NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-019
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V2.0

Sucre Cristallisé de Dattes

Un édulcorant cristallin d'origine naturelle pour les formulations alimentaires

Origine Tunisie	Conventionnel	Cond. Export

☑ Clean Label ☑ Vegan ☑ Private Label

01 – Identification du produit

Nom commercial	Sucre Cristallisé de Dattes
Référence produit	NMT-DD-ESD-TN-019
Marques	Marques fournisseurs et privées
Origine	Tunisie
Matière première	Sucre liquide de dattes
Espèce botanique	*Phoenix dactylifera L.*
Famille produit	Ingrédients fonctionnels
Présentation	Poudre cristalline fine et homogène
Destination B2B	Importateurs, grossistes, distributeurs spécialisés, épiceries fines, HORECA, Marques privées



Photo non contractuelle – Illustration d'emballage

02 – Description du produit

Le Sucre Cristallisé de Dattes NorthMed est obtenu par cristallisation du sucre liquide de dattes, permettant d'obtenir une poudre cristalline blanche, fine et facilement incorporable dans les formulations alimentaires.

Grâce à son **pouvoir sucrant élevé, environ 1,7 fois celui du saccharose selon la référence**, il permet de réduire les dosages nécessaires tout en conservant les qualités gustatives, la fonctionnalité et l'équilibre des formulations. Issu exclusivement des sucres naturellement présents dans la datte, il répond aux attentes des fabricants développant des produits à profil **Clean Label**.

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	Cristaux fins et homogènes	**Couleur**	Blanche à blanc cassé selon les spécifications
Goût	Neutre	**Odeur**	Neutre / sans odeur caractéristique
Texture	Fine et cristalline	**Défauts majeurs**	Absence de matières étrangères, d'agglomérats importants, d'odeur anormale ou d'altération visuelle

04 – Caractéristiques physico-chimiques indicatives

Humidité	Selon la référence produit et le certificat d'analyse du lot	**Solubilité**	Excellente ; valeur analytique selon la référence et le certificat d'analyse du lot
Granulométrie	Fine et homogène ; selon la référence produit et les spécifications convenues	**Paramètres analytiques complémentaires**	Selon la référence produit et le certificat d'analyse du lot

05 – Composition technique & avantages Clean Label

• Issu de sucres naturellement présents dans la datte	• Sans colorants ajoutés	• Sans conservateurs ajoutés
• Sans arômes artificiels	• Convient aux formulations végétales	• Vegan

06 – Paramètres fonctionnels

État physique	Solide	**Texture**	Fine et cristalline
Présentation	Poudre cristalline	**Goût**	Neutre
Granulométrie	Selon les spécifications de la référence	**Solubilité**	Excellente
Stabilité	Bonne stabilité au stockage dans les conditions recommandées.	**Incorporation**	Directe
Pouvoir sucrant	Environ 1,7 fois celui du saccharose (valeur indicative selon référence)	**Utilisation**	Formulations liquides et sèches
Aptitude au dosage	Adaptée aux procédés manuels ou automatisés selon les équipements	**Profil aromatique**	Neutre

07 – Fonctions technologiques

Édulcorant	Apporte une douceur adaptée aux formulations alimentaires	**Agent de formulation**	Facilite l'incorporation et la dissolution dans les mélanges
Source de matière sèche	Contribue à la teneur en solides de certaines préparations	**Neutralité sensorielle**	Préserve le profil aromatique des produits finis
Édulcorant à couleur claire	Limite l'impact sur la couleur de certaines formulations	**Ingrédient fonctionnel**	Convient aux procédés alimentaires artisanaux et industriels
Réduction des dosages	Permet de diminuer les quantités incorporées grâce à son pouvoir sucrant élevé		

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
DoyPack 250 g		Vente au détail, épiceries fines, boutiques gourmet, coffrets cadeaux, marques premium et e-commerce. Convient à la consommation domestique.
Sac industriel 25 kg		Destiné aux professionnels de l'agroalimentaire : boulangeries, pâtisseries, glaciers, fabricants de desserts, produits laitiers, restauration, Foodservice 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 carton	Cartons par palette	Poids net indicatif par unité de palettisation
DoyPack 250 g	24	96 cartons	576 kg
Sac industriel 25 kg	N/A	40 sacs	1000 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.

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	Boissons fonctionnelles, boissons fruitées, smoothies, boissons végétales, boissons instantanées, boissons énergétiques, sirops, jus, préparations en poudre
Produits laitiers et alternatives végétales	Yaourts, desserts lactés, desserts végétaux, glaces, préparations fermentées, boissons végétales, préparations à base de protéines végétales
Boulangerie et pâtisserie	Biscuits, cakes, muffins, cookies, viennoiseries, brioches, fourrages, glaçages, préparations pâtissières
Céréales, barres & collations	Céréales du petit-déjeuner, barres céréalières, barres et collations.
Confiserie et chocolaterie	Bonbons, confiseries, chocolats, fourrages, glaçages, enrobages, sorbets, préparations sucrées
Confitures & préparations fruitières	Confitures, compotes, marmelades, préparations fruitières, fourrages
Nutrition fonctionnelle	Préparations nutritionnelles, produits diététiques, mélanges fonctionnels, préparations instantanées, produits de nutrition sportive
Compléments alimentaires	Préparations en poudre, sticks, sachets, mélanges nutritionnels (sous réserve de la réglementation applicable)

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 blanche homogène
• Excellente solubilité	• Granulométrie régulière conforme aux spécifications
• Absence de matières étrangères	• Stabilité au stockage
• Traçabilité documentaire	• Contrôle qualité 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	**Liste de colisage**	Disponible
Certificat d'analyse	Disponible selon lot	**Fiche de traçabilité lot**	Disponible
Déclaration allergènes	Disponible	**Documents export**	Disponible
Déclaration OGM	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-019
Version	V2.0	**Révision**	02/08/2026
Référence produit	NMT-DD-ESD-TN-019		
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)