

HERTA HERTA SIEGE rappelle Lardons Fumés



- Noms des modèles ou références concernés : **Lardons fumés 200g et 200g+25% (promotion 250g)**
- Marque : **HERTA**
- **GTIN 3154230802136 Lot 6145084101 Date limite de consommation 25/05/2026**
- **GTIN 3154230802136 Lot 6146084101 Date limite de consommation 26/05/2026**
- **GTIN 3154230817932 Lot 6146084101 Date limite de consommation 26/05/2026**
- Conditionnements : **barquettes de 200g et 250g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 09/04/2026 au 03/05/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 62-767-005 UE**
- Informations complémentaires : **N/A**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Carrefour, Provera, Auchan, Intermarché, Leclerc, Casino, Monoprix**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **En raison d'une détection de présence isolée de Salmonella sur un lot de Lardons Fumés 200g+25%, et bien qu'étant un produit à cuire, la société HERTA procède au rappel des lots indiqués**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **La cuisson à cœur (+65°C), comme indiqué sur l'emballage, élimine tout risque lié à Salmonella**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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 : **mardi 26 mai 2026**

CONTACT

- Numéro de contact : **0800711003**
- Informations complémentaires publiques : **Soucieuse de la santé de ses consommateurs, Herta réalise chaque année des milliers d'analyses de contrôle qualité sur tous ses produits, et ce, tout au long de leurs cycles de fabrication. Herta assure une politique d'information et de conseil du consommateur particulièrement claire sur ses packagings ou par l'intermédiaire de son service consommateur.**

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