

RAPPEL DE PRODUIT

TRIANON X2 100G VENDU AU RAYON PÂTISSERIE DU MAGASIN CARREFOUR AJACCIO DLC DU 02/10/2024 AU 06/10/2024 Carrefour

Alimentation / Produits sucrés

**TRIANON X2 100G Vendu au rayon pâtisserie du
Magasin Carrefour Ajaccio DLC du 02/10/2024 au 06/
10/2024**

Marque : **Carrefour**

Modèle ou référence : **TRIANON X2 100G Vendu au
rayon pâtisserie du Magasin Carrefour Ajaccio DLC du
02/10/2024 au 06/10/2024**



Publication du : 09/10/2024

- **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 de commercialisation : 29/09/2024

Date de fin de commercialisation : 03/10/2024

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

Zone géographique de vente : Carrefour Ajaccio (Corse
du Sud 2A)

Distributeurs : Carrefour Ajaccio **UNIQUEMENT**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **TRIANON X2 100G Vendu au rayon pâtisserie du
Magasin Carrefour Ajaccio DLC du 02/10/2024 au 06/10/2024**

Motif du rappel : **Mise en évidence de Salmonelles**

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

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : 0969397000

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 22/10/2024

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

