Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 02/09/2025

SALAISONS DES MOLETONS rappelle PALET AU PIMENT D'ESPELETTE



- Noms des modèles ou références concernés : **Références : 3760051203122 / 3760051200558 / 3760051200718**
- Marque : **SALAISONS DES MOLETONS**
- **GTIN 3760051200718 Lot 25204 Date limite de consommation 25/10/2025**
  GTIN 3760051203122 Lot 25204 Date limite de consommation 21/10/2025
  GTIN 3760051200558 Lot 25204 Date limite de consommation 21/10/2025
- Conditionnements : **Vrac avec bague - Poids net : 200g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 21/08/2025 au 29/08/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 43.137.012 CE**
- Informations complémentaires : **Produit sujet à dessication**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Maison CHAZAL, Centrale VVR, Saloirs de Saint Rémy, Maison SAVI**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de présence de Salmonelle**
- 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 : **mercredi 1 octobre 2025**

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