Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 01/09/2026

TENDRIADE rappelle saucisse au veau

- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisse au veau (5x66g) Saucisse au veau (10x66g) Saucisse de Toulouse Assortiment au veau /merguez**
- Marque : **Tendriade**
- **GTIN 3384483093979 Lot 83197539 Date limite de consommation entre le 02/09/2026 et le 04/09/2026**
  GTIN 3384480023177 Lot 83197540 Date limite de consommation entre le 02/09/2026 et le 03/09/2026
  GTIN 3384483093917 Lot 83197540 Date limite de consommation entre le 02/09/2026 et le 04/09/2026
  GTIN 3384483093900 Lot 83197540 Date limite de consommation entre le 01/09/2026 et le 06/09/2026
- Conditionnements : ***3, *5, *10**
- Date début/fin de commercialisation : **du 24/09/2026 au 29/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 26.337.021 UE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Auchan, Leclerc, Système U, carrefour, un destockeur grigny**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **salmonelle**
- 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, 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 : **080190237**

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