# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

**Publication du 02/10/2026**

## PEUGEOT SAVEURS rappelle Poivre de Timut

- Noms des modèles ou références concernés : **42431 - Boite de 4 sachets Timut 46347 - Coffret Maestro gris roche**
- Marque : **Peugeot**
- **GTIN 4006950042431 Lot TPSDHY23RNHN Date de durabilité minimale 05/05/2030**
  **GTIN 4006950046347 Lot TPSDHY23RNHN Date de durabilité minimale 05/05/2030**
- Conditionnements : **Sachet de 10g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 26/08/2025 au 18/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Le numéro de lot TPSDHY23RNHN se trouve au dos du sachet (voir photo)**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Réseau commerciale France**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Notre fournisseur nous a informé d'un risque microbiologique suite à la détection d'un échantillon non conforme à Salmonelle**

## QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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 : **Echange.**

## CONTACT

- Numéro de contact : **0363208020**
- Informations complémentaires publiques : **Remplacement gratuit sur présentation d'une photo du sachet avec le numéro de lot identifié**

**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