Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 13/08/2025

CORICO rappelle 5kg de saucisse de volaille indienne crue 2.6kg de saucisse de volaille indienne crue 10 saucisses de volaille indienne crues

- **5kg de saucisse de volaille indienne crue 2.6kg de saucisse de volaille indienne crue 10 saucisses de volaille indienne crues**
- Marque : **NEUTRE**
- **GTIN 3276447940002 Lot 9775000217 Date limite de consommation 19/08/2025, GTIN 3276440731997 Lot 9775000217 Date limite de consommation 19/08/2025, GTIN 3276440732680 Lot 9775000217 Date limite de consommation 19/08/2025**
- Conditionnements : **Produit conditionné sous atmosphère protectrice en 5kg, en 2.6kg ou par 10 saucisses**
- Date début/fin de commercialisation : **du 05/08/2025 au 09/08/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 69.135.001 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Voir Pièce jointe**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur.**
- 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 25 août 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0385751423**
- Informations complémentaires publiques : **rapComplementInfoPublic**

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

FAITES PASSER LE MESSAGE :
Informez vos parents et amis de ce rappel !
Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre