

RAPPEL DE PRODUIT

ROSETTE A L'ANCIENNE ALLEGEE VENDUE AU RAYON CHARCUTERIE COUPE DU MAGASIN HYPER MONTREUIL ENTRE LE 03/07/24 ET LE 12/07/24

Sans marque

Alimentation / Viandes

ROSETTE A L'ANCIENNE ALLEGEE vendue au rayon charcuterie coupe du magasin HYPER MONTREUIL entre le 03/07/24 et le 12/07/24

Marque : **Sans marque**

Modèle ou référence : **ROSETTE A L'ANCIENNE ALLEGEE** vendue au rayon charcuterie coupe du magasin HYPER MONTREUIL entre le 03/07/24 et le 12/07/24

- **GTIN 111111111116** Lot Vendu entre le 03/07/24 et le 12/07/24

Conditionnements : **Sachet**

Date de commercialisation : 03/07/2024

Date de fin de commercialisation : 12/07/2024

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

Zone géographique de vente : **Carrefour Hyper Montreuil**

Distributeurs : **Carrefour Hyper Montreuil Uniquement**



Publication du : 12/07/2024

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **ROSETTE A L'ANCIENNE ALLEGEE** vendue au rayon charcuterie coupe du magasin HYPER MONTREUIL entre le 03/07/24 et le 12/07/24

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur.**

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 : 0969397000

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 02/07/2024

Informations complémentaires publiques : Appel non surtaxé, du lundi au samedi de 9h à 19h"

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

