

RAPPEL DE PRODUIT

FUNKO (CROISSANT FARCI) CONGELES X 50 PIECES HAUKY

Alimentation / Viandes

FUNKO (CROISSANT FARCI) CONGELES x 50 PIECES

Marque : **HAUKY**

Modèle ou référence : **FUNKO (CROISSANT FARCI)**

**CONGELES x 50 pièces (poids net : 1.100kg) - Lot : 26/
12/2023 - DDM : 25/06/2025**

- **GTIN 3399150012577 Lot 26/12/2023 Date de durabilité minimale 25/06/2025**

Conditionnements : Sachet contenant 50 pièces de FUNKO (CROISSANT FARCI) CONGELES (poids net: 1.100kg)

Date de commercialisation : 26/12/2023

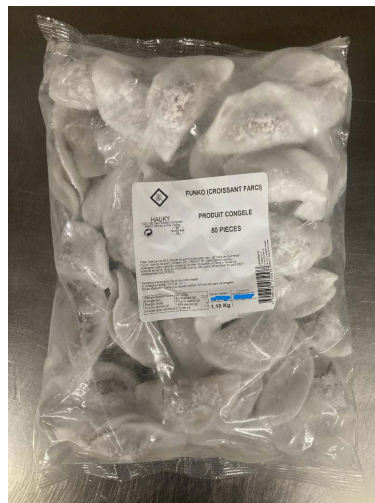
Date de fin de commercialisation : 01/03/2024

Température de conservation : Produit à conserver au congélateur

Marque de salubrité : FR 94 022 004 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Voir liste des points de ventes



Publication du : 04/10/2024

Motif du rappel : Détection de la bactérie Salmonella suite à une analyse microbiologique de routine sur les FUNKO (CROISSANT FARCI) CONGELES x 50 pièces (poids net : 1.100kg) - Lot : 26/12/2023 - DDM : 25/06/2025

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

Description complémentaire du risque : Les FUNKO (CROISSANT FARCI) doivent être consommés cuits à cœur par le consommateur. Une cuisson inappropriée de ce produit contaminé à la salmonella, présente un risque sur la santé.

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, 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 : **0146809384**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **31/10/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

