# Rappel de produit
# pour des raisons de sécurité

**Publication du 04/09/2026**

## SAS M.S DECOUPE MS DECOUPE rappelle Steak haché de boeuf cru surgelé

- Noms des modèles ou références concernés : **Steak haché surgelé 2x150g sous vide 15%MG Steak haché surgelé 50x150g 15%MG Steak haché surgelé 8x120g 15%MG Steak haché surgelé 50x100g 15%MG**
- Marque : **MS DECOUPE et La Ferme de Sous la Velle**
- **GTIN 3760421400021 Lot 2622303 Date de durabilité minimale 11/02/2027**
  **Lot 2622305 Date de durabilité minimale 11/02/2027**
  **Lot 2622306 Date de durabilité minimale 11/02/2027**
- Conditionnements : **Steak haché surgelé 2x150g sous vide Steak haché surgelé 50x150g Steak haché surgelé 8x120g Steak haché surgelé 50x100g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 12/08/2026 au 01/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au congélateur**
- Marque de salubrité : **FR 21.317.003 UE**
- Zone géographique de vente : **Départements : COTE-D'OR (21)**
- Distributeurs : **Laitière de Bourgogne (magasin de Gilly 1 PA la Petite Champagne 21640 Gilly les Citeaux) pour les steaks hachés surgelés 2x150g sous vide Magasin de la Ferme de Sous la Velle (5 rue Amont 21320 Beurey Bauguay) pour les autres références**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **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, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente.**
- 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, Echange.**

## CONTACT

- Numéro de contact : **0373550781**

**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