

# FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

## HERBES AROMATIQUES



### IDENTIFICATION PRODUIT

**Descriptif produit :** Herbes aromatiques

**Date de création :** 20/05/2021

**Date de révision :** 19/05/2022

**Principales variétés référencées :** Aneth, basilic, cerfeuil, ciboulette, laurier, marjolaine, menthe, origan, oseille, persil frisé, persil plat et romarin

<b>Etat :</b>	Cru, à rincer
<b>Origines :</b>	France, Maroc et Israel, Espagne
<b>Conservation :</b>	6 et 8°C
<b>Conditionnement :</b>	Barquette (20g), sachet (30g) ou sous film
<b>Poids :</b>	-

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
<b>Présence sur le marché</b>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>Période optimale</b>				x	x	x	x	x	x			

**Réglementation :**

- Norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011

**Exigence de qualité et de calibre :** Règlement CEE 1221/2008 pas de norme CEE-ONU

Catégorie	Catégorie I
<b>Forme, développement et coloration</b>	Un bouquet d'herbes aromatiques ne peut mentir sur son état de fraîcheur. Vérifier la fraîcheur de la coupe à la base du bottillon. Les feuilles doivent être fermes et bien vertes.
<b>Epiderme</b>	-
<b>Tolérance de qualité</b>	10%

**Calibrage admis :** Vendues généralement en bottillons de 20 à 30 g, sauf persil en vrac, mais de plus en plus en barquette (20 g), sachets, ou sous film.

### COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Herbes aromatiques

**Absence de composants spécifiques :** Non étiqueté OGM et sans ingrédients ionisés

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Herbes	Non précisé

**Valeurs nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020**

KJ	206
KCAL	49.4
Matières grasses (g)	0.8
Dont acides gras saturés (g)	0.8
Glucides (g)	4.15
Dont sucres (g)	1.99
Fibres (g)	5.64
Protéines (g)	3.58
Sel (g)	0.28

### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

- Conforme au règlement 2073/2005
- Procédure HACCP 1ère gamme - à laver avant l'utilisation

### ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

**Atouts :**

- La cuisine est inconcevable sans les herbes aromatiques, qu'elles soient la finition indispensable d'un plat ou qu'elles en constituent la saveur essentielle.
- Elles apportent en plus une note décorative.

**Conseils :**

Il faut éviter de cuire les herbes car elles perdent leur parfum. Les ciseler dans un verre, au couteau hachoir sur une planche et les ajouter au dernier moment. Bien les doser : certaines sont très puissantes (estragon, sauge, coriandre, par exemple). Repérer les herbes dominantes quand on fait un mélange (salade ou fromage aux herbes). Si certaines plantes s'utilisent mieux séchées, en infusion (thym, romarin, laurier, origan) l'une d'elles, le thym, offrira la quintessence de son arôme avec sa fleur !

Les herbes aromatiques fraîches sont très fragiles. À température ambiante, leur durée de vie n'atteint pas 24 heures. Conservées entre 6 et 8°C dans des conditions humides, elles atteignent 2 jours.