

NEUTRE rappelle TALON JBON CUIT

Tranches de jambon cuit déclassées

Jambon cuit supérieur avec couenne – Ingrédients : Jambon de porc (origine France), couennes et gras de porc (origine France), sel, dextrose, sirop de glucose, bouillon (eau, viande de porc, couenne et os de porc, épices et plantes aromatiques, arômes naturels, sel), arôme naturel, antioxydants : érythorbate de sodium et ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.

Conditionné sous atmosphère protectrice. A conserver entre 0°C et +4°C. A consommer jusqu'au / N° de lot : voir sur l'emballage. A consommer dans les deux jours après ouverture.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie : 648 kJ / 155 kcal - Matières grasses : 7,9 g dont acides gras saturés : 2,8 g - Glucides : 0,9 g dont sucres : 0,9 g - Protéines : 20 g - Sel : 2,0 g.

 **à laisser vide**
50x15

à laisser vide
35x20

Distribué par : A SNC
Hameau de Saint Didier
RD 592 - 38490 AOSTE

Poids net :

FR 38.012.001
CE
EMB 38012

- Noms des modèles ou références concernés : **Talons de jambon cuit déclassées**
- Marque : **NEUTRE**
- GTIN 3449849917006 Lot 12055560 Date limite de consommation 25/03/2026
- Conditionnements : **Barquettes plastique**
- Date début/fin de commercialisation : **du 27/02/2026 au 13/03/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 38.012.001 CE**
- Zone géographique de vente : **Départements : RHONE (69)**
- Distributeurs : **Magasin d'usine**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Par mesures de précaution , la société Aoste procède à une extension du précédent rappel de jambon cuit de la marque Aoste qui portait sur la mise en évidence de Listeria monocytogenes.**
- Risques encourus par le consommateur : **Listeria monocytogenes (agent responsable de la listériose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir. Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 20 mars 2026**

CONTACT

- Numéro de contact : **0490842468**
- Informations complémentaires publiques : **Voir modalités en magasin**

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