

RAPPEL DE PRODUIT

TORTILLAS PALACIOS / TE GUSTA

Alimentation / Autres

TORTILLAS

Marque : **PALACIOS / TE GUSTA**

Modèle ou référence : **Tortillas fraîches de pommes de terre, toutes saveurs (avec, sans oignons, chorizo... etc)**

- **Lot Tous les lots Date limite de consommation 24/07/2023**
- **Lot Tous les lots Date limite de consommation 31/07/2023**
- **Lot Tous les lots Date limite de consommation 08/08/2023**
- **Lot Tous les lots Date limite de consommation 11/08/2023**



Publication du : 31/07/2023

Conditionnements : 500gr

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

Marque de salubrité : 26.03635/SG

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Carrefour, Cora, Intermarché, Netto

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Seules les tortillas fraîches de l'usine de Mudrian, Espagne (n° agrément 26.03635/SG), sont concernées. Les tortillas sous vide ne sont pas concernées.**

Motif du rappel : **Ce rappel est effectué par mesure de précaution, en raison de suspicion de la présence de Clostridium Botulinum**

Risques encourus : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme).**

Description complémentaire du risque : **En cas de symptôme, nous vous recommandons de consulter un médecin en lui signalant cette consommation et le rappel des produits.**

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

Préconisation sanitaire :

Le botulisme est une maladie rare qui résulte le plus souvent de la consommation d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique produite par Clostridium botulinum. Cette toxine se développe notamment dans les conserves ou les produits de charcuterie de fabrication familiale ou artisanale pour lesquelles le procédé de stérilisation n'a pas été maîtrisé. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus précocement ou plus tardivement (2

heures jusqu'à 10 jours). L'intoxication botulique est caractérisée par des signes neurologiques : sensation de vision floue, paupières tombantes, troubles de la parole, difficulté à avaler, sécheresse de la bouche, faiblesse musculaire. Des signes digestifs (constipation, vomissements, diarrhée) accompagnent souvent les signes neurologiques.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Informations complémentaires publiques : **Communiqué du fabricant espagnol** : <https://www.palacios.es/noticias/comunicado>

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

