Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 23/10/2025

ALI BABA rappelle Poudre de curcuma



- Noms des modèles ou références concernés : **HALDI PWD ALI BABA (poudre de curcuma)**
- Marque : **ALI BABA**
- **Lot 080824 Date de consommation recommandée 22/04/2026**
- Conditionnements : **100g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/01/2025 au 23/10/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Nom sur l'étiquette=>HALDI PWD ALI BABA**
- Zone géographique de vente : **Départements : HAUTES-ALPES (05), ALPES-MARITIMES (06), EURE (27), ISERE (38), RHONE (69), SEINE-ET-MARNE (77), HAUTS-DE-SEINE (92), SEINE-SAINT-DENIS (93), VAL-D'OISE (95)**
- Distributeurs : **Magasins exotiques**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 23 décembre 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