

# RAPPEL DE PRODUIT

## MORTADELICE / TRANCHETTES ISLA DELICE

Alimentation / Viandes

**MORTADELICE / TRANCHETTES**

Marque : ISLA DELICE

Modèle ou référence : 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



Publication du : 19/12/2023

- 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 de commercialisation : 24/11/2023

Date de fin de commercialisation : 18/12/2023

Température de conservation : Produit à conserver au

## réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 01 136 002 CE

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

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Lot et date de consommation inscrits au jet d'encre en face avant des barquettes

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 : Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme).

Conduite à tenir : 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. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus précocement ou plus tardivement (2 heures jusqu'à 10 jours). 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. Des signes digestifs (constipation, vomissements, diarrhée) accompagnent souvent les signes neurologiques.

Numéro de contact : 0811620881

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 10/01/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

