# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

**Publication du 01/10/2026**

## SINGLY SINGLY SURGELES rappelle XUI MAI CREVETTES

- Noms des modèles ou références concernés : **Bouchées aux crevettes**
- Marque : **SINGLY**
- **GTIN 3507981023044 Lot 010926 Date de durabilité minimale 01/03/2028**
  **GTIN 3507981023075 Lot 010926 Date de durabilité minimale 01/03/2028**
- Conditionnements : **Barquettes 16 pièces Sachets 100 pièces**
- Date début/fin de commercialisation : **du 08/09/2026 au 29/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au congélateur**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Grossistes : Tang Frères 75013 Tang Frères 93500 Tang Frères 75015 Tang Frères 95220 Koozo Mart 92400**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Auto contrôle microbiologique : présence confirmée 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, 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.**

**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