

TENDRIADE rappelle Paupiette de veau

- Noms des modèles ou références concernés : **PAUPIETTE X3 PDS FIXE PAUPIETTE X6 PDS FIXE PAUPIETTE X4 PDS FIXE**
- Marque : **Tendriade**
- 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
- Conditionnements : **barquettes vertes**
- Date début/fin de commercialisation : **du 19/07/2023 au 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**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonella**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
Les tox-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.

RE COURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 31 juillet 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

**FAITES PASSER LE MESSAGE :**

Informez vos parents et amis de ce rappel !

Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre