

RAPPEL DE PRODUIT

OEUFS PLEIN AIR TOUT CALIBRE X10 PPX SANS MARQUE

Alimentation / Oeufs et produits à base d'oeufs

Oeufs plein air tout calibre x10 PPX

Marque : **SANS MARQUE**

Modèle ou référence : **Oeufs plein air tout calibre x10 PPX**



Publication du : 28/10/2024

- **GTIN 3760150110543 Lot 132425505 Date limite de consommation 03/10/2024**
- **GTIN 3760150110543 Lot 132425506 Date limite de consommation 05/10/2024**
- **GTIN 3760150110543 Lot 132427004 Date limite de consommation 20/10/2024**
- **GTIN 3760150110543 Lot 132427604 Date limite de consommation 24/10/2024**

Conditionnements : **boîtes 10 œufs**

Date de commercialisation : **12/09/2024**

Date de fin de commercialisation : **24/10/2024**

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **COOPERATIVE U**

Motif du rappel : **Non conformité microbiologique**

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, 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 : **0969366936**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **12/11/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

