NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-015
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V2.0

Flocons de Dattes

Des inclusions fruitières croustillantes pour le petit-déjeuner, le snacking et les formulations alimentaires

Origine Tunisie | Conventionnel | Bio Disponible | Cond. Export

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

01 – Identification du produit

Nom commercial	Flocons de Dattes
Référence produit	NMT-DD-FIC-TN-015
Marques	Marques fournisseurs et privées
Origine	Tunisie
Matière première	Dattes Deglet Nour
Espèce botanique	*Phoenix dactylifera L.*
Famille produit	Petit-déjeuner & Snacking
Présentation	Flocons croustillants prêts à consommer ou à incorporer
Destination B2B	Importateurs, grossistes, distributeurs spécialisés, épiceries fines, HORECA, Marques privées



Photo non contractuelle – Illustration d'emballage

02 – Description du produit

Les Flocons de Dattes NorthMed sont élaborés à partir de dattes Deglet Nour soigneusement sélectionnées et transformées selon un procédé spécifique permettant d'obtenir une texture croustillante tout en préservant les caractéristiques naturelles du fruit.

Naturellement sucrés, ils constituent une inclusion fruitière d'origine naturelle destinée au petit-déjeuner, au snacking et aux formulations alimentaires. Ils apportent texture, croquant, douceur et identité fruitière et s'intègrent notamment aux mélanges céréaliers, fruits secs, graines et autres préparations sèches.

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

03 – Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Flocons homogènes	**Couleur**	Brun clair à brun moyen
Goût	Douceur naturelle caractéristique de la datte	**Odeur**	Caractéristique de la datte
Texture	Croustillante	**Défauts majeurs**	Absence de moisissures, fermentation, infestation visible ou altération anormale

04 – Caractéristiques physico-chimiques indicatives

Humidité	Selon les spécifications de la référence	**Activité de l'eau (Aw)**	Selon les spécifications de la référence
Taille des flocons	Selon référence	**Couleur**	Brun clair à brun moyen
Densité apparente	Selon référence	**Matières étrangères**	Absence

05 – Composition technique & avantages Clean Label

• 100 % dattes Deglet Nour	• Sans sucre ajouté	• Sans conservateurs
• Sans colorants ajoutés	• Sans arômes artificiels	• Vegan
• Clean Label	• Contient naturellement les fibres du fruit	• Contient naturellement les minéraux présents dans la datte
• Origine fruitière		

06 – Paramètres fonctionnels

Texture	Croustillante	**Humidité**	Selon les spécifications de la référence
Croquant	Élevé	**Utilisation**	Prêt à consommer ou à incorporer
Aptitude au mélange	Adaptée aux formulations sèches	**Stabilité au stockage**	Bonne dans les conditions recommandées
Sensibilité à l'humidité	Produit à protéger de l'humidité	**Taille des flocons**	Selon la référence fournisseur

07 – Fonctions technologiques

Inclusion fruitière	Apporte des morceaux de dattes croustillants	**Apport de texture**	Contribue au croquant des préparations
Décoration	Convient aux toppings et aux finitions	**Apport aromatique**	Apporte la douceur et la saveur naturelles de la datte
Ingrédient de mélange	Compatible avec les céréales, les graines, les fruits secs et les snacks	**Valorisation visuelle**	Renforce l'identité fruitière du produit fini

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
Sachet 250 g		Vente au détail, épiceries fines, magasins bio, boutiques gourmet, coffrets cadeaux, marques premium et e-commerce. Convient à la consommation domestique.
Carton industriel 4 kg (2 x 2 kg)		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
Sachet 250 g	24	120	720 kg
Carton industriel 4 kg (2 x 2 kg)	2	200	800 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
Petit-déjeuner	Mueslis, granolas, céréales pour petit-déjeuner, porridges, mélanges céréaliers, bowls, toppings
Snacking	Mélanges de fruits secs, mélanges de noix et de graines, barres céréalières, barres énergétiques, energy balls, clusters, snacks premium
Boulangerie et pâtisserie	Cookies, muffins, cakes, biscuits, pains spéciaux, brioches, décorations pâtissières
Produits laitiers et alternatives végétales	Yaourts, fromages blancs, desserts lactés, desserts végétaux, préparations fermentées, toppings croustillants
Confiserie et chocolaterie	Chocolats, tablettes, enrobages, décorations, confiseries, inclusions pour produits chocolatés

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 raffiné ajouté et sans conservateurs ajoutés	• Sans colorants et sans arômes artificiels
• Vegan	• Texture croustillante
• Couleur beige à brun clair homogène	• Bonne stabilité en stockage
• 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-015
Version	V2.0	**Révision**	02/08/2026
Référence produit	NMT-DD-FIC-TN-015		
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)