

RAPPEL DE PRODUIT

MILANAISE DE VEAU élaboré dans nos laboratoire

Alimentation / Viandes

milanaise de veau

Marque : **élaboré dans nos laboratoire**

Modèle ou référence : **milanaise de veau vendu au rayon traditionnel et milanaise de veau x2 vendu au rayon boucherie libre service**

- **GTIN 0200722017717 Lot Milanaise x2 Numéro de lot : pe 09.09.23 Milanaise vendu au rayon trad 09/09/23 Date limite de consommation entre le 09/09/2023 et le 14/09/2023**

Conditionnements : **Barquette verte vendu au rayon boucherie libre service (pastille de couleur rouge sur le film plastique indiquant fabrication maison**

Date de commercialisation : **09/09/2023**

Date de fin de commercialisation : **11/09/2023**

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

Zone géographique de vente : **Régions : Centre-Val de Loire**

Distributeurs : **Hypermarché : Centre E. Leclerc ZAC de la Torche 1 Rue des Orvilles 28630 Barjouville**



Publication du : **20/09/2023**

Motif du rappel : **présence de salmonelle**

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 troubles gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements) d'apparition brutale souvent accompagnés de fièvre et de maux de**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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 : 0237919296

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 10/10/2023

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

