

**Résultats des analyses sur poissons fumés:**

**Chimie**

Unité	N°	Description (ingrédients)	Histamine	Histamine	Cadavérine	Putrescine	Phényléthylamine	Spermidine	Spermine	Tyramine
			mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg
Méthode			Bandelette	LC-MS/MS	LC-MS/MS	LC-MS/MS	LC-MS/MS	LC-MS/MS	LC-MS/MS	LC-MS/MS
Incertitude*			20%	28%	33%	30%	27%	34%	33%	
LOD mg/kg			3	26	56	37	12	79	8	
LOQ mg/kg			10	86	184	121	40	260	27	
	1	Saumon fumé sauvage fumé d'Alaska (sel)	<50 mg/kg	31	113	<56	<37	<12	<79	<8
	2	Filet de truite saumonée fumé à froid (sel, sucre, muscade)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	3	Filet de truite fumé à chaud (sel)	<50 mg/kg	<10	<86	<56	<37	<12	<79	<8
	4	Saumon d'Ecosse fumé à froid (sel, sucre)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	5	Longe de saumon fumé à froid (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	6	Tranche de saumon mariné et fumé à froid (sel, sucre, poivre blanc, aneth)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	7	Tranche de saumon fumé à froid (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	8	Saumon au pavot fumé à chaud (sel, pavot)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	9	Saumon sauvage fumé (sel, glucose, antioxydant)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<27
nc	10	Filet de saumon fumé, Bio (sel, sucre)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
nc, nc, nc	11	Filet de saumon fumé au poivre, Bio (sel, sucre, poivre)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
nc, nc	12	Filet de saumon fumé aux herbes (sel, sucre, persil, ciboulette)	<50 mg/kg	<3	<86	<56	<37	<12	<79	<27
	13	Filet de truite fumé Bio (sel, sucre)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	14	Filet de hareng fumé (sel)	<50 mg/kg	<3	<86	<56	<37	<12	<79	103.6
	15	Filet de perche fumé (sel, poivre, coriandre, whisky)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
nc, nc	16	Filet de truite fumée (sel, poivre, whisky)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	17	Saumon d'Ecosse fumé (sel, miel, sirop d'érable, poivre, coriandre, whisky)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	18	Filet de sandre fumé (sel, poivre, coriandre, whisky)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	19	Filet d'omble fumé à froid avec peau (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	20	Filet de truite fumé à chaud au poivre et avec peau (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	21	Morceau de saumon fumé à froid, tranché (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	22	Filet de saumon fumé à froid (sel, sucre)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	23	Entame de saumon pour canapé, fumé (sel, dextrose, antioxydant)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	24	Dos de saumon fumé à froid (sel, sucre)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	41
	25	Filet de thon fumé à froid (sel, sucre, épices, antioxydants)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	26	Filet de truite au cognac, Bio, fumé à froid au bois de hêtre (sel, cognac, truffe)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	27	Filet d'omble de fontaine, fumé à chaud (90°C) (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	28	Filet de truite fumée à chaud (90°C) (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
nc	29	Saumon fumé à froid au bois de hêtre (sel, sucre, épices)	>50 mg/kg	60	140	<56	<37	<12	<79	<8
	30	Filet de truite fumé au bois de hêtre, bio (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
nc	31	Féra du Léman, fumée à froid (sel)	<50 mg/kg	<3	112	<56	<37	<12	<79	64
	32	Truite fumée au bois de hêtre (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	33	Saumon fumé au citron, Bio (sel, zeste citron, gingembre, huile d'olive avec citron, herbes aromatiques, essence de citron)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	34	Saumon Atlantique, fumé (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	35	Maquereau entier, fumé à chaud (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	36	Coeur de filet de saumon fumé (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	37	Filet de hareng fumé (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	536
	38	Filet de maquereau au poivre, fumé (sel, poivre)	>50 mg/kg	39	850	<56	<37	<12	<79	113
	39	Filet de thon fumé à froid, au sésame (sel, sésame, sucre, antioxydant)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
nc	40	Saumon fumé du Pacifique (sel, dextrose, antioxydant)	<50 mg/kg	<3	<86	<56	<37	<12	<79	260
nc	41	Saumon suisse fumé au bois de châtaignier (sel)	<50 mg/kg	<10	458	<56	<37	<12	<79	110
	42	Saumon fumé Norske, prétranché (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	43	Saumon du Pacifique fumé (Oncorhynchus nerka) (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	41
	44	Filet de saumon (Salmo salar) d'Irlande, fumé, Bio (sel)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	45	Filet de truite arc-en-ciel, fumé à chaud, (sel, tomates séchées, ail séché)	<50 mg/kg	<3	<26	<56	<37	<12	<79	<8
	46	Filet de saumon (Salmo salar) fumé (E325, sel, sucre)	>50 mg/kg	78	287	<56	<37	<12	<79	34

Une norme n'existe que pour l'histamine (RS 817.024.1 : 1.26 ou 1.27), à savoir valeur **max. 200mg/kg**

nc : non conforme pour *L. monocytogenes*

nc : non conforme pour GAM

nc : non conforme pour *Enterobacteriaceae*

\* : incertitude élargie relative