Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 21/07/2021

EMBOTITS EMPORDANES SARROTXA S.L.U. EMBOTITS EMPORDANES SARROTXA rappelle FUET



- Noms des modèles ou références concernés : **FUET SAUCISSON PAGES**
- Marque : **EL ANDALUZ**
- **GTIN 8436547210763 Lot FUET ESPETEC 140G NATURE**
  GTIN 8437013039116 Lot FUET 150G NATURE
  GTIN 8437013039123 Lot FUET ESPETEC EXTRA POIVRE 160G
  GTIN 8436547210800 Lot FUET ESPETEC EXTRA POIVRE 150G
  GTIN 8436547210817 Lot FUET ESPETEC FINES HERBES 150G
  GTIN 8436547210824 Lot FUET ESPETEC POIVRE ROUGE 150G
  GTIN 8436547210435 Lot LOT DE 2 FUET- 2x120G
  GTIN 8436547210084 Lot FUET 160G SANS ALLERG.& SS SEL NITRITE
  GTIN 8437013039307 Lot SAUCISSON PAGES 300G NATURE
  GTIN 8437013039314 Lot SAUCISSON PAGES 300G POIVRE
- Conditionnements : **UVC**
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/04/2021 au 16/07/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **ES 10.01865/GE CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GEANT, CARREFOUR, AUCHAN, INTERMARCHE, SUPER U, LECLERC**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **SUSPICION SALMONELLES**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 17 août 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0563601700**

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

FAITES PASSER LE MESSAGE :
Informez vos parents et amis de ce rappel !
Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre