



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 MAIS PRIMOAMORE LT 1

CORN OIL PRIMOAMORE LT 1

OLIO DI MAIS PRIMOAMORE LT 1 Primoamore corn oil 1 l



CODICE · Code **OSC.MAISP1**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670059**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	OLIO DI SEMI DI MAIS PRIMOAMORE LT 1 CORN OIL PRIMOAMORE LT 1	Denom. legale Legal name	Olivo di semi di mais raffinato ottenuto dai semi di Zea mays L. mediante processo di raffinazione che garantisce elevata purezza e stabilità organolettica del prodotto.</ string> — categoria: Olio di semi.</string> PRIMOAMORE	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit	ITF-14 · CARTONE shipping case
Codice art. Article code	OSC.MAISP1	Marchio Brand			
Formato Net content	1 LT.			8056147670059	08056147670059

02 Descrizione Description

Olivo vegetale da germi di mais, raffinato.
Refined vegetable oil from corn germ.

03 Ingredienti Ingredients

Olivo di semi di mais (Zea mays L.) raffinato 100%.
Corn oil (Zea mays L.) refined 100%.

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 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

06 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

07 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 %

08 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

09 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)

10 Dichiarazione nutrizionale Nutrition declaration

Informazioni nutrizionali · Nutrition Facts 100 ml	
Energia · Energy	900 kcal
Grassi Fat	100 g
di cui saturi of which saturates	13 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	28 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	55 g
Fibre	0 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

11 Conservazione Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore, a temperatura ambiente (ideale 15-20°C). Tenere il contenitore ben chiuso dopo l'uso.

Store in a cool, dry place away from direct light and heat sources, at room temperature (ideally 15-20°C). Keep the container tightly closed after use.

12 Durata · TMC Shelf life

24 mesi dalla data di confezionamento
18 Months from the date of packaging

16 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 · Pet bottle 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 Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14			
Cartone · Corrugated cardboard	12	35 cm	26,5 cm	26,5 cm	12 kg	08056147670059			
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	
★ Cartone	EPAL 80×120 120×80 cm	12	10	6	60	720	173,4 cm	745 kg	

13 Modalità d'uso Directions for use

Agitare leggermente prima dell'uso se necessario. Richiudere accuratamente il tappo dopo ogni utilizzo per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto. Non esporre a fonti di calore o luce solare diretta. Consumare preferibilmente entro pochi mesi dall'apertura. Una volta apert.o consumare entro qualche mese. Non riutilizzare la confezione per altri usi. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Vedi data di scadenza riportata sulla confezione. Prodotto conforme alla normativa UE. Consultare l'etichetta per ulteriori informazioni. Per un consumo ottimale utilizzare il prodotto entro il termine minimo di conservazione. Non congelare. Evitare sbalzi termici. Conservare in ambiente ventilato. Non conservare vicino a fonti di calore diretto quali fornelli o forni. Il prodotto è pronto all'uso e non richiede diluizione. Etichetta e confezione originale garantiscono la tracciabilità del lotto. Si raccomanda la lettura completa dell'etichetta prima del consumo. Prodotto destinato al consumo alimentare umano. Non adatto alla frittura ad alte temperature prolungate senza controllo. Rispettare le indicazioni riportate in etichetta per un utilizzo corretto e sicuro. Conservare lontano da prodotti detergenti o chimici. Il produttore non si assume responsabilità per un uso improprio del prodotto. Confezione richiudibile per una migliore conservazione. Prodotto sigillato in origine a garanzia di qualità. Utilizzare secondo le buone pratiche di cucina. Verificare integrità della confezione prima dell'acquisto e dell'uso. Il colore e la limpidezza possono variare leggermente in base al lotto senza alterare la qualità del prodotto. Si consiglia di non lasciare il prodotto esposto all'aria per lungo tempo dopo l'apertura. Chiudere sempre bene il tappo dopo l'utilizzo. Prodotto adatto ad uso domestico e professionale. Conservare in dispensa lontano da fonti di umidità. Non esporre a temperature superiori a 25°C per periodi prolungati. Il prodotto può presentare leggero velo in caso di basse temperature, fenomeno naturale che non ne altera la qualità. Riportare a temperatura ambiente prima dell'uso in caso di intorbidimento a freddo. Non mescolare con altri oli o sostanze. Prodotto naturale, esente da conservanti aggiunti. Si raccomanda un consumo consapevole e moderato nell'ambito di una dieta equilibrata e varia. ATTENZIONE: le presenti istruzioni sono indicative; fare sempre riferimento alle indicazioni ufficiali riportate in etichetta. Nota: sintetizzare in etichetta ufficiale i punti essenziali: luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e calore, richiudere bene dopo l'uso, consumare preferibilmente entro il termine minimo di conservazione indicato in etichetta. (Le istruzioni sopra sono state fornite in forma estesa; si consiglia di utilizzare una versione sintetica per la stampa in etichetta.)

Close the cap tightly after each use to preserve the organoleptic qualities of the product. Do not expose to heat sources or direct sunlight. Best consumed within a few months after opening.

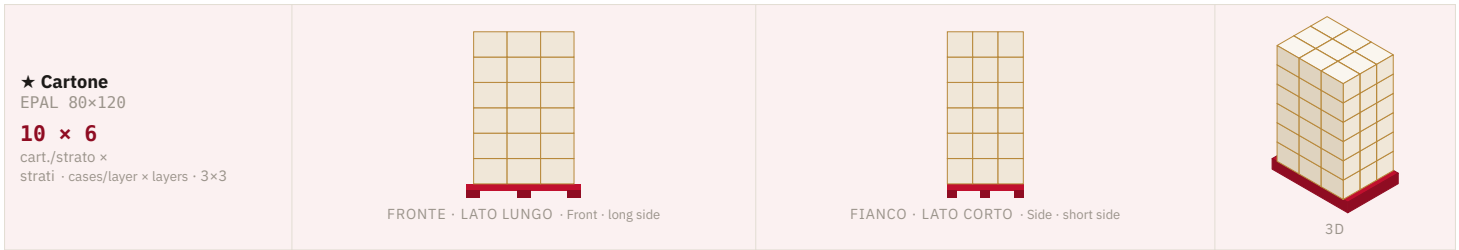
14 Origine materie prime Raw material origin

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

15 Certificazioni Certifications

✓ Vegan	✓ Origine vegetale · Plant origin	— Biologico · Organic	— Kasher
✓ Halal			



17 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

18 Immagini del prodotto Product images



PRODOTTO

Product

Olio di semi di mais PET 1L Fronte

Olio di semi di mais PET 1L Fronte

N. REVISIONE · Revision	DATA EMISSIONE · Issue date	APPROVAZIONE · Approved by	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OSC.MAISPA1


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