NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-020
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V2.0

Café de noyaux de dattes

Une alternative végétale au café, naturellement sans caféine

Origine Tunisie | Conventionnel | Bio Disponible | Cond. Export

☑ Clean Label ☑ Vegan ☑ Sans sucre ajouté ☑ Private Label

01 – Identification du produit

Nom commercial	Café de Noyaux de Dattes
Référence produit	NMT-DD-ACD-TN-020
Marques	Marques fournisseurs et privées
Origine	Tunisie
Matière première	Noyaux de dattes Deglet Nour
Espèce botanique	*Phoenix dactylifera L.*
Famille produit	Boissons & Alternatives végétales
Présentation	Poudre torréfiée homogène
Destination B2B	Importateurs, grossistes, distributeurs spécialisés, épiceries fines, HORECA, Marques privées



Photo non contractuelle – Illustration d'emballage

02 – Description du produit

Le Café de noyaux de dattes NorthMed est élaboré à partir de noyaux de dattes Deglet Nour soigneusement sélectionnés, nettoyés, torréfiés puis finement moulus. Il permet de préparer une boisson de type café aux notes naturellement torréfiées, douces et légèrement caramélisées.

Naturellement sans caféine, il constitue une alternative idéale au café pour une consommation à tout moment de la journée.

Facile à préparer et polyvalent, il peut être utilisé seul ou intégré dans des mélanges pour boissons instantanées, boissons végétales, préparations aromatiques et produits destinés aux marchés du bien-être. Disponible en qualité conventionnelle ou biologique selon la référence, le fournisseur et les disponibilités

03 – Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Poudre fine et régulière	**Couleur**	Brun foncé
Goût	Torréfié, doux et légèrement caramélisé	**Odeur**	Caractéristique des noyaux de dattes torréfiés
Texture	Poudre fine et homogène	**Défauts majeurs**	Absence de corps étrangers, d'odeur anormale, de moisissures ou d'agglomérats importants

04 – Caractéristiques physico-chimiques indicatives

Humidité	Selon les spécifications du fournisseur	**Solubilité**	Variable selon la finesse de mouture et le mode de préparation
Couleur	Brun foncé	**Matières étrangères**	Absence

05 – Composition technique & avantages Clean Label

• Naturellement sans caféine	• Sans colorant ajouté	• Sans conservateurs ajoutés
• Sans arôme artificiel	• Convient aux formulations végétales	• Disponible Bio

06 – Paramètres fonctionnels

État physique	Poudre	**Texture**	Poudre fine et homogène
Présentation	Poudre torréfiée fine et homogène	**Profil aromatique**	Torréfié, doux et légèrement caramélisé
Granulométrie	Fine selon la mouture demandée	**Solubilité**	Selon la granulométrie et le mode de préparation
Couleur	Brun foncé	**Caféine**	Naturellement absente
Incorporation	Directe ou après infusion selon l'application	**Utilisation**	Préparation de boissons chaudes ou froides
Stabilité au stockage	Bonne dans les conditions recommandées		

07 – Fonctions technologiques

Base de boisson	Permet la préparation d'une alternative végétale au café	**Apport aromatique**	Développe des notes naturellement torréfiées
Ingrédient végétal	Convient aux boissons et formulations d'origine végétale	**Alternative sans caféine**	Permet de développer des boissons sans effet stimulant lié à la caféine
Ingrédient de mélange	Peut être associé à d'autres ingrédients dans les préparations instantanées	**Valorisation des coproduits**	Permet une nouvelle utilisation alimentaire des noyaux de dattes

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

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
Sachet 250 g		Vente au détail, épiceries fines, magasins bio, boutiques gourmet, coffrets cadeaux, marques premium et e-commerce. Convient à la consommation domestique.
Carton 10 kg		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
Conditionnement biologique	Disponible pour lots certifiés biologiques

12 – Palettisation indicative

Conditionnement	Pièces par carton	Cartons par palette	Poids net indicatif palette
Sachet 250 g	24	120	720 kg
Carton 10 kg	1	80	800 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 chaudes	Alternative au café, boissons torréfiées, boissons instantanées, mélanges végétaux, boissons de petit-déjeuner, préparations aromatiques
Boissons froides	Café froid sans caféine, boissons glacées, frappés, smoothies, boissons végétales, boissons prêtes à boire
Nutrition et bien-être	Boissons fonctionnelles, préparations bien-être, mélanges végétaux, boissons sans caféine, préparations de petit-déjeuner
Applications alimentaires	Mélanges instantanés, préparations aromatiques, desserts, crèmes, glaces, substituts de café, céréales du petit-déjeuner, préparations instantanées premium, produits de boulangerie et de pâtisserie

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 :

• Poudre homogène	• Granulométrie régulière conforme aux spécifications
• Couleur brun foncé homogène	• Arôme torréfié caractéristique
• Absence de matières étrangères	• Humidité maîtrisée
• Traçabilité documentaire	• Contrôle qualité export

16 – Documentation disponible

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 biologique**	Disponible pour lots certifiés
Certificat d'analyse	Disponible selon lot	**Liste de colisage**	Disponible
Fiche de traçabilité lot	Disponible	**Déclaration OGM**	Disponible
Déclaration allergènes	Disponible	**Documents export**	Disponible

17 – Certifications et standards

IFS Food	Disponible selon station/fournisseur partenaire
BRCGS Food Safety	Disponible selon station/fournisseur partenaire
Global G.A.P.	Disponible selon producteur partenaire
Certification biologique UE	Disponible pour lots biologiques certifiés
USDA Organic	Disponible selon fournisseur et lot destiné au marché concerné
Bio Suisse Organic	Disponible selon fournisseur et lot certifié
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-020
Version	V2.0	**Révision**	02/08/2026
Référence produit	NMT-DD-ACD-TN-020		
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)