



Produktrückruf: Salmonellen in Wurst, die in ganz Frankreich verkauft wurde

Die Trockenwurst mit Beaufort der Marke Alliance Producteur, die in allen französischen Carrefour-Filialen verkauft wird, wird zurückgerufen. Grund: ein mögliches Vorhandensein von Salmonellen.

Rappel Conso warnt am Mittwoch, dem 25. Mai, vor möglichen Salmonellen in Trockenwürsten, die in allen Carrefour-Filialen in Frankreich vertrieben werden. Es handelt sich um Trockenwürste mit Beaufort der Marke Alliance Producteur, die „in perforierter Folie“ verpackt sind, meldet Rappel Conso.

Salmonellen können die Salmonellose verursachen, eine Krankheit, die zu Magen-Darm-Beschwerden, Durchfall, Erbrechen und Bauchschmerzen führen kann, oft begleitet von Fieber.

#RappelProduit

Saucisson sec beaufort 180g VPF – Alliance Producteur

Risques : Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)

Motif : Test bactériologique non satisfaisant: salmonelle
détecté <https://t.co/klUbuHs4Vv> pic.twitter.com/QTwEzg3zrZ

— RappelConso (@RappelConso) May 24, 2022

Das betroffene Produkt wurde ab dem 23. Mai 2022 vermarktet. Von dem Rückruf sind zwei Chargen betroffen. Die erste trägt den Strichcode 3498301003320, Chargennummer 13922 mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum 18/08/2022. Die zweite hat die Losnummer 14022, Strichcode 3498301003320 mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum 19/07/2022.

Falls Sie ein solches Produkt gekauft haben, sollten Sie es nicht verzehren und vernichten, empfiehlt Rappel-Conso.