NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

| Dokument | Technisches Produktdatenblatt |
|---|---|
| Referenz | NMT-FTP-014 |
| Professionelle Verwendung | Vertraulich B2B |
| Version | V2.0 |

# Dattelsirup

*Ein Süßungsmittel auf Fruchtbasis und eine funktionelle Zutat für Lebensmittelanwendungen*

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

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

## 01 – Produktidentifikation

| | |
|---|---|
| **Handelsbezeichnung** | Dattelsirup |
| **Produktreferenz** | NMT-DD-ELD-TN-014 |
| **Marken** | Lieferanten- und Eigenmarken |
| **Ursprung** | Tunesien |
| **Rohstoff** | Deglet-Nour-Datteln |
| **Botanische Art** | *Phoenix dactylifera L.* |
| **Produktfamilie** | Funktionelle Zutaten |
| **Darreichungsform** | Homogener, flüssiger und gebrauchsfertiger Sirup |
| **B2B-Zielgruppe** | Importeure, Großhändler, Fachhändler, Feinkostgeschäfte, HORECA, Eigenmarken |




*Unverbindliches Foto – Verpackungsillustration.*

## 02 – Produktbeschreibung

**Der NorthMed Dattelsirup** wird aus ausgewählten Deglet-Nour-Datteln durch ein Extraktions-, Konzentrations- und Filtrationsverfahren hergestellt. Er weist eine flüssige, sirupartige Textur sowie einen natürlich süßen Geschmack mit Karamellnoten auf.

Als Süßungsmittel auf Fruchtbasis und funktionelle Zutat eingesetzt, trägt er zu Süße, Farbe, Aroma und Feuchtigkeitsbindung in Lebensmittelrezepturen bei. Seine gute Fließfähigkeit und Löslichkeit erleichtern die Integration in handwerkliche und industrielle Verfahren.

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

## 03 – Organoleptische Eigenschaften

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aussehen** | Homogene Flüssigkeit | **Farbe** | Bernsteinbraun |
| **Geschmack** | Natürliche Süße mit Karamellnoten | **Geruch** | Charakteristisch für Datteln |
| **Textur** | Homogene Flüssigkeit | **Wesentliche Mängel** | Keine Schimmelbildung, Fermentation, sichtbarer Schädlingsbefall oder ungewöhnliche Veränderung |

## 04 – Richtwerte der physikalisch-chemischen Eigenschaften

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Trockenmasse** | 72–78 °Brix | **pH** | 4,8 bis 5,8 |
| **Dichte** | ≈ 1,35–1,40 g/ml | **Löslichkeit** | Vollständig in Wasser |
| **Viskosität** | Je nach Konzentration | **Asche** | Wert je nach Charge |

## 05 – Technische Zusammensetzung & Clean-Label-Vorteile

| | | |
|---|---|---|
| • 100 % Deglet-Nour-Datteln | • Ohne Zuckerzusatz | • Ohne Farbstoffe |
| • Ohne Konservierungsstoffe | • Ohne künstliche Aromen | • Vegan |
| • Clean Label | • Fruchtbasiert | • Mineralstoffquelle |

## 06 – Funktionelle Parameter

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Textur** | Homogene Flüssigkeit | **Konsistenz** | Flüssig und sirupartig |
| **Süßkraft** | Hoch, je nach Konzentration | **Verwendung** | Gebrauchsfertig |
| **Löslichkeit** | Sehr gut | **Fließfähigkeit** | Ausgezeichnet |
| **Dosierbarkeit** | Für manuelle und automatisierte Systeme je nach Ausstattung geeignet | **Thermische Stabilität** | Mit verschiedenen Lebensmittelprozessen gemäß den Spezifikationen kompatibel |

## 07 – Technologische Funktionen

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Süßungsmittel auf Fruchtbasis** | Verleiht eine natürliche, aus Datteln stammende Süße | **Feuchthaltemittel** | Trägt in bestimmten Rezepturen zur Feuchtigkeitsbindung bei |
| **Farbgebung** | Verleiht Zubereitungen einen natürlich bernsteinfarbenen Farbton | **Aromabeitrag** | Entwickelt süße und karamellisierte Noten |
| **Flüssige Basis** | Erleichtert die Einarbeitung in flüssige und halbflüssige Rezepturen | **Texturgeber** | Kann zur Konsistenz bestimmter Zubereitungen beitragen |
| **Bindemittel** | Kann zur Bindung bestimmter Lebensmittelzubereitungen beitragen | | |

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

## 08 – Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

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

## 09 – Allergene

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 |

## 10 – Verfügbare Verpackungen

| Format | Foto (unverbindlich) | Anwendungen / Zielmärkte |
|---|---|---|
| **Quetschflasche**<br>**180 ml \| 250 ml** |  | Einzelhandel, Feinkostgeschäfte, Bioläden, Gourmet-Boutiquen, Geschenksets, Premiummarken und E-Commerce. Für den privaten Verbrauch geeignet. |
| **Polypropylen- oder Glasbehälter**<br>**260 g** |  | Für Fachanwender der Lebensmittelindustrie: Bäckereien, Konditoreien, Eishersteller, Dessertthersteller, Milchprodukte, Gastronomie, Foodservice und industrielle Verarbeitung. Je nach Produktionsbedarf verfügbar. |
| **Lebensmitteleimer**<br>**5 L \| 10 L \| 20 L \| 30 L** |  | Für Fachanwender der Lebensmittelindustrie: Bäckereien, Konditoreien, Eishersteller, Dessertthersteller, Milchprodukte, Gastronomie, Foodservice und industrielle Verarbeitung. Je nach Produktionsbedarf verfügbar. |
| **Lebensmittelfass**<br>**180 L \| 200 L** |  | Für Fachanwender der Lebensmittelindustrie: Bäckereien, Konditoreien, Eishersteller, Dessertthersteller, Milchprodukte, Gastronomie, Foodservice und industrielle Verarbeitung. Je nach Produktionsbedarf verfügbar. |
| **Lebensmittel-IBC**<br>**1000 L** |  | Für Fachanwender der Lebensmittelindustrie: Bäckereien, Konditoreien, Eishersteller, Dessertthersteller, 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.

## 11 – 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 |

## 12 – Richtwerte zur Palettierung

| Verpackung | Stück pro Karton | Kartons pro Palette | Ungefähres Nettogewicht pro Palette |
|---|---|---|---|
| **180-ml-Flasche** | 24 | 80 | 484 kg |
| **250-ml-Flasche** | 12 | 96 | 389 kg |
| **260-g-Behälter** | 24 | 80 | 499 kg |
| **5-Liter-Eimer** | - | 60 | 420 kg |
| **10-Liter-Eimer** | - | 32 | 672 kg |
| **20-Liter-Eimer** | - | 32 | 896 kg |
| **30-Liter-Eimer** | - | 24 | 1 000 kg |
| **180-Liter-Fass** | - | 2 | 500 kg |
| **200-Liter-Fass** | - | 2 | 540 kg |
| **Lebensmittel-IBC 1000 L** | - | 1 | 1 400 kg |

Richtwerte zur Palettierung. Die Mengen pro Karton, die Anzahl der Kartons pro Palette und das Nettogewicht pro Palette können je nach Verpackungsabmessungen, Palettierungsplan und Lieferantenspezifikationen variieren.

## 13 – Lagerungs- und Aufbewahrungsbedingungen

| Kriterium | Empfehlung |
|---|---|
| **Lagerungsbedingungen** | An einem sauberen, kühlen Ort, geschützt vor Frost, Hitze und direktem Licht lagern |
| **Relative Luftfeuchtigkeit** | In der geschlossenen Originalverpackung und vor übermäßiger Feuchtigkeit geschützt aufbewahren. |
| **Schutz** | Verpackungen geschlossen halten und vor starken Gerüchen, Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung schützen. |
| **Haltbarkeit** | 12–18 Monate ab Produktionsdatum, in der geschlossenen Originalverpackung und unter den empfohlenen Bedingungen. |
| **Nach dem Öffnen** | Die Originalverpackung sorgfältig wieder verschließen oder in einen luftdichten, lebensmittelgeeigneten Behälter umfüllen. Kühl und trocken sowie vor Feuchtigkeit geschützt lagern. Vorzugsweise innerhalb von 2 bis 3 Monaten nach dem Öffnen verbrauchen, um die technologischen Eigenschaften zu erhalten. |

## 14 – Empfohlene Anwendungen

| Anwendung | Beispiele |
|---|---|
| **Bäckerei und Konditorei** | Kuchen, Kekse, Cookies, Feingebäck, Cakes, Füllungen, Müsliriegel, Konditoreizubereitungen |
| **Süßwaren** | Karamellen, Fruchtpasten, Füllungen, Überzüge, Fruchtsüßwaren |
| **Getränke** | Smoothies, pflanzliche Getränke, Energy-Drinks, Nährgetränke, Shakes, aromatisierte Kaffees, Instantzubereitungen |
| **Milchprodukte und pflanzliche Alternativen** | Joghurt, Milchdesserts, pflanzliche Desserts, Eiscreme, fermentierte Zubereitungen, pflanzliche Alternativen |
| **Saucen und Würzmittel** | Barbecuesaucen, Marinaden, Vinaigrettes, Gourmetsaucen, süß-herzhafte Saucen, kulinarische Glasuren |
| **Sporternährung und Snacking** | Energiegele, Nährstoffriegel, Energieriegel, funktionelle Snacks, Nährstoffzubereitungen, Produkte für körperliche Belastung |

## 15 – Qualitätskriterien

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

- Aus Deglet-Nour-Datteln · 100 % fruchtbasiert
- Ohne Zuckerzusatz · ohne künstliche Aromen
- Ohne Farbstoffe und Konservierungsstoffe · Vegan
- Hohe Löslichkeit · ausgezeichnete Fließfähigkeit
- Clean Label · homogene bernsteinbraune Farbe
- Qualitätskontrolle vor Versand · Exportrückverfolgbarkeit

## 16 – Verfügbare Dokumentation

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Technisches Produktdatenblatt** | Verfügbar | **Erklärung zur Nicht-Ionisierung** | Verfügbar |
| **Ursprungszeugnis** | Je nach Versand verfügbar | **Kontaminantenerklärung** | Gemäß geltenden Vorschriften verfügbar |
| **Pflanzengesundheits-zeugnis** | Je nach Anforderungen des Landes verfügbar | **Bio-Zertifikat** | Für zertifizierte Chargen verfügbar |
| **Analysezertifikat** | Je nach Charge verfügbar | **Packliste** | Verfügbar |
| **Chargen-Rückverfolgbarkeitsblatt** | Verfügbar | **GVO-Erklärung** | Verfügbar |
| **Allergenerklärung** | Verfügbar | **Exportdokumente** | Verfügbar |

## 17 – Zertifizierungen und Standards

| | |
|---|---|
| **IFS Food** | Je nach Partnerbetrieb/Lieferant verfügbar |
| **BRCGS Food Safety** | Je nach Partnerbetrieb/Lieferant verfügbar |
| **Global G.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** | Je nach Lieferant und zertifizierter Charge verfügbar |
| **Fairtrade** | Je nach Lieferant und zertifiziertem Geltungsbereich verfügbar |
| **Koscher** | Je nach Lieferant, Charge und Zertifizierungsstelle verfügbar |
| **Halal** | Je nach Lieferant, Charge und Zertifizierungsstelle verfügbar |
| **Lieferstandards** | Je nach Lieferant, Standort und Zertifizierungsumfang verfügbar |

## 18 – 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 |

## 19 – Handelsspezifikationen

| | |
|---|---|
| **Incoterms** | EXW, FOB, CFR, CIF oder DAP gemäß Handelsvereinbarung |
| **Hauptverschiffungshafen** | 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 |

## 20 – 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.

## 21 – Dokumentenkontrolle

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Dokument** | Technisches Produktdatenblatt | **Referenz** | NMT-FTP-014 |
| **Version** | V2.0 | **Revision** | 02/08/2026 |
| **Produktreferenz** | NMT-DD-ELD-TN-014 | | |
| **Qualitätsabteilung NorthMed Trading** | service-qualite@northmedtrading.com | | |
| **Professionelle Verwendung – Vertrauliches B2B-Dokument** | | | |

## 22 – Geschäftliche Kontaktdaten

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

## 23 – Online-Ressourcen

**Dieses Produkt online entdecken**
***NorthMed Trading Produktseite***

**Unsere Kontaktdaten speichern**
***Kontaktkarte (vCard)***