Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 17/12/2025

TRIO FRUITS LECLERC rappelle Graine de tournesol Bio vrac 5kg



- Noms des modèles ou références concernés : **Graine de tournesol Bio vrac 5kg**
- Marque : **Juste Bio Un air d'ici**
- **GTIN 3700146206812 Lot 251000229 Date de durabilité minimale 31/10/2026**
  GTIN 3700146206812 Lot 250800001 Date limite de consommation 31/08/2026
- Conditionnements : **Produit vendu en rayon vrac, service en sachet par le client**
- Date début/fin de commercialisation : **du 22/09/2025 au 16/12/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR-BIO-01**
- Informations complémentaires : **Ce produit est vendu en rayon vrac**
- Zone géographique de vente : **TRIO FRUITS**
- Distributeurs : **TRIO FRUITS**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Salmonelle détectée**
- 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 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 17 février 2026**

CONTACT

- Numéro de contact : **0160084160**

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