NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-008
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V2.0

Garniture aux dattes

La richesse naturelle des dattes au service des créations pâtissières

Origine Tunisie | Conventionnel | Bio Disponible | Cond. Export

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

01 – Identification du produit

Nom commercial	Garniture aux dattes
Référence produit	NMT-DD-GFD-TN-008
Marques	Marques fournisseurs et privées
Origine	Tunisie
Matière première	Dattes Deglet Nour
Espèce botanique	*Phoenix dactylifera L.*
Famille produit	Préparations fruitières
Présentation	Garniture fruitière prête 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

La garniture aux dattes NorthMed est une préparation fruitière prête à l'emploi élaborée à partir de dattes Deglet Nour sélectionnées. Sa technologie de préparation vise à préserver l'intégrité du fruit et à offrir une bonne consistance, un aspect fruité attractif et le goût caractéristique de la datte.

Conçue pour les applications de boulangerie, pâtisserie, confiserie, glaces, desserts et restauration, elle peut être utilisée comme fourrage, garniture, topping ou décoration, directement ou incorporée à différentes préparations.

Disponible en qualité conventionnelle ou biologique selon les références et les disponibilités, elle est proposée en différents formats pour les applications professionnelles et les projets de marque privée.

03 – Caractéristiques du produit

Aspect	Garniture fruitière avec présence de fruits ou morceaux de fruits reconnaissables selon la référence	**Texture**	Consistante et adaptée aux applications de fourrage, garniture et topping
Couleur	Brun naturel caractéristique de la datte	**Odeur**	Caractéristique de la datte, sans odeur étrangère
Goût	Doux, caractéristique de la datte	**Aspect visuel**	Aspect fruité avec brillance caractéristique
Intégrité du fruit	Bonne préservation de la structure des dattes ou des morceaux de fruits selon la référence	**Aptitude à la cuisson**	Adaptée à une utilisation avant ou après cuisson selon les conditions d'application
OGM	Produit non issu d'organismes génétiquement modifiés	**Défauts majeurs**	Absence de corps étrangers, moisissures, fermentation, infestation visible ou altération anormale
Procédé de préparation	Traitement spécifique des dattes visant à préserver l'intégrité du fruit, suivi du conditionnement		

04 – Fonctions technologiques

Fourrage	Garniture prête à l'emploi pour les applications de boulangerie, pâtisserie et confiserie	**Intégrité fruitière**	Contribue à maintenir la présence et l'aspect reconnaissable du fruit dans les préparations
Texture	Apporte consistance et onctuosité aux préparations	**Apport aromatique**	Renforce le goût caractéristique de la datte
Valorisation visuelle	Apporte un aspect fruité et une brillance attractive aux applications	**Stabilité à la cuisson**	Adaptée à une utilisation avant ou après cuisson selon les conditions d'application
Facilité de mise en œuvre	Produit prêt à l'emploi pouvant être utilisé directement ou incorporé à une préparation.		

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

05 – Ingrédients

Ingrédient principal	100 % dattes Deglet Nour dénoyautées	**Sucres ajoutés**	Aucun sucre ajouté
Additifs	Aucun additif ajouté	**Arômes**	Aucun arôme ajouté
Conservateurs	Aucun conservateur ajouté	**Colorants**	Aucun colorant ajouté

06 – 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.

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)	Applications / Marchés cibles
Seaux alimentaires **1 L | 5 L | 15 L | 30 L**		Conditionnement destiné aux grossistes, industriels et transformateurs
Fûts alimentaires **250 L**		Conditionnement destiné aux grossistes, industriels et transformateurs

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.

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

10 – Palettisation indicative

Conditionnement	Pièces par carton	Cartons/Seaux/fûts par palette	Poids net indicatif par palette
Seau 1 litre	12	60	972 kg
Seau 5 litres	-	144	972 kg
Seau 15 litres	-	48	972 kg
Seau 30 litres	-	24	972 kg
Fût 250 litres	-	4	1 350 kg

Palettisation indicative. Pour les conditionnements exprimés en litres, le poids net est estimé sur la base d'une densité indicative de 1,35 kg/L. Les quantités peuvent varier selon les dimensions des emballages, le plan de palettisation et les spécifications du fournisseur.

11 – 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

12 – Applications recommandées

Segment	Applications
Produits laitiers et alternatives végétales	Yaourts, desserts lactés, desserts végétaux, préparations végétales, bases fruitières pour produits fermentés
Confiserie	Chocolats fourrés, confiseries fruitières, produits enrobés, garnitures pour spécialités sucrées
Boulangerie et pâtisserie	Gâteaux, tartes, viennoiseries, muffins, beignets, biscuits, brioches, produits fourrés
Restauration et HORECA	Desserts, garnitures, préparations culinaires, applications pâtissières
Glaces et desserts glacés	Marbrages, toppings, inclusions, garnitures, desserts glacés
Snacking & produits nomades	Barres céréalières, snacks fourrés, produits à emporter
Nutrition	Compotes, préparations nutritionnelles, applications infantiles sous réserve de validation réglementaire, nutritionnelle et technique

13 – Critères qualité

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

- Matière première conforme à la variété Deglet Nour
- Couleur caractéristique de la datte
- Texture et consistance conformes aux spécifications
- Absence de corps étrangers
- Absence de fermentation
- Absence de moisissures
- Viscosité conforme aux spécifications
- Sans additifs ajoutés
- Sans sucre ajouté
- Traçabilité assurée
- Contrôle qualité avant expédition
- Conforme aux spécifications clients

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	**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

15 – 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	Disponible selon fournisseur et lot certifié
Fairtrade	Disponible selon fournisseur et lot 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 – 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

17 – 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

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-008
Version	V2.0	**Révision**	02/08/2026
Référence produit	NMT-DD-GFD-TN-008		
Service Qualité NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Usage professionnel – Document confidentiel B2B			

20 – Coordonnées commerciales

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

21 – Ressources en ligne

Découvrir ce produit en ligne
Fiche produit NorthMed Trading

Enregistrer nos coordonnées
Carte de contact (vCard)