Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 08/01/2024

CORICO rappelle Saucisse de volaille aux herbes



- Noms des modèles ou références concernés : **Barquette 48 SAUCISSES VOLAILLE HERBES S/ATM Caissette de 5kg de saucisse de volaille herbes Barquette SAUCISSES VOLAILLE HERBES 2.6kg S/ATM**
- Marque : **Id'halal / neutre**
- **GTIN 3378740616445 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024**
  GTIN 3378740630267 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024
  GTIN 3276447947001 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024
  GTIN 3276440732765 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024
  GTIN 3276440847674 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024
  GTIN 3276440847629 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024
- Conditionnements : **Barquettes plastiques + vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 26/12/2023 au 04/01/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 69.135.001 CE**
- Informations complémentaires : **Produit vendu en rayon traditionnel + RHD**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Voir liste des points de ventes**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 23 janvier 2024**

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