

RAPPEL DE PRODUIT

BLANC D'OEUF LIQUIDE PASTEURISÉ

ovocoop

Alimentation / Oeufs et produits à base d'oeufs

Blanc d'Oeuf liquide pasteurisé

Marque : **ovocoop**

Modèle ou référence : -Blanc d'œuf pasteurisé 1Kg

-Blanc d'œuf pasteurisé 2Kg -Blanc d'œuf pasteurisé 5Kg

- Lot B178.23KG1 Date limite de consommation 18/07/2023
- Lot B178.23KG2 Date limite de consommation 18/07/2023
- Lot B178.23KG5 Date limite de consommation 18/07/2023

Conditionnements : Pour les poches 1Kg et 2Kg: poche en aluminium avec un bec verseur jaune Pour les poches 5Kg : poche en plastique avec un bec verseur jaune

Date de commercialisation : 27/06/2023

Date de fin de commercialisation : 03/07/2023

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

Zone géographique de vente : Toute l'île de la Réunion

Distributeurs : -Magasin de nutrition -Salle de sport



Publication du : 05/07/2023

Motif du rappel : **Détection de 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 : 0262432561

Modalités de compensation : **Remboursement.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

