Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 13/11/2025

CARREFOUR FRANCE CARREFOUR rappelle PAUPIETTE DE VEAU RECETTE TRADITIONNELLE



- Noms des modèles ou références concernés : **PAUPIETTES DE VEAU RECETTE TRADITIONNELLE X3 PAUPIETTES DE VEAU RECETTE TRADITIONNELLE X6**
- Marque : **CARREFOUR SELECTION DE NOS BOUCHERS**
- **GTIN 02457061 Lot 83188047 Date limite de consommation 12/11/2025**
  GTIN 02457061 Lot 83188047 Date limite de consommation 13/11/2025
  GTIN 02457061 Lot 83188047 Date limite de consommation 14/11/2025
  GTIN 02457060 Lot 83188047 Date limite de consommation 12/11/2025
  GTIN 02457060 Lot 83188047 Date limite de consommation 13/11/2025
  GTIN 02457060 Lot 83188047 Date limite de consommation 14/11/2025
- Conditionnements : **Barquettes X3 et X6**
- Date début/fin de commercialisation : **du 05/11/2025 au 12/11/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 26.337.021 CE (ATTENTION MARCHE PARTAGE)**
- Informations complémentaires : **ATTENTION : EAN commençant par 2457061 pour le format X3 et 2457060 pour le format X6.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Carrefour**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur, 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 30 novembre 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0805908070**
- Informations complémentaires publiques : **Pour tout renseignement complémentaire, la société Carrefour se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : 0 805 90 80 70 du lundi au samedi de 9h à 19h (appel non surtaxé)**

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