

RAPPEL DE PRODUIT

MERGUEZ

Salaisons de Saint Sauveur

Alimentation / Viandes

Merguez

Marque : **Salaisons de Saint Sauveur**

Modèle ou référence : **Merguez X6 Merguez X12**

Merguez 2kg Merguez S/V Panache Trio

- GTIN 3431520149578 Lot 179210605 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021
- GTIN 3431521576458 Lot 179210604 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021
- GTIN 3431521359730 Lot 179210607 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021
- GTIN 3431521050101 Lot 179210600 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021
- GTIN 3431521576472 Lot 179210608 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021
- GTIN 3431521576489 Lot 179210606 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021

Conditionnements : Barquette S/atm et Poche Sous vide

Date de commercialisation : 28/06/2021

Date de fin de commercialisation : 05/07/2021

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Intermarché, Leclerc, Système U, Carrefour, Netto



Publication du : 06/07/2021

Motif du rappel : Présence de Salmonelles

Risques encourus : *Salmonella* spp (agent responsable de la salmonellose).

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Détruire le produit.

Préconisation sanitaire :

Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements) d'apparition brutale souvent accompagnés de fièvre et de maux de tête qui surviennent généralement 6h à 72h après la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être plus prononcés chez les jeunes enfants, les femmes enceintes, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées. Les personnes qui auraient consommé ces produits et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. En l'absence de symptômes dans les 7 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. Si

le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à cœur des produits (œufs durs, pâtisseries, viandes de volailles...) à +65°C permet de détruire ces bactéries et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

Numéro de contact : 0534270910

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 12/07/2021

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

