

Résultats des analyses sur poissons fumés:

N°	Description (ingrédients)	Microbiologie						
		<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Salmonella spp.</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	Germes aérobies mésophiles (GAM)	<i>Enterobacteriaceae</i>	Staphylocoques à coagulase positive	<i>Escherichia coli</i>
		Critère production: nd dans 25g Critère mise sur le marché: 100 UFC/g	nd dans 25g nd dans 25g	100'000 UFC/g 100'000 UFC/g	1'000'000 UFC/g 10'000'000 UFC/g	1000 UFC/g -	1000 UFC/g 100 UFC/g	- 100 UFC/g
Méthode	SN EN/ISO 11290-1; SN EN/ISO 11290-2	SN EN/ISO 6579	MSDA	TEMPO®: Méthode interne OFCO VD	TEMPO®: Méthode interne OFCO VD	TEMPO®: Méthode interne OFCO VD	TEMPO®: Méthode interne OFCO VD	
1	Saumon fumé sauvage fumé d'Alaska (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
2	Filet de truite saumonée fumé à froid (sel, sucre, muscade)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	<10'000	10	<10	-
3	Filet de truite fumé à chaud (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	910'000	-	<10	<10
4	Saumon d'Ecosse fumé à froid (sel, sucre)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	<10'000	10	<10	-
5	Longe de saumon fumé à froid (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
6	Tranche de saumon mariné et fumé à froid (sel, sucre, poivre blanc, aneth)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
7	Tranche de saumon fumé à froid (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
8	Saumon au pavot fumé à chaud (sel, pavot)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
9	Saumon sauvage fumé (sel, glucose, antioxydant)	<10	nd dans 25g	<1000	100'000	-	<10	<10
nc	10 Filet de saumon fumé, Bio (sel, sucre)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	140'000	4'700	<10	-
nc, nc, nc	11 Filet de saumon fumé au poivre, Bio (sel, sucre, poivre)	décelé dans 25g	nd dans 25g	<1000	6'800'000	>49'000	<10	-
nc, nc	12 Filet de saumon fumé aux herbes (sel, sucre, persil, ciboulette)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	>49'000'000	>49'000	<10	-
13	Filet de truite fumé Bio (sel, sucre)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	930'000	<10	<10	-
14	Filet de hareng fumé (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
15	Filet de perche fumé (sel, poivre, coriandre, whisky)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	<10'000	<10	10	-
nc, nc	16 Filet de truite fumée (sel, poivre, whisky)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	3'100'000	>49'000	<10	-
17	Saumon d'Ecosse fumé (sel, miel, sirop d'érable, poivre, coriandre, whisky)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	<10'000	21	<10	-
18	Filet de sandre fumé (sel, poivre, coriandre, whisky)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	10'000	<10	10	-
19	Filet d'omble fumé à froid avec peau (sel)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	21'000	<10	<10	-
20	Filet de truite fumé à chaud au poivre et avec peau (sel)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	71'000	<10	<10	-
21	Morceau de saumon fumé à froid, tranché (sel)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	<10'000	10	<10	-
22	Filet de saumon fumé à froid (sel, sucre)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
23	Entame de saumon pour canapé, fumé (sel, dextrose, antioxydant)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
24	Dos de saumon fumé à froid (sel, sucre)	<10	nd dans 25g	<1000	2'400'000	-	<10	<10
25	Filet de thon fumé à froid (sel, sucre, épices, antioxydants)	<10	nd dans 25g	<1000	440'000	-	<10	<10
26	Filet de truite au cognac, Bio, fumé à froid au bois de hêtre (sel, cognac, truffe)	<10	nd dans 25g	<1000	2'300'000	-	<10	<10
27	Filet d'omble de fontaine, fumé à chaud (90°C) (sel)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	10'000	120	<10	-
28	Filet de truite fumée à chaud (90°C) (sel)	nd dans 25g	nd dans 25g	<1000	10'000	10	<10	-
nc	29 Saumon fumé à froid au bois de hêtre (sel, sucre, épices)	décelé dans 25g	nd dans 25g	<1000	<10'000	10	<10	-
30	Filet de truite fumé au bois de hêtre, bio (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	21'000	-	<10	<10
nc	31 Féra du Léman, fumée à froid (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	25'000'000	-	<10	<10
32	Truite fumée au bois de hêtre (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
33	Saumon fumé au citron, Bio (sel, zeste citron, gingembre, huile d'olive avec citron, herbes aromatiques, essence de citron)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
34	Saumon Atlantique, fumé (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
35	Maquereau entier, fumé à chaud (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
36	Coeur de filet de saumon fumé (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
37	Filet de hareng fumé (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	5'300'000	-	<10	<10
38	Filet de maquereau au poivre, fumé (sel, poivre)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
39	Filet de thon fumé à froid, au sésame (sel, sésame, sucre, antioxydant)	<10	nd dans 25g	<1000	150'000	-	<10	<10
nc	40 Saumon fumé du Pacifique (sel, dextrose, antioxydant)	<10	nd dans 25g	<1000	37'000'000	-	<10	<10
nc	41 Saumon suisse fumé au bois de châtaignier (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	37'000'000	-	<10	<10
42	Saumon fumé Norske, prétranché (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
43	Saumon du Pacifique fumé (Oncorhynchus nerka) (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	45'000	-	<10	<10
44	Filet de saumon (Salmo salar) d'Irlande, fumé, Bio (sel)	<10	nd dans 25g	<1000	110'000	-	<10	<10
45	Filet de truite arc-en-ciel, fumé à chaud, (sel, tomates séchées, ail séché)	<10	nd dans 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
46	Filet de saumon (Salmo salar) fumé (E325, sel, sucre)	<10	nd dans 25g	<1000	710'000	-	<10	<10

8 échantillons non conformes sur 46: plus de 17% de non conformités

- nc : non conforme pour *L. monocytogenes*
- nc : non conforme pour GAM
- nc : non conforme pour *Enterobacteriaceae*