NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Dokument	Technisches Produktdatenblatt
Referenz	NMT-FTP-008
Professionelle Verwendung	Vertraulich B2B
Version	V2.0

Dattelfüllung

Die natürliche Vielfalt der Datteln für besondere Gebäckkreationen

Ursprung Tunesien | **Konventionell** | **Bio verfügbar** | **Exportverpackung**

☑ **Clean Label** ☑ **Vegan** ☑ **Ohne Zuckerzusatz** ☑ **Eigenmarke**

01 – Produktidentifikation

Handelsbezeichnung	Dattelfüllung
Produktreferenz	NMT-DD-GFD-TN-008
Marken	Lieferanten- und Eigenmarken
Ursprung	Tunesien
Rohstoff	Deglet-Nour-Datteln
Botanische Art	*Phoenix dactylifera L.*
Produktfamilie	Fruchtzubereitungen
Darreichungsform	Gebrauchsfertige Fruchtfüllung
B2B-Zielgruppe	Importeure, Großhändler, Lebensmittelhersteller, Verarbeiter, Fachhändler, HORECA und Eigenmarken



Unverbindliches Foto – Verpackungsillustration.

02 – Produktbeschreibung

Die NorthMed Dattelfüllung ist eine gebrauchsfertige Fruchtzubereitung aus ausgewählten Deglet-Nour-Datteln. Das Herstellungsverfahren ist darauf ausgelegt, die Fruchtstruktur möglichst zu erhalten und eine gleichmäßige Konsistenz, ein ansprechendes Fruchtbild sowie den charakteristischen Geschmack der Datteln zu gewährleisten.

Sie wurde für Anwendungen in Bäckereien, Konditoreien, der Süßwarenherstellung, bei Speiseeis, Desserts und in der Gastronomie entwickelt. Sie kann direkt als Füllung, Garnierung oder Dekoration verwendet oder in verschiedene Zubereitungen eingearbeitet werden.

Je nach Produktreferenz und Verfügbarkeit ist sie in konventioneller oder biologischer Qualität erhältlich. Für professionelle Anwendungen und Eigenmarkenprojekte stehen verschiedene Verpackungsformate zur Verfügung.

03 – Produkteigenschaften

Aussehen	Fruchtfüllung mit erkennbaren Früchten oder Fruchtstücken je nach Produktreferenz	**Textur**	Gleichmäßige Konsistenz, geeignet für Füllungen und Garnierungen
Farbe	Natürliches, für Datteln charakteristisches Braun	**Geruch**	Datteltypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Süß, datteltypisch	**Optisches Erscheinungsbild**	Fruchtiges Erscheinungsbild mit charakteristischem Glanz
Fruchtintegrität	Gute Erhaltung der Struktur der Datteln oder Fruchtstücke je nach Produktreferenz	**Backeignung**	Je nach Anwendungsbedingungen für die Verwendung vor oder nach dem Backen geeignet
GVO	Produkt nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt	**Wesentliche Mängel**	Keine Fremdkörper, Schimmelbildung, Fermentation, sichtbarer Schädlingsbefall oder ungewöhnliche Veränderung
Herstellungsverfahren	Schonende Verarbeitung der Datteln zur möglichst weitgehenden Erhaltung der Fruchtstruktur, anschließend Verpackung		

04 – Zutaten

Hauptzutat	100 % entsteinte Deglet-Nour-Datteln	**Zugesetzter Zucker**	Kein Zucker zugesetzt
Zusatzstoffe	Ohne Zuckerzusatz	**Aromen**	Keine Aromen zugesetzt
Konservierungsstoffe	Keine Konservierungsstoffe zugesetzt	**Farbstoffe**	Keine Farbstoffe zugesetzt

05 – Technologische Funktionen

Füllung	Gebrauchsfertige Füllung für Bäckerei-, Konditorei- und Süßwarenanwendungen	**Fruchtintegrität**	Trägt dazu bei, das Vorhandensein und das erkennbare Erscheinungsbild der Früchte in den Zubereitungen zu erhalten
Textur	Verleiht den Zubereitungen Konsistenz und Cremigkeit	**Aromabeitrag**	Verstärkt den charakteristischen Geschmack der Dattel
Optische Aufwertung	Verleiht den Anwendungen ein fruchtiges Erscheinungsbild und einen attraktiven Glanz	**Backstabilität**	Je nach Anwendungsbedingungen für die Verwendung vor oder nach dem Backen geeignet
Einfache Anwendung	Gebrauchsfertiges Produkt, das direkt verwendet oder in eine Zubereitung eingearbeitet werden kann		

Die Funktionen und Produkteigenschaften hängen von der Rezeptur, der Dosierung, dem Herstellungsverfahren und den technischen Spezifikationen der verwendeten Produktreferenz ab.

06 – Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Die durchschnittlichen Nährwerte sind auf Anfrage erhältlich oder werden mit dem Analysezertifikat der versandten Charge bereitgestellt.

07 – Allergene

Hauptallergen	Absichtliche Anwesenheit	Hauptallergen	Absichtliche Anwesenheit
Glutenhaltiges Getreide	Nein	**Schalenfrüchte**	Nein
Krebstiere	Nein	**Sellerie**	Nein
Eier	Nein	**Senf**	Nein
Fisch	Nein	**Sesamsamen**	Nein
Erdnüsse	Nein	**Sulfite**	Nicht zugesetzt
Soja	Nein	**Lupinen**	Nein
Milch	Nein	**Weichtiere**	Nein

08 – Verfügbare Verpackungen

Format	Foto (unverbindlich)	Anwendungen / Zielmärkte
Lebensmitteleimer **1 L | 5 L | 15 L | 30 L**		Verpackung für Großhändler, industrielle Anwender und Verarbeiter
Lebensmittelfass **250 L**		Verpackung für Großhändler, industrielle Anwender und Verarbeiter

Unverbindliche Fotos – Verpackungsillustration.

Weitere Verpackungsformate können je nach Mengen, Kundenanforderungen, gewünschten Spezifikationen und Kapazitäten des Lieferanten geprüft werden.

09 – Individuelle Optionen

Option	Beschreibung
Eigenmarke	Etikettierung, Design und kommerzielle Angaben gemäß Kundenspezifikationen
Etikettierungssprachen	Französisch, Englisch, Deutsch, Arabisch, Italienisch, Spanisch oder eine andere Sprache je nach Markt
Barcode	EAN oder kundenspezifische Codierung
Palettierung	Europalette, Industriepalette oder Exportkonfiguration
Bio-Verpackung	Für zertifizierte Bio-Chargen verfügbar

10 – Richtwerte zur Palettierung

Verpackung	Stück pro Karton	Kartons/Eimer/Fässer pro Palette	Ungefähres Nettogewicht pro Palette
1-Liter-Eimer	12	60	972 kg
5-Liter-Eimer	-	144	972 kg
15-Liter-Eimer	-	48	972 kg
30-Liter-Eimer	-	24	972 kg
250-Liter-Fass	-	4	1 350 kg

Richtwerte zur Palettierung. Bei in Litern angegebenen Verpackungen wird das Nettogewicht auf Grundlage einer Richtdichte von 1,35 kg/L geschätzt. Die Mengen können je nach Verpackungsabmessungen, Palettierungsplan und Lieferantenspezifikationen variieren.

11 – Lagerungs- und Aufbewahrungsbedingungen

Element	Empfehlung
Lagerungsbedingungen	An einem kühlen, trockenen und sauberen Ort bei kontrollierter Temperatur sowie vor Hitze und direktem Licht geschützt lagern
Schutz	Verpackungen geschlossen und vor starken Gerüchen, Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung geschützt lagern.
Haltbarkeit	Je nach Verpackung und Spezifikationen der Produktreferenz; das Mindesthaltbarkeitsdatum des Lieferanten ist maßgeblich.
Nach dem Öffnen	Behälter nach jeder Verwendung sorgfältig wieder verschließen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb eines angemessenen Zeitraums gemäß guter Hygienepraxis und den Empfehlungen des Lieferanten verbrauchen.

12 – Empfohlene Anwendungen

Anwendung	Beispiele
Milchprodukte und pflanzliche Alternativen	Joghurt, Milchdesserts, pflanzliche Desserts, pflanzliche Zubereitungen, Fruchtbasen für fermentierte Produkte
Süßwaren	Gefüllte Schokoladen, Fruchtsüßwaren, überzogene Produkte, Füllungen für süße Spezialitäten
Bäckerei und Konditorei	Kuchen, Torten, Feingebäck, Muffins, Krapfen, Kekse, Brioche, gefüllte Produkte
Gastronomie und HORECA	Desserts, Garnierungen, kulinarische Zubereitungen, Konditoreianwendungen
Speiseeis und gefrorene Desserts	Marmorierungen, Einlagen, Füllungen, gefrorene Desserts
Snacking & Produkte für unterwegs	Müsliriegel, gefüllte Snacks, Produkte zum Mitnehmen
Ernährung	Kompotte, Ernährungszubereitungen, Anwendungen für Kleinkinder vorbehaltlich regulatorischer, ernährungsbezogener und technischer Prüfung

13 – Qualitätskriterien

NorthMed Trading wendet eine exportorientierte Auswahl auf Grundlage der folgenden Kriterien an:

- Hergestellt aus Deglet-Nour-Datteln
- Textur und Konsistenz gemäß Spezifikationen
- Keine Fermentation
- Viskosität gemäß Spezifikationen
- Ohne Zuckerzusatz
- Qualitätskontrolle vor dem Versand
- Datteltypische Farbe
- Keine Fremdkörper
- Keine Schimmelbildung
- Keine zugesetzten Zusatzstoffe
- Rückverfolgbarkeit gewährleistet
- Entspricht den Kundenspezifikationen

14 – Verfügbare Dokumentation

Technisches Produktdatenblatt	Verfügbar	**Erklärung zur Nicht-Ionisierung**	Verfügbar
Ursprungszeugnis	Je nach Versand verfügbar	**Kontaminantenerklärung**	Gemäß geltenden Vorschriften verfügbar
Pflanzengesundheitszeugnis	Je nach Anforderungen des Landes verfügbar	**Analysezertifikat**	Je nach Charge verfügbar
Packliste	Verfügbar	**Chargen-Rückverfolgbarkeitsblatt**	Verfügbar
GVO-Erklärung	Verfügbar	**Allergenerklärung**	Verfügbar
Exportdokumente	Verfügbar	**Food Fraud Statement**	Verfügbar

15 – Zertifizierungen und Standards

IFS Food / BRCGS Food Safety	Je nach Partnerbetrieb/Lieferant verfügbar
GLOBALG.A.P.	Je nach Partnerproduzent verfügbar
EU-Bio-Zertifizierung	Für zertifizierte Bio-Chargen verfügbar
USDA Organic	Je nach Lieferant und für den betreffenden Markt bestimmter Charge verfügbar
Bio Suisse Organic	Je nach Lieferant und zertifizierter Charge verfügbar
Demeter / Fairtrade	Je nach Lieferant und zertifizierter Charge verfügbar
Koscher / Halal	Je nach Lieferant, Charge und Zertifizierungsstelle verfügbar
Lieferstandards	Je nach Lieferant, Standort und Zertifizierungsumfang verfügbar

16 – Kennzeichnung

Die Kennzeichnungsangaben können Folgendes umfassen:

• Produktbezeichnung	• Lagerungsbedingungen
• Ursprung: Tunesien	• Nährwertdeklaration gemäß geltenden Vorschriften
• Sorte: Deglet Nour	• Bio-Kennzeichnung für zertifizierte Chargen
• Nettogewicht	• Barcode gemäß kommerzieller Konfiguration
• Chargennummer	• An den Zielmarkt angepasste Kennzeichnungssprache
• Produktions- oder Verpackungsdatum	• Kontaktdaten des für das Inverkehrbringen Verantwortlichen
• Mindesthaltbarkeitsdatum	• Gesetzlich vorgeschriebene Angaben gemäß Zielmarkt

17 – Handelsspezifikationen

Incoterms	EXW, FOB, CFR, CIF oder DAP gemäß Handelsvereinbarung
Versandland / -hafen	Tunesien, je nach logistischer Verfügbarkeit
MOQ	Je nach Format, Saison und Verfügbarkeit
Vorbereitungszeit	Je nach Volumen, Verpackung und erforderlicher Dokumentation
Muster	Je nach Vertriebsprogramm verfügbar
Eigenmarke	Entwicklung je nach Mindestmenge und Lastenheft möglich
Zielmärkte	Europa, Naher Osten, Afrika, Nordamerika und internationaler Fachvertrieb
Zahlung	Gemäß Handelsvereinbarung

18 – Haftungsausschluss

Die Angaben in diesem Datenblatt dienen ausschließlich der Information und entsprechen dem zum Zeitpunkt der Erstellung verfügbaren Kenntnisstand. Die Spezifikationen können sich je nach Ernte, Lieferanten, regulatorischen Anforderungen oder Kundenanforderungen ändern. Maßgeblich sind ausschließlich die vertraglich bestätigten Spezifikationen.

19 – Dokumentenkontrolle

Dokument	Technisches Produktdatenblatt	**Referenz**	NMT-FTP-008
Version	V2.0	**Revision**	02/08/2026
Produktreferenz	NMT-DD-GFD-TN-008		
Qualitätsabteilung NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Professionelle Verwendung – Vertrauliches B2B-Dokument			

20 – Geschäftliche Kontaktdaten

- **Website:** www.northmedtrading.com
- **E-Mail:** contact@northmedtrading.com
- **WhatsApp:** +44 7418 377969
- **Adresse:** NorthMed Trading, 254 rue Vendôme, 69003 Lyon - Frankreich

21 – Online-Ressourcen

Dieses Produkt online entdecken
NorthMed Trading Produktseite

Unsere Kontaktdaten speichern
Kontaktkarte (vCard)