Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 13/11/2026

RACINES rappelle Pâté de Sardinelle PINTON en 180 g



- Noms des modèles ou références concernés : **Pâté de Sardinelle PINTON en 180 g**
- Marque : **PINTON**
- **GTIN 6044000064000 Lot 29/01/2026 Date de durabilité minimale 29/01/2029**
  GTIN 6044000064000 Lot 30/01/2026 Date de durabilité minimale 30/01/2029
  GTIN 6044000064000 Lot 02/02/2026 Date de durabilité minimale 02/02/2029
  GTIN 6044000064000 Lot 05/02/2026 Date de durabilité minimale 05/02/2029
  GTIN 6044000064000 Lot 09/02/2026 Date de durabilité minimale 09/02/2029
  GTIN 6044000064000 Lot 10/02/2026 Date de durabilité minimale 10/02/2029
  GTIN 6044000064000 Lot 25/02/2026 Date de durabilité minimale 25/02/2029
  GTIN 6044000064000 Lot 27/02/2026 Date de durabilité minimale 27/02/2029
- Conditionnements : **Boite de conserve au format 1/4 = 180 grammes**
- Date début/fin de commercialisation : **du 18/05/2026 au 05/11/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **015/94/CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Magasins spécialisés exotiques**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Gonflement de certaines boites lié à un problème au sertissage. Présence de flore anaérobie élevée.**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**
  Clostridium perfringens
  Défaut de fabrication, défaut d'étanchéité (ex: micro fuites, thermoscellage défectueux) ou anomalies de conditionnement

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Le botulisme est une maladie rare qui résulte le plus souvent de la consommation d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique produite par Clostridium botulinum. Cette toxine se développe notamment dans les conserves ou les produits de charcuterie de fabrication familiale ou artisanale pour lesquelles le procédé de stérilisation n'a pas été maîtrisé ou la chaîne du froid n'a pas été respectée. L'intoxication botulique est caractérisée par des signes neurologiques : sensation de vision floue, paupières tombantes, troubles de la parole, difficulté à avaler, sécheresse de la bouche, faiblesse musculaire. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus tardivement jusqu'à 10 jours. Les personnes qui auraient consommé les produits concernés par ce rappel et qui présenteraient ce type de symptômes neurologiques dans les 10 jours après consommation sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant, en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la dernière consommation de ces produits, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. En complément, nous suggérons de consulter https://agriculture.gouv.fr/le-botulisme. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que pour éviter tout risque sanitaire, et notamment le botulisme, il est impératif de respecter les préconisations de conservation (températures, durées) définies par les fabricants des aliments. Au moindre doute sur la qualité sanitaire d'un produit (aspect, odeur...), il convient de ne pas le consommer. La fabrication de conserves, que ce soit dans un cadre familial ou professionnel, nécessite des connaissances, un savoir-faire et des matériels adaptés.

  Les toxines produites par C. perfringens peuvent provoquer, dans les 24 heures qui suivent la consommation de l'aliment contaminé, des symptômes gastro-intestinaux (diarrhée, maux de ventre, nausées, vomissements), rarement accompagnés de fièvre. Le tableau clinique peut être plus grave chez les personnes sensibles, notamment les jeunes enfants et les personnes âgées.

  Ces produits ont été fabriqués et/ou conservés dans des conditions ne permettant pas d'apporter de garanties sanitaires satisfaisantes. Ces produits sont donc susceptibles de présenter un danger pour la santé des consommateurs.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0467522215**
- Informations complémentaires publiques : **La boite de conserve peut gonfler en vieillissant. L'absence de gonflement de la boîte de conserve ne garantit pas l'absence de danger.**

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