# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

**Publication du 09/10/2024**

## HYPER CURSARU CARREFOUR rappelle TRIANON X2 100G Vendu au rayon pâtisserie du Magasin Carrefour Ajaccio DLC du 02/10/2024 au 06/10/2024



- Noms des modèles ou références concernés : **TRIANON X2 100G Vendu au rayon pâtisserie du Magasin Carrefour Ajaccio DLC du 02/10/2024 au 06/10/2024**
- Marque : **Carrefour**
- **GTIN 3276550577904 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 02/10/2024 et le 06/10/2024**
- Conditionnements : **Barquette plastique 2 X 100 G**
- Date début/fin de commercialisation : **du 29/09/2024 au 03/10/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **TRIANON X2 100G Vendu au rayon pâtisserie du Magasin Carrefour Ajaccio DLC du 02/10/2024 au 06/10/2024**
- Zone géographique de vente : **Carrefour Ajaccio (Corse du Sud 2A)**
- Distributeurs : **Carrefour Ajaccio UNIQUEMENT**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Mise en évidence de 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, Contacter le point de vente, Contacter le service consommateur.**
- 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 22 octobre 2024**

## CONTACT

- Numéro de contact : **0969397000**
- Informations complémentaires publiques : **Produit non manipulé en Magasin.**

**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