Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 08/03/2024

LA NOIX GAILLARDE SN (SOCIETE NOUVELLE) SAS La Noix Gaillarde rappelle AMANDE EFFILEE BLANCHE



- Noms des modèles ou références concernés : **Uniquement le lot 11922**
- Marque : **La Noix Gaillarde**
- **GTIN 3460423109853 Lot 11922 Date de durabilité minimale 30/04/2025**
  GTIN 3460423109853 Lot 11922 Date de durabilité minimale 31/07/2025
- Conditionnements : **Sachet plastique transparent de 500g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 12/02/2024 au 08/03/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **SCANORMANDE SCAPALSACE SCAPEST SCAPNOR SCASO SOCARA**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de salmonelle sur les produits**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente.**
- 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 31 mai 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0555860385**
- Informations complémentaires publiques : **Malgré tout le soin apporté à la confection de nos produits et de multiples analyses conformes, il a été demandé, par mesure de précaution pour la santé de nos clients, de rappeler l'ensemble des amandes effilées blanches lot 11922.**

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