



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 SEMI DI SOIA PRIMOAMORE LT 10

SOYBEAN OIL PRIMOAMORE LT 10

OLIO SOIA PRIMOAMORE LT 10



CODICE · Code **OSC.SOIAPA10**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670127**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	OLIO DI SEMI DI SOIA PRIMOAMORE LT 10 SOYBEAN OIL PRIMOAMORE LT 10	Denom. legale Legal name	Olivo di semi di soia raffinato ottenuto dai semi di Glycine max (L.) Merr., destinato al consumo alimentare.vsemsemi vegetale ottenuto mediante processo di raffinazione che garantisce stabilità, purezza organolettica e caratteristiche costanti nel tempo.	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit	ITF-14 · CARTONE shipping case
				 8056147670127	 08056147670127
Codice art. Article code	OSC.SOIAPA10	Marchio Brand	PRIMOAMORE		
Categoria Category	SEMI	Formato Net content	10 Litri		

02 Descrizione Description

Olivo vegetale da semi di soia (Glycine max), raffinato.

Refined vegetable oil obtained from soybean seeds (Glycine max (L.) Merr.) through an industrial refining process that ensures purity, stability and consistent organoleptic characteristics. Packaged in a 10-litre container, suitable for household and professional food use.

03 Ingredienti Ingredients

Olivo di semi di soia (Glycine max (L.) Merr.) 100%.

Refined soybean oil (Glycine max (L.) Merr.) 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 Organolettiche Organoleptic

Aspetto Appearance	Liquido limpido e fluido, privo di sospensioni o sedimenti Clear and fluid liquid, free from suspensions or sediments
Colore Colour	Giallo paglierino chiaro, tipico degli oli di semi raffinati Light pale yellow, typical of refined seed oils
Consistenza Consistency	Fluida, scorrevole a temperatura ambiente Fluid, easily pourable at room temperature
Odore Smell	Praticamente inodore o con leggerissimo odore neutro, tipico della raffinazione Practically odourless or with a very slight neutral odour, typical of refined oils
Sapore Taste	Sapore neutro e delicato, privo di note amare o pungenti 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

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 in plastica · 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			
Fardello termoretraibile	2	40 cm	1,8 cm	4 cm	20 kg	08056147670127			
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	
★ Fardello termoretraibile	EPAL 80×120 120×80 cm	2	12	3	36	72	26,4 cm	745 kg	
★ Fardello termoretraibile EPAL 80×120 12 × 3 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 3×12									

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.SOIAPA10

N. REVISIONE · Revision	DATA EMISSIONE · Issue date	APPROVAZIONE · Approved by	DOC.
Rev. 1.3	12/03/2026	Andrea Calantoni	OSC.SOIAPA10



PRIMOAMORE
Qualità 100%
 P.IVA: 06364820826

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