

RAPPEL DE PRODUIT

36 MACARONS À CROQUER - PISTACHE, PRALINÉ, FRAMBOISE, CHOCOLAT, VANILLE, PASSION

Sans marque

Alimentation / Produits sucrés

36 Macarons à croquer - Pistache, praliné, framboise, chocolat, vanille, passion

Marque : **Sans marque**

Modèle ou référence : **36 Macarons à croquer -**

Pistache, praliné, framboise, chocolat, vanille, passion.

Produit décongelé.

- **GTIN 3760197637744 Lot 4 176 A - 4 176 B - 4 176 P**
- **GTIN 3760197637744 Lot 4 177 A - 4 177 B - 4 177 P**

Conditionnements : **Boîte plastique, poids net 435g.**

Date de commercialisation : **11/07/2024**

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

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **Leclerc**



Publication du : **27/08/2024**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Le numéro de lot est imprimé sur le côté de la boîte. La date limite de consommation (DLC) peut varier en fonction du magasin. Elle est apposée par le magasin. Les autres numéros de lot ne sont pas concernés par cette mesure.**

Motif du rappel : **Mise en évidence de la présence de salmonelles**

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

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

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 : **10/09/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

