

CORICO rappelle Merguez de volaille crue

- Noms des modèles ou références concernés : Barquette de 10 merguez de volaille (Neutre) Barquette de 10 merguez de dinde (ADNR) Barquette de 5 merguez de volaille (ADNR) Barquette de 5 merguez de volaille (CORICO)
- Marque : Corico, Atelier de nos régions, Neutre
- GTIN 3276440002141 Lot 9775000217 Date limite de consommation 19/08/2025
GTIN 3276440002110 Lot 9775000217 Date limite de consommation 19/08/2025
GTIN 3276440733311 Lot 9775000217 Date limite de consommation 19/08/2025
GTIN 3276440731980 Lot 9775000217 Date limite de consommation 19/08/2025
- Conditionnements : Conditionnement sous atmosphère protectrice x5 ou x10.
- Date début/fin de commercialisation : du 05/08/2025 au 09/08/2025
- Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur
- Marque de salubrité : FR 69.135.001 CE
- Zone géographique de vente : France entière
- Distributeurs : Voir Pièce jointe

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : Présence de salmonella
- Risques encourus par le consommateur : 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 service consommateur.
- Préconisation sanitaire : Les tox-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.

REOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : Remboursement.
- Date de fin de la procédure de rappel : lundi 25 août 2025

CONTACT

- Numéro de contact : 0385751423
- Informations complémentaires publiques : Service consommateurs : Volaillers de nos régions - 71500 Branges

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