NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-006
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V2.0

Dés de pâte de dattes

Des inclusions fruitières pour enrichir vos créations alimentaires

Origine Tunisie | Conventionnel | Bio Disponible | Cond. Export

☑ Clean Label ☑ Vegan ☑ Sans sucre ajouté ☑ Private Label

01 – Identification du produit

Nom commercial	Dés de pâte de dattes
Référence produit	NMT-DD-MID-TN-006
Marques	Marques fournisseurs et privées
Origine	Tunisie
Matière première	Pâte de dattes Deglet Nour
Espèce botanique	*Phoenix dactylifera L.*
Famille produit	Inclusions de dattes
Présentation	Dés calibrés prêts à l'emploi
Destination B2B	Importateurs, grossistes, industriels agroalimentaires, transformateurs, distributeurs spécialisés, HORECA et marques privées



Photo non contractuelle – Illustration d'emballage

02 – Description du produit

Les dés de pâte de dattes NorthMed sont élaborés à partir de dattes Deglet Nour transformées en pâte, puis découpées en cubes calibrés afin d'obtenir des inclusions fruitières homogènes, faciles à doser et adaptées aux procédés de fabrication professionnels.

Naturellement sucrés, ces dés apportent la saveur caractéristique des dattes, une texture moelleuse et une dimension fruitière aux formulations alimentaires. Ils peuvent être incorporés dans les préparations céréalières, les produits de boulangerie-pâtisserie, les confiseries et différentes applications de snacking.

Disponibles en qualité conventionnelle ou biologique selon les références et les disponibilités, ils conviennent aussi bien aux productions artisanales qu'aux applications industrielles.

03 – Caractéristiques du produit

Aspect	Cubes réguliers de pâte de dattes	**Granulométries**	• Standard (8 à 10 mm) • Fine (5 à 8 mm) • Très fine (< 5 mm) sur étude • Autres : selon le cahier des charges du client
Texture	Souple, moelleuse et légèrement ferme	**Couleur**	Brun clair à brun foncé
Goût	Doux, avec de légères notes naturellement caramélisées	**Odeur**	Caractéristique de la datte, sans odeur étrangère
OGM	Produit non issu d'organismes génétiquement modifiés	**Défauts majeurs**	Absence de corps étrangers, moisissures, fermentation, infestation visible ou altération anormale
Procédé de préparation	Tri, nettoyage ou lavage, dénoyautage, mise en pâte, découpe en cubes calibrés, application éventuelle d'un agent anti-agglomérant et conditionnement selon la référence.		

04 – Options anti-agglomérantes

Selon les caractéristiques du produit, l'application et les besoins du client, différentes configurations peuvent être proposées.

Option	Disponibilité
Sans agent anti-agglomérant	Selon la référence
Poudre de dattes	Selon les spécifications
Farine de riz	Selon les spécifications
Autre solution	Étude sur demande

Le choix de l'agent anti-agglomérant dépend de l'application finale, du procédé de fabrication et des exigences réglementaires du marché de destination.

05 – Ingrédients

Ingrédient principal	Pâte de dattes Deglet Nour découpée en cubes calibrés	**Agent anti-agglomérant**	Selon la référence et les spécifications
Sucres ajoutés	Aucun sucre ajouté	**Arômes**	Aucun arôme ajouté
Conservateurs	Aucun conservateur ajouté	**Colorants**	Aucun colorant ajouté

06 – Fonctions technologiques

Inclusion fruitière	Apporte des morceaux de fruits visibles	**Apport de douceur**	Contribue à la saveur naturellement sucrée
Texture	Apporte une mâche souple et agréable	**Répartition homogène**	Facilite la distribution des inclusions dans les mélanges
Valorisation visuelle	Renforce la perception fruitière du produit fini	**Ingrédient d'origine naturelle**	Peut contribuer à des formulations à liste d'ingrédients simplifiée

Les performances dépendent de la formulation, du dosage, des conditions de cuisson, du procédé de fabrication et des spécifications de la référence utilisée.

07 – Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Les valeurs nutritionnelles moyennes sont disponibles sur demande ou sont communiquées avec le certificat d'analyse du lot expédié.

08 – 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

09 – Conditionnements disponibles

Format	Photo (non contractuelle)	Applications / Marchés cibles
Sachet 250 g		Format adapté à la distribution retail et aux projets de marque privée.
Carton 10 kg		Conditionnement adapté aux grossistes, artisans, HORECA, industriels, transformateurs et projets de marque privée selon le format.

Photos non contractuelles – Illustration d'emballage

D'autres conditionnements peuvent être étudiés selon les volumes, les besoins du client, les spécifications demandées et les capacités du fournisseur.

10 – 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

11 – Palettisation indicative

Conditionnement	Pièces par carton	Cartons par palette	Poids net indicatif par palette
Sachet 250 g	24	120	720 kg
Carton 10 kg	1	80	800 kg

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

12 – Conditions de stockage et de conservation

Élément	Recommandation
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit frais, sec et propre, à température maîtrisée, à l'abri de la chaleur et de la lumière directe
Protection	Conserver les emballages fermés, à l'abri des odeurs fortes, des sources de chaleur et des rayons directs du soleil.
Durée de conservation	Selon le conditionnement et les spécifications de la référence ; DDM fournisseur applicable.
Après ouverture	Refermer soigneusement le contenant après chaque utilisation. Conserver au réfrigérateur après ouverture et consommer dans un délai raisonnable selon les bonnes pratiques d'hygiène et les recommandations du fournisseur

13 – Applications recommandées

Segment	Applications
Céréales et petit-déjeuner	Granolas, mueslis, porridges, mélanges céréaliers, céréales pour petit-déjeuner
Snacks et nutrition	Barres énergétiques, barres céréalières, barres fruitées, clusters, mélanges de fruits, snacks fonctionnels
Boulangerie et pâtisserie	Cakes, cookies, muffins, brioches, pains aux fruits, biscuits, préparations pâtissières
Produits laitiers et alternatives végétales	Yaourts, desserts lactés, desserts végétaux, préparations à base de fruits
Confiserie	Chocolats, fourrages, confiseries fruitées, produits à base de fruits
Glaces et desserts glacés	Crèmes glacées, sorbets, toppings, inclusions

14 – Critères qualité

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

• Matière première conforme à la variété Deglet Nour	• Solution anti-agglomérante selon la référence et les spécifications
• Texture souple et homogène	• Absence de corps étrangers
• Absence de fermentation	• Absence de moisissures
• Granulométrie régulière	• Traçabilité assurée
• Contrôle qualité avant expédition	• Conforme aux spécifications clients

15 – 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	**Liste de colisage**	Disponible
Certificat d'analyse	Disponible selon lot	**Fiche de traçabilité lot**	Disponible
Déclaration allergènes	Disponible	**Documents export**	Disponible
Déclaration OGM	Disponible	**Food Fraud Statement**	Disponible

16 – Certifications et standards

IFS Food	Disponible selon station/fournisseur partenaire
BRCGS Food Safety	Disponible selon station/fournisseur partenaire
GLOBALG.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 / Fairtrade	Disponible selon fournisseur et lot certifié
Cacher / Halal	Disponible selon fournisseur, lot et organisme certificateur
Autres référentiels fournisseurs	Disponibles selon fournisseur, site et périmètre de certification

17 – Étiquetage

Les informations d'étiquetage peuvent comprendre :

• Dénomination du produit	• Conditions de conservation
• Origine : Tunisie	• Déclaration nutritionnelle selon réglementation applicable
• Variété : Deglet Nour	• Mention biologique pour lots certifiés
• Poids net	• Code-barres selon configuration commerciale
• Numéro de lot	• Langue d'étiquetage adaptée au marché de destination
• Date de production ou conditionnement	• Coordonnées du responsable de la mise sur le marché
• Date de durabilité minimale	• Mentions réglementaires selon marché de destination

18 – Spécifications commerciales

Incoterms	EXW, FOB, CFR, CIF ou DAP selon accord commercial
Lieu d'expédition	Tunisie, selon disponibilité logistique
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
Paiement	Selon accord commercial

19 – 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.

20 – Contrôle documentaire

Document	Fiche Technique Produit	**Référence**	NMT-FTP-006
Version	V2.0	**Révision**	02/08/2026
Référence produit	NMT-DD-MID-TN-006		
Service Qualité NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Usage professionnel – Document confidentiel B2B			

21 – Coordonnées commerciales

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

22 – Ressources en ligne

Découvrir ce produit en ligne
Fiche produit NorthMed Trading

Enregistrer nos coordonnées
Carte de contact (vCard)