

Poudre de Dattes

Un ingrédient naturellement sucrant issu du fruit entier

Origine Tunisie

Conventionnel

Bio Disponible

Cond. Export



Clean Label



Vegan



Sans sucre ajouté



Private Label

01 - Identification du produit

Nom commercial	Poudre de Dattes
Référence produit	NMT-DD-PDD-TN-016
Marques	Marques fournisseurs et marques privées
Origine agricole	Tunisie
Matière première	Dattes Deglet Nour
Famille produit	Ingrédients fonctionnels
Présentation	Poudre homogène, disponible en différentes granulométries
Destination B2B	Importateurs, grossistes, distributeurs spécialisés, épicerie fines, HORECA, Marques privées



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 polyvalent pour les fabricants recherchant une alternative d'origine fruitière aux sucres raffinés. Elle apporte aux formulations une douceur naturelle, de légères notes caramélisées, une coloration douce ainsi que les constituants naturellement présents dans le fruit.

Disponible en plusieurs granulométries, la poudre de dattes peut être incorporée directement dans les mélanges secs et utilisée dans les produits de boulangerie, de pâtisserie, les céréales, les snacks, les chocolats, les confiseries et les préparations nutritionnelles.

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



03 - Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Poudre régulière et homogène	Goût	Douceur naturelle avec de légères notes caramélisées
Couleur	Beige à brun clair	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
Matières étrangères	Absence	Couleur	Beige à brun clair
Granulométrie	Selon référence	Densité apparente	Selon granulométrie

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 ajouté	• Sans conservateurs
• Sans colorants	• Sans arômes	• 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
Enrichissement nutritionnel	Contribue à l'apport naturel en fibres et en matière fruitière selon la formulation		

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

Allergène majeur	Présence intentionnelle	Allergène majeur	Présence intentionnelle
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
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 caton	Cartons par palette	Poids net indicatif palette EUR (800 x 1 200 mm)
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

Élément	Recommandation
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit frais, sec et propre, à température maîtrisée, à l'abri de la chaleur et de la lumière directe
Protection	Conserver les emballages fermés, à l'abri des odeurs fortes, des sources de chaleur et des rayons directs du soleil.
Durée de conservation	Selon le conditionnement et les spécifications de la référence ; DDM fournisseur applicable.
Après ouverture	Refermer soigneusement le contenant après chaque utilisation. Conserver au réfrigérateur après ouverture et consommer dans un délai raisonnable selon les bonnes pratiques d'hygiène et les recommandations du fournisseur



15 - Applications recommandées

Segment	Applications
Boulangerie et pâtisserie	Pains, Cakes, Muffins, Biscuits, Cookies, Viennoiseries, Brioches, Préparations pâtisseries
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, mixes 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 ajouté	• Sans conservateurs ajoutés
• Sans colorant	• 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

Document	Disponibilité	Document	Disponibilité
Fiche technique produit	Disponible	Déclaration non-ionisation	Disponible



Document	Disponibilité	Document	Disponibilité
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	Facture	Disponible
Déclaration allergènes	Disponible	Documents export	Disponible
Déclaration OGM	Disponible	Food Fraud Statement	Disponible

18 - Certifications et standards

Certification / Standard	Statut
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 - Etiquetage

Les informations d'étiquetage peuvent comprendre :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Dénomination du produit• Origine: Tunisie• Variété: Deglet Nour• Poids net• Numéro de lot• Date de production ou conditionnement• Date de durabilité minimale• Conditions de conservation | <ul style="list-style-type: none">• Coordonnées de l'opérateur• Valeurs nutritionnelles• Mention biologique pour lots certifiés• Code-barres selon configuration commerciale• Langue d'étiquetage adaptée au marché de destination• Allergènes |
|--|---|

20 - Spécifications commerciales

Élément	Description
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

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