NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-018
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V2.0

Sucre Liquide de Dattes

Alternative liquide au sucre raffiné pour les applications industrielles

Origine Tunisie	Conventionnel	Cond. Export

☑ Clean Label ☑ Vegan ☑ Private Label

01 – Identification du produit

Nom commercial	Sucre Liquide de Dattes
Référence produit	NMT-DD-ELD-TN-018
Marques	Marques fournisseurs et privées
Origine	Tunisie
Matière première	Jus de dattes Deglet Nour
Espèce botanique	*Phoenix dactylifera L.*
Famille produit	Ingrédients fonctionnels
Présentation	Solution sucrante liquide, homogène et prête à l'emploi
Destination B2B	Importateurs, grossistes, distributeurs spécialisés, épiceries fines, HORECA, Marques privées



Photo non contractuelle – Illustration d'emballage

02 – Description du produit

Le Sucre Liquide de Dattes NorthMed est un ingrédient sucrant obtenu à partir de jus de dattes purifié puis concentré. Présenté sous forme liquide, homogène et fluide, il offre un goût neutre et une couleur transparente facilitant son incorporation dans de nombreuses formulations alimentaires.

Grâce à sa forme liquide et à sa bonne aptitude à la dispersion, il convient particulièrement aux boissons, aux produits laitiers et végétaux, à la boulangerie-pâtisserie, aux desserts, aux sauces, aux préparations fruitières et aux produits de snacking.

Disponible en qualité conventionnelle selon les spécifications du fournisseur et de la référence, il est proposé en conditionnements industriels ou retail adaptés aux besoins des fabricants, distributeurs et marques privées.

03 – Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Liquide homogène	**Goût**	Neutre
Couleur	Transparente	**Odeur**	Neutre
Texture	Fluide à sirupeuse selon les spécifications	**Défauts majeurs**	Absence de fermentation, de trouble anormal, de particules étrangères, de cristallisation excessive ou d'altération organoleptique

04 – Caractéristiques physico-chimiques indicatives

Matière sèche	Selon les spécifications du fournisseur	**pH**	Selon les spécifications du fournisseur
Densité	Selon les spécifications du fournisseur	**Couleur**	Transparente
Viscosité	Selon concentration	**Matières étrangères**	Absence

05 – Composition technique & avantages Clean Label

• Obtenu à partir de jus de dattes	• Sans sucre raffiné ajouté	• Sans conservateurs ajoutés
• Sans colorants ajoutés	• Sans arômes artificiels	• Vegan
• Clean Label	• Goût neutre	• Couleur transparente

06 – Paramètres fonctionnels

État physique	Liquide	**Texture**	Homogène
Consistance	Fluide à sirupeuse	**Couleur**	Transparente
Pouvoir sucrant	Fort pouvoir sucrant	**Solubilité**	Très bonne
Incorporation	Facile – selon la concentration de la référence	**Utilisation**	Applications liquides et semi-liquides
Aptitude au dosage	Adaptée aux systèmes manuels ou automatisés selon les équipements	**Stabilité thermique**	Selon les spécifications de la référence
Profil aromatique	Neutre		

07 – Fonctions technologiques

Édulcorant liquide	Apporte une douceur naturelle	**Alternative au sucre raffiné**	Convient au remplacement selon formulation
Agent humectant	Maintient l'humidité	**Bonne solubilité**	Se disperse rapidement
Goût neutre	Préserve le profil aromatique	**Couleur transparente**	Préserve l'aspect visuel
Facilité d'incorporation	Adapté aux procédés continus, au mélange rapide et au dosage automatisé		

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

08 – 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.

09 – 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

10 – Conditionnements disponibles

Format	Photo (non contractuelle)	Applications / Marchés cibles
Flacon compressible **180 ml | 250 ml**		Vente au détail, épiceries fines, boutiques gourmet, coffrets cadeaux, marques premium et e-commerce. Convient à la consommation domestique.
Seau alimentaire **1 L | 15 L | 30 L**		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.
Fût alimentaire **180 L**		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.
IBC alimentaire **1000 L**		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.

11 – 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

12 – Palettisation indicative

Conditionnement	Pièces par caton	Cartons par palette	Poids net indicatif par unité de palettisation
Flacon compressible 180 ml	24	80	467 kg
Flacon compressible 250 ml	12	96	389 kg
Seau 1 litre	6	72	583 kg
Seau 15 litres	-	42	851 kg
Seau 30 litres	-	24	972 kg
Fût 180 litres	-	2	500 kg
IBC 1000 litres	-	1	1 350 kg

Palettisation indicative. Pour les conditionnements exprimés en litres, le poids net est estimé sur la base d'une densité indicative de 1,35 kg/L. Les quantités peuvent varier selon les dimensions des emballages, le plan de palettisation et les spécifications du fournisseur.

13 – 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.

14 – Applications recommandées

Segment	Applications
Boissons	Smoothies, Shakes, Boissons végétales, Boissons fruitées, Boissons énergétiques, Boissons nutritionnelles, Préparations instantanées
Petit-déjeuner et céréales	Granolas, Mueslis, Porridges, Céréales pour petit-déjeuner, Mélanges céréaliers, Préparations instantanées
Boulangerie et pâtisserie	Cakes, Muffins, Cookies, Biscuits, Brioches, Viennoiseries, Fourrages, Préparations pâtissières
Produits laitiers et alternatives végétales	Yaourts, Desserts lactés, Desserts végétaux, Produits fermentés, Glaces, Préparations végétales
Desserts et préparations fruitières	Compotes, Purées de fruits, Garnitures, Fourrages, Toppings, Desserts à l'assiette, Préparations fruitières
Sauces et condiments	Sauces barbecue, Marinades, Vinaigrettes, Sauces sucrées-salées, Glaçages, Condiments
Nutrition sportive et snacking	Barres énergétiques, Barres nutritionnelles, Gels énergétiques, Energy balls, Snacks fonctionnels, Préparations destinées à l'effort

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

15 – Critères qualité

NorthMed Trading applique une sélection orientée export basée sur les critères suivants :

• Goût neutre	• Couleur transparente	• Contrôle qualité avant expédition
• Forte solubilité	• Texture homogène	• Sans arômes artificiels
• Sans sucre raffiné ajouté	• Sans conservateurs ajoutés	• Traçabilité export

16 – Documentation disponible

Document	Disponibilité	Document	Disponibilité
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 d'analyse**	Disponible selon lot
Liste de colisage	Disponible	**Fiche de traçabilité lot**	Disponible
Déclaration OGM	Disponible	**Déclaration allergènes**	Disponible
Documents export	Disponible	**Food Fraud Statement**	Disponible

17 – Certifications et standards

Certification / Standard	Statut
IFS Food	Disponible selon station/fournisseur partenaire
BRCGS Food Safety	Disponible selon station/fournisseur partenaire
GlobalG.A.P.	Disponible selon producteur partenaire
USDA Organic	Disponible selon fournisseur et lot destiné au marché concerné
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

18 – 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

19 – 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

20 – 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.

21 – Contrôle documentaire

Document	Fiche Technique Produit	**Référence**	NMT-FTP-018
Version	V2.0	**Révision**	02/08/2026
Référence produit	NMT-DD-ELD-TN-018		
Service Qualité NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Usage professionnel – Document confidentiel B2B			

22 – Coordonnées commerciales

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

23 – Ressources en ligne

Découvrir ce produit en ligne
Fiche produit NorthMed Trading

Enregistrer nos coordonnées
Carte de contact (vCard)