Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 22/05/2026

TRADIVAL rappelle Merguez



- Noms des modèles ou références concernés : **Merguez x6, Merguez x12, Merguez x18, Merguez x25, Merguez longue x18, Assortiment 6 chipolatas + 6 Merguez, Assortiment 9 chipolatas + 9 Merguez, Assortiment 4 chipolatas + 4 chipolatas aux herbes + 4 Merguez,**
- Marque : **Tradival**
- **Lot A61380004 Date limite de consommation entre le 30/05/2026 et le 09/06/2026**
  Lot A61380006 Date limite de consommation entre le 27/05/2026 et le 30/05/2026
- Conditionnements : **Barquette sous atmosphère protectrice**
- Date début/fin de commercialisation : **du 18/05/2026 au 21/05/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR-42.305.004-CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Voir pièce jointe**

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 : **Risque faible pour le consommateur car produit destiné à être cuit à cœur**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le 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.**

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