



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 PALMA PRIMOAMORE LT 25

PALM OLEIN PRIMOAMORE LT 25

OLIO PALMA BIFRAZ. PRIMOAMORE LT 25



CODICE · Code **OSC. PALMAPA25**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670066**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	OLIO DI PALMA PRIMOAMORE LT 25 PALM OLEIN PRIMOAMORE LT 25	Denom. legale Legal name	Olivo di palma bifrazionato ottenuto tramite processo di raffinazione dai frutti della pianta <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. Il prodotto, sottoposto a bifrazionamento, presenta caratteristiche di stabilità e consistenza idonee ad impieghi tecnologici specifici in PRIMOAMORE	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit	ITF-14 · CARTONE shipping case
				 8056147670066	 08056147670066
Codice art. Article code	OSC. PALMAPA25	Marchio Brand			
Categoria Category	SEMI	Formato Net content	25 LT		

02 Descrizione Description

Olivo vegetale da frazionamento palma, raffinato.

Fractionated palm oil obtained through a refining process from the fruits of the *Elaeis guineensis* Jacq. plant. The product, subjected to double fractionation, exhibits stability and consistency suitable for specific technological uses in the food sector. For refined vegetable oils, indication of geographical origin is not mandatory (EU Reg. 1169/2011); the product mainly originates from certified EU refineries.

03 Ingredienti Ingredients

Olivo di palma bifrazionato

Fractionated 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	Solido/semisolido a temperatura ambiente, omogeneo Solid/semi-solid at room temperature, homogeneous
Colore Colour	Bianco-giallo pallido Pale white-yellow
Consistenza Consistency	Compatta, cerosa, plastica Compact, waxy, plastic texture
Odore Smell	Neutro, tipico degli oli raffinati privo di note rancide Neutral, typical of refined oils, free from rancid notes
Sapore Taste	Neutro, delicato, privo di retrogusti estranei Neutral, delicate, free from off-flavours

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	828 kcal
Grassi Fat	92 g
di cui saturi of which saturates	46 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	40 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	6 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 solare diretta e da fonti di calore, in confezione originale ben chiusa. Temperatura consigliata 15-25°C. A temperature inferiori a 20-25°C il prodotto può presentare naturale solidificazione parziale (fenomeno tipico dell'olio di palma bifrazionato), che si risolve riportando il prodotto a temperatura ambiente. Store in a cool, dry place away from direct sunlight and heat sources, in the original tightly closed container. Recommended temperature 15-25°C. Below 20-25°C partial solidification may naturally occur (typical of fractionated palm oil), which resolves upon returning the product to room temperature.

13 Durata · TMC Shelf life

24 mesi dalla data di confezionamento
18 months from packaging date

14 Modalità d'uso Directions for use

Agitare o mescolare leggermente prima dell'uso se si osservano fenomeni di solidificazione parziale. Richiudere accuratamente la confezione dopo l'utilizzo. Non esporre a fonti di calore diretto.», dosare secondo necessità d'uso.», utilizzare preferibilmente entro la data indicata in etichetta.», mantenere lontano da fonti di contaminazione.», utilizzare utensili puliti e asciutti per il prelievo del prodotto.», evitare il contatto con acqua.», non mescolare con altri oli senza verificarne la compatibilità.», dopo l'apertura consumare entro un ragionevole periodo di tempo.», conservare fuori dalla portata dei bambini.», rispettare le indicazioni riportate in etichetta.», in caso di dubbi contattare il produttore.», il prodotto è destinato ad uso alimentare professionale.», non riutilizzare il contenitore per altri usi.», tenere il contenitore in posizione verticale.», evitare urti e cadute della confezione.», controllare l'integrità della confezione prima dell'uso.», seguire le buone pratiche di igiene alimentare (HACCP).», il prodotto è conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.», ideale per uso professionale in ambito alimentare (friggitorie, pasticcerie, industria alimentare).», non congelare.», non esporre a fonti di calore prolungate.», mantenere l'etichetta leggibile per la tracciabilità del lotto.», in caso di rovesciamento, pulire immediatamente la superficie per evitare scivolamenti.», il prodotto è idoneo al contatto con alimenti secondo la normativa UE.», rispettare la catena del freddo/caldo secondo necessità di processo.», il prodotto va utilizzato secondo le buone pratiche di produzione (GMP).», per uso professionale, seguire le procedure interne di sicurezza sul lavoro.», il prodotto non richiede refrigerazione per la conservazione.», mantenere il contenitore ben chiuso quando non in uso.», il prodotto è fornito in confezione da 25 litri per uso professionale/industriale.

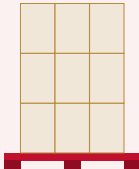
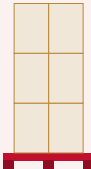
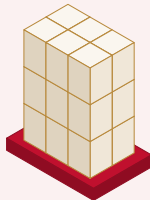
Stir gently before use if partial solidification is observed. Reseal the container carefully after use. Do not expose to direct heat sources. Use clean, dry utensils when dispensing the product. Keep away from water contamination. For professional food use.

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 — 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
Latta · Tinplate drum Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No			Tappo a pressione · Plastic	25 L	23 kg	25 kg	305 mm	305 mm	440 mm
CARTONE MASTER · Master case									
TIPO Type	PZ/CARTONE Pcs/case	LUNGHEZZA Length	LARGHEZZA Width	ALTEZZA Height	PESO LORDO Gross weight	ITF-14			
PET	1	30,5 cm	30,5 cm	44 cm	25 kg	08056147670066			
PALLETIZZAZIONE · 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	1	11	3	33	33	146,4 cm	850 kg	
★ PET EPAL 80×120 11 × 3 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 3×2									
		FRONTE · LATO LUNGO · Front · long side		FIANCO · LATO CORTO · Side · short side		3D			

18

Dichiarazioni regolatorieRegulatory 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

19

Immagini del prodottoProduct images



PRODOTTO
Product

OSC.PALMAPA25

N.	DATA	APPROVAZIONE ·	DOC.
REVISIONE ·	EMISSIONE ·	Approved by	
Revision	Issue date		
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OSC.PALMAPA25



PRIMOAMORE
Calantoni
PRIMOAMORE S.R.L.
P.IVA: 06364820826

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