

LA TOQUE BOURBONNAISE rappelle SALADE AUVERGNATE DE COCHONNAILLE



- Noms des modèles ou références concernés : **SALADE AUVERGNATE DE COCHONNAILLE KG SALADE AUVERGNATE DE COCHONNAILLE 300g SALADE AUVERGNATE DE COCHONNAILLE 300g + 20% OFFERT**
- Marque : **LA TOQUE BOURBONNAISE**
- GTIN 3521420290408 Lot 606S Date limite de consommation 24/07/2026
- GTIN 3521420290453 Lot 606S Date limite de consommation 24/07/2026
- GTIN 3521420250501 Lot 606S Date limite de consommation 22/07/2026
- Conditionnements : **BARQUETTE OPERCULEE CONTENANT UN SACHET ABSORBEUR D'OXYGENE EN VRAC DANS UN SEAU CONTENANT UN SACHET ABSORBEUR D'OXYGENE**
- Date début/fin de commercialisation : **du 07/07/2026 au 08/07/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **INTERMARCHÉ MOULINS VERRIERE TRAITEUR BI1 ST PIERRE LE MOUTIER AUCHAN DOMERAT BASE ITM ALIMENTAIRE BOURGES MAISON MONTARNAL SMS SARL INTERMARCHÉ ST POURCAIN SUR SIOULE SUPER U EVAUX LES BAINS SCACENTRE**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **PRESENCE SALMONELLE S. Typhimurium**
- 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, 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**

CONTACT

- Numéro de contact : **0470290290**

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