



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 VARI PRIMOAMORE LT 1

BLENDED VEGETABLE OIL PRIMOAMORE LT 1

OLIO SEMI VARI PRIMOAMORE LT 1



CODICE · Code **OSC.VARIPA1**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670158**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	OLIO DI SEMI VARI PRIMOAMORE LT 1 BLENDED VEGETABLE OIL PRIMOAMORE LT 1	Denom. legale Legal name	Olio di semi vari
Codice art. Article code	OSC.VARIPA1	Marchio Brand	PRIMOAMORE
Categoria Category	SEMI	Formato Net content	1 Lt

EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit

ITF-14 · CARTONE shipping case



8056147670158



08056147670158

02 Descrizione Description

Miscela di oli vegetali da semi raffinati.

Blend of refined vegetable seed oils obtained from various oilseed botanical species (e.g. Helianthus annuus L., Glycine max L., Brassica napus L., Zea mays L.), depending on availability and market sourcing. The oils are extracted from the seeds and subsequently refined using physical and chemical refining processes (degumming, neutralization, decolorization and deodorization) to obtain a stable product suitable for food use, packaged in a 1 litre format.

03 Ingredienti Ingredients

Oli vegetali raffinati (in proporzione variabile: girasole (Helianthus annuus L.), colza (Brassica napus L.), soia (Glycine max (L.) Merr.), mais (Zea mays L.) e/o altri oli vegetali raffinati, secondo disponibilità di approvvigionamento)

Refined vegetable oils (in variable proportion: sunflower (Helianthus annuus L.), rapeseed (Brassica napus L.), soybean (Glycine max (L.) Merr.), corn/maize (Zea mays L.) and/or other refined vegetable oils, according to sourcing availability)

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 visibili Clear and fluid liquid, free from visible sediments or suspensions
Colore Colour	Giallo paglierino, tonalità variabile in funzione delle materie prime impiegate nella miscela Pale yellow, shade may vary depending on the raw materials used in the blend
Consistenza Consistency	Liquida a 20 °C Liquid at 20 °C
Odore Smell	Praticamente inodore o con leggerissima nota neutra, tipica degli oli raffinati Practically odourless or with a very slight neutral note typical of refined oils
Sapore Taste	Sapore neutro, gradevole, senza note amare o pungenti percettibili grazie al processo di raffinazione Neutral, pleasant taste, without perceptible bitter or pungent notes due to the refining process

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
Umidita e sostanze volatili · Moisture and volatile matter	≤ 0,2 % m/m	Reg. UE 2568/91 All. V
Polifenoli totali (idrossitirosolo) · 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
Densita 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	814 kcal
Grassi Fat	92 g
di cui saturi of which saturates	10 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	18 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	64 g
Fibre	0 g
Reg. (UE) n. 1169/2011 — All. XV	

12 Conservazione Storage

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore, in confezione originale ben chiusa. Temperatura consigliata 15-20°C.

Store in a cool, dry place, away from direct light and heat sources, in the original tightly closed container. Recommended temperature 15-20°C.

13 Durata · TMC Shelf life

24 mesi dalla data di confezionamento

18 months from packaging date

Richiudere bene il tappo dopo l'uso. Evitare l'esposizione prolungata all'aria e alla luce per preservare le caratteristiche organolettiche. -Non conservare vicino a fonti di calore. -Consumare preferibilmente entro la data indicata per garantire la massima qualità del prodotto. -Utilizzare per cotture, frittiture e condimenti secondo necessità. -Agitare leggermente prima dell'uso se si nota deposito naturale. -Non trasferire in contenitori non idonei. -Tenere fuori dalla portata dei bambini. -Non congelare. -Verificare l'integrità della confezione prima dell'acquisto e dell'uso. -Rispettare le norme igieniche standard per prodotti alimentari confezionati. -In caso di intorbidimento a basse temperature, il prodotto riacquista la normale limpidezza a temperatura ambiente, senza alterazione delle qualità. -Non esporre a fonti di luce solare diretta per periodi prolungati. -Il prodotto è destinato al consumo umano diretto dopo apertura entro un periodo ragionevole per mantenere la qualità organolettica ottimale. -Per un utilizzo ottimale, dosare secondo le esigenze di ricetta. -Evitare shock termici bruschi. -Il prodotto non richiede refrigerazione. -Conservare separato da prodotti con forte odore per evitare contaminazioni olfattive. -Non riutilizzare l'olio esausto da frittiture per nuovi utilizzi alimentari. -Smaltire l'olio esausto secondo le normative locali, non gettarlo negli scarichi domestici. -Leggere attentamente l'etichetta prima dell'uso. -Il prodotto è idoneo all'uso alimentare secondo la normativa vigente. -Conservare lontano da fonti di calore intenso o fiamme libere. -Non utilizzare il prodotto oltre la data di scadenza indicata in etichetta. -Verificare eventuali allergie o intolleranze prima del consumo. -Il prodotto è confezionato in ambiente controllato secondo gli standard di sicurezza alimentare. -Conservare in ambiente ventilato. -Evitare il contatto diretto con acqua per non alterare le caratteristiche del prodotto. -Il prodotto è pronto all'uso senza necessità di preparazioni particolari. -Rispettare le indicazioni riportate in etichetta per un utilizzo corretto e sicuro. -Non mescolare con altri tipi di olio se non specificato. -Il prodotto è adatto anche per un uso professionale in ristorazione. -Conservare in dispensa o armadio dedicato agli alimenti. -Evitare l'esposizione a temperature estreme sia calde che freddissime. -Il prodotto mantiene le sue proprietà organolettiche se conservato correttamente. -Non esporre a fonti di calore diretto come fornelli o forni durante la conservazione. -Il prodotto è privo di conservanti aggiunti. -Conservare in un luogo privo di umidità eccessiva. -Il prodotto è adatto al consumo da parte di adulti e bambini secondo le indicazioni nutrizionali generali. -Evitare il contatto con sostanze chimiche o detergenti durante la conservazione. -Il prodotto rispetta gli standard di sicurezza alimentare europei. -Conservare in un'area della cucina dedicata agli oli e condimenti. -Il prodotto è stato sottoposto a controlli di qualità durante il processo di raffinazione. -Non esporre a fonti di luce artificiale intensa per periodi prolungati. -Il prodotto è idoneo per diverse preparazioni culinarie, dalla cottura al condimento a crudo. -Conservare la confezione in posizione verticale per evitare fuoriuscite accidentali. -Il prodotto non contiene OGM (ove applicabile secondo normativa). -Verificare la corretta chiusura del tappo dopo ogni utilizzo per preservare la freschezza. -Il prodotto è stato prodotto nel rispetto delle normative europee vigenti in materia di sicurezza alimentare. -Conservare separatamente da prodotti chimici o non alimentari. -Il prodotto è adatto ad un utilizzo quotidiano in cucina. -Evitare l'esposizione a fonti di calore prolungate durante il trasporto e la conservazione. -Il prodotto può presentare leggere variazioni di colore naturali dovute alla materia prima utilizzata. -Conservare lontano da prodotti con forte impatto aromatico. -Il prodotto è indicato per un uso versatile in cucina, sia domestica che professionale. -Verificare le condizioni di conservazione indicate in etichetta al momento dell'acquisto. -Il prodotto è stato confezionato in stabilimenti certificati secondo gli standard di qualità alimentare. -Conservare la confezione lontano da fonti di ignizione. -Il prodotto è adatto per la preparazione di piatti sia salati che, in alcuni casi, dolci. -Non esporre a shock termici che potrebbero alterare la qualità del prodotto. -Il prodotto è stato sottoposto a raffinazione per garantire un gusto neutro e versatile. -Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato. -Il prodotto è indicato per un consumo regolare all'interno di una dieta varia ed equilibrata. -Verificare sempre la data di scadenza prima del consumo. -Il prodotto è stato confezionato con cura per garantire la massima qualità al consumatore finale. -Conservare la confezione originale fino al completo utilizzo del prodotto. -Il prodotto rispetta le normative vigenti in materia di etichettatura e sicurezza alimentare. -Evitare di lasciare il prodotto esposto all'aria per periodi prolungati dopo l'apertura. -Il prodotto è indicato per un uso versatile in numerose preparazioni gastronomiche. -Conservare la confezione in un luogo fresco e non soggetto a variazioni climatiche estreme. -Il prodotto è stato sottoposto a controlli qualitativi rigorosi durante tutto il processo produttivo. -Non esporre a fonti di calore superiori

ai 25°C per periodi prolungati. -Il prodotto è idoneo al consumo secondo le indicazioni riportate in etichetta. -Conservare la confezione in un ambiente pulito e privo di contaminanti. -Il prodotto è stato prodotto nel rispetto dei più elevati standard di sicurezza alimentare europei. -Verificare l'integrità della confezione al momento dell'acquisto e prima dell'uso.

Close the cap tightly after use. Avoid prolonged exposure to air and light to preserve organoleptic qualities. Do not refrigerate. Use for cooking, frying and seasoning as needed.

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

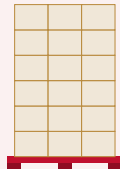
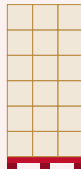
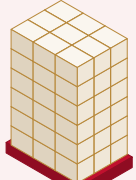
✓ **Vegan**

✓ **Origine vegetale** · Plant origin

— Biologico · Organic

— 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
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	12	35 cm	26,5 cm	26,5 cm	12 kg	08056147670158			
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	
★ Cartone	EPAL 80×120 120×80 cm	12	10	6	60	720	173,4 cm	745 kg	
★ Cartone EPAL 80×120 10 × 6 cart./strato × strati · cases/layer × layers · 3×3		 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 vari PET 1L Fronte

Olio di semi vari PET 1L Front

N. REVISIONE · Revision
Revision

Rev. 1.3

DATA EMISSIONE · Issue date

12/03/2026

APPROVAZIONE · Approved by
Approved by

Andrea Calantoni

DOC.

OSC.VARIPA1


PRIMOAMORE
P.IVA: 06364820826
Andrea Calantoni · Responsabile Qualità · Quality Manager
Firma apposta a sistema · Digitally applied signature