NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Dokument	Technisches Produktdatenblatt
Referenz	NMT-FTP-016
Professionelle Verwendung	Vertraulich B2B
Version	V2.0

Dattelpulver

Eine natürlich süßende Zutat aus der ganzen Frucht

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

☑ **Clean Label** ☑ **Vegan** ☑ **Ohne raffinierten Zucker** ☑ **Eigenmarke**

01 – Produktidentifikation

Handelsbezeichnung	Dattelpulver
Produktreferenz	NMT-DD-PDD-TN-016
Marken	Lieferanten- und Eigenmarken
Ursprung	Tunesien
Rohstoff	Deglet-Nour-Datteln
Botanische Art	*Phoenix dactylifera L.*
Produktfamilie	Funktionelle Zutaten
Darreichungsform	Homogenes Pulver, in verschiedenen Korngrößen erhältlich
B2B-Zielgruppe	Importeure, Großhändler, Fachhändler, Feinkostgeschäfte, HORECA, Eigenmarken



Unverbindliches Foto – Verpackungsillustration.

02 – Produktbeschreibung

Das NorthMed Dattelpulver wird aus Deglet-Nour-Datteln gewonnen, die nach einem kontrollierten Verfahren getrocknet und anschließend fein gemahlen und gesiebt werden, um ein homogenes Pulver zu erhalten, das für professionelle Lebensmittelanwendungen geeignet ist.

Von Natur aus süß, ist es eine Zutat auf Fruchtbasis, die Rezepturen Süße, leichte Karamellnoten, natürliche Farbe und Fruchtbestandteile verleiht.

Es eignet sich besonders gut für trockene Rezepturen und kann je nach Anwendung als Alternative zu raffiniertem Zucker eingesetzt werden.

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

03 – Organoleptische Eigenschaften

Aussehen	Gleichmäßiges und homogenes Pulver	**Farbe**	Beige bis hellbraun
Geschmack	Natürliche Süße mit leichten Karamellnoten	**Geruch**	Charakteristisch für Datteln
Textur	Standard, fein oder extrafein gemäß den Spezifikationen	**Wesentliche Mängel**	Keine Schimmelbildung, Fermentation, sichtbarer Schädlingsbefall oder ungewöhnliche Veränderung

04 – Richtwerte der physikalisch-chemischen Eigenschaften

Feuchtigkeit	Gemäß den Lieferantenspezifikationen	**Wasseraktivität (Aw)**	Gemäß den Lieferantenspezifikationen
Farbe	Beige bis hellbraun	**Korngröße**	Je nach Produktreferenz
Schüttdichte	Je nach Korngröße	**Fremdstoffe**	Keine

05 – Verfügbare Korngrößen

Korngröße	Indikative Verwendung
Standard	Trockenmischungen, Cerealien, Granolas und Backwarenanwendungen
Fein	Konditorei, Kekse, Schokoladenprodukte und Lebensmittelzubereitungen
Extrafein	Rezepturen, die eine homogenere Verteilung erfordern
Spezifische Korngröße	Gemäß Lastenheft und Kapazitäten des Lieferanten

06 – Technische Zusammensetzung & Clean-Label-Vorteile

• 100 % Deglet-Nour-Datteln	• Ohne raffinierten Zucker	• Ohne zugesetzte Konservierungsstoffe
• Ohne zugesetzte Farbstoffe	• Ohne künstliche Aromen	• Vegan
• Clean Label	• Enthält von Natur aus die Ballaststoffe der Frucht	• Enthält von Natur aus die in Datteln vorkommenden Mineralstoffe

07 – Funktionelle Parameter

Textur	Standard, fein oder extrafein	**Korngröße**	Gemäß den Spezifikationen
Süßkraft	Natürlich, aus den in Datteln enthaltenen Zuckern	**Löslichkeit**	Teilweise, je nach Anwendung
Dispergierbarkeit	Je nach Korngröße und Rezeptur	**Einarbeitbarkeit**	Sehr gut in Trockenmischungen
Verwendung	Direkte Einarbeitung	**Mischbarkeit**	Für trockene Rezepturen geeignet

08 – Technologische Funktionen

Natürlich süßende Zutat	Süßt durch den natürlich enthaltenen Dattelzucker	**Texturgeber**	Trägt zu Textur und Trockenmasse bei
Farbbeitrag	Verleiht eine natürliche beige bis karamellisierte Farbe	**Aromabeitrag**	Verleiht Dattelaroma und leichte Karamellnoten
Funktionelle Zutat	Geeignet für Clean-Label-Rezepturen	**Beitrag an Fruchtbestandteilen**	Liefert natürliche Bestandteile ganzer Datteln
Nährwertanreicherung	Trägt zu Ballaststoff- und Fruchtgehalt bei		

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

09 – Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

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

10 – 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

Copyright NorthMed Trading 2026 - www.northmedtrading.com - Seite 3

11 – Verfügbare Verpackungen

Format	Foto (unverbindlich)	Anwendungen / Zielmärkte
Doypack (Beutel) 250 g		Einzelhandel, Feinkostgeschäfte, Bioläden, Gourmet-Boutiquen, Geschenksets, Premiummarken und E-Commerce. Für den privaten Verbrauch geeignet.
Industriekarton 10 kg		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.

12 – 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

13 – Richtwerte zur Palettierung

Verpackung	Stück pro Karton	Kartons pro Palette	Ungefähres Nettogewicht pro Palette
Doypack / Beutel 250 g	24	120	720 kg
10-kg-Industriekarton	1	100	1 000 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.

14 – 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.

15 – Empfohlene Anwendungen

Segment	Anwendungen
Bäckerei und Konditorei	Brote, Cakes, Muffins, Kekse, Cookies, Feingebäck, Brioches, Konditoreizubereitungen
Schokolade und Süßwaren	Schokoladen, Füllungen, Süßwaren, Überzüge, Trüffel, Pralinen, Schokoladenzubereitungen
Frühstück und Cerealien	Granolas, Müslis, Frühstückscerealien, Porridges, Getreidemischungen, Instantzubereitungen
Snacking	Müsliriegel, Energieriegel, Energy Balls, Fruchtmischungen, funktionelle Snacks, Produkte auf Frucht- und Samenbasis
Ernährung und funktionelle Rezepturen	Proteinmischungen, Nährstoffzubereitungen, Sporternährungsprodukte, funktionelle Mischungen, angereicherte Lebensmittelzubereitungen
Instantzubereitungen	Getränkepulver, Smoothies, Backmischungen, Instantdesserts

Jede Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln muss unter Berücksichtigung der Rezeptur, der geltenden Vorschriften und der Produktspezifikationen bewertet werden.

16 – Qualitätskriterien

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

• Hergestellt aus Deglet-Nour-Datteln	• 100 % fruchtbasiert
• Ohne zugesetzten raffinierten Zucker und ohne zugesetzte Konservierungsstoffe	• Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen
• Vegan	• Kontrollierte Korngröße
• Homogene beige bis hellbraune Farbe	• Gute Lagerstabilität
• Qualitätskontrolle vor dem Versand	• Exportrückverfolgbarkeit

17 – 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

18 – 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
Lieferstandards	Je nach Lieferant, Standort und Zertifizierungsumfang verfügbar

19 – 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

20 – 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

21 – 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.

22 – Dokumentenkontrolle

Dokument	Technisches Produktdatenblatt	**Referenz**	NMT-FTP-016
Version	V2.0	**Revision**	02/08/2026
Produktreferenz	NMT-DD-PDD-TN-016		
Qualitätsabteilung NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Professionelle Verwendung – Vertrauliches B2B-Dokument			

23 – Geschäftliche Kontaktdaten

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

24 – Online-Ressourcen

Dieses Produkt online entdecken
NorthMed Trading Produktseite

Unsere Kontaktdaten speichern
Kontaktkarte (vCard)