Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 01/10/2026

CORICO rappelle Saucisse au filet de poulet

- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisse au filet de poulet x15**
- Marque : **CORICO**
- **GTIN 3276440000659 Lot 9776000264 Date limite de consommation 05/10/2026**
  GTIN 3276440000659 Lot 9776000267 Date limite de consommation 08/10/2026
  GTIN 3276440000659 Lot 9776000271 Date limite de consommation 12/10/2026
- Conditionnements : **Produit conditionné par 15 saucisses**
- Date début/fin de commercialisation : **du 21/09/2026 au 01/10/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 69.135.001 CE**
- Informations complémentaires : **Produit conditionné sous atmosphère protectrice**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Intermarché, RHD**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle dans le produit**
- 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 service consommateur.**
- 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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0474047575**
- Informations complémentaires publiques : **Les heures d'ouverture du service consommateur sont du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.**

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