

# RAPPEL DE PRODUIT

## CORDON BLEU DE POULET LS

sans marque (vendu au rayon libre service emballé sur place)

Alimentation / Viandes

**Cordon bleu de poulet LS**

Marque : **sans marque (vendu au rayon libre service emballé sur place)**

Modèle ou référence : **cordon bleu de poulet x 1 et x2**

- **GTIN 2054553000000 Lot FAB1501 Date limite de consommation 19/01/2024**
- **GTIN 2054556000000 Lot FAB1501 Date limite de consommation 19/01/2024**



Conditionnements : produit emballé en barquette sous film x 1 et x 2

Date de commercialisation : 15/01/2024

Date de fin de commercialisation : 19/01/2024

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

Marque de salubrité : /

Zone géographique de vente : **cora Strasbourg (67)**

Distributeurs : **cora Strasbourg (67)**

Publication du : 31/01/2024

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Produit vendu au rayon libre service jusqu'au 19/01/2024**

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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 : 0388209696

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **20/02/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

