

RAPPEL DE PRODUIT

TOMME DE SAVOIE IGP U SAVEURS U SAVEURS

Alimentation / Lait et produits laitiers

Tomme de savoie IGP U SAVEURS

Marque : **U SAVEURS**

Modèle ou référence : **Tomme de Savoie U Saveurs**

- **GTIN 3368954155960 Lot 120 022 23 08 2 Date limite de consommation 23/04/2023**
- **GTIN 3368954155960 Lot 120 022 23 08 2 Date limite de consommation 24/05/2023**
- **GTIN 3368954155960 Lot 120 022 23 08 2 Date limite de consommation 31/05/2023**
- **GTIN 3368954155960 Lot 120 022 23 08 2 Date limite de consommation 07/06/2023**



Publication du : 19/05/2023

Conditionnements : Fromage entre 1.5 à 2 kg

Date de commercialisation : 13/04/2023

Date de fin de commercialisation : 17/05/2023

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

Marque de salubrité : FR 74 003 060 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **Magasins U**

Motif du rappel : **NON CONFORMITE MICROBIOLOGIQUE**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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 : 0969366936

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **07/06/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

