NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Dokument	Technisches Produktdatenblatt
Referenz	NMT-FTP-019
Professionelle Verwendung	Vertraulich B2B
Version	V2.0

Kristallisierter Dattelzucker

Ein kristallines Süßungsmittel natürlichen Ursprungs für Lebensmittelrezepturen

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

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

01 – Produktidentifikation

Handelsbezeichnung	Kristallisierter Dattelzucker
Produktreferenz	NMT-DD-ESD-TN-019
Marken	Lieferanten- und Eigenmarken
Ursprung	Tunesien
Rohstoff	Flüssiger Dattelzucker
Botanische Art	*Phoenix dactylifera L.*
Produktfamilie	Funktionelle Zutaten
Darreichungsform	Feines und homogenes kristallines Pulver
B2B-Zielgruppe	Importeure, Großhändler, Fachhändler, Feinkostgeschäfte, HORECA, Eigenmarken



Unverbindliches Foto – Verpackungsillustration.

02 – Produktbeschreibung

Der kristallisierte Dattelzucker von NorthMed wird durch Kristallisation von flüssigem Dattelzucker gewonnen, wodurch ein weißes, feines kristallines Pulver entsteht, das sich leicht in Lebensmittelrezepturen einarbeiten lässt.

Dank seiner hohen Süßkraft, die je nach Produktreferenz etwa dem 1,7-Fachen der Süßkraft von Saccharose entspricht, ermöglicht er eine Reduzierung der erforderlichen Dosierung, während Geschmackseigenschaften, Funktionalität und Ausgewogenheit der Rezepturen erhalten bleiben. Da er ausschließlich aus den natürlich in Datteln vorkommenden Zuckern gewonnen wird, erfüllt er die Anforderungen von Herstellern, die Clean-Label-Produkte entwickeln.

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	Feine und homogene Kristalle	**Farbe**	Weiß bis gebrochen weiß je nach Spezifikationen
Geschmack	Neutral	**Geruch**	Neutral / ohne charakteristischen Geruch
Textur	Fein und kristallin	**Wesentliche Mängel**	Keine Fremdstoffe, größeren Agglomerate, ungewöhnlichen Gerüche oder optischen Veränderungen

04 – Richtwerte der physikalisch-chemischen Eigenschaften

Feuchtigkeit	Gemäß Produktreferenz und Analysezertifikat der Charge	**Löslichkeit**	Ausgezeichnet; Analysewert gemäß Produktreferenz und Analysezertifikat der Charge
Farbe	Weiß bis gebrochen weiß je nach Spezifikationen	**Fremdstoffe**	Nicht vorhanden

05 – Technische Zusammensetzung & Clean-Label-Vorteile

• Aus den natürlich in Datteln vorkommenden Zuckern gewonnen	• Ohne zugesetzte Farbstoffe	• Ohne zugesetzte Konservierungsstoffe
• Ohne künstliche Aromen	• Für pflanzliche Rezepturen geeignet	• Vegan

06 – Funktionelle Parameter

Aggregatzustand	Fest	**Textur**	Fein und kristallin
Darreichungsform	Kristallines Pulver	**Geschmack**	Neutral
Partikelgröße	Gemäß den Spezifikationen der Produktreferenz	**Löslichkeit**	Ausgezeichnet
Stabilität	Gute Lagerstabilität unter den empfohlenen Bedingungen.	**Einarbeitung**	Direkt
Süßkraft	Etwa 1,7-mal so hoch wie die von Saccharose (Richtwert je nach Produktreferenz)	**Verwendung**	Flüssige und trockene Rezepturen
Dosierbarkeit	Für manuelle oder automatisierte Verfahren je nach Ausstattung geeignet	**Aromaprofil**	Neutral

07 – Technologische Funktionen

Süßungsmittel	Verleiht eine für Lebensmittelrezepturen geeignete Süße	**Formulierungshilfsmittel**	Erleichtert die Einarbeitung und Auflösung in Mischungen
Trockenmassequelle	Trägt zum Feststoffgehalt bestimmter Zubereitungen bei	**Sensorische Neutralität**	Bewahrt das Aromaprofil der Endprodukte
Helles Süßungsmittel	Begrenzt den Einfluss auf die Farbe bestimmter Rezepturen	**Funktionelle Zutat**	Für handwerkliche und industrielle Lebensmittelverfahren geeignet
Dosierungsreduzierung	Ermöglicht dank seiner hohen Süßkraft eine Reduzierung der eingesetzten Mengen		

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
DoyPack 250 g		Einzelhandel, Feinkostgeschäfte, Gourmet-Boutiquen, Geschenksets, Premiummarken und E-Commerce. Für den privaten Verbrauch geeignet.
Industriesack 25 kg		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
DoyPack 250 g	24	96 kartons	576 kg
25-kg-Industriesack	N/A	40 Säcke	1000 kg

Richtwerte zur Palettierung. 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	Anwendungen
Getränke	Funktionelle Getränke, Fruchtgetränke, Smoothies, pflanzliche Getränke, Instantgetränke, Energy-Drinks, Sirupe, Säfte, Pulverzubereitungen
Milchprodukte und pflanzliche Alternativen	Joghurts, Milchdesserts, pflanzliche Desserts, Speiseeis, fermentierte Zubereitungen, pflanzliche Getränke, Zubereitungen auf Basis pflanzlicher Proteine
Bäckerei und Konditorei	Kekse, Cakes, Muffins, Cookies, Feingebäck, Brioches, Füllungen, Glasuren, Konditoreizubereitungen
Cerealien, Riegel & Snacks	Frühstückscerealien, Müsliriegel, Riegel und Snacks.
Süßwaren und Schokolade	Bonbons, Süßwaren, Schokoladen, Füllungen, Glasuren, Überzüge, Sorbets, süße Zubereitungen
Konfitüren & Fruchtzubereitungen	Konfitüren, Kompotte, Marmeladen, Fruchtzubereitungen, Füllungen
Funktionelle Ernährung	Nährstoffzubereitungen, diätetische Produkte, funktionelle Mischungen, Instantzubereitungen, Sporternährungsprodukte
Nahrungsergänzungsmittel	Pulverzubereitungen, Sticks, Beutel, Nährstoffmischungen (vorbehaltlich der geltenden Vorschriften)

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	• Homogene weiße Farbe
• Ausgezeichnete Löslichkeit	• Gleichmäßige Partikelgröße gemäß den Spezifikationen
• Keine Fremdstoffe	• Lagerstabilität
• Dokumentarische Rückverfolgbarkeit	• Exportqualitätskontrolle

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-019
Version	V2.0	**Revision**	02/08/2026
Produktreferenz	NMT-DD-ESD-TN-019		
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)