

RAPPEL DE PRODUIT

PAUPIETTE DE VEAU Tendriade

Alimentation / Viandes

Paupiette de veau

Marque : **Tendriade**

Modèle ou référence : **PAUPIETTE X3 PDS FIXE**

PAUPIETTE X6 PDS FIXE PAUPIETTE X4 PDS FIXE

- **GTIN 3384480015813 Lot 73594951 PAUPIETTE X3 PDS FIXE Date limite de consommation entre le 26/07/2023 et le 31/07/2023**
- **GTIN 3384480017701 Lot 73594951 PAUPIETTE X6 PDS FIXE Date limite de consommation entre le 26/07/2023 et le 31/07/2023**
- **GTIN 3384480021623 Lot 73594951 PAUPIETTE X6 PDS FIXE (2 OFFERTS) Date limite de consommation entre le 26/07/2023 et le 31/07/2023**
- **GTIN 3384480033879 Lot 73594951 PAUPIETTE X4 PDS FIXE Date limite de consommation entre le 26/07/2023 et le 31/07/2023**



Publication du : 25/07/2023

Conditionnements : **barquettes vertes**

Date de commercialisation : **19/07/2023**

Date de fin de commercialisation : **31/07/2023**

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

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **Auchan, Carrefour, Cora, France Frais,**

Intermarché, Leclerc, Pomona, Système U

Motif du rappel : **Présence de Salmonella**

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

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

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **31/07/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

