

Résultats des analyses sur poissons fumés:

N°	Description (ingrédients)	Chimie	Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) *			Colorants**	Fumage				
		Anthraquinone	Somme HAP 4	Type HAP	Somme des HAP détectés		Temps	Température [°C]	Bois	Origine	
Unité		mg/kg	µg/kg		µg/kg	mg/kg					
Méthode		GC-MS/MS	GC-MS	GC-MS	GC-MS	HPLC-UV					
1	Saumon fumé sauvage fumé d'Alaska (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (3.4 ± 1.7) Anthracène (1.0 ± 0.7)	4.4	Non décelés					
2	Filet de truite saumonée fumé à froid (sel, sucre, muscade)	<0.005	-	Phénanthrène (5.6 ± 2.5) Anthracène (1.1 ± 0.7) Fluoranthène (0.7 ± 0.3)	7.4	Non décelés	6-10h	20-25	hêtre	CH	
3	Filet de truite fumé à chaud (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (2.3 ± 1.2) Anthracène (0.7 ± 0.6)	3.0	Non décelés	2h	90	hêtre	CH	
4	Saumon d'Ecosse fumé à froid (sel, sucre)	<0.005	-	Phénanthrène (4.5 ± 2.1) Anthracène (0.9 ± 0.7) Fluoranthène (1.1 ± 0.4) Pyrène (0.9 ± 0.3)	7.4	Non décelés	2h30	24	érable	GB (Ecosse)	
5	Longe de saumon fumé à froid (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (12.5 ± 5.3) Anthracène (3.5 ± 1.7) Fluoranthène (0.9 ± 0.3) Pyrène (0.8 ± 0.3)	17.7	Non décelés					
6	Tranche de saumon mariné et fumé à froid (sel, sucre, poivre blanc, aneth)	<0.005	-	Phénanthrène (6.1 ± 2.7) Anthracène (1.3 ± 0.8)	7.4	Non décelés					
7	Tranche de saumon fumé à froid (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (5.6 ± 2.5) Anthracène (1.0 ± 0.7) Fluoranthène (0.5 ± 0.3)	7.1	Non décelés					
8	Saumon au pavot fumé à chaud (sel, pavot)	<0.005	-	Phénanthrène (32.7 ± 13.4) Anthracène (7.0 ± 3.1) Fluoranthène (2.7 ± 0.7) Pyrène (2.1 ± 0.6)	44.5	Non décelés					
9	Saumon sauvage fumé (sel, glucose, antioxydant)	<0.005	-	-	-	Non décelés					
nc	10	Filet de saumon fumé, Bio (sel, sucre)	<0.005	-	Phénanthrène (1.4 ± 0.9) Anthracène (0.8 ± 0.6) Fluoranthène (0.6 ± 0.3)	2.8	Non décelés	2-3h	24	cerisier	IE
nc, nc, nc	11	Filet de saumon fumé au poivre, Bio (sel, sucre, poivre)	<0.005	-	Phénanthrène (1.6 ± 0.9) Fluoranthène (0.9 ± 0.3)	2.5	Non décelés	2-3h	24	cerisier	IE
nc, nc	12	Filet de saumon fumé aux herbes (sel, sucre, persil, ciboulette)	<0.005	0.6	Phénanthrène (2.2 ± 1.2) Anthracène (0.9 ± 0.7) Fluoranthène (1.1 ± 0.4) Chrysène (0.6 ± 0.4)	4.8	Non décelés	2-3h	24	cerisier	IE
	13	Filet de truite fumé Bio (sel, sucre)	<0.005	-	Phénanthrène (1.2 ± 0.8)	1.2	Non décelés	2-3h	55	cerisier	CH
	14	Filet de hareng fumé (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (15.4 ± 6.5) Anthracène (2.5 ± 1.3) Fluoranthène (2.3 ± 0.6) Pyrène (2.1 ± 0.6)	22.3	Non décelés				
	15	Filet de perche fumé (sel, poivre, coriandre, whisky)	<0.005	-	Phénanthrène (2.7 ± 1.4)	2.7	Non décelés	4h	16-23	hêtre, frêne, cerisier	CH
nc, nc	16	Filet de truite fumée (sel, poivre, whisky)	<0.005	-	Phénanthrène (6.0 ± 2.7) Anthracène (1.6 ± 0.9) Fluoranthène (1.0 ± 0.4) Pyrène (0.8 ± 0.3)	9.4	Non décelés	min. 4h	16-23	hêtre, frêne, cerisier	CH
	17	Saumon d'Ecosse fumé (sel, miel, sirop d'érable, poivre, coriandre, whisky)	<0.005	-	Phénanthrène (3.6 ± 1.7) Anthracène (0.6 ± 0.5)	4.2	Non décelés	min. 4h	16-23	hêtre, frêne, cerisier	GB (Ecosse)
	18	Filet de sandre fumé (sel, poivre, coriandre, whisky)	<0.005	-	Phénanthrène (3.4 ± 1.7) Anthracène (0.6 ± 0.5)	4.0	Non décelés	min. 4h	16-23	hêtre, frêne, cerisier	PL
	19	Filet d'omble fumé à froid avec peau (sel)	<0.005	1.2	Phénanthrène (14.9 ± 6.3) Anthracène (3.8 ± 1.8) Fluoranthène (2.8 ± 0.7) Pyrène (2.8 ± 0.8) Benzo-(a)-anthracène (0.6 ± 0.4) Chrysène (0.6 ± 0.3)	25.5	Non décelés	8-9h	25	hêtre	IS

	20	Filet de truite fumé à chaud au poivre et avec peau (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (7.6 ± 3.3) Anthracène (1.8 ± 1.0) Fluoranthène (1.2 ± 0.4) Pyrène (1.0 ± 0.3)	11.6	Non décelés	8-9h	49	hêtre	FR
	21	Morceau de saumon fumé à froid, tranché (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (2.9 ± 1.5) Fluoranthène (0.6 ± 0.3)	3.5	Non décelés	8-9h	25	hêtre	NO
	22	Filet de saumon fumé à froid (sel, sucre)	<0.005	-	Phénanthrène (0.9 ± 0.6)	0.9	Non décelés				
	23	Entame de saumon pour canapé, fumé (sel, dextrose, antioxydant)	<0.005	-	Phénanthrène (7.3 ± 3.2) Anthracène (1.6 ± 1.0) Fluoranthène (0.8 ± 0.3) Pyrène (0.8 ± 0.3)	10.5	Non décelés				
	24	Dos de saumon fumé à froid (sel, sucre)	<0.005	-	Phénanthrène (3.1 ± 1.5) Anthracène (0.5 ± 0.5) Fluoranthène (1.0 ± 0.3) Pyrène (0.6 ± 0.3)	5.2	Non décelés				
	25	Filet de thon fumé à froid (sel, sucre, épices, antioxydants)	<0.005	-	Phénanthrène (0.7 ± 0.6)	0.7	Non décelés				
	26	Filet de truite au cognac, Bio, fumé à froid au bois de hêtre (sel, cognac, truffe)	<0.005	-	Phénanthrène (2.4 ± 1.3) Anthracène (1.0 ± 0.7)	3.4	Non décelés				
	27	Filet d'omble de fontaine, fumé à chaud (90°C) (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (5.2 ± 2.4) Anthracène (1.5 ± 0.9) Fluoranthène (0.9 ± 0.3) Pyrène (0.7 ± 0.3)	8.3	Non décelés	2h	90	hêtre	CH
	28	Filet de truite fumée à chaud (90°C) (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (4.3 ± 2.0) Anthracène (0.6 ± 0.6)	4.9	Non décelés	2h	90	hêtre	CH
nc	29	Saumon fumé à froid au bois de hêtre (sel, sucre, épices)	<0.005	-	Phénanthrène (2.9 ± 1.5) Anthracène (0.8 ± 0.6)	3.7	Non décelés	6h	25	hêtre	GB (Ecosse)
	30	Filet de truite fumé au bois de hêtre, bio (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (25.8 ± 10.6) Anthracène (5.4 ± 2.5) Fluoranthène (6.4 ± 1.6) Pyrène (5.1 ± 1.3)	42.7	Non décelés				
nc	31	Féra du Léman, fumée à froid (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (2.7 ± 1.4)	2.7	Non décelés				
	32	Truite fumée au bois de hêtre (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (7.2 ± 3.2) Anthracène (1.9 ± 1.1) Fluoranthène (0.7 ± 0.3) Pyrène (0.6 ± 0.3)	10.4	Non décelés				
	33	Saumon fumé au citron, Bio (sel, zeste citron, gingembre, huile d'olive avec citron, herbes aromatiques, essence de citron)	<0.005	-	Phénanthrène (4.5 ± 2.1) Anthracène (0.9 ± 0.6) Fluoranthène (0.6 ± 0.3)	6.0	Non décelés				
	34	Saumon Atlantique, fumé (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (6.5 ± 2.9) Anthracène (2.2 ± 1.2) Fluoranthène (0.7 ± 0.3) Pyrène (0.9 ± 0.3)	10.3	Non décelés				
	35	Maquereau entier, fumé à chaud (sel)	0.007 ± 0.004	-	Phénanthrène (20.4 ± 8.5) Anthracène (5.0 ± 2.3) Fluoranthène (3.1 ± 0.8) Pyrène (2.5 ± 0.7)	31.0	Non décelés				
	36	Coeur de filet de saumon fumé (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (7.7 ± 3.4) Anthracène (1.8 ± 1.0) Fluoranthène (1.5 ± 0.5) Pyrène (0.5 ± 0.3)	11.5	Non décelés				
	37	Filet de hareng fumé (sel)	<0.005	1.7	Phénanthrène (61.2 ± 24.8) Anthracène (15.0 ± 6.3) Fluoranthène (7.5 ± 1.9) Pyrène (6.3 ± 1.6) Benzo-(a)-anthracène (0.7 ± 0.4) Chrysène (1.0 ± 0.4)	91.7	Non décelés				
	38	Filet de maquereau au poivre, fumé (sel, poivre)	0.011 ± 0.006	-	Phénanthrène (56.3 ± 22.8) Anthracène (12.9 ± 5.5) Fluoranthène (6.1 ± 1.6) Pyrène (4.4 ± 1.1)	79.7	Non décelés				
	39	Filet de thon fumé à froid, au sésame (sel, sésame, sucre, antioxydant)	<0.005	-	-	-	Non décelés				
nc	40	Saumon fumé du Pacifique (sel, dextrose, antioxydant)	<0.005	-	Phénanthrène (1.6 ± 0.9)	1.6	Non décelés				

nc	41	Saumon suisse fumé au bois de châtaignier (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (2.7 ± 1.4)	2.7	Non décelés
	42	Saumon fumé Norske, prétranché (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (3.7 ± 1.8) Anthracène (0.5 ± 0.5)	4.2	Non décelés
	43	Saumon du Pacifique fumé (Oncorhynchus nerka) (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (2.2 ± 1.2) Anthracène (0.7 ± 0.6)	2.9	Non décelés
	44	Filet de saumon (Salmo salar) d'Irlande, fumé, Bio (sel)	<0.005	-	Phénanthrène (1.8 ± 1.0) Anthracène (0.7 ± 0.6) Fluoranthène (0.5 ± 0.3)	3.0	Non décelés
	45	Filet de truite arc-en-ciel, fumé à chaud, (sel, tomates séchées, ail séché)	<0.005	-	Phénanthrène (13.9 ± 5.9) Anthracène (4.9 ± 2.3) Fluoranthène (2.3 ± 0.6) Pyrène (2.3 ± 0.6)	23.4	Non décelés
	46	Filet de saumon (Salmo salar) fumé (E325, sel, sucre)	<0.005	-	Phénanthrène (8.0 ± 3.5) Anthracène (2.0 ± 1.1) Fluoranthène (1.2 ± 0.4)	11.2	Non décelés

46 échantillons

HAP * Selon 817.022.15, dans poisson fumé:

Benzo(a)pyrène : teneur max = **2 µg/kg**

Somme de **benzo(a)pyrène**; **benz(a)anthracène**, **benzo(b)fluoranthène** et **chrysène** : teneur max = 12 µg/kg

Colorants Amarante

** Azorubine
Bleu brillant FCF
Bleu patenté V
Acide carminique

Erythrosine
Indigotine, carmin d'indigo
Jaune de quinoléine
Jaune orangé S
Noir brillant BN

Ponceau 4R
Rouge allura AC
Tartrazine
Vert S

nc : non conforme pour *L. monocytogenes*

nc : non conforme pour GAM

nc : non conforme pour *Enterobacteriaceae*