Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 23/11/2023

ALDI CENTRALE D'ACHAT ET COMPAGNIE ALDI rappelle Terrine au Chablis



- Noms des modèles ou références concernés : **Terrine au Chablis Le Marsigny**
- Marque : **Le Marsigny**
- **GTIN 26006598 Lot 312045 Date limite de consommation 12/12/2023**
  GTIN 26006598 Lot 311025 Date limite de consommation 11/12/2023
  GTIN 26006598 Lot 306045 Date limite de consommation 06/12/2023
  GTIN 26006598 Lot 307025 Date limite de consommation 07/12/2023
  GTIN 26006598 Lot 310062 Date limite de consommation 10/12/2023
- Conditionnements : **Barquette individuelle tranche 200G sous atmosphère modifiée**
- Date début/Fin de commercialisation : **depuis le 09/11/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 21 231 005 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Aldi, boutique d'usine des Salaisons Dijonnaises**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Risque de contamination croisée (même chaîne de conditionnement) Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **samedi 23 décembre 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0380787798**

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