Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 19/12/2023

CRYSTAL Amalric rappelle SAVEURDELICE



- Noms des modèles ou références concernés : **SAVEURDELICE GOUT BOEUF 230G 500G 750G SAVEURDELICE GOUT BOEUF AUX OLIVES 230G 500G 750G SAVEURDELICE GOUT BOEUF PIQUANT 230G 500G 750G SAVEURDELICE GOUT VOLAILLE 230G 500G SAVEURDELICE GOUT POULET ROTI 500G SAVEURDELICE GOUT VEAU 500G**
- Marque : **ISLA DELICE**
- **GTIN 3512690000026 Lot 33200015 Date limite de consommation 14/05/2024**
  GTIN 3512690000019 Lot 33130017 Date limite de consommation 07/05/2024
  GTIN 3512690000019 Lot 33140007 Date limite de consommation 08/05/2024
  GTIN 3512690000019 Lot 33210027 Date limite de consommation 15/05/2024
  GTIN 3512690000019 Lot 33210031 Date limite de consommation 15/05/2024
  GTIN 3512690003423 Lot 33170104 Date limite de consommation 11/05/2024
  GTIN 3512690003423 Lot 33240090 Date limite de consommation 18/05/2024
  GTIN 3512690002785 Lot 33130043 Date limite de consommation 07/05/2024
  GTIN 3512690000842 Lot 33130103 Date limite de consommation 07/05/2024
  GTIN 3512690000842 Lot 33200106 Date limite de consommation 14/05/2024
  GTIN 3512690003447 Lot 33130079 Date limite de consommation 07/05/2024
  GTIN 3512690002686 Lot 33180009 Date limite de consommation 12/05/2024
  GTIN 3512690000309 Lot 33180035 Date limite de consommation 12/05/2024
  GTIN 3512690003430 Lot 33180060 Date limite de consommation 12/05/2024
  GTIN 3512690004192 Lot 33190133 Date limite de consommation 13/05/2024
  GTIN 3512690000033 Lot 33200037 Date limite de consommation 14/05/2024
  GTIN 3512690000125 Lot 33190009 Date limite de consommation 13/05/2024
  GTIN 3512690000118 Lot 33190030 Date limite de consommation 13/05/2024
- Date début/fin de commercialisation : **du 22/11/2023 au 13/12/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 42 156 006 CE**
- Informations complémentaires : **Lot et date de consommation précisés sur une étiquette blanche apposée sur le produit**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GMS (Auchan, Aldi, Carrefour, Casino, Cora et Match, Intermarché, Leclerc, Lidl, Système U, Hmarket, Alphaprim) ; détaillants et grossistes**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Grisaillement en surface d'une partie de nos productions, lié à un ingrédient fournisseur non conforme. Cette situation ne permet pas d'exclure un risque Clostridium botulinum.**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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 ou la chaîne du froid n'a pas été respectée. 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. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus tardivement jusqu'à 10 jours. Les personnes qui auraient consommé les produits concernés par ce rappel et qui présenteraient ce type de symptômes neurologiques dans les 10 jours après consommation sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant, en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la dernière consommation de ces produits, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. En complément, nous suggérons de consulter https://agriculture.gouv.fr/le-botulisme. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que pour éviter tout risque sanitaire, et notamment le botulisme, il est impératif de respecter les préconisations de conservation (températures, durées) définies par les fabricants des aliments. Au moindre doute sur la qualité sanitaire d'un produit (aspect, odeur...), il convient de ne pas le consommer. La fabrication de conserves, que ce soit dans un cadre familial ou professionnel, nécessite des connaissances, un savoir-faire et des matériels adaptés.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 10 janvier 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0811620881**

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