NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-012
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V2.0

Pâte à tartiner aux dattes et noisettes

La douceur naturelle des dattes et les arômes intenses des noisettes grillées

Origine Tunisie | Conventionnel | Bio Disponible | Cond. Export

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

01 – Identification du produit

Nom commercial	Pâte à tartiner aux dattes et noisettes
Référence produit	NMT-DD-PAT-TN-012
Marques	Marques fournisseurs et privées
Origine	Tunisie
Matière première	Sirop de dattes et pâte de noisettes
Espèce botanique	*Phoenix dactylifera L.*
Famille produit	Tartinables
Présentation	Préparation crémeuse et tartinable
Destination B2B	Importateurs, grossistes, industriels agroalimentaires, transformateurs, distributeurs spécialisés, HORECA, épiceries fines et marques privées



Photo non contractuelle – Illustration d'emballage

02 – Description du produit

La pâte à tartiner aux dattes et noisettes de NorthMed est une préparation élaborée à partir de sirop de dattes Deglet Nour et de pâte de noisettes soigneusement sélectionnées. Elle offre une texture crémeuse et onctueuse ainsi qu'un équilibre harmonieux entre les notes naturellement caramélisées des dattes et les arômes torréfiés de la noisette.

Conçue pour les marchés du retail, de la distribution spécialisée, de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie, elle constitue une alternative différenciante aux pâtes à tartiner traditionnelles grâce à une formulation privilégiant des ingrédients d'origine naturelle.

Disponible en qualité conventionnelle ou biologique selon la référence, le fournisseur et les disponibilités.

03 – Caractéristiques du produit

Aspect	Préparation homogène	**Texture**	Crémeuse et onctueuse
Couleur	Brune caractéristique de la formulation	**Odeur**	Caractéristique des dattes et de la noisette
Goût	Douceur naturelle des dattes associée aux arômes de noisettes grillées	**Consistance**	Tartinable, souple et crémeuse
Homogénéité	Préparation homogène facilitant une répartition régulière dans les applications	**Utilisation**	Prête à l'emploi
Aptitude à la cuisson	Adaptée à certaines applications nécessitant une cuisson, selon la référence	**Séparation naturelle**	Possible selon la formulation
Préparation avant utilisation	Mélanger si une séparation naturelle apparaît	**Aptitude au tartinage**	Adaptée à une utilisation directe
Allergènes	**Contient des noisettes**	**Défauts majeurs**	Absence de corps étrangers, moisissures, fermentation, infestation visible ou altération anormale
OGM	Produit non issu d'organismes génétiquement modifiés	**Procédé de préparation**	Tri, lavage, dénoyautage, transformation des dattes, préparation de la phase sirop, incorporation de la pâte de noisettes selon la formulation, homogénéisation contrôlée et conditionnement

04 – Composition technique & avantages Clean Label

60 % sirop de dattes	30 % pâte de noisettes	10 % ingrédients complémentaires selon la formulation (notamment sucre de dattes et huile de tournesol selon référence)
Sans sucre ajouté	Sans additifs artificiels	Vegan

05 – Fonctions technologiques

Tartinable	Utilisation directe sur les pains, toasts et produits de petit-déjeuner	**Fourrage**	Adaptée à certaines applications de boulangerie et de pâtisserie
Garniture	Apporte une texture crémeuse aux desserts et préparations	**Apport aromatique**	Associe la douceur de la datte aux notes caractéristiques des noisettes
Texture	Contribue à une consistance homogène et onctueuse	**Préparation gourmande**	Adaptée aux recettes sucrées, desserts et produits de snacking
Contribution nutritionnelle	Contribue au profil nutritionnel de la formulation grâce aux composants naturellement présents dans les dattes et les noisettes.		

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

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**	**Oui (Noisettes)**
Poissons	Non	**Graines de sésame**	Non
Œufs	Non	**Moutarde**	Non
Crustacés	Non	**Céleri**	Non
Arachides	Non	**Sulfites**	Non ajoutés
Soja	Non	**Lupin**	Non
Lait	Non	**Mollusques**	Non

08 – Conditionnements disponibles

Format	Photo (non contractuelle)	Applications / Marchés cibles
Pot en polypropylène 220 g		Vente au détail, épiceries fines, magasins bio, boutiques gourmet, coffrets cadeaux, marques premium et e-commerce. Convient à la consommation domestique.
Seaux alimentaires 1 L | 2 L | 5 L		Destiné aux professionnels de l'agroalimentaire : boulangeries, pâtisseries, glaciers, fabricants de desserts, produits laitiers, restauration, foodservice et transformation industrielle. Disponible selon les besoins de production.

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 par palette	Poids net indicatif palette
Pot en polypropylène 220 g	12	300	792 kg
Seau 1 litre	-	600	810 kg
Seau 2 litres	-	300	810 kg
Seau 5 litres	-	120	810 kg

Palettisation indicative. Les quantités par carton, le nombre de cartons par palette et le poids net par palette peuvent varier selon les dimensions des emballages, le plan de palettisation et les spécifications du fournisseur.

11 – Conditions de stockage et de conservation

Elément	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
Petit-déjeuner & Tartinables	Pain, toasts, brioches, pancakes, gaufres, crêpes, viennoiseries
Boulangerie et pâtisserie	Fourrages, croissants, biscuits, viennoiseries, brioches, gâteaux, préparations pâtissières
Desserts	Cheesecakes, verrines, crêpes, gaufres, garnitures, toppings, desserts à l'assiette
Produits laitiers et alternatives végétales	Yaourts, desserts lactés, desserts végétaux, préparations fermentées, bases gourmandes
Snacking	Energy balls, snacks premium, barres gourmandes, préparations à base de fruits et de graines
Confiserie	Pralines, truffes, chocolats fourrés, barres chocolatées et autres préparations gourmandes

13 – Critères qualité

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

• Élaborée à partir de dattes Deglet Nour et de pâte de noisettes	• 60 % sirop de dattes / 30 % pâte de noisettes
• Sans sucre ajouté	• Vegan
• Homogénéité de la préparation	• Texture crémeuse
• Traçabilité export	• Couleur brune caractéristique de la formulation
• Contrôle qualité avant expédition	• Conforme au cahier des charges client
• Sans additifs artificiels	

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 / 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

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-012
Version	V2.0	**Révision**	02/08/2026
Référence produit	NMT-DD-PAT-TN-012		
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)