

# RAPPEL DE PRODUIT

## BUCHETTE PUR CHEVRE CAVET PICODONS

Alimentation / Lait et produits laitiers

### BUCHETTE PUR CHEVRE

Marque : **CAVET PICODONS**

Modèle ou référence : **BUCHETTE PUR CHEVRE -**

**Barquette 2x100g BUCHETTE PUR CHEVRE BIO -**

**Barquette 2x100g BUCHETTE PUR CHEVRE BIO -**

**Caisse 12x100g**

- GTIN 3332300069126 Lot 1806\_5 Date limite de consommation 18/07/2024
- GTIN 3332300009153 Lot AB127\_0806 Date limite de consommation 17/07/2024
- GTIN 3332300069164 Lot 1906\_5 Date limite de consommation 19/07/2024
- GTIN 3332300009153 Lot 1906\_6 Date limite de consommation 19/07/2024
- GTIN 3332300069126 Lot AB127\_0806 Date limite de consommation 21/07/2024
- GTIN 3332300009153 Lot AB127\_0806 Date limite de consommation 14/07/2024



Publication du : 28/06/2024

Conditionnements : Barquette plastique x 2 Buchette

Caisse bois x 12 buchettes

Date de commercialisation : 15/06/2024

Date de fin de commercialisation : 24/06/2024

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 26-114-001

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : METRO - CARREFOUR - U - MARKET -  
LECLERC - INTERMARCHE

Motif du rappel : Salmonelle

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 : 0475918200

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 11/07/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

