





Viandes mardi 27 mai 2025

## HACHE A CUIRE A LA DINDE

Marque: MAITRE COQ

Réf. Fiche : 2025-05-0240

Nº de Version : 1

**ARRIVE** Origine de la fiche :

Nature juridique du

Volontaire (sans arrêté préfectoral)

rappel:

## Informations transmises par le professionnel

Générer une affichette récapitulative (au format PDF)

Si ce produit est toujours en rayon, faire un signalement sur Signal

Catégorie de produit	Alimentation
Sous-catégorie de produit	Viandes
Nom de la marque du produit	MAITRE COQ
Noms des modèles ou références	HACHE A CUIRE A LA DINDE, barquette x2 (240g)
Identification des produits	GTIN Lot Date
	3230890017698 25140 Date limite de consommation 02/06/2025
Conditionnements	barquette x2 (240g)
ate début/Fin de commercialisation	Du 20/05/2025 au 26/05/2025
mpérature de conservation	Produit à conserver au réfrigérateur
larque de salubrité	FR 85.065.001 CE
Zone géographique de vente	France entière
Distributeurs	LECLERC, CARREFOUR, COOPERATIVE U, INTERMARCHE, AUCHAN

Informations pratiques concernant le rappel		
Motif du rappel	Détection de Salmonelle	
Risques encourus par le consommateur	Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)	
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.	
Numéro de contact	0251442353	
Modalités de compensation	Autre (voir informations complémentaires)	
Date de fin de la procédure de rappel	mercredi 11 juin 2025	
Informations complémentaires publiques	Contact service consommateur : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h (hors jours fériés). Remboursement par bons de réduction.	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté Industrielle et Numérique Ministère de la Transition écologique