Rappel Conso

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 29/08/2025

COMITE D ETABLISSEMENT HERTA ST POL HERTA rappelle LARDONS NATURE Conservation Sans Nitrite 2x75 g

- Noms des modèles ou références concernés : **LARDONS NATURE Conservation Sans Nitrite 2x75 g**
- Marque : **HERTA**
- **GTIN 3154230802259 Lot 5247084101 Date limite de consommation 04/09/2025**
- Conditionnements : **Barquettes 2x75g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 06/08/2025 au 29/08/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 62-767-005 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Tous distributeurs**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **En raison d'une détection de présence de Salmonella sur un lot de Lardons Nature Conservation Sans Nitrite 2x75g DLC 04/09/2025, et bien qu'étant un produit à cuire, la société HERTA procède au rappel de ce lot.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **La cuisson à coeur (+65°C), comme indiquée sur l'emballage, élimine tout risque lié à Salmonella**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Contacter le service consommateur.**
- 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 : **vendredi 12 septembre 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0800711003**
- Informations complémentaires publiques : **rapComplementInfoPublic**

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