NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Dokument	Technisches Produktdatenblatt
Referenz	NMT-FTP-018
Professionelle Verwendung	Vertraulich B2B
Version	V2.0

Flüssiger Dattelzucker

Eine flüssige Alternative zu raffiniertem Zucker für industrielle Anwendungen

Ursprung Tunesien | **Konventionell** | **Exportverpackung**

☑ **Clean Label** ☑ **Vegan** ☑ **Eigenmarke**

01 – Produktidentifikation

Handelsbezeichnung	Flüssiger Dattelzucker
Produktreferenz	NMT-DD-ELD-TN-018
Marken	Lieferanten- und Eigenmarken
Ursprung	Tunesien
Rohstoff	Deglet-Nour-Dattelsaft
Botanische Art	*Phoenix dactylifera L.*
Produktfamilie	Funktionelle Zutaten
Darreichungsform	Flüssige, homogene und gebrauchsfertige Süßungslösung
B2B-Zielgruppe	Importeure, Großhändler, Fachhändler, Feinkostgeschäfte, HORECA, Eigenmarken



Unverbindliches Foto – Verpackungsillustration.

02 – Produktbeschreibung

Der flüssige Dattelzucker von NorthMed ist eine süßende Zutat, die aus gereinigtem und anschließend konzentriertem Dattelsaft gewonnen wird. In flüssiger, homogener und fließfähiger Form bietet er einen neutralen Geschmack und eine transparente Farbe, wodurch er sich leicht in zahlreiche Lebensmittelrezepturen einarbeiten lässt.

Dank seiner flüssigen Form und guten Dispergierbarkeit eignet er sich besonders für Getränke, Milchprodukte und pflanzliche Alternativen, Back- und Konditoreiwaren, Desserts, Saucen, Fruchtzubereitungen und Snackprodukte.

Je nach Lieferanten- und Produktreferenzspezifikationen in konventioneller Qualität erhältlich und in Industrie- oder Einzelhandelsverpackungen verfügbar, die auf die Anforderungen von Herstellern, Händlern und Eigenmarken abgestimmt sind.

03 – Organoleptische Eigenschaften

Aussehen	Homogene Flüssigkeit	**Geschmack**	Neutral
Farbe	Transparent	**Geruch**	Neutral
Textur	Flüssig bis sirupartig je nach Spezifikationen	**Wesentliche Mängel**	Keine Fermentation, ungewöhnliche Trübung, Fremdpartikel, übermäßige Kristallisation oder organoleptische Veränderung

04 – Richtwerte der physikalisch-chemischen Eigenschaften

Trockenmasse	Gemäß Lieferantenspezifikationen	**pH**	Gemäß Lieferantenspezifikationen
Dichte	Gemäß Lieferantenspezifikationen	**Farbe**	Transparent
Viskosität	Je nach Konzentration	**Fremdstoffe**	Keine

05 – Technische Zusammensetzung & Clean-Label-Vorteile

• Aus Dattelsaft gewonnen	• Ohne raffinierten Zucker	• Ohne zugesetzte Konservierungsstoffe
• Ohne zugesetzte Farbstoffe	• Ohne künstliche Aromen	• Vegan
• Clean Label	• Neutraler Geschmack	• Transparente Farbe

06 – Funktionelle Parameter

Aggregatzustand	Flüssig	**Textur**	Homogen
Konsistenz	Flüssig bis sirupartig	**Farbe**	Transparent
Süßkraft	Hohe Süßkraft	**Löslichkeit**	Sehr gut
Einarbeitung	Einfach – je nach Konzentration der Produktreferenz	**Verwendung**	Flüssige und halbflüssige Anwendungen
Dosierbarkeit	Für manuelle oder automatisierte Systeme je nach Ausstattung geeignet	**Thermische Stabilität**	Gemäß den Spezifikationen der Produktreferenz
Aromaprofil	Neutral		

07 – Technologische Funktionen

Flüssiges Süßungsmittel	Verleiht natürliche Süße	**Alternative zu raffiniertem Zucker**	Je nach Rezeptur als Ersatz geeignet
Feuchthaltemittel	Erhält die Feuchtigkeit	**Gute Löslichkeit**	Dispergiert sich schnell
Neutraler Geschmack	Bewahrt das Aromaprofil	**Transparente Farbe**	Bewahrt das optische Erscheinungsbild
Einfache Einarbeitung	Geeignet für kontinuierliche Prozesse, schnelles Mischen und automatisierte Dosierung		

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

Hauptallergen	Absichtliche Anwesenheit	Hauptallergen	Absichtliche Anwesenheit
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
Quetschflasche **180 ml | 250 ml**		Einzelhandel, Feinkostgeschäfte, Gourmet-Boutiquen, Geschenksets, Premiummarken und E-Commerce. Für den privaten Verbrauch geeignet.
Lebensmitteleimer **1 L | 15 L | 30 L**		Für Fachanwender der Lebensmittelindustrie: Bäckereien, Konditoreien, Eishersteller, Dessertthersteller, Milchprodukte, Gastronomie, Foodservice und industrielle Verarbeitung. Je nach Produktionsbedarf verfügbar.
Lebensmittelfass **180 L**		Für Fachanwender der Lebensmittelindustrie: Bäckereien, Konditoreien, Eishersteller, Dessertthersteller, Milchprodukte, Gastronomie, Foodservice und industrielle Verarbeitung. Je nach Produktionsbedarf verfügbar.
Lebensmittel-IBC **1000 L**		Für Fachanwender der Lebensmittelindustrie: Bäckereien, Konditoreien, Eishersteller, Dessertthersteller, 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

12 – Richtwerte zur Palettierung

Verpackung	Stück pro Karton	Kartons pro Palette	Ungefähres Nettogewicht pro Palette
180-ml-Quetschflasche	24	80	467 kg
250-ml-Quetschflasche	12	96	389 kg
1-L-Eimer	6	72	583 kg
15-L-Eimer	-	42	851 kg
30-L-Eimer	-	24	972 kg
180-L-Fass	-	2	500 kg
1.000-L-IBC	-	1	1 350 kg

Richtwerte zur Palettierung. Bei in Litern angegebenen Verpackungen wird das Nettogewicht auf Grundlage einer Richtdichte von 1,35 kg/L geschätzt. Die Mengen 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	Anwendungsbeispiele
Getränke	Smoothies, Shakes, pflanzliche Getränke, Fruchtgetränke, Energy-Drinks, Nährstoffgetränke, Instantzubereitungen
Frühstück und Cerealien	Granolas, Müslis, Porridges, Frühstückscerealien, Getreidemischungen, Instantzubereitungen
Bäckerei und Konditorei	Kuchen, Muffins, Cookies, Kekse, Brioches, Feingebäck, Füllungen, Konditoreizubereitungen
Milchprodukte und pflanzliche Alternativen	Joghurts, Milchdesserts, pflanzliche Desserts, fermentierte Produkte, Speiseeis, pflanzliche Zubereitungen
Desserts und Fruchtzubereitungen	Kompotte, Fruchtpürees, Garnituren, Füllungen, Toppings, Tellerdesserts, Fruchtzubereitungen
Saucen und Würzmittel	Barbecuesaucen, Marinaden, Vinaigrettes, süß-herzhafte Saucen, Glasuren, Würzmittel
Sporternährung und Snacking	Energieriegel, Nährstoffriegel, Energiegele, Energy Balls, funktionelle Snacks, Zubereitungen für körperliche Belastung

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:

• Neutraler Geschmack	• Transparente Farbe	• Qualitätskontrolle vor dem Versand
• Hohe Löslichkeit	• Homogene Textur	• Ohne künstliche Aromen
• Ohne raffinierten Zucker	• Ohne zugesetzte Konservierungsstoffe	• Exportrückverfolgbarkeit

16 – Verfügbare Dokumentation

Dokument	Verfügbarkeit	Dokument	Verfügbarkeit
Technisches Produktdatenblatt	Verfügbar	**Erklärung zur Nicht-Ionisierung**	Verfügbar
Ursprungszeugnis	Je nach Versand verfügbar	**Kontaminantenerklärung**	Gemäß geltenden Vorschriften verfügbar
Pflanzengesundheitszeugnis	Je nach Anforderungen des Landes verfügbar	**Analysezertifikat**	Je nach Charge verfügbar
Packliste	Verfügbar	**Chargen-Rückverfolgbarkeitsblatt**	Verfügbar
GVO-Erklärung	Verfügbar	**Allergenerklärung**	Verfügbar
Exportdokumente	Verfügbar	**Food Fraud Statement**	Verfügbar

17 – Zertifizierungen und Standards

Zertifizierung / Standard	Status
IFS Food	Je nach Partnerbetrieb/Lieferant verfügbar
BRCGS Food Safety	Je nach Partnerbetrieb/Lieferant verfügbar
Global G.A.P.	Je nach Partnerproduzent verfügbar
USDA Organic	Je nach Lieferant und für den betreffenden Markt bestimmter 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
Halal	Je nach Lieferant, Charge und Zertifizierungsstelle verfügbar
Weitere Lieferantenstandards	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-018
Version	V2.0	**Revision**	02/08/2026
Produktreferenz	NMT-DD-ELD-TN-018		
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)