

RAPPEL DE PRODUIT

ZERGIL CURRY 60GR ZERGIL

Alimentation / Herbes et épices

ZERGIL CURRY 60GR

Marque : **ZERGIL**

Modèle ou référence : **ZERGIL CURRY 60G**

- **GTIN 8438531063638 Lot ZR14 Date limite de consommation 01/08/2024**

Conditionnements : EMBALLAGE PLASTIQUE AVEC FERMETURE ECLAIR POUR EPICES, COULEUR DE L'EMBALLAGE BEIGE AVEC PETITE FENETRE TRANSPARENTE QUI PERMET DE VOIR L'EPICE

Date de commercialisation : 27/10/2022

Date de fin de commercialisation : 14/04/2023

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Zone géographique de vente : **GRENOBLE SAINT MARTIN D'HERES, ECHIROLLES (38 ISERE) ET CHAMBERY(73 SAVOIE)**

Distributeurs : **IYI MARKET ET GANI MARKET**



Publication du : 03/05/2023

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **L'épice curry en petit format**

Motif du rappel : **une potentielle contamination en salmonelle**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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.

Numéro de contact : **0476096954**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 31/10/2023

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

