Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/06/2026

MONOPRIX HOLDING MONOPRIX rappelle MERGUEZ BOEUF ET MOUTON



- Noms des modèles ou références concernés : **X6 330G**
- Marque : **MONOPRIX**
- **GTIN 3350030105587 Lot 31335403 Date limite de consommation 29/06/2026**
  GTIN 3350030105587 Lot 31335653 Date limite de consommation 30/06/2026
  GTIN 3350030105587 Lot 31336003 Date limite de consommation 01/07/2026
  GTIN 3350030105587 Lot 31336285 Date limite de consommation 04/07/2026
  GTIN 3350030105587 Lot 31336621 Date limite de consommation 05/07/2026
- Conditionnements : **Barquette plastique 330g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 19/06/2026 au 24/06/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR84.054.001UE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté, Corse, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'azur**
- Distributeurs : **MONOPRIX**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de Salmonelle**
- 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, 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 : **mercredi 8 juillet 2026**

CONTACT

- Numéro de contact : **0800084000**

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