Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 19/12/2023

CRYSTAL Amalric rappelle MORTADELICE / TRANCHETTES

- Noms des modèles ou références concernés : **ID MORTADELICE AU FROMAGE 10TR 120G ID LES TRANCHETTES AUX OLIVES 10TR, 16TR ID LES TRANCHETTES SPICY/ PIQUANTES 10TR ID MORTADELICE A LA PROVENCALE 10TR**
- Marque : **ISLA DELICE**
- **GTIN 3512690004178 Lot 33250038 Date limite de consommation 29/12/2023**
  GTIN 3512690004178 Lot 33310094 Date limite de consommation 04/01/2024
  GTIN 3512690004178 Lot 33350022 Date limite de consommation 08/01/2024
  GTIN 3512690000149 Lot 33270135 Date limite de consommation 31/12/2023
  GTIN 3512690000149 Lot 33320123 Date limite de consommation 05/01/2024
  GTIN 3512690000149 Lot 33340094 Date limite de consommation 07/01/2024
  GTIN 3512690000149 Lot 33350042 Date limite de consommation 08/01/2024
  GTIN 3512690000149 Lot 33330070 Date limite de consommation 06/01/2024
  GTIN 3512690002075 Lot 33320090 Date limite de consommation 05/01/2024
  GTIN 3512690005359 Lot 33270124 Date limite de consommation 31/12/2023
  GTIN 3512690005359 Lot 33340067 Date limite de consommation 07/01/2024
  GTIN 3512690000453 Lot 33250010 Date limite de consommation 29/12/2023
  GTIN 3512690000453 Lot 33310016 Date limite de consommation 04/01/2024
  GTIN 3512690000453 Lot 33350010 Date limite de consommation 08/01/2024
- Date début/fin de commercialisation : **du 24/11/2023 au 18/12/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 01 136 002 CE**
- Informations complémentaires : **Lot et date de consommation inscrits au jet d'encre en face avant des barquettes**
- 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