

# RAPPEL DE PRODUIT

## PAUPIETTES DE VEAU CARREFOUR SELECTION DE NOS BOUCHERS

Alimentation / Viandes

### PAUPIETTES DE VEAU

Marque : **CARREFOUR SELECTION DE NOS BOUCHERS**

Modèle ou référence : **PAUPIETTE RECETTE**

**TRADITIONNELLE X6 PAUPIETTE RECETTE**

**TRADITIONNELLE X3**

- **GTIN 3384480018883 Lot 73588924 Date limite de consommation 01/06/2023**
- **GTIN 3384480018883 Lot 73588924 Date limite de consommation 02/06/2023**
- **GTIN 3384480018876 Lot 73588924 Date limite de consommation 01/06/2023**
- **GTIN 3384480018876 Lot 73588924 Date limite de consommation 02/06/2023**
- **GTIN 3384480018876 Lot 73588924 Date limite de consommation 03/06/2023**

Conditionnements : Barquette x3 et x6

Date de commercialisation : 25/05/2023

Date de fin de commercialisation : 20/06/2023

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

Marque de salubrité : FR 35.068.002 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **Carrefour**



Publication du : 05/06/2023

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Attention MARCHÉ PARTAGE : les produits concernés portent l'estampille sanitaire FR 35.068.002 CE**

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**

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

Description complémentaire du risque : **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des diarrhées, vomissements d'apparition brutale et souvent de fièvre et de maux (6h à 72h après la consommation).**

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

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 : 0805900022

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 20/06/2023

Informations complémentaires publiques : Le service consommateurs Carrefour se tient à votre disposition pour toute information complémentaire au numéro suivant : 0 805 900 022 du lundi au samedi, de 9h à 19h (appel non surtaxé).

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

