NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Dokument	Technisches Produktdatenblatt
Referenz	NMT-FTP-021
Professionelle Verwendung	Vertraulich B2B
Version	V2.0

Dattelfaser

Eine pflanzliche funktionelle Zutat, von Natur aus reich an Ballaststoffen

Ursprung Tunesien | **Konventionell** | **Bio verfügbar** | **Exportverpackung**

☑ **Clean Label** ☑ **Vegan** ☑ **Ohne Zuckerzusatz** ☑ **Eigenmarke**

01 – Produktidentifikation

Handelsbezeichnung	Dattelfaser
Produktreferenz	NMT-DD-FID-TN-021
Marken	Lieferanten- und Eigenmarken
Ursprung	Tunesien
Rohstoff	Faserfraktionen aus Deglet-Nour-Datteln
Botanische Art	*Phoenix dactylifera L.*
Produktfamilie	Funktionelle Zutaten
Darreichungsform	Feines homogenes Pulver
B2B-Zielgruppe	Importeure, Großhändler, Fachhändler, Feinkostgeschäfte, HORECA, Eigenmarken



Unverbindliches Foto – Verpackungsillustration.

02 – Produktbeschreibung

Die Dattelfaser von NorthMed ist eine pflanzliche funktionelle Zutat, die aus Faserfraktionen tunesischer Deglet-Nour-Datteln gewonnen wird. Von Natur aus reich an Ballaststoffen (mehr als 35 %), enthält sie lösliche und unlösliche Faserfraktionen. Sie enthält von Natur aus Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium, Eisen und Kalium sowie Vitamin E.

Dank ihres neutralen Geschmacks, ihrer feinen Textur und ihrer einfachen Einarbeitung reichert sie Lebensmittelrezepturen mit Ballaststoffen an, ohne das Aromaprofil der Endprodukte zu beeinträchtigen.

Je nach Produktreferenz, Lieferant und Verfügbarkeit in konventioneller oder biologischer Qualität erhältlich.

03 – Organoleptische Eigenschaften

Aussehen	Feines und gleichmäßiges Pulver	**Farbe**	Beige bis hellbraun
Geschmack	Neutral bis leicht fruchtig	**Geruch**	Schwach charakteristisch für Datteln
Textur	Fein und homogen	**Wesentliche Mängel**	Keine Fremdkörper, ungewöhnlichen Gerüche, Schimmelbildung oder größeren Agglomerate

04 – Richtwerte der physikalisch-chemischen Eigenschaften

Feuchtigkeit	Gemäß Lieferantenspezifikationen	**Löslichkeit**	Variabel je nach Mahlfeinheit und Zubereitungsart
Farbe	Beige bis hellbraun	**Fremdstoffe**	Nicht vorhanden

05 – Technische Zusammensetzung & Clean-Label-Vorteile

• 100 % Datteln	• Mehr als 35 % Ballaststoffe, einschließlich löslicher und unlöslicher Fraktionen	• Clean Label
• Niedrigtemperaturverfahren	• Von Natur aus reich an Mineralstoffen	• Bio verfügbar

06 – Funktionelle Parameter

Hauptfunktion	Natürliche Ballaststoffanreicherung	**Textur**	Fein und homogen
Geschmack	Neutral bis leicht fruchtig	**Einarbeitung**	Sehr einfach
Löslichkeit	Gering löslich – homogene Dispersion nach dem Umrühren	**Ballaststoffe**	> 35 %
Art der Ballaststoffe	Lösliche und unlösliche Faserfraktionen	**Wasserhaltevermögen**	Gut, je nach Rezeptur

07 – Technologische Funktionen

Ballaststoffanreicherung	Erhöht den Ballaststoffgehalt von Rezepturen	**Nährstoffanreicherung**	Trägt dank des natürlichen Ballaststoffgehalts zur Verbesserung des Nährwertprofils bei
Verbesserung der Textur	Verleiht je nach Rezeptur Konsistenz, Körper und eine homogenere Textur	**Wasserretention**	Trägt zum Feuchtigkeitsmanagement und zur Stabilität der Zubereitungen bei
Unterstützung von Clean-Label-Rezepturen	Ermöglicht die Entwicklung natürlicher Rezepturen mit einer vereinfachten Zutatenliste	**Beitrag zur Reduzierung der Energiedichte**	Die Ballaststoffanreicherung kann dazu beitragen, die Energiedichte bestimmter Rezepturen zu reduzieren

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

Von Natur aus reich an Ballaststoffen (> 35 %) und je nach Produktreferenz eine Quelle essenzieller Mineralstoffe.

Die durchschnittlichen Nährwerte sind auf Anfrage erhältlich oder werden mit dem Analysezertifikat der versandten Charge bereitgestellt.

09 – Allergene

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
250-g-Beutel		Einzelhandel, Feinkostgeschäfte, Bioläden, Gourmet-Boutiquen, Geschenksets, Premiummarken und E-Commerce. Für den privaten Verbrauch geeignet.
10-kg-Karton		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
Bio-Verpackung	Für zertifizierte Bio-Chargen verfügbar

12 – Richtwerte zur Palettierung

Verpackung	Stück pro Karton	Kartons pro Palette	Ungefähres Nettogewicht pro Palette
250-g-Beutel	24	96	576 kg
10-kg-Karton	1	80	800 kg

Richtwerte zur Palettierung. Die Mengen pro Karton, die Anzahl der Kartons pro Palette und das Nettogewicht pro Palette 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
Bäckerei und Konditorei	Ballaststoffangereicherte Brote, Spezialbrote, Kekse, Cookies, Kuchen, Muffins, Brioches, Konditoreizubereitungen
Cerealien und Frühstück	Granolas, Müslis, Getreideriegel, Porridges, Frühstückscerealien, Getreidemischungen, Instantzubereitungen
Gesundheitsprodukte	Präbiotika, Wellnessprodukte, Seniorenernährung
Funktionelle Ernährung	Proteinriegel, Nährstoffriegel, Mahlzeitenersatzprodukte, funktionelle Zubereitungen, Proteinmischungen, Sporternährungsprodukte, pulverförmige Nährstoffzubereitungen
Getränke und pflanzliche Zubereitungen	Smoothies, pflanzliche Getränke, ballaststoffangereicherte Zubereitungen, Ernährungsshakes, funktionelle Getränke, Zubereitungen auf Basis pflanzlicher Proteine
Nahrungsergänzungsmittel	Kapseln, ballaststoffreiche Mischungen, verdauungsunterstützende Rezepturen

Aufgrund ihrer teilweisen Löslichkeit kann Dattelfaser in bestimmten Getränken Schwebstoffe verursachen, die Viskosität erhöhen oder zu einer leichten Sedimentbildung führen. Rezepturversuche werden empfohlen.

15 – Qualitätskriterien

NorthMed Trading wendet eine exportorientierte Auswahl auf Grundlage der folgenden Kriterien an:

• Homogenes Pulver	• Gleichmäßige beige Farbe
• Keine Fremdstoffe	• Kontrollierte Feuchtigkeit
• Kontrollierte Partikelgröße	• Konformer Ballaststoffgehalt
• Dokumentarische Rückverfolgbarkeit	• Exportqualitätskontrolle

16 – Verfügbare Dokumentation

Technisches Produktdatenblatt	Verfügbar	**Erklärung zur Nicht-Ionisierung**	Verfügbar
Ursprungszeugnis	Je nach Versand verfügbar	**Kontaminantenerklärung**	Gemäß geltenden Vorschriften verfügbar
Pflanzengesundheits-zeugnis	Je nach Anforderungen des Landes verfügbar	**Bio-Zertifikat**	Für zertifizierte Chargen verfügbar
Analysezertifikat	Je nach Charge verfügbar	**Packliste**	Verfügbar
Chargen-Rückverfolgbarkeitsblatt	Verfügbar	**GVO-Erklärung**	Verfügbar
Allergenerklärung	Verfügbar	**Exportdokumente**	Verfügbar

17 – Zertifizierungen und Standards

IFS Food	Je nach Partnerbetrieb/Lieferant verfügbar
BRCGS Food Safety	Je nach Partnerbetrieb/Lieferant verfügbar
Global G.A.P.	Je nach Partnerproduzent verfügbar
EU-Bio-Zertifizierung	Für zertifizierte Bio-Chargen verfügbar
USDA Organic	Je nach Lieferant und für den betreffenden Markt bestimmter Charge verfügbar
Bio Suisse Organic	Je nach Lieferant und zertifizierter 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
Lieferstandards	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-021
Version	V2.0	**Revision**	02/08/2026
Produktreferenz	NMT-DD-FID-TN-021		
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)