

SILVE INTERMARCHÉ rappelle Saucisson sec Petites tranches – 32 tranches



- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisson sec Petites tranches 32 tranches - MONIQUE RANOU - 100g**
- Marque : **MONIQUE RANOU**
- **GTIN 3250391251889 Lot 26212018 Date limite de consommation 14/10/2026**
- **GTIN 3250391251889 Lot 26189005 Date limite de consommation 20/09/2026**
- **GTIN 3250391251889 Lot 26203003 Date limite de consommation 05/10/2026**
- **GTIN 3250391251889 Lot 26215011 Date limite de consommation 17/10/2026**
- **GTIN 3250391251889 Lot 26196010 Date limite de consommation 28/09/2026**
- Conditionnements : **barquette 100g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 11/08/2026 au 04/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 43.211.009 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Intermarché**

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, Rapporter le produit au point de vente, 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**

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