

RAPPEL DE PRODUIT

ESCARGOTS CUISINÉS À LA CRÈME

L'escargot de Cendrey

Alimentation / Escargots et grenouilles

Escargots cuisinés à la crème

Marque : **L'escargot de Cendrey**

Modèle ou référence : **Escargots cuisinés à la crème et au pontarlier (du lot 1519) Escargots cuisinés à la crème et au vin blanc (du lot 1519)**

- **Lot 1519 Date de durabilité minimale 01/11/2025**

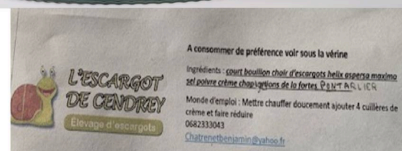
Conditionnements : Verrines Marmite 640TO100

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Marque de salubrité : 25.056.058

Zone géographique de vente : Départements : DOUBS (25)

Distributeurs : L'escargot de Cendrey



Publication du : 12/01/2024

Motif du rappel : Problème de fabrication : PH instable dans le temps

Risques encourus : Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme).

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

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.

Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

