



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: tmlascari@pec.it



SCHEDA TECNICA · TECHNICAL DATA SHEET

OLIO DI PALMA PRIMOAMORE LT 5

PALM OLEIN PRIMOAMORE LT 5

OLIO PALMA BIFRAZ. PRIMOAMORE LT 5



CODICE · Code **OSC . PALMAPA5**
REVISIONE · Revision **Rev . 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670738**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	OLIO DI PALMA PRIMOAMORE LT 5 PALM OLEIN PRIMOAMORE LT 5	Denom. legale Legal name	Olivo di palma bifrazionato ottenuto per raffinazione da frutti di <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., sottoposto a processo di bifrazionamento fisico per la separazione delle frazioni oleiche (oleina) e solide (stearina). Non è richiesta l'indicazione dell'origine g PRIMOAMORE	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit	ITF-14 · CARTONE shipping case
				 8056147670738	 08056147670738
Codice art. Article code	OSC . PALMAPA5	Marchio Brand			
Categoria Category	SEMI	Formato Net content	5 LT.		

02 Descrizione Description

Olivo vegetale da frazionamento palma, raffinato.

Fractionated palm oil obtained through refining of the fruit of *Elaeis guineensis* Jacq., subjected to a physical fractionation process to separate the oleic (olein) and solid (stearin) fractions. Geographic origin indication is not mandatory for refined vegetable oils (EU Reg. 1169/2011); the product mainly originates from certified EU-based refineries. Packaged in a 5-litre format.

03 Ingredienti Ingredients

Olivo di palma bifrazionato

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	Liquido limpido a temperatura ambiente, può presentare leggera torbidità o parziale solidificazione a basse temperature per effetto del bifrazionamento Clear liquid at room temperature; may show slight turbidity or partial solidification at low temperatures due to the fractionation process
Colore Colour	Giallo paglierino chiaro, tipico degli oli raffinati Light pale yellow, typical of refined oils
Consistenza Consistency	Fluida, scorrevole; la frazione più fluida (oleina) resta liquida anche a temperature moderatamente basse Fluid and free-flowing; the more liquid fraction (olein) remains liquid even at moderately low temperatures
Odore Smell	Praticamente inodore o con lieve nota neutra, tipica degli oli raffinati privi di componenti aromatiche residue Practically odourless or with a slight neutral note, typical of refined oils free from residual aromatic compounds
Sapore Taste	Sapore neutro, privo di note amare o piccanti, adatto ad usi alimentari versatili Neutral taste, free from bitter or pungent notes, suitable for versatile food applications

06 Caratteristiche chimico-fisiche Chemical & physical

PARAMETRO Parameter	VALORE / LIMITE Value / limit	METODO Method
Acidita 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 lignocericico (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	900 kcal
Grassi Fat	100 g
di cui saturi of which saturates	49 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	40 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	9 g
Fibre	0 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

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.

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

13 Durata · TMC Shelf life

24 mesi dalla data di confezionamento

18 months from packaging date

14 Modalità d'uso Directions for use

Richiudere bene la confezione dopo l'uso. Non esporre a temperature elevate o a sbalzi termici. Utilizzare preferibilmente entro breve tempo dall'apertura per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche. A basse temperature l'olio di palma bifrazionato può presentare fenomeni di solidificazione parziale, del tutto normali per la natura del prodotto: riscaldare leggermente per riportarlo allo stato liquido, se necessario. Prodotto: OLIO PALMA BIFRAZ. PRIMOAMORE LT 5. Categoria: SEMI (oli vegetali). Tipo confezionato in tanica da litri 5. Denominazione legale: Olio di palma. Origine: 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. Origine botanica: Elaeis guineensis Jacq. (palma da olio). Processo produttivo: raffinazione e bifrazionamento a secco per ottenere una frazione di olio di palma con specifiche caratteristiche di consistenza e stabilità, priva di solventi chimici nel processo di separazione. Descrizione tecnica completa: l'olio di palma bifrazionato Primoamore è ottenuto dalla raffinazione dell'olio grezzo estratto dalla polpa dei frutti di Elaeis guineensis Jacq., pianta originaria dell'Africa occidentale oggi ampiamente coltivata nelle aree tropicali. Il processo di raffinazione (degommaggio, neutralizzazione, decolorazione e deodorazione) elimina impurità, acidi grassi liberi in eccesso e componenti volatili indesiderati, conferendo al prodotto colore, odore e sapore neutri. Il successivo processo di bifrazionamento (frazionamento a secco per cristallizzazione controllata) permette di separare la frazione di olio di palma dalle componenti a più alto punto di fusione, ottenendo un prodotto con caratteristiche di plasticità e stabilità termica adatte a specifiche applicazioni industriali e di ristorazione, quali frittura, panificazione e preparazione di prodotti da forno. Marketing (IT): Olio di Palma Bifrazionato Primoamore: la scelta versatile per chi cerca stabilità e resa in cucina. Ideale per frittture prolungate, impasti da forno e preparazioni che richiedono un grasso vegetale neutro nel gusto e costante nelle prestazioni. Perfetto per applicazioni professionali in pasticceria, panificazione e ristorazione, garantisce risultati uniformi lotto dopo lotto. Marketing (EN): Primoamore Bifractionated Palm Oil: the versatile choice for those seeking stability and performance in the kitchen. Ideal for extended frying, bakery doughs and preparations requiring a vegetable fat that is neutral in taste and consistent in performance. Perfect for professional applications in pastry, bread-making and catering, it guarantees uniform results batch after batch. Utilizzi: frittura professionale, panificazione, pasticceria, preparazione di prodotti da forno, industria alimentare. Abbinamenti: prodotti fritti, impasti lievitati, creme e farciture da forno. Dichiarazioni: non biologico, non vegano ma di origine vegetale (adatto a diete vegane e vegetariane), non certificato kosher/halal salvo diversa indicazione del fornitore, senza glutine per natura del prodotto (olio vegetale). Allergeni: assenti, salvo contaminazione crociata non dichiarata in questa sede. Analisi: i valori analitici (punto di fusione, acidi grassi, indice di iodio, perossidi, ecc.) sono riportati nel certificato di lotto e nel preset normativo di categoria, non riportati in questa scheda. Shelf life: da definire secondo specifiche aziendali e certificato di lotto, indicativamente 12-18 mesi in confezione originale chiusa e correttamente conservata. Confezionamento: tanica da litri 5, tipo confezionato. Note: prodotto destinato a uso alimentare, conforme al Reg. UE 1169/2011 per etichettatura e al Reg. UE 1308/2013/2568/91 non applicabile in quanto trattati di olio di semi (palma) e non olio d'oliva. (Nota tecnica: alcuni campi sopra sono stati inseriti come testo descrittivo esteso poiché lo schema richiesto non prevede sezioni dedicate a marketing/utilizzi/abbinamenti per questa categoria di chiamata; si raccomanda di trasferire tali contenuti nei campi appropriati della scheda tecnica ufficiale del prodotto.)

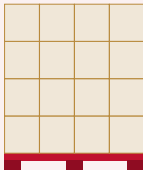
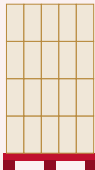
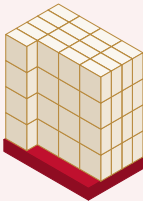
Reclose the container properly after use. Do not expose to high temperatures or thermal shocks. Preferably use within a short time after opening to maintain organoleptic characteristics. At low temperatures the bifractionated palm oil may show partial solidification, which is normal for this type of product: gently warm to restore the liquid state if needed.

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).

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	5 L	4,6 kg	5 kg	157 mm	157 mm	300 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	08056147670738			
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	
★ Pet EPAL 80×120 17 × 4 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 4×5									
		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

19 Immagini del prodotto Product images



PRODOTTO

Product

OSC.PALMAPA5

16 Certificazioni Certifications

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

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

N. REVISIONE · Revision	DATA EMISSIONE · Issue date	APPROVAZIONE · Approved by	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OSC.PALMAPA5



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