

# RAPPEL DE PRODUIT

## FILETS DE SARDINES MI CUIITS MOUTARDE À L'ANCIENNE Sans marque

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture

**Filets de sardines mi cuits moutarde à l'ancienne**

Marque : **Sans marque**

Modèle ou référence : **Filets de sardines mi cuits moutarde à l'ancienne**

- **Lot 27104423, 28404431, 28404432, 28502434, 28502432, 28502434, 28502435, Date limite de consommation entre le 07/11/2023 et le 21/11/2023**

Conditionnements : barquette plastique transparente  
100g

Date de commercialisation : 23/10/2023

Date de fin de commercialisation : 07/11/2023

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

Marque de salubrité : FR 62 667 200

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **Fresh, Grand frais, mon-marché.fr, Biofrais,**



Publication du : 09/11/2023

Motif du rappel : **Présence potentielle de parasites**

Risques encourus : **Parasites des poissons / céphalopodes marins (ex : Anisakis, Pseudoterranova) .**

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

Préconisation sanitaire :

La consommation de chair crue ou d'œufs crus de poissons/céphalopodes contaminés peut entraîner, dans les heures ou les jours qui suivent, des symptômes gastro-intestinaux (douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhée, manifestations pseudo-ulcéreuses, syndromes appendiculaires ou pértionéaux) ou des manifestations allergiques (cutanées ou respiratoires). La congélation pendant sept jours dans un congélateur domestique, ou la cuisson à cœur (un minute minimum à 60°C à cœur) permet de tuer les larves du parasite. Une cuisson rose à l'arête est insuffisante pour inactiver les larves potentiellement présentes.

Numéro de contact : 0788732656

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 22/11/2023

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

<https://rappel.conso.gouv.fr>  
Le site des alertes de produits dangereux

