

# RAPPEL DE PRODUIT

## ROSETTE À L'ANCIENNE ALLÉGÉE EN MATIÈRE GRASSE VENDUE AU STAND TRADITIONNEL CHARCUTERIE COUPE ENTRE LE 20/06 ET LE 25/07

Carrefour Le Marché

Alimentation / Autres

**Rosette à l'ancienne allégée en matière grasse  
vendue au stand traditionnel charcuterie coupe entre  
le 20/06 et le 25/07**

Marque : **Carrefour Le Marché**

Modèle ou référence : **Rosette à l'ancienne allégée en  
matière grasse vendue au stand traditionnel  
charcuterie coupe entre le 20/06 et le 25/07**

- **GTIN 3560070506750 Lot 364876 Date de durabilité  
minimale 28/08/2024**

Conditionnements : **Pièce entière d'environ 900g.**

Date de commercialisation : **20/06/2024**

Date de fin de commercialisation : **25/07/2024**

Température de conservation : **Produit à conserver à  
température ambiante**

Marque de salubrité : **FR 69.238.010 CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **Carrefour**



Publication du : **26/07/2024**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Produit tranché à la demande du client.**

Motif du rappel : **Suspicion de contamination microbiologique.**

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, 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 : 0805500085

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 25/09/2024

Informations complémentaires publiques : Pour tout renseignement complémentaire, la société Carrefour se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : 0 805 5000 85 du lundi au samedi de 9h à 19h (appel non surtaxé).

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

