. formulare procedure di emergenza in caso di danneggiamento delle confezioni. assicurare la pulizia e l'igiene dell'area di stoccaggio. limitare l'accesso all'area di stoccaggio al personale autorizzato. effettuare la formazione continua del personale su queste procedure. documentare tutte le attività di controllo e gestione dello stoccaggio. rivedere periodicamente le procedure di stoccaggio per eventuali miglioramenti. coinvolgere il team nella definizione delle best practices di conservazione. creare un piano di emergenza per la gestione di eventuali problemi di stoccaggio. stabilire responsabilità chiare per la gestione del magazzino. utilizzare strumenti di monitoraggio della temperatura e dell'umidità se disponibili. pianificare controlli regolari sulla qualità dell'aria nell'area di stoccaggio. assicurarsi che l'area di stoccaggio sia ben ventilata. evitare l'accumulo di polvere e detriti nell'area di stoccaggio. mantenere un ambiente di stoccaggio pulito e ordinato. effettuare la disinfestazione periodica dell'area di stoccaggio se necessario. assicurarsi che le taniche siano ben etichettate e facilmente identificabili. mantenere un inventario aggiornato delle scorte disponibili. effettuare controlli regolari sulle scadenze dei prodotti stoccati. smaltire correttamente eventuali prodotti scaduti o danneggiati secondo le normative vigenti. formare il personale sulla gestione dei rischi legati allo stoccaggio degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le procedure siano conformi alle normative locali e internazionali in materia di sicurezza alimentare. rivedere periodicamente le procedure di stoccaggio per garantire la conformità alle normative vigenti. coinvolgere esperti del settore per audit periodici sulle procedure di stoccaggio. mantenere una comunicazione aperta con i fornitori riguardo alle condizioni di stoccaggio richieste. stabilire protocolli chiari per la gestione delle emergenze legate allo stoccaggio degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le attrezzature utilizzate nello stoccaggio siano mantenute in buone condizioni operative. effettuare controlli regolari sulle attrezzature di stoccaggio per prevenire malfunzionamenti. formare il personale sull'uso corretto delle attrezzature di stoccaggio. mantenere una documentazione dettagliata delle attività di manutenzione delle attrezzature di stoccaggio. assicurarsi che tutte le normative sulla sicurezza sul lavoro siano rispettate durante le attività di stoccaggio. effettuare valutazioni periodiche dei rischi legati allo stoccaggio degli oli vegetali. coinvolgere il personale nella identificazione e gestione dei rischi. pianificare interventi correttivi in caso di non conformità rilevate durante i controlli. mantenere un registro delle non conformità e delle azioni correttive adottate. rivedere periodicamente l'efficacia delle azioni correttive implementate. coinvolgere il team nella definizione di indicatori di performance per il monitoraggio della qualità dello stoccaggio. stabilire obiettivi chiari per il miglioramento continuo delle procedure di stoccaggio. effettuare revisioni periodiche degli obiettivi e delle performance raggiunte. coinvolgere il management nella definizione delle strategie di miglioramento continuo. assicurarsi che tutte le parti interessate siano informate sulle procedure e sulle performance di stoccaggio. mantenere un dialogo costante con i fornitori e i clienti riguardo alle esigenze di stoccaggio. formulare piani di formazione continua per il personale coinvolto nello stoccaggio. assicurarsi che tutte le procedure siano documentate e facilmente accessibili al personale. rivedere periodicamente le procedure di stoccaggio per garantire l'efficacia e l'efficienza operativa. coinvolgere il personale nella proposta di miglioramenti alle procedure esistenti. stabilire un sistema di feedback per

raccogliere suggerimenti dal personale riguardo alle procedure di stoccaggio. mantenere un approccio proattivo alla gestione dello stoccaggio degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le procedure siano allineate con gli obiettivi aziendali complessivi. rivedere periodicamente le procedure di stoccaggio per garantire l'allineamento con gli obiettivi aziendali. coinvolgere il team nella definizione delle priorità strategiche per lo stoccaggio degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le decisioni relative allo stoccaggio siano basate su dati e analisi accurate. mantenere un approccio basato sui dati per la gestione dello stoccaggio degli oli vegetali. rivedere periodicamente le performance di stoccaggio rispetto agli obiettivi stabiliti. coinvolgere il team nella definizione di piani di azione per il miglioramento continuo delle performance di stoccaggio. assicurarsi che tutte le iniziative di miglioramento siano monitorate e valutate regolarmente. mantenere un approccio collaborativo alla gestione dello stoccaggio degli oli vegetali, coinvolgendo tutte le parti interessate nel processo decisionale. rivedere periodicamente le strategie di stoccaggio per garantire l'adattamento alle nuove esigenze del mercato e alle normative in continua evoluzione. assicurarsi che tutte le procedure siano flessibili e adattabili ai cambiamenti del contesto operativo. mantenere un approccio orientato al miglioramento continuo nella gestione dello stoccaggio degli oli vegetali. rivedere periodicamente le procedure di stoccaggio per garantire l'efficacia a lungo termine. coinvolgere tutte le parti interessate nel processo di revisione delle procedure di stoccaggio per garantire un approccio condiviso e collaborativo alla gestione della qualità e della sicurezza degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le procedure siano documentate in modo chiaro e comprensibile per tutto il personale coinvolto nello stoccaggio. rivedere periodicamente le competenze del personale coinvolto nello stoccaggio per garantire un livello adeguato di formazione e preparazione. mantenere un approccio proattivo alla formazione continua del personale coinvolto nello stoccaggio degli oli vegetali. assicurarsi che tutte le procedure siano conformi alle migliori pratiche del settore per garantire la qualità e la sicurezza degli oli vegetali stoccati.

After opening, reseal the container tightly and use within a reasonable time, keeping the same storage conditions. Avoid prolonged exposure to air and light to preserve organoleptic quality.

15 **Origine materie prime** Raw material origin

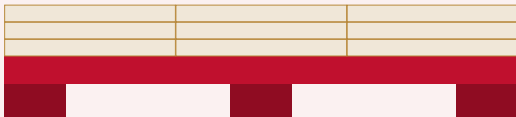
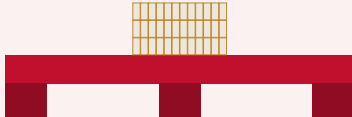
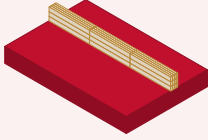
Per gli oli vegetali raffinati non è obbligatoria l'indicazione dell'origine geografica (Reg. UE 1169/2011). Il prodotto proviene principalmente da raffinerie comunitarie certificate.

Mainly EU refineries (refined vegetable oils).

16 **Certificazioni** Certifications

✓ **Vegan** ✓ **Origine vegetale** · Plant origin — Biologico · Organic — Kosher

— Halal

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			Tappo a vite · Plastic	10 L	9,2 kg	10 kg	195 mm	195 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	40 cm	1,8 cm	4 cm	20 kg	08056147670080			
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	12	3	36	72	26,4 cm	745 kg	
★ PET EPAL 80×120 12 × 3 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 3×12  FRONTE · LATO LUNGO · Front · long side  FIANCO · LATO CORTO · Side · short side  3D									

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



PRODOTTO

Product

Olio di semi di girasole Alto Oleico 10L

Fronte

Olio di semi di girasole Top Oleico 10L Front

N.	DATA	APPROVAZIONE ·	DOC.
REVISIONE ·	EMISSIONE ·	Approved by	
Revision	Issue date		
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OSC.GAOPA10


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