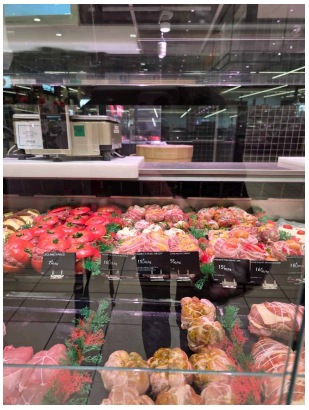
Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/10/2026

SOCIETE DE DISTRIBUTION SAVENAISIENNE HYPER-U rappelle Paupiette de poulet au chorizo vendue à l'unité au rayon boucherie traditionnelle



- Noms des modèles ou références concernés : **Paupiette de poulet au chorizo**
- Marque : **Sans marque**
- **GTIN 2606401018439 Lot déconditionné et reconditionné au rayon boucherie traditionnel Date limite de consommation 21/10/2026**
- Conditionnements : **Paupiette vendue en magasin à l'unité au rayon Boucherie Traditionnelle**
- Date début/fin de commercialisation : **du 14/10/2026 au 19/10/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Fournisseur : Les Délices de Clobert - GIFFAUD N° lot : 43530276281 DLC : 21/10/2026 Marque de salubrité : FR 85.082.001 CE GTIN : 2550749012065**
- Zone géographique de vente : **Régions : Pays-de-la-Loire**
- Distributeurs : **Hyper U SAVENAY**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **présence de salmonelle détectée dans le produit**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les quarante-huit heures qui suivent la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer.**
- 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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0240588300**

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