Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 09/11/2026

HOURA rappelle Mélange graine salade Bio 100g



- Noms des modèles ou références concernés : **EAN 4104420230538**
- Marque : **ALNATURA**
- **GTIN 4104420230538 Lot 03.06.2027 au 13.07.2027 Date de durabilité minimale entre le 03/06/2027 et le 13/07/2027**
- Conditionnements : **Sachet de 100g**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **ALNATURA Mélange graine salade Bio 100g**
- Zone géographique de vente : **Régions : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand-Est, Hauts-de-France, Île-de-France**
- Distributeurs : **houra.fr**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelle détectée dans des pignons de pin.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Présence de Salmonelle détectée dans des pignons de pin. 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 point de vente, Contacter le service consommateur, 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