Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 02/05/2024

LE PHILOU NORMAND rappelle nature/ noisette/noix/ poivre madagascar/ poivre vert



- Noms des modèles ou références concernés : **nature/ noisette/noix/ poivre madagascar/ poivre vert**
- Marque : **Le Philou Normand**
- **GTIN 3770013089114 Lot F24088005 Date de consommation recommandée 28/07/2024**
  GTIN 3770013089053 Lot F24088003 Date de consommation recommandée 28/07/2024
  GTIN 3770013089046 Lot F24088004 Date de consommation recommandée 28/07/2024
  GTIN 3770013089015 Lot F24088002 Date de consommation recommandée 28/07/2024
  GTIN 3770013089435 Lot F24088006 Date de consommation recommandée 28/07/2024
- Conditionnements : **Vente a l'unité**
- Date début/fin de commercialisation : **du 16/04/2024 au 30/04/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **Fr.14.119.001.CE**
- Informations complémentaires : **Forme en fonction du gout**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Epicerie Fine**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle**
- 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, Contacter le point de vente, 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 30 juillet 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0231470021**

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