NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-021
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V2.0

Fibre de Dattes

Un ingrédient fonctionnel d'origine végétale naturellement riche en fibres alimentaires

Origine Tunisie | **Conventionnel** | **Bio Disponible** | **Cond. Export**

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

01 - Identification du produit

Nom commercial	Fibre de Dattes
Référence produit	NMT-DD-FID-TN-021
Marques	Marques fournisseurs et marques privées
Origine agricole	Tunisie
Matière première	Fractions fibreuses issues de dattes Deglet Nour
Famille produit	Ingrédients fonctionnels
Présentation	Poudre fine homogène
Destination B2B	Importateurs, grossistes, distributeurs spécialisés, épiceries fines, HORECA, Marques privées



Photo non contractuelle Illustration d'emballage

02 - Description du produit

La **Fibre de Dattes NorthMed** est un ingrédient fonctionnel d'origine végétale obtenu à partir de fractions fibreuses issues de dattes Deglet Nour tunisiennes. Naturellement riche en fibres alimentaires (plus de 35 %), elle contient des fractions de fibres solubles et insolubles. **Elle contient naturellement des minéraux tels que le calcium, le magnésium, le fer et le potassium, ainsi que de la vitamine E.**

Grâce à son goût neutre, sa texture fine et sa facilité d'incorporation, elle enrichit les formulations alimentaires en fibres tout en préservant le profil aromatique des produits finis.

Disponible en qualité conventionnelle ou biologique selon la référence, le fournisseur et les disponibilités.

03 - Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Poudre fine et régulière	**Couleur**	Beige à brun clair
Goût	Neutre à légèrement fruité	**Odeur**	Faiblement caractéristique de la datte
Texture	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	Beige à brun clair	**Matières étrangères**	Absence

05 - Composition technique & avantages Clean Label

• 100 % dattes	• Plus de 35 % de fibres alimentaires, comprenant des fractions solubles et insolubles	• Clean Label
• Procédé basse température	• Naturellement riche en minéraux	• Disponible Bio

06 - Paramètres fonctionnels

Fonction principale	Enrichissement naturel en fibres	**Texture**	Fine et homogène
Goût	Neutre à légèrement fruité	**Incorporation**	Très facile
Solubilité	Faiblement soluble – dispersion homogène après agitation	**Fibres**	> 35 %
Nature des fibres	Fractions de fibres solubles et insolubles	**Capacité de rétention d'eau**	Bonne selon formulation

07 - Fonctions technologiques

Enrichissement en fibres	Augmente la teneur en fibres alimentaires des formulations	**Enrichissement nutritionnel**	Contribue à améliorer le profil nutritionnel grâce à son apport naturel en fibres
Amélioration de la texture	Apporte de la consistance, du corps et une texture plus homogène selon la formulation	**Rétention d'eau**	Contribue à la gestion de l'humidité et à la stabilité des préparations
Soutien des formulations Clean Label	Permet le développement de recettes naturelles à liste d'ingrédients simplifiée	**Contribution à la réduction de la densité énergétique**	L'enrichissement en fibres peut contribuer à réduire la densité énergétique de certaines formulations

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

Naturellement riche en fibres alimentaires (>35 %) et source de minéraux essentiels selon la référence produit.

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
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 caton	Cartons par palette	Poids net indicatif palette
Sachet 250 g	24	96	576 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
Boulangerie et pâtisserie	Pains enrichis en fibres, Pains spéciaux, Biscuits, Cookies, Cakes, Muffins, Brioches, Préparations pâtissières
Céréales et petit-déjeuner	Granolas, Mueslis, Barres céréalières, Porridges, Céréales pour petit-déjeuner, Mélanges céréaliers, Préparations instantanées
Produits santé	Prébiotiques, Produits bien-être, Nutrition senior

Segment	Applications
Nutrition fonctionnelle	Barres protéinées, Barres nutritionnelles, Substituts de repas, Préparations fonctionnelles, Mélanges protéinés, Produits de nutrition sportive, Préparations nutritionnelles en poudre
Boissons et préparations végétales	Smoothies, Boissons végétales, Préparations enrichies en fibres, Shakes nutritionnels, Boissons fonctionnelles, Préparations à base de protéines végétales
Compléments alimentaires	Capsules, Mélanges riches en fibres, Formulations digestives

En raison de sa solubilité partielle, la Fibre de Dattes peut apporter de la matière en suspension, augmenter la viscosité ou produire un léger dépôt dans certaines boissons. Des essais de formulation sont recommandés.

15 - Critères qualité

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

• Poudre homogène	• Couleur beige uniforme
• Absence de matières étrangères	• Humidité maîtrisée
• Granulométrie contrôlée	• Teneur en fibres conforme
• 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	**Certificat biologique**	Disponible pour lots certifiés
Certificat d'analyse	Disponible selon lot	**Liste de colisage**	Disponible
Fiche de traçabilité lot	Disponible	**Facture**	Disponible

Document	Disponibilité	Document	Disponibilité
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
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 - Etiquetage

Les informations d'étiquetage peuvent comprendre :

- Dénomination du produit
- Origine: Tunisie
- Variété: Deglet Nour
- Poids net
- Numéro de lot
- Date de production ou conditionnement
- Date de durabilité minimale
- Conditions de conservation
- Coordonnées de l'opérateur
- Valeurs nutritionnelles
- Mention biologique pour lots certifiés
- Code-barres selon configuration commerciale
- Langue d'étiquetage adaptée au marché de destination
- Allergènes

19 - Spécifications commerciales

Élément	Description
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-021
Version	V2.0	**Révision**	02/08/2026
Référence produit	NMT-DD-FID-TN-021		
Service Qualité NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Usage professionnel – Document confidentiel B2B			

22 - Coordonnées commerciales

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