



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 5

BLENDED VEGETABLE OIL PRIMOAMORE LT 5

OLIO SEMI VARI PRIMOAMORE LT 5



CODICE · Code **OSC.VARIPA5**
REVISIONE · Revision **Rev. 1.3**
DATA · Date **12/03/2026**
EAN **8056147670165**

01 Identificazione Product identification

Denom. comm. Trade name	OLIO DI SEMI VARI PRIMOAMORE LT 5 BLENDED VEGETABLE OIL PRIMOAMORE LT 5	Denom. legale Legal name	Olio di semi vari 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. Processo: Raffinazione PRIMOAMORE	EAN-13 · UNITÀ DI VENDITA sale unit	ITF-14 · CARTONE shipping case
				 8056147670165	 08056147670165
Codice art. Article code	OSC.VARIPA5	Marchio Brand			
Categoria Category	SEMI	Formato Net content	5 Lt		

02 Descrizione Description

Miscela di oli vegetali da semi raffinati.

03 Ingredienti Ingredients

Olio di semi di girasole, olio di semi di soia, olio di mais
Sunflower seed oil, soybean oil, corn 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	Sostanza oleosa limpida Oily substance, clear
Colore Colour	Giallo dorato chiaro Light golden yellow
Consistenza Consistency	Liquida a 20 °C Liquid at 20 °C
Odore Smell	Leggero, neutro, tipico degli oli vegetali raffinati Light, neutral, typical of refined vegetable oils
Sapore Taste	Delicato, quasi impercettibile Delicate, almost imperceptible

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)	

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	08056147670165			
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	

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	12 g
di cui monoinsaturi of which monounsaturates	45 g
di cui polinsaturi of which polyunsaturates	43 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

14 Modalità d'uso Directions for use

Richiudere bene il tappo dopo l'uso. Evitare esposizione prolungata all'aria e alla luce per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto.», ma senza limiti numerici. (Nota interna: campo corretto a seguire)

Close the cap tightly after use. Avoid prolonged exposure to air and light to preserve the product's organoleptic characteristics.

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	— Kasher
— Halal			

★ **Pet**
EPAL 80x120
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

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

19 Immagini del prodotto Product images



PRODOTTO

Product

OSC.VARIPA5

N.
REVISIONE ·
Revision

Rev. 1.3

DATA
EMISSIONE ·
Issue date

12/03/2026

APPROVAZIONE ·
Approved by

Andrea
Calantoni

DOC.

OSC.VARIPA5


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

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