

# RAPPEL DE PRODUIT

## KNACK D'ALSACE FUMEE

Thierry SCHWEITZER

Alimentation / Viandes

**KNACK D'ALSACE FUMEE**

Marque : **Thierry SCHWEITZER**

Modèle ou référence : **KNACK D'ALSACE FUMEE HVE**

**KNACK D'ALSACE FUMEE**

- **GTIN 3760041601150 Lot 24186-007 Date limite de consommation 01/08/2024**
- **GTIN 3760041601853 Lot 24186-007 Date limite de consommation 13/07/2024**
- **GTIN 3760041601150 Lot 24191-016 Date limite de consommation 06/08/2024**
- **GTIN 3760041607497 Lot 24191-016 Date limite de consommation 08/08/2024**



Publication du : 29/07/2024

Conditionnements : Poche de 24 pièces sous atmosphère protectrice barquette de 4 pièces sous atmosphère protectrice Sachet de vrac au poids

Date de commercialisation : 05/07/2024

Date de fin de commercialisation : 26/07/2024

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

Marque de salubrité : FR67.348.009CE

Zone géographique de vente : Départements : **MOSELLE (57), BAS-RHIN (67), HAUT-RHIN (68)**

Distributeurs : **Voir liste des points de vente**

Motif du rappel : Suspicion de présence de Salmonella

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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 : 0388499797

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 22/08/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

