NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Dokument	Technisches Produktdatenblatt
Referenz	NMT-FTP-017
Professionelle Verwendung	Vertraulich B2B
Version	V2.0

Dattelzucker

Ein Süßungsmittel natürlichen Ursprungs, hergestellt aus der ganzen Frucht

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

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

01 – Produktidentifikation

Handelsbezeichnung	Dattelzucker
Produktreferenz	NMT-DD-ESD-TN-017
Marken	Lieferanten- und Eigenmarken
Ursprung	Tunesien
Rohstoff	Deglet-Nour-Datteln
Botanische Art	*Phoenix dactylifera L.*
Produktfamilie	Funktionelle Zutaten
Darreichungsform	Feines und homogenes Pulver
B2B-Zielgruppe	Importeure, Großhändler, Fachhändler, Feinkostgeschäfte, HORECA, Eigenmarken



Unverbindliches Foto – Verpackungsillustration.

02 – Produktbeschreibung

Der NorthMed Dattelzucker (Pulver aus getrockneten Datteln) wird aus sorgfältig ausgewählten Deglet-Nour-Datteln hergestellt, deren Fruchtfleisch getrocknet, fein gemahlen und anschließend gesiebt wird, um ein homogenes und leicht einzuarbeitendes Pulver zu erhalten. Im Gegensatz zu raffiniertem Zucker wird er aus der ganzen Frucht hergestellt, ohne Raffinationsverfahren oder chemische Extraktion.

Dank seiner Zusammensetzung aus nur einer Zutat und seiner direkten Einarbeitung ist Dattelzucker eine geeignete Lösung für Hersteller, die eine fruchtbasierte Alternative zu raffiniertem Zucker suchen und Produkte mit einer vereinfachten Zutatenliste entwickeln möchten.

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

03 – Organoleptische Eigenschaften

Aussehen	Homogenes Pulver	**Farbe**	Beige bis hellbraun
Geschmack	Natürliche Süße mit leichten Karamellnoten	**Geruch**	Charakteristisch für Datteln
Textur	Fein	**Wesentliche Mängel**	Keine Schimmelbildung, Fermentation, sichtbarer Schädlingsbefall oder ungewöhnliche Veränderung

04 – Richtwerte der physikalisch-chemischen Eigenschaften

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

05 – Technische Zusammensetzung & Clean-Label-Vorteile

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

06 – Funktionelle Parameter

Textur	Fein	**Korngröße**	Gemäß den Spezifikationen der Produktreferenz
Süßkraft	Für den Ersatz von Zucker in zahlreichen Rezepturen geeignet	**Einarbeitung**	Direkt
Löslichkeit	Teilweise, je nach Korngröße und Einarbeitungstemperatur	**Verwendung**	Trockene und halbfeuchte Anwendungen
Farbe	Beige bis hellbraun	**Mischbarkeit**	Für trockene Rezepturen geeignet

07 – Technologische Funktionen

Süßungsmittel auf Fruchtbasis	Verleiht Süße aus den natürlich in Datteln enthaltenen Zuckern	**Zuckerersatz**	Kann je nach Anwendung bestimmte Zucker teilweise oder vollständig ersetzen
Texturgeber	Trägt zur Textur und Trockenmasse der Zubereitungen bei	**Farbbeitrag**	Fördert je nach Dosierung eine goldene bis hellbraune Färbung
Aromabeitrag	Entwickelt natürlich fruchtige und karamellige Noten	**Funktionelle Zutat**	Geeignet für verschiedene Rezepturen mit vereinfachter Zutatenliste

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

08 – Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

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

09 – 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

10 – Verfügbare Verpackungen

Format	Foto (unverbindlich)	Anwendungen / Zielmärkte
250-g-Beutel		Einzelhandel, Feinkostgeschäfte, Bioläden, Gourmet-Boutiquen, Geschenksets, Premiummarken und E-Commerce. Für den privaten Verbrauch geeignet.
10-kg-Industriekarton (2 × 5 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.

11 – 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

12 – Richtwerte zur Palettierung

Verpackung	Stück pro Karton	Kartons pro Palette	Ungefähres Nettogewicht pro Palette
250-g-Beutel	24	120	720 kg
10-kg-karton (2 × 5 kg)	2	80	800 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.

13 – 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.

14 – Empfohlene Anwendungen

Segment	Anwendungen
Bäckerei und Konditorei	Brote, Cakes, Cookies, Kekse, Muffins, Brioches, Feingebäck, Konditoreizubereitungen
Frühstück und Cerealien	Granolas, Müslis, Porridges, Frühstückscerealien, Getreidemischungen, Instantzubereitungen
Snacking	Energieriegel, Müsliriegel, Energy Balls, funktionelle Snacks, Frucht- und Getreidemischungen, Produkte für Sporternährung und funktionelle Ernährung
Desserts	Cheesecakes, Crumbles, Füllungen, Garnituren, pflanzliche Desserts, Konditoreizubereitungen
Getränke	Smoothies, Shakes, Heißgetränke, Instantzubereitungen, pflanzliche Getränke

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

15 – Qualitätskriterien

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

• Hergestellt aus Deglet-Nour-Datteln	• 100 % fruchtbasiert
• Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen	• Ohne Farb- und künstliche Aromastoffe
• Vegan	• Kontrollierte Korngröße
• Homogene beige bis hellbraune Farbe	• Gute Lagerstabilität
• Qualitätskontrolle vor dem Versand	• Exportrückverfolgbarkeit

16 – 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

17 – 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 / Halal	Je nach Lieferant, Charge und Zertifizierungsstelle verfügbar
Lieferstandards	Je nach Lieferant, Standort und Zertifizierungsumfang verfügbar

18 – 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

19 – 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

20 – 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.

21 – Dokumentenkontrolle

Dokument	Technisches Produktdatenblatt	**Referenz**	NMT-FTP-017
Version	V2.0	**Revision**	02/08/2026
Produktreferenz	NMT-DD-ESD-TN-017		
Qualitätsabteilung NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Professionelle Verwendung – Vertrauliches B2B-Dokument			

22 – Geschäftliche Kontaktdaten

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

23 – Online-Ressourcen

Dieses Produkt online entdecken
NorthMed Trading Produktseite

Unsere Kontaktdaten speichern
Kontaktkarte (vCard)