

Deglet Nour Dénoyautées

Une solution prête à l'emploi pour les professionnels de l'alimentation

Origine Tunisie

Conventionnel

Bio Disponible

Cond. Export



Clean Label



Vegan



Sans sucre ajouté



Private Label

01 - Identification du produit

Nom commercial	Deglet Nour Dénoyautées
Référence produit	NMT-DB-DDN-TN-003
Marques	Fournisseurs et privées
Origine agricole	Tunisie
Variété	Deglet Nour
Famille produit	Dattes de bouche
Présentation	Fruits entiers dénoyautés
Destination B2B	Importateurs, grossistes, distributeurs spécialisés, épicerie fines, HORECA, Marques privées

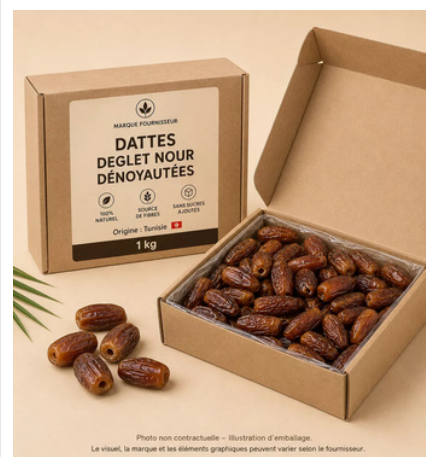


Photo non contractuelle Illustration d'emballage

02 - Description du produit

Les **Dattes Deglet Nour Dénoyautées NorthMed** sont élaborées à partir de fruits soigneusement sélectionnés et préparés selon un procédé maîtrisé pouvant comprendre, selon la référence, le nettoyage, le dénoyautage, le tri qualitatif et le conditionnement. Cette préparation permet d'obtenir un produit homogène, pratique et directement utilisable dans de nombreuses applications alimentaires.

Prêtes à l'emploi, elles permettent aux professionnels de supprimer l'étape de dénoyautage, de réduire les opérations de préparation et d'optimiser les flux de production.

Leur texture souple à moelleuse, leur saveur naturellement sucrée et leur facilité d'incorporation en font une solution polyvalente pour l'industrie agroalimentaire, la boulangerie, la pâtisserie, le snacking et la restauration.

Produit disponible en conventionnel et en biologique selon la référence et les disponibilités.



03 - Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Fruits dénoyautés conservant leur forme caractéristique	Peau	Fine à légèrement plissée selon maturité du fruit
Couleur	Ambrée à dorée, pouvant évoluer vers brun clair selon la maturité	Pulpe	Tendre, translucide à ambrée, non fermentée
Texture	Souple à moelleuse	Noyau	Retiré par procédé de dénoyautage
Goût	Doux et naturellement sucré, avec de légères notes de caramel	Corps étrangers	Absence
Odeur	Caractéristique de la datte, sans odeur étrangère	Défauts majeurs	Absence de moisissures, fermentation, infestation visible ou altération anormale

04 - Caractéristiques physico-chimiques indicatives

Humidité	18% à 26%	Corps étrangers	Non admis
Calibre	Selon cahier des charges commercial	Traitement post-récolte	Tri, nettoyage, calibrage, contrôle qualité, conditionnement export
Taux de défauts visuels mineurs	Selon grade commercial et cahier des charges convenu	Allergènes	Aucun
Fruits fermentés ou mois	Non admis	OGM	Produit non issu d'OGM
Présence d'insectes vivants	Non admise	Ionisation	Produit non ionisé

05 - Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Macronutriments			
Énergie	1253 KJ / 296 kcal	Glucides	66 g
Matières grasses	0,4 g	dont sucres	40,9 g
dont acides gras saturés	0,1 g	Fibres alimentaires	7,3 g
Protéines	2,0 g	Sel	<0,01 g



Micronutriments naturellement présents			
Potassium	650 mg	Thiamine (B1)	0,07 mg
Magnésium	50 mg	Riboflavine (B2)	0,07 mg
Fer	1,9 mg	Vitamine B6	0,07 mg
Vitamine C	3 mg	Folates (B9)	20 µg
Vitamine E	0,2 mg	Bêta-carotène	35 µg

Valeurs indicatives susceptibles de varier selon l'origine, la récolte, le lot et les conditions de préparation. Les spécifications et analyses du lot prévalent.

06 - Ingrédients

Ingrédient principal	Dattes Deglet Nour	Sucres ajoutés	Aucun sucre ajouté
Additifs	Aucun additif ajouté	Arômes	Aucun arôme ajouté
Conservateurs	Aucun conservateur ajouté	Colorants	Aucun colorant ajouté

07 - Allergènes

Allergène majeur	Présence intentionnelle	Allergène majeur	Présence intentionnelle
Céréales contenant du gluten	Non	Fruits à coque	Non
Crustacés	Non	Céleri	Non
Œufs	Non	Moutarde	Non
Poissons	Non	Graines de sésame	Non
Arachides	Non	Sulfites	Non ajoutés
Soja	Non	Lupin	Non
Lait	Non	Mollusques	Non



08 - Conditionnements disponibles

Format	Photo (non contractuelle)	Usage recommandé
Godets (CUPS) 250 g 680 g 900 g	 Photo non contractuelle - Illustration d'emballage. Le visuel, le marque et les éléments graphiques peuvent varier selon le fournisseur.	Format pratique pour la consommation individuelle, le snacking, les distributeurs automatiques et la restauration.
DoyPack 250 g 500 g 800 g	 Photo non contractuelle - Illustration d'emballage. Le visuel, le marque et les éléments graphiques peuvent varier selon le fournisseur.	Format refermable idéal pour la vente au détail, les boutiques spécialisées, l'e-commerce et les marques premium.
Coffrets 400 g 500 g 1 kg 2 kg	 Photo non contractuelle - Illustration d'emballage. Le visuel, le marque et les éléments graphiques peuvent varier selon le fournisseur.	Présentation haut de gamme destinée aux cadeaux d'entreprise, coffrets de fêtes, retail premium et export.
Carton vrac 5 kg 10 kg	 Photo non contractuelle - Illustration d'emballage. Le visuel, le marque et les éléments graphiques peuvent varier selon le fournisseur.	Conditionnement destiné aux grossistes, industriels, transformateurs et reconditionneurs.
Sous vide 100 g 5 kg	 Photo non contractuelle - Illustration d'emballage. Le visuel, le marque et les éléments graphiques peuvent varier selon le fournisseur.	Conditionnement favorisant la protection du produit pendant le stockage et le transport. Adapté à l'export, aux applications industrielles et à la transformation alimentaire.



09 - Options personnalisées

Option	Description
Marque privée	Étiquetage, design et mentions commerciales adaptés au cahier des charges
Langues d'étiquetage	Français, anglais, allemand, arabe, italien, espagnol ou autre langue selon le marché
Code-barres	EAN ou codification spécifique client
Palettisation	Palette Europe, palette industrielle ou configuration export
Conditionnement biologique	Disponible pour lots certifiés biologiques
Sélection calibre premium	Homogénéité renforcée selon exigences commerciales
Coffrets cadeaux	Formats saisonniers pour Ramadan, fêtes de fin d'année et opérations premium

10 - Palettisation indicative

Conditionnement	Pièces par carton	Cartons par palette	Poids net indicatif palette EUR (800 x 1200 mm)
Godets (CUPS) 250 g	24	120	720 kg
Godets (CUPS) 680 g	12	90	734 kg
Godets (CUPS) 900 g	8	100	720 kg
DoyPack 250 g	24	120	720 kg
DoyPack 500 g	12	120	720 kg
DoyPack 800 g	10	100	800 kg
Coffrets 400 g	15	120	720 kg
Coffrets 500 g	12	120	720 kg
Coffrets 1 kg	8	100	800 kg
Coffrets 2 kg	4	100	800 kg
Carton 5 kg	1	176	880 kg
Carton 10 kg	1	80	800 kg



Conditionnement	Pièces par carton	Cartons par palette	Poids net indicatif palette EUR (800 x 1200 mm)
Sous vide 100 g	50	150	750 kg
Sous vide 5 kg	2	80	800 kg

Palettisation indicative, à confirmer selon les dimensions définitives des emballages, cartons de regroupement et contraintes logistiques du fournisseur.

11 - Conditions de stockage et de conservation

Elément	Recommandation
Stockage recommandé	Endroit frais, sec et propre, à température maîtrisée
Conservation optimale	0 °C à 5 °C pour une conservation prolongée de la qualité
Stockage à température ambiante	Possible à court terme, idéalement < 20 °C
Humidité relative	60 à 70 %, sous réserve des spécifications fournisseur
Durée de conservation	Jusqu'à 12 mois selon conditionnement et conditions de stockage ; spécification fournisseur/lot applicable
Après ouverture	Emballage refermé soigneusement et conservation au frais
Transport	Conteneur sec ou réfrigéré selon saison, destination et durée de transit

12 - Applications

Segment	Applications
Retail premium	Rayons fruits secs, épicerie fines, magasins spécialisés
Distribution alimentaire	Offres saisonnières, linéaires premium, opérations promotionnelles
HORECA	Buffets d'hôtels, restaurants, traiteurs, plateaux de fruits secs
Grossistes	Distribution B2B, revente aux détaillants, marchés spécialisés
Importateurs	Approvisionnement régulier en origine tunisienne
Marques privées	Reconditionnement sous marque distributeur ou marque client
Coffrets cadeaux	Compositions gourmandes, paniers méditerranéens, offres festives



Segment	Applications
Industrie agroalimentaire	Incorporation dans les produits transformés, boulangerie, pâtisserie, confiserie, barres et préparations alimentaires
Circuits biologiques	Magasins bio et distributeurs spécialisés selon lots certifiés
Marchés saisonniers	Ramadan, fêtes religieuses, fin d'année, périodes de forte consommation

13 - Critères qualité

NorthMed Trading applique une sélection orientée export basée sur les critères suivants :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Origine tunisienne tracée• Variété Deglet Nour authentique• Présentation homogène sans noyau• Couleur ambrée à dorée homogène• Texture semi-moelleuse conforme au profil premium• Absence d'altération visible | <ul style="list-style-type: none">• Absence de moisissure et fermentation• Calibre conforme au cahier des charges commercial• Qualité du dénoyautage conforme au cahier des charges• Conditionnement adapté• Contrôle documentaire selon exigences du marché de destination |
|---|---|

14 - Documentation disponible

Document	Disponibilité	Document	Disponibilité
Fiche technique produit	Disponible	Déclaration non-ionisation	Disponible
Certificat d'origine	Disponible selon expédition	Déclaration contaminants	Disponible selon réglementation applicable
Certificat phytosanitaire	Disponible selon exigences pays	Certificat biologique	Disponible pour lots certifiés
Certificat d'analyse	Disponible selon lot	Liste de colisage	Disponible
Fiche de traçabilité lot	Disponible	Facture commerciale	Disponible
Déclaration allergènes	Disponible	Documents export	Disponible selon Incoterm et destination
Déclaration OGM	Disponible		



15 - Certifications et standards

Certification / Standard	Statut
IFS Food	Disponible selon station/fournisseur partenaire
BRCGS Food Safety	Disponible selon station/fournisseur partenaire
Global G.A.P.	Disponible selon producteur partenaire
Certification biologique UE	Disponible pour lots biologiques certifiés
USDA Organic	Disponible selon fournisseur et lot destiné au marché concerné
Bio Suisse Organic	Disponible selon fournisseur et lot certifié
Demeter	Disponible selon fournisseur et lot certifié
Fairtrade	Disponible selon fournisseur et périmètre certifié
Cacher	Disponible selon fournisseur, lot et organisme certificateur
Halal	Disponible selon fournisseur, lot et organisme certificateur
Autres référentiels fournisseurs	Disponibles selon fournisseur, site et périmètre de certification

16 - Etiquetage

Les informations d'étiquetage peuvent comprendre :

- Dénomination du produit
- Variété : Deglet Nour
- Poids net
- Date de durabilité minimale
- Déclaration nutritionnelle selon réglementation applicable
- Certification biologique pour les lots concernés

- Origine : Tunisie
- Liste des ingrédients
- Numéro de lot
- Conditions de conservation
- Identification de l'opérateur responsable
- Code-barres / EAN selon conditionnement
- Mentions réglementaires selon marché de destination

17 - Spécifications commerciales

Élément	Description
Incoterms	EXW, FOB, CFR, CIF ou DAP selon accord commercial
Port d'embarquement principal	Tunisie, selon disponibilité logistique



Élément	Description
MOQ	Selon format, saison et disponibilité
Délais de préparation	Selon volume, conditionnement et documentation requise
Échantillons	Disponibles selon programme commercial
Marque privée	Développement possible selon volume minimum et cahier des charges
Marchés cibles	Europe, Moyen-Orient, Afrique, Amérique du Nord et distribution spécialisée internationale

18 - Clause de responsabilité

Les informations de cette fiche sont fournies à titre indicatif et correspondent aux connaissances disponibles au moment de son édition. Les spécifications peuvent évoluer selon les récoltes, les fournisseurs, les exigences réglementaires ou les demandes des clients. Seules les spécifications validées contractuellement font foi.

19 - Contrôle documentaire

Document	Fiche Technique Produit	Référence	NMT-FTP-003
Version	V2.0	Révision	02/08/2026
Référence produit	NMT-DB-DDN-TN-003		
Service Qualité NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Usage professionnel – Document confidentiel B2B			

20 - Coordonnées commerciales

- **Site** : www.northmedtrading.com
- **Email** : contact@northmedtrading.com
- **WhatsApp** : +44 7418 377969
- **Adresse** : NorthMed Trading, 254 rue Vendôme, 69003 Lyon - France