



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 SOIA PRIMOAMORE LT 5

SOYBEAN OIL PRIMOAMORE LT 5

OLIO SOIA PRIMOAMORE LT 5



CODICE · Code **OSC.SOIAPA5**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670110**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	OLIO DI SEMI DI SOIA PRIMOAMORE LT 5 SOYBEAN OIL PRIMOAMORE LT 5	Denom. legale Legal name	Olivo di semi di soia raffinato, ottenuto dai semi di Glycine max (L.) Merr. mediante estrazione e successiva raffinazione. Prodotto confezionato in contenitore da 5 litri, adatto sia per uso a crudo che per cottura. PRIMOAMORE	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit	ITF-14 · CARTONE shipping case
				 8056147670110	 08056147670110
Codice art. Article code	OSC.SOIAPA5	Marchio Brand			
Categoria Category	SEMI	Formato Net content	5 Litri		

02 Descrizione Description

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

Refined soybean oil, obtained from the seeds of Glycine max (L.) Merr. through extraction and subsequent refining. Packaged in a 5-litre container, suitable for both raw consumption and cooking.

03 Ingredienti Ingredients

Olivo di semi di soia

Refined soybean oil (Glycine max (L.) Merr.) SOYBEAN allergen present (as raw material). Refining process removes allergenic proteins to negligible levels, however the product is labelled with SOY highlighted in accordance with EU Regulation 1169/2011. No other allergens among the 14 listed in EU Regulation 1169/2011 are present. No declared traces of other allergens. No additives added. May contain natural antioxidants (e.g. tocopherols) naturally present in the refined oil. GMO statement: Product obtained from soybeans (Glycine max (L.) Merr.); non-GMO unless otherwise specified for the specific batch. Technical description: Primoamore soybean oil is obtained through refining of crude oil extracted from Glycine max (L.) Merr. seeds, an herbaceous plant of the Fabaceae family native to East Asia, widely cultivated in America and Europe for edible oil and protein meal production. The production process involves mechanical and/or solvent extraction of crude oil from the seeds, followed by a complete physical-chemical refining cycle including: degumming (removal of phospholipids), neutralization (removal of free fatty acids), bleaching (adsorption on bleaching earths) and deodorization (hot, vacuum removal of volatile compounds responsible for undesirable odors and flavors). The result is a clear, golden-yellow oil with a neutral, light taste, free from turbidity and sediment, suitable for both direct consumption and professional use in cooking and frying. Under EU Regulation 1169/2011, geographical origin indication is not mandatory for refined vegetable oils; the product is mainly sourced from certified EU refineries. Packaged in 5-liter format, suitable for both intensive household use and professional catering.

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 Clear and fluid liquid
Colore Colour	Giallo paglierino tenue Pale straw yellow
Consistenza Consistency	Fluida, scorrevole Fluid, free-flowing
Odore Smell	Neutro, leggermente caratteristico, privo di note rancide Neutral, slightly characteristic, free from rancid notes
Sapore Taste	Neutro, delicato, tipico dell'olio di semi raffinato Neutral, delicate, typical of refined seed oil

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	VALORE / LIMITE	METODO	
Parameter	Value / limit	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 I2/100g	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	
Aflattossina 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		14,5 g	
di cui monoinsaturi of which monounsaturates		22 g	
di cui polinsaturi of which polyunsaturates		55 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 ben chiusa. Temperatura consigliata 15-25°C. Evitare sbalzi termici e contatto con aria prolungato dopo l'apertura. Store in a cool, dry place, away from direct sunlight and heat sources, in the original tightly closed container. Recommended storage temperature 15-25°C (59-77°F).			
13	Durata • TMC		Shelf life

24 mesi dalla data di confezionamento
18 months from packaging date

Richiudere bene il tappo dopo l'uso. Consumare preferibilmente entro breve tempo dall'apertura per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto. Non esporre a fonti di calore diretto. Idoneo per uso alimentare, cotture e frittiture. Agitare non necessario. Conservare lontano da fonti di luce intensa. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata in etichetta. Non ingerire se il prodotto presenta odore o sapore anomalo. Prodotto sensibile all'ossidazione se esposto all'aria per periodi prolungati. Chiudere accuratamente dopo ogni utilizzo. Non lasciare la tanica aperta. Proteggere da fonti di calore e umidità. Ideale per uso in cucina professionale e domestica. Rispettare le indicazioni riportate in etichetta. Utilizzare preferibilmente entro 12 mesi dall'apertura. Verificare integrità della confezione al momento dell'acquisto. Non utilizzare il prodotto oltre la data di scadenza indicata. Conservare in ambiente ventilato. Evitare il congelamento. Tenere lontano da fonti di ignizione data l'infiammabilità dei prodotti oleosi. Non riutilizzare la tanica vuota per altri usi alimentari. Smaltire la confezione secondo le normative locali sul riciclo. Prodotto non OGM ove dichiarato in etichetta. Verificare eventuali aggiornamenti normativi in materia di etichettatura. Conservare separatamente da prodotti con forte odore. Non esporre a fonti dirette di calore come fornelli o forni. Tenere in posizione verticale per evitare fuoriuscite accidentali. Controllare periodicamente lo stato della confezione durante lo stoccaggio prolungato. Prodotto destinato all'uso alimentare, non idoneo ad altri utilizzi. Seguire le norme HACCP per la conservazione in ambito professionale. Non mescolare con altri oli di diversa origine per preservare la qualità. Conservare in ambiente privo di umidità eccessiva. Utilizzare contenitori idonei per il trasferimento del prodotto se necessario. Evitare il contatto con metalli reattivi. Non esporre a temperature superiori a 30°C per periodi prolungati. Conservare in magazzino idoneo allo stoccaggio di oli alimentari. Rispettare la rotazione FIFO (First In First Out) nella gestione del magazzino. Controllare la tenuta del tappo prima dello stoccaggio. Non impilare le taniche in modo instabile durante il trasporto. Mantenere l'etichetta leggibile e integra. Conservare lontano da prodotti chimici o detergenti. Ideale per uso in ambito HORECA e industria alimentare. Prodotto conforme alle normative UE vigenti in materia di sicurezza alimentare. Confezione da 5 litri adatta ad un utilizzo prolungato nel tempo. Verificare la corretta chiusura prima di ogni spostamento della tanica. Conservare al riparo da insetti e roditori. Non esporre a fonti di calore per la sterilizzazione della tanica. Il prodotto è destinato alla vendita al dettaglio e alla ristorazione. Seguire le buone pratiche di conservazione degli oli vegetali. Non conservare vicino a sostanze infiammabili oltre il necessario. Utilizzare guanti se si maneggia il prodotto in grandi quantità per uso professionale. Il prodotto è stabile a temperatura ambiente se ben conservato. Evitare l'esposizione a raggi UV diretti. Conservare in un'area dedicata e ben identificata nei magazzini alimentari. Assicurarsi che il tappo sia integro e non danneggiato. Non lasciare il prodotto in auto sotto il sole diretto. Rispettare le indicazioni del produttore riportate in etichetta. Il prodotto è idoneo al confezionamento in tanica da 5 litri per uso commerciale. Conservare in ambiente con ventilazione adeguata per evitare l'accumulo di vapori. Non esporre a fiamme libere durante lo stoccaggio. Il prodotto rispetta gli standard qualitativi previsti dalla categoria SEMI. Verificare la data di produzione e scadenza prima dell'acquisto. Conservare in un ambiente privo di contaminazioni esterne. Il prodotto è adatto anche per uso in friggitorici professionali. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione per un utilizzo sicuro. Non conservare a contatto diretto con il pavimento, preferire scaffalature idonee. Il prodotto deve essere protetto da fonti di calore radiante. Assicurarsi che l'area di stoccaggio sia pulita e priva di residui. Conservare lontano da fonti di calore come caldaie o impianti di riscaldamento. Il prodotto è indicato per un utilizzo versatile in cucina. Non esporre a shock termici improvvisi. Verificare la corretta etichettatura prima della vendita al pubblico. Il prodotto è confezionato secondo gli standard di sicurezza alimentare vigenti. Conservare in un'area dedicata al reparto oli e grassi alimentari. Il prodotto è idoneo al trasporto refrigerato o a temperatura ambiente controllata. Assicurarsi che il prodotto non sia esposto a fonti di ossidazione accelerata. Conservare lontano da fonti di calore intense come forni industriali. Il prodotto rispetta le linee guida per la conservazione degli oli vegetali raffinati. Non esporre a temperature estreme durante il trasporto. Il prodotto è adatto per la ristorazione collettiva e industriale. Assicurarsi della corretta gestione delle scorte per garantire la qualità del prodotto. Conservare in un ambiente con umidità relativa controllata. Il prodotto è confezionato in tanica da 5 litri per un utilizzo prolungato in cucina. Verificare periodicamente lo stato di conservazione del prodotto durante lo stoccaggio a lungo termine. Nota:

mantenere sempre la tanica ben chiusa e riposta in luogo fresco, asciutto e buio, lontano da fonti di calore e luce diretta. (Sintesi operativa) Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta, in confezione originale ben chiusa. Dopo l'apertura richiudere bene e consumare in tempi ragionevoli. Temperatura ideale di conservazione 15-25°C. (fine nota) Condizioni generali: Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e calore. Richiudere bene il contenitore dopo l'uso.

Close the cap tightly after use. Consume within a reasonable time after opening to preserve the organoleptic qualities of the product. Keep away from open flames and direct heat sources. Suitable for cooking and frying use.

15 **Origine materie prime** Raw material origin

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.

Mainly EU refineries (refined vegetable oils).

16 **Certificazioni** Certifications

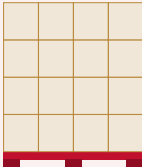
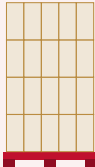
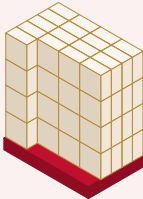
✓ **Vegan**

✓ **Origine vegetale** · Plant origin

— Biologico · Organic

— Kasher

✓ **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
PET · Checkers in pet Antirabbocco · Drip-stop No · Termocapsula · Heat-shrink No · Collarino · Neck tag No		Tappo in plastica · Plastic	5 L	4,6 kg	5 kg	157 mm	157 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	30 cm	15 cm	32 cm	10 kg	08056147670110		
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
★ Fardello termoretraibile	EPAL 80×120 120×80 cm	2	17	4	68	136	142,4 cm	705 kg
★ Fardello termoretraibile 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	

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



PRODOTTO

Product

Olio di semi di soia 5L Fronte
Olio di semi di soia 5L Front

N. DATA APPROVAZIONE · DOC.
REVISIONE · EMISSIONE · Approved by

Revision Issue date

Rev. 1.3 12/03/2026

Andrea Calantoni

OSC.SOIAPA5


PRIMOAMORE
Qualità
PRIMOAMORE S.R.L.
P.IVA: 06364820626

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