NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Dokument	Technisches Produktdatenblatt
Referenz	NMT-FTP-012
Professionelle Verwendung	Vertraulich B2B
Version	V2.0

Dattel-Haselnuss-Creme

Die natürliche Süße der Datteln und das intensive Aroma gerösteter Haselnüsse

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

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

01 – Produktidentifikation

Handelsbezeichnung	Dattel-Haselnuss-Creme
Produktreferenz	NMT-DD-PAT-TN-012
Marken	Lieferanten- und Eigenmarken
Ursprung	Tunesien
Rohstoff	Dattelsirup und Haselnusspaste
Botanische Art	*Phoenix dactylifera L.*
Produktfamilie	Aufstriche
Darreichungsform	Cremige und streichfähige Zubereitung
B2B-Zielgruppe	Importeure, Großhändler, Lebensmittelhersteller, Verarbeiter, Fachhändler, HORECA, Feinkostgeschäfte und Eigenmarken



Unverbindliches Foto – Verpackungsillustration.

02 – Produktbeschreibung

Die NorthMed Dattel-Haselnuss-Creme ist eine Zubereitung aus Deglet-Nour-Dattelsirup und sorgfältig ausgewählter Haselnusspaste. Sie bietet eine cremige und geschmeidige Textur sowie ein harmonisches Gleichgewicht zwischen den natürlich karamellisierten Noten der Datteln und den Röstaromen der Haselnüsse.

Konzipiert für den Einzelhandel, den Fachvertrieb, die Gastronomie sowie den Bäckerei- und Konditoreibereich, stellt sie dank einer Rezeptur, die Zutaten natürlichen Ursprungs bevorzugt, eine differenzierte Alternative zu herkömmlichen Aufstrichen dar.

Je nach Produktreferenz, Lieferant und Verfügbarkeit in konventioneller oder biologischer Qualität erhältlich.

03 – Produkteigenschaften

Aussehen	Homogene Zubereitung	**Textur**	Cremig und geschmeidig
Farbe	Für die Rezeptur charakteristisches Braun	**Geruch**	Charakteristisch für Datteln und Haselnüsse
Geschmack	Natürliche Süße der Datteln verbunden mit den Aromen gerösteter Haselnüsse	**Konsistenz**	Streichfähig, geschmeidig und cremig
Homogenität	Homogene Zubereitung, die eine gleichmäßige Verteilung in den Anwendungen erleichtert	**Verwendung**	Gebrauchsfertig
Eignung zum Erhitzen	Für bestimmte Anwendungen geeignet, die eine Erhitzung erfordern, je nach Produktreferenz	**Natürliche Phasentrennung**	Je nach Rezeptur möglich
Vorbereitung vor der Verwendung	Umrühren, falls eine natürliche Phasentrennung auftritt	**Streichfähigkeit**	Für die direkte Verwendung geeignet
Allergene	**Enthält Haselnüsse**	**Wesentliche Mängel**	Keine Fremdkörper, Schimmelbildung, Fermentation, sichtbarer Schädlingsbefall oder ungewöhnliche Veränderung
GVO	Produkt nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt	**Herstellungsverfahren**	Sortieren, Waschen, Entsteinen, Verarbeitung der Datteln, Zubereitung der Sirupphase, Einarbeitung der Haselnusspaste gemäß Rezeptur, kontrollierte Homogenisierung und Verpackung

04 – Technische Zusammensetzung & Clean-Label-Vorteile

60 % Dattelsirup	30 % Haselnusspaste	10 % zusätzliche Zutaten gemäß Rezeptur (insbesondere Dattelzucker und Sonnenblumenöl je nach Produktreferenz)
Ohne Zuckerzusatz	Ohne künstliche Zusatzstoffe	Vegan

05 – Technologische Funktionen

Streichfähig	Direkte Verwendung auf Brot, Toast und Frühstücksprodukten	**Füllung**	Für bestimmte Bäckerei- und Konditoreianwendungen geeignet
Garnierung	Verleiht Desserts und Zubereitungen eine cremige Textur	**Aromabeitrag**	Verbindet die Süße der Dattel mit den charakteristischen Noten der Haselnüsse
Textur	Trägt zu einer homogenen und geschmeidigen Konsistenz bei	**Genusszubereitung**	Für süße Rezepturen, Desserts und Snackprodukte geeignet
Nährwertbeitrag	Trägt durch die natürlich in Datteln und Haselnüssen enthaltenen Bestandteile zum Nährwertprofil der Rezeptur bei.		

Die Produkteigenschaften hängen von der Rezeptur, der Dosierung, den Garbedingungen, dem Herstellungsverfahren und den 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**	**Ja (Haselnüsse)**
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
Polypropylenbehälter 220 g		Einzelhandel, Feinkostgeschäfte, Bioläden, Gourmet-Boutiquen, Geschenksets, Premiummarken und E-Commerce. Für den privaten Verbrauch geeignet.
Lebensmitteleimer 1 L | 2 L | 5 L		Für Fachanwender der Lebensmittelindustrie: Bäckereien, Konditoreien, Eishersteller, Dessertshersteller, Milchprodukte, Gastronomie, Foodservice und industrielle Verarbeitung. Je nach Produktionsbedarf verfügbar.

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 pro Palette	Ungefähres Nettogewicht pro Palette
220-g-Polypropylenbehälter	12	300	792 kg
1-Liter-Eimer	-	600	810 kg
2-Liter-Eimer	-	300	810 kg
5-Liter-Eimer	-	120	810 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
Frühstück & Aufstriche	Brot, Toast, Brioches, Pancakes, Waffeln, Crêpes, Feingebäck
Bäckerei und Konditorei	Füllungen, Croissants, Kekse, Feingebäck, Brioches, Kuchen, Konditoreizubereitungen
Desserts	Cheesecakes, Verrines, Crêpes, Waffeln, Garnierungen, Toppings, Tellerdesserts
Milchprodukte und pflanzliche Alternativen	Joghurt, Milchdesserts, pflanzliche Desserts, fermentierte Zubereitungen, Genussbasen
Snacking	Energy Balls, Premium-Snacks, Genussriegel, Zubereitungen auf Frucht- und Samenbasis
Süßwaren	Pralinen, Trüffel, gefüllte Schokoladen, Schokoladenriegel und weitere Genusszubereitungen

13 – Qualitätskriterien

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

• Hergestellt aus Deglet-Nour-Dattelsirup und Haselnusspaste	• 60 % Dattelsirup / 30 % Haselnusspaste
• Ohne Zuckerzusatz	• Vegan
• Homogenität der Zubereitung	• Cremige Textur
• Exportrückverfolgbarkeit	• Für die Rezeptur charakteristische braune Farbe
• Qualitätskontrolle vor dem Versand	• Entspricht den Kundenspezifikationen
• Ohne künstliche Zusatzstoffe	

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-012
Version	V2.0	**Revision**	02/08/2026
Produktreferenz	NMT-DD-PAT-TN-012		
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)