NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-014
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V2.0

Sirop de Dattes

Un édulcorant d'origine fruitière et un ingrédient fonctionnel pour les applications alimentaires

Origine Tunisie | **Conventionnel** | **Bio Disponible** | **Cond. Export**

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

01 – Identification du produit

Nom commercial	Sirop de Dattes
Référence produit	NMT-DD-ELD-TN-014
Marques	Marques fournisseurs et privées
Origine	Tunisie
Matière première	Dattes Deglet Nour
Espèce botanique	*Phoenix dactylifera L.*
Famille produit	Ingrédients fonctionnels
Présentation	Sirop liquide homogène, fluide et prêt à l'emploi
Destination B2B	Importateurs, grossistes, distributeurs spécialisés, épiceries fines, HORECA, Marques privées



Photo non contractuelle – Illustration d'emballage

02 – Description du produit

Le Sirop de Dattes NorthMed est élaboré à partir de dattes Deglet Nour sélectionnées, par un procédé d'extraction, de concentration et de filtration. Il présente une texture fluide et sirupeuse ainsi qu'une saveur naturellement douce aux notes caramélisées.

Utilisé comme édulcorant d'origine fruitière et ingrédient fonctionnel, il contribue à apporter douceur, couleur, arôme et rétention d'humidité aux formulations alimentaires. Sa bonne fluidité et sa solubilité facilitent son intégration dans les procédés artisanaux et industriels.

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

03 – Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Liquide homogène	**Couleur**	Brun ambré
Goût	Douceur naturelle avec des notes de caramel	**Odeur**	Caractéristique de la datte
Texture	Liquide homogène	**Défauts majeurs**	Absence de moisissures, fermentation, infestation visible ou altération anormale

04 – Caractéristiques physico-chimiques indicatives

Matière sèche	72–78 °Brix	**pH**	4,8 à 5,8
Densité	≈ 1,35–1,40 g/ml	**Solubilité**	Totale dans l'eau
Viscosité	Selon concentration	**Cendres**	Valeur selon lot

05 – Composition technique & avantages Clean Label

• 100 % dattes Deglet Nour	• Sans sucre ajouté	• Sans colorants
• Sans conservateurs	• Sans arômes artificiels	• Vegan
• Clean Label	• Origine fruitière	• Source de minéraux

06 – Paramètres fonctionnels

Texture	Liquide homogène	**Consistance**	Fluide et sirupeuse
Pouvoir sucrant	Élevé selon concentration	**Utilisation**	Prête à l'emploi
Solubilité	Très bonne	**Fluidité**	Excellente
Aptitude au dosage	Adaptée aux systèmes manuels et automatisés selon les équipements	**Stabilité thermique**	Compatible avec différents procédés alimentaires selon les spécifications

07 – Fonctions technologiques

Édulcorant d'origine fruitière	Apporte une douceur naturellement issue des dattes	**Agent humectant**	Contribue à la rétention d'humidité dans certaines formulations
Apport de couleur	Confère une teinte naturellement ambrée aux préparations	**Apport aromatique**	Développe des notes douces et caramélisées
Base liquide	Facilite l'intégration dans les formulations liquides et semi-liquides	**Agent de texture**	Peut contribuer à la consistance de certaines préparations
Agent liant	Peut contribuer à la cohésion de certaines préparations alimentaires		

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

08 – 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.

09 – Allergènes

Céréales contenant du gluten	Non	**Fruits à coque**	Non
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

10 – Conditionnements disponibles

Format	Photo (non contractuelle)	Applications / Marchés cibles
Flacon compressible **180 ml | 250 ml**		Vente au détail, épiceries fines, magasins bio, boutiques gourmet, coffrets cadeaux, marques premium et e-commerce. Convient à la consommation domestique.
Pot en polypropylène ou en verre **260 g**		Vente au détail, épiceries fines, magasins bio, boutiques gourmet, coffrets cadeaux, marques premium et e-commerce. Convient à la consommation domestique.
Seau alimentaire **5 L | 10 L | 20 L | 30 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.
Fût alimentaire **180 L | 200 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.
IBC alimentaire **1000 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.

11 – 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

12 – Palettisation indicative

Conditionnement	Pièces par carton	Cartons par palette	Poids net indicatif palette
Flacon 180 ml	24	80	484 kg
Flacon 250 ml	12	96	389 kg
Pot 260 g	24	80	499 kg
Seau 5 litres	-	60	420 kg
Seau 10 litres	-	32	672 kg
Seau 20 litres	-	32	896 kg
Seau 30 litres	-	24	1 000 kg
Fût 180 litres	-	2	500 kg
Fût 200 litres	-	2	540 kg
IBC alimentaire 1000 l	-	1	1 400 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.

13 – Conditions de stockage et de conservation

Elément	Recommandation
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit propre, frais, à l'abri du gel, de la chaleur et de la lumière directe
Humidité relative	À conserver dans son emballage d'origine fermé, à l'abri de toute humidité excessive.
Protection	Conserver les emballages fermés, à l'abri des odeurs fortes, des sources de chaleur et des rayons directs du soleil.
Durée de conservation	12–18 mois à compter de la date de production, dans son emballage d'origine fermé et dans les conditions recommandées.
Après ouverture	Refermer soigneusement l'emballage d'origine ou transférer dans un contenant alimentaire hermétique. Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité. Consommer de préférence dans les 2 à 3 mois après ouverture afin de préserver ses propriétés technologiques.

14 – Applications recommandées

Segment	Applications
Boulangerie et pâtisserie	Gâteaux, Biscuits, Cookies, Viennoiseries, Cakes, Fourrages, Barres céréalières, Préparations pâtissières
Confiserie	Caramels, pâtes de fruits, fourrages, enrobages, confiseries fruitières
Boissons	Smoothies, Boissons végétales, Boissons énergétiques, Boissons nutritionnelles, Shakes, Cafés aromatisés, Préparations instantanées
Produits laitiers et alternatives végétales	Yaourts, Desserts lactés, Desserts végétaux, Glaces, Préparations fermentées, Alternatives végétales
Sauces et condiments	Sauces barbecue, Marinades, Vinaigrettes, Sauces gastronomiques, Sauces sucrées-salées, Glaçages culinaires
Nutrition sportive et snacking	Gels énergétiques, Barres nutritionnelles, Barres énergétiques, Snacks fonctionnels, Préparations nutritionnelles, Produits destinés à l'effort

15 – Critères qualité

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

• Élaboré à partir de dattes Deglet Nour · 100 % origine fruitière	• Sans sucre ajouté · sans arômes artificiels
• Sans colorants ni conservateurs · Vegan	• Haute solubilité · excellente fluidité
• Clean Label · couleur brun ambré homogène	• Contrôle qualité avant expédition · traçabilité export

16 – Documentation disponible

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	**Certificat biologique**	Disponible pour lots certifiés
Certificat d'analyse	Disponible selon lot	**Liste de colisage**	Disponible
Fiche de traçabilité lot	Disponible	**Déclaration OGM**	Disponible
Déclaration allergènes	Disponible	**Documents export**	Disponible

17 – Certifications et standards

IFS Food	Disponible selon station/fournisseur partenaire
BRCGS Food Safety	Disponible selon station/fournisseur partenaire
Global G.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 périmètre 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

18 – 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

19 – Spécifications commerciales

Incoterms	EXW, FOB, CFR, CIF ou DAP selon accord commercial
Port d'embarquement principal	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

20 – 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.

21 – Contrôle documentaire

Document	Fiche Technique Produit	**Référence**	NMT-FTP-014
Version	V2.0	**Révision**	02/08/2026
Référence produit	NMT-DD-ELD-TN-014		
Service Qualité NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Usage professionnel – Document confidentiel B2B			

22 – Coordonnées commerciales

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

23 – Ressources en ligne

Découvrir ce produit en ligne
Fiche produit NorthMed Trading

Enregistrer nos coordonnées
Carte de contact (vCard)