



Fiche 61

## Comparaisons Inter-Laboratoires d'analyses de composition de produits carnés

### Contexte et objectifs

L'IFIP propose aux laboratoires d'entreprises, publics, ou privés, un circuit de comparaison, soit 2 campagnes, concernant les analyses de composition des produits à base de viandes.

### Principaux résultats

2 campagnes ont été réalisées pour 71 laboratoires participants.

Des rapports de campagne ont été édités.

### Financeurs

Laboratoires participants

### Contact responsable de l'action

Martine CARLIER  
(martine.carlier@ifip.asso.fr)



### En savoir +

#### Publications

Les 2 rapports 2011 ont été mis en ligne sur le site internet Ifip – version pdf.

### Résultats de l'échantillon 1 104 pâtés de jambon

	nombre de résultats	moyenne «robuste»	Ecart-type «robuste»	minimum	maximum
Humidité (%)	83	55,62	0,53	54,0	57,3
Matière grasse libre (%)	67	26,46	0,83	24,0	28,9
Matière grasse totale (%)	49	26,87	0,83	23,9	28,9
Acides gras saturés (g/100g)	17	10,6	0,9	8,3	49,2
Protéines (%)	70	14,13	0,28	12,68	15,20
Phosphore total (% P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	39	0,600	0,029	0,166	0,768
Collagène (%)	55	1,79	0,15	1,45	2,80
Sucres solubles totaux (%)	30	0,23	0,14	0,0	0,9
Amidon (%)	33	0,79	0,17	0,4	1,3
Glucides totaux (%)	29	1,05	0,33	0,3	3,6
Nitrites mg/kg NaNO <sub>2</sub> )	27	7,1	2,1	4	14
Nitrates (mg/kg NaNO <sub>3</sub> )	29	33,0	5,5	23	66
Chlorure (% de NaCl)	73	1,51	0,11	0,8	2,8
Cendres (%)	57	2,55	0,06	2,35	3,19
Sodium (mg/100g)	31	741	46	600	825
Potassium (mg/100g)	26	239	19	190	360
pH	45	6,232	0,111	5,6	6,5