

RAPPEL DE PRODUIT

FARCE À TOMATE L'Atelier de Gustave

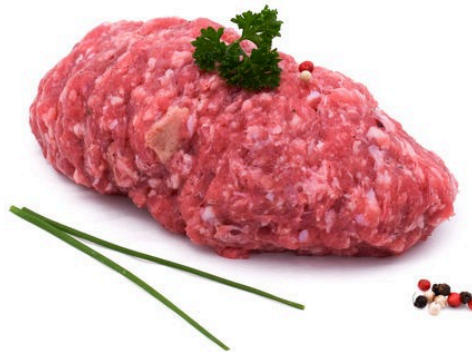
Alimentation / Viandes

Farce à Tomate

Marque : **L'Atelier de Gustave**

Modèle ou référence : **Barquette de 480g Barquette de 1,5 Kgs**

- **GTIN 3661632019470 Lot 823787 Date limite de consommation 09/05/2024**
- **GTIN 3661632021619 Lot 823744 Date limite de consommation 09/05/2024**
- **GTIN 3661632021619 Lot 824280 Date limite de consommation 10/05/2024**
- **GTIN 3661632021619 Lot 824867 Date limite de consommation 11/05/2024**



Publication du : 07/05/2024

Conditionnements : **Barquette de 480g et 1,5 Kgs**

Date de commercialisation : **03/05/2024**

Date de fin de commercialisation : **06/05/2024**

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

Marque de salubrité : **74 225 052**

Zone géographique de vente : **Régions : Auvergne-Rhône-Alpes**

Distributeurs : **Carrefour**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Barquettes vendues au Rayon Libre Service**

Motif du rappel : **Présence de Salmonella**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au 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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **31/05/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

