

# RAPPEL DE PRODUIT

## FILET MIGNON FUMÉ

### Saveurs des muges

Alimentation / Viandes

#### Filet mignon fumé

Marque : **Saveurs des muges**

Modèle ou référence : **Filet mignon fumé au poivre  
tranché 100g**

- **GTIN 3340584106352 Lot 3104 Date limite de consommation 10/05/2023**
- **GTIN 3340584106352 Lot 3107 Date limite de consommation 13/05/2023**
- **GTIN 3340584106352 Lot 3108 Date limite de consommation 14/05/2023**
- **GTIN 3340584108356 Lot 3108 Date limite de consommation 14/05/2023**
- **GTIN 3340584108356 Lot 3107 Date limite de consommation 13/05/2023**
- **GTIN 3340584108356 Lot 3104 Date limite de consommation 10/05/2023**

Conditionnements : 100g

Date de commercialisation : 15/04/2023

Date de fin de commercialisation : 25/04/2023

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

Marque de salubrité : FR 49 239 001 CE

Zone géographique de vente : Régions : **Pays-de-la-Loire**

Distributeurs : **Grandes et moyennes surfaces**



Publication du : 25/04/2023

Motif du rappel : **Détection salmonella**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.**

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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **10/05/2023**

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

