

Ergebnisse der Analysen von geräuchertem Fisch:

Nr.	Beschreibung (Zutaten)	Mikrobiologie						
		<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Salmonella spp.</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	Aerobe mesophile Keime (AMK)	Enterobacteriaceae	Koagulasepositive Staphylokokken	<i>Escherichia coli</i>
		Kriterien für die Produktion: nn in 25g	nn in 25g	100'000 KBE/g	1'000'000 KBE/g	1000 KBE/g	1000 KBE/g	-
		Kriterien für die Vermarktung: 100 KBE/g	nn in 25g	100'000 KBE/g	10'000'000 KBE/g	-	100 KBE/g	100 KBE/g
Methode		SN EN/ISO 11290-1; SN EN/ISO 11290-2	SN EN/ISO 6579	MSDA	TEMPO®: Interne Methode (OFCO VD)	TEMPO®: Interne Methode (OFCO VD)	TEMPO®: Interne Methode (OFCO VD)	TEMPO®: Interne Methode (OFCO VD)
	1 Alaska-Wildlachs geräuchert (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	2 Lachsforellenfilet kalt geräuchert (Salz, Zucker, Muskat)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	<10'000	10	<10	-
	3 Forellenfilet heiss geräuchert (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	910'000	-	<10	<10
	4 Schottischer Lachs kalt geräuchert (Salz, Zucker)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	<10'000	10	<10	-
	5 Lachsfilet kalt geräuchert (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	6 Lachstranche mariniert und kalt geräuchert (Salz, Zucker, weisser Pfeffer, Dill)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	7 Lachstranche kalt geräuchert (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	8 Lachs mit Mohn kalt geräuchert (Salz, Mohn)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	9 Wildlachs geräuchert (Salz, Glukose, Antioxidans)	<10	nn in 25g	<1000	100'000	-	<10	<10
nk	10 Lachsfilet geräuchert, Bio (Salz, Zucker)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	140'000	4'700	<10	-
nk, nk, nk	11 Lachsfilet geräuchert mit Pfeffer, Bio (Salz, Zucker, Pfeffer)	nachgewiesen in 25g	nn in 25g	<1000	6'800'000	>49'000	<10	-
nk, nk	12 Lachsfilet geräuchert mit Kräutern (Salz, Zucker, Petersilie, Schnittlauch)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	>49'000'000	>49'000	<10	-
	13 Forellenfilet geräuchert, Bio (Salz, Zucker)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	930'000	<10	<10	-
	14 Heringfilet geräuchert (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	15 Barschfilet geräuchert (Salz, Pfeffer, Koriander, Whiskey)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	<10'000	<10	10	-
nk, nk	16 Forellenfilet geräuchert (Salz, Pfeffer, Whiskey)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	3'100'000	>49'000	<10	-
	17 Schottischer Lachs geräuchert (Salz, Honig, Ahornsirup, Pfeffer, Koriander, Whiskey)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	<10'000	21	<10	-
	18 Zanderfilet geräuchert (Salz, Pfeffer, Koriander, Whiskey)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	10'000	<10	10	-
	19 Saiblingfilet kalt geräuchert mit Haut (Salz)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	21'000	<10	<10	-
	20 Forellenfilet heiss geräuchert mit Pfeffer und mit Haut (Salz)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	71'000	<10	<10	-
	21 Lachsstücke kalt geräuchert, tranchiert (Salz)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	<10'000	10	<10	-
	22 Lachsfilet kalt geräuchert (Salz, Zucker)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	23 Lachsscheiben für Canapés, geräuchert (Salz, Dextrose, Antioxidans)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	24 Lachsrücken kalt geräuchert (Salz, Zucker)	<10	nn in 25g	<1000	2'400'000	-	<10	<10
	25 Thunfischfilet kalt geräuchert (Salz, Zucker, Gewürze, Antioxidans)	<10	nn in 25g	<1000	440'000	-	<10	<10
	26 Forellenfilet mit Cognac, Bio, kalt geräuchert mit Buchenholz (Salz, Cognac, Trüffel)	<10	nn in 25g	<1000	2'300'000	-	<10	<10
	27 Bachsaiblingfilet heiss geräuchert (90°C) (Salz)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	10'000	120	<10	-
	28 Forellenfilet heiss geräuchert (90°C) (Salz)	nn in 25g	nn in 25g	<1000	10'000	10	<10	-
nk	29 Lachsfilet kalt geräuchert mit Buchenholz (Salz, Zucker, Gewürze)	nachgewiesen in 25g	nn in 25g	<1000	<10'000	10	<10	-
	30 Forellenfilet geräuchert mit Buchenholz, Bio (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	21'000	-	<10	<10
nk	31 Genfersee-Felchen kalt geräuchert (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	25'000'000	-	<10	<10
	32 Forelle geräuchert mit Buchenholz (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	33 Lachs geräuchert mit Zitrone (Salz, Zitronenschale, Ingwer, Olivenöl mit Zitrone, Kräuter, Zitronenöl)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	34 Atlantischer Lachs, geräuchert (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	35 Ganze Makrele, heiss geräuchert (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	36 Lachsrückenfilet geräuchert (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	37 Heringfilet geräuchert (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	5'300'000	-	<10	<10
	38 Makrelenfilet mit Pfeffer, geräuchert (Salz, Pfeffer)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	39 Thunfischfilet kalt geräuchert, mit Sesam (Salz, Sesam, Zucker, Antioxidans)	<10	nn in 25g	<1000	150'000	-	<10	<10
nk	40 Pazifischer Lachs geräuchert (Salz, Dextrose, Antioxidans)	<10	nn in 25g	<1000	37'000'000	-	<10	<10
nk	41 Schweizer Lachs geräuchert mit Kastanienholz (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	37'000'000	-	<10	<10
	42 Lachs geräuchert Norske, geschnitten (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	43 Pazifischer Lachs geräuchert (Oncorhynchus nerka) (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	45'000	-	<10	<10
	44 Lachsfilet (Salmo salar) aus Irland, geräuchert, Bio (Salz)	<10	nn in 25g	<1000	110'000	-	<10	<10
	45 Regenbogenforellenfilet, heiss geräuchert (Salz, getrocknete Tomaten, getrockneter Knoblauch)	<10	nn in 25g	<1000	<10'000	-	<10	<10
	46 Lachsfilet (Salmo salar) geräuchert (E325, Salz, Zucker)	<10	nn in 25g	<1000	710'000	-	<10	<10

8 von 46 Proben waren nicht konform: mehr als 17% nicht-konforme Produkte

- nk** nicht konform bzgl. *L. monocytogenes*
- nk** nicht konform bzgl. AMK
- nk** nicht konform bzgl. Enterobacteriaceae
- nn nicht nachgewiesen