

BERIC SA INTERMARCHÉ rappelle Viandes marinées paprika

- Noms des modèles ou références concernés : **Poitrine de porc marinée, aile de poulet marinée, filet de poulet mariné, pilon de poulet mariné, émincé de poulet mariné, filet mignon mariné.**
- Marque : **Créa Maison**
- GTIN 0201160000000 Lot Tous les lots
- GTIN 0201100000000 Lot Tous les lots
- GTIN 0201164000000 Lot Tous les lots
- GTIN 0201192000000 Lot Tous les lots
- GTIN 0201230000000 Lot Tous les lots
- GTIN 0201268000000 Lot Tous les lots
- Conditionnements : **Vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 15/07/2026 au 20/07/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Viandes marinées paprika vendues au rayon boucherie traditionnelle.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Intermarché Dole Les Epenottes**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **L'analyse d'un échantillon de viande marinée au paprika a révélé la présence de Salmonelle.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Contacter le point de vente, 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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0384792727**
- Informations complémentaires publiques : **Produits vendus au rayon boucherie traditionnelle et sur le Drive.**

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