

# RAPPEL DE PRODUIT

## HACHÉ A LA DINDE 350G VOLANDRIE

Alimentation / Viandes

**HACHÉ A LA DINDE 350G**

Marque : **VOLANDRIE**

Modèle ou référence : **HACHÉ A LA DINDE 350G**

- **GTIN 3564706800489 Lot 25 162 Date limite de consommation 24/06/2025**

Conditionnements : **BARQUETTE** de 350G

Date de commercialisation : 13/06/2025

Date de fin de commercialisation : 18/06/2025

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Marque de salubrité : FR 85.065.001 CE

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **E. LECLERC**



Publication du : 19/06/2025

Motif du rappel : **Présence de Salmonelle spp**

Risques encourus : **Salmonella spp** (agent responsable de la salmonellose).

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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.

Numéro de contact : 0800865286

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 05/07/2025