

RAPPEL DE PRODUIT

PAUPIETTE DE VEAU RECETTE TRADITIONNELLE CARREFOUR SELECTION DE NOS BOUCHERS

Alimentation / Viandes

PAUPIETTE DE VEAU RECETTE TRADITIONNELLE

Marque : **CARREFOUR SELECTION DE NOS BOUCHERS**

Modèle ou référence : **PAUPIETTE RECETTE DE VEAU
TRADITIONNELLE X6 PAUPIETTE RECETTE DE VEAU
TRADITIONNELLE X3**

- **GTIN 3384480018883 Lot 73613860 Date limite de consommation 06/01/2024**
- **GTIN 3384480018883 Lot 73613860 Date limite de consommation 05/01/2024**
- **GTIN 3384480018883 Lot 73613860 Date limite de consommation 04/01/2024**
- **GTIN 3384480018883 Lot 73613860 Date limite de consommation 03/01/2024**
- **GTIN 3384480018876 Lot 73613860 Date limite de consommation 03/01/2024**
- **GTIN 3384480018876 Lot 73613860 Date limite de consommation 04/01/2024**
- **GTIN 3384480018876 Lot 73613860 Date limite de consommation 05/01/2024**



Publication du : 04/01/2024

Conditionnements : **Barquette x3 et x6**

Date de commercialisation : **27/12/2023**

Date de fin de commercialisation : **03/01/2024**

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

Marque de salubrité : **FR 35.068.002 CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **CARREFOUR**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Attention MARCHÉ PARTAGE : les produits concernés portent l'estampille sanitaire FR 35.068.002 CE**

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

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

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.

Numéro de contact : 0805909809

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 22/01/2024

Informations complémentaires publiques : Pour tout renseignement complémentaire, la société Carrefour se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : 0 805 909 809 (Appel non surtaxé du lundi au samedi de 9h à 19h)

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

