

**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 PRIMOAMORE LT 10***SUNFLOWER OIL PRIMOAMORE LT 10*

OLIO GIRASOLE PRIMOAMORE LT 10



CODICE · Code **OSC.GIRAPA10**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670103**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	OLIO DI SEMI DI GIRASOLE PRIMOAMORE LT 10 SUNFLOWER OIL PRIMOAMORE LT 10	Denom. legale Legal name	Olivo di semi di girasole raffinato ottenuto dai semi di Helianthus annuus L., ricavato tramite processo di estrazione e successiva raffinazione, confezionato in contenitore da 10 litri. PRIMOAMORE	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit	ITF-14 · CARTONE shipping case
				 8056147670103	 08056147670103
Codice art. Article code	OSC.GIRAPA10	Marchio Brand	PRIMOAMORE		
Categoria Category	SEMI	Formato Net content	10 Lt		

02 Descrizione Description

Olivo vegetale alimentare da semi di girasole (*Helianthus annuus*), raffinato.
Adatto a cottura e preparazione alimenti.

Refined sunflower seed oil obtained from the seeds of *Helianthus annuus* L., extracted
and subsequently refined, packaged in a 10-litre container.

03 Ingredienti Ingredients

Olivo di semi di girasole (*Helianthus annuus* L.) raffinato.

Sunflower oil (*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 Light pale yellow
Consistenza Consistency	Fluida, scorrevole Fluid, free-flowing
Odore Smell	Pressoché neutro, leggermente caratteristico, privo di note rancide Almost neutral, slightly characteristic, free from rancid notes
Sapore Taste	Delicato e neutro, privo di retrogusti sgradevoli Delicate and neutral, free from unpleasant aftertaste

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)

17	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			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		
Termopack · Thermopack		2	40 cm	1,8 cm	4 cm	20 kg	08056147670103		
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	
★ Termopack	EPAL 80×120 120×80 cm	2	12	3	36	72	26,4 cm	745 kg	

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	10,3 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	23,5 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	57,8 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 15-20°C.
Store in a cool, dry place, away from direct light and heat sources, in a tightly closed container. Recommended temperature 15-20°C.

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

24 mesi dalla data di confezionamento
18 months from packaging date

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

Dopo l'apertura richiudere bene il tappo e consumare preferibilmente entro alcuni mesi per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto.
After opening, reseal tightly and consume within a few months to preserve the product's organoleptic characteristics.

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	Certificazioni	Certifications
----	----------------	----------------

✓ **Vegan**

✓ **Origine vegetale** · Plant origin

— Biologico · Organic

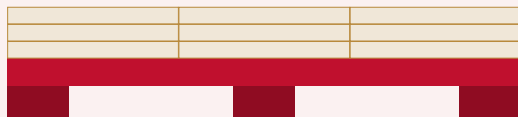
— Kasher

✓ **Halal**

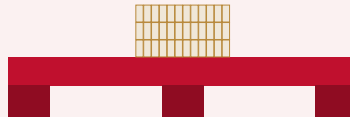
★ Termopack
EPAL 80x120

12 x 3

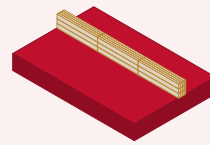
cart./strato x
strati · cases/layer x layers · 3x12



FRONTE · LATO LUNGO · Front · long side



FIANCO · LATO CORTO · Side · short side



3D

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 girasole 10L Fronte

Olio di semi di girasole 10L Front

N. REVISIONE · Revision	DATA EMISSIONE · Issue date	APPROVAZIONE · Approved by	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OSC.GIRAPA10



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