NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-016
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V2.0

Poudre de Dattes

Un ingrédient naturellement sucrant issu du fruit entier

Origine Tunisie | Conventionnel | Bio Disponible | Cond. Export

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

01 – Identification du produit

Nom commercial	Poudre de Dattes
Référence produit	NMT-DD-PDD-TN-016
Marques	Marques fournisseurs et privées
Origine	Tunisie
Matière première	Dattes Deglet Nour
Espèce botanique	*Phoenix dactylifera L.*
Famille produit	Ingrédients fonctionnels
Présentation	Poudre homogène, disponible en différentes granulométries
Destination B2B	Importateurs, grossistes, distributeurs spécialisés, épiceries fines, HORECA, Marques privées



Photo non contractuelle – Illustration d'emballage

02 – Description du produit

La Poudre de Dattes NorthMed est obtenue à partir de dattes Deglet Nour déshydratées selon un procédé maîtrisé, puis finement broyées et tamisées afin d'obtenir une poudre homogène adaptée aux applications alimentaires professionnelles.

Naturellement sucrée, elle constitue un ingrédient d'origine fruitière permettant d'apporter aux formulations douceur, notes légèrement caramélisées, couleur naturelle et matière fruitière. Elle s'intègre particulièrement bien aux formulations sèches et peut être utilisée comme alternative aux sucres raffinés selon l'application.

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

03 – Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Poudre régulière et homogène	**Couleur**	Beige à brun clair
Goût	Douceur naturelle avec de légères notes caramélisées	**Odeur**	Caractéristique de la datte
Texture	Standard, fine ou extra-fine selon les spécifications	**Défauts majeurs**	Absence de moisissures, fermentation, infestation visible ou altération anormale

04 – Caractéristiques physico-chimiques indicatives

Humidité	Selon spécifications fournisseur	**Activité de l'eau (Aw)**	Selon spécifications fournisseur
Couleur	Beige à brun clair	**Granulométrie**	Selon référence
Densité apparente	Selon granulométrie	**Matières étrangères**	Absence

05 – Granulométries disponibles

Granulométrie	Utilisation indicative
Standard	Mélanges secs, céréales, granolas et applications de boulangerie
Fine	Pâtisserie, biscuits, chocolaterie et préparations alimentaires
Extra-fine	Formulations nécessitant une dispersion plus homogène
Granulométrie spécifique	Selon le cahier des charges et les capacités du fournisseur

06 – Composition technique & avantages Clean Label

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

07 – Paramètres fonctionnels

Texture	Standard, fine ou extra-fine	**Granulométrie**	Selon les spécifications
Pouvoir sucrant	Naturel, issu des sucres présents dans les dattes	**Solubilité**	Partielle, selon l'application
Dispersion	Selon la granulométrie et la formulation	**Facilité d'incorporation**	Très bonne dans les mélanges secs
Utilisation	Incorporation directe	**Aptitude au mélange**	Adaptée aux formulations sèches

08 – Fonctions technologiques

Ingrédient naturellement sucrant	Apporte une douceur issue des sucres naturellement présents dans les dattes	**Texturant**	Contribue à la texture et à la matière sèche des préparations
Apport de couleur	Confère une teinte naturellement beige à légèrement caramélisée	**Apport aromatique**	Apporte une saveur naturelle de datte et de légères notes de caramel
Ingrédient fonctionnel	Convient à différentes formulations alimentaires à liste d'ingrédients simplifiée	**Apport de matière fruitière**	Introduit les constituants naturellement présents dans le fruit déshydraté

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

09 – 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.

10 – 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

11 – Conditionnements disponibles

Format	Photo (non contractuelle)	Applications / Marchés cibles
Doypack (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 10 kg		Destiné aux professionnels de l'agroalimentaire : boulangeries, pâtisseries, glaciers, fabricants de desserts, produits laitiers, restauration, Food Service 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.

12 – 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

13 – Palettisation indicative

Conditionnement	Pièces par carton	Cartons par palette	Poids net indicatif palette
Doypack / Sachet 250 g	24	120	720 kg
Carton industriel 10 kg	1	100	1 000 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.

14 – 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.

15 – Applications recommandées

Segment	Applications
Boulangerie et pâtisserie	Pains, cakes, muffins, biscuits, cookies, viennoiseries, brioches, préparations pâtissières
Chocolaterie et confiserie	Chocolats, fourrages, confiseries, enrobages, truffes, pralines, préparations chocolatées
Petit-déjeuner et céréales	Granolas, mueslis, céréales pour petit-déjeuner, porridges, mélanges céréaliers, préparations instantanées
Snacking	Barres céréalières, barres énergétiques, energy balls, mélanges de fruits, snacks fonctionnels, produits à base de fruits et de graines
Nutrition et formulations fonctionnelles	Mélanges protéinés, préparations nutritionnelles, produits de nutrition sportive, mélanges fonctionnels, préparations alimentaires enrichies
Préparations instantanées	Boissons en poudre, smoothies, mélanges pour pâtisserie, desserts instantanés

Toute utilisation dans des compléments alimentaires doit être évaluée selon la formulation, la réglementation applicable et les spécifications du produit.

16 – 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	• Granulométrie maîtrisée
• Couleur beige à brun clair homogène	• Bonne stabilité en stockage
• Contrôle qualité avant expédition	• Traçabilité export

17 – 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

18 – 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

19 – 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

20 – 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

21 – 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.

22 – Contrôle documentaire

Document	Fiche Technique Produit	**Référence**	NMT-FTP-016
Version	V2.0	**Révision**	02/08/2026
Référence produit	NMT-DD-PDD-TN-016		
Service Qualité NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Usage professionnel – Document confidentiel B2B			

23 – Coordonnées commerciales

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

24 – Ressources en ligne

Découvrir ce produit en ligne
Fiche produit NorthMed Trading

Enregistrer nos coordonnées
Carte de contact (vCard)