Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 17/09/2026

SOCIETE D'EXPLOITATION DE LA GRANDE EPICERIE DE PARIS LA GRANDE EPICERIE DE PARIS rappelle LA BAIE TIMUR

- Noms des modèles ou références concernés : **LA BAIE TIMUR - origine Népal, 25g, EAN : 3346041470059**
- Marque : **LA GRANDE EPICERIE DE PARIS**
- **GTIN 3346041470059 Lot Lot : 127424 Date de durabilité minimale 05/05/2030**
- Conditionnements : **pot en verre 25g**
- Date début/Fin de commercialisation : **jusqu'au 15/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **La Grande Epicerie de Paris Rive Gauche, La Grande Epicerie de Paris Rive Droite, www.lagrandeepicerie.com et La Belle Vie.**

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, Contacter le service consommateur.**
- 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 : **0144398100**

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