

RAPPEL DE PRODUIT

CHIPOLATA X6 GRILLO PARTY

Alimentation / Viandes

CHIPOLATA X6

Marque : **GRILLO PARTY**

Modèle ou référence : **CHIPOLATA X6 CHIPOLATA X12**

CHIPOLATA PLATEAU PANACHE

- **GTIN 3700502704396 Lot 24299-5748 CHIPOLATA X6 Date limite de consommation 02/11/2024**
- **GTIN 2672032049661 Lot 24299-5739 CHIPOLATA X6 Date limite de consommation 02/11/2024**
- **GTIN 3700502705508 Lot 24299-5816 PLATEAU PANACHE Date limite de consommation 02/11/2024**
- **GTIN 3700502704402 Lot 24299-5724 CHIPOLATA X12 Date limite de consommation 02/11/2024**



Publication du : 31/10/2024

Conditionnements : **barquette plastique**

Date de commercialisation : **25/10/2024**

Date de fin de commercialisation : **30/10/2024**

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

Marque de salubrité : **FR 13 097 003 CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **CARNIVOR O CIRCUS O VERTITUDE NEWFRUIT**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **L'étiquette commerciale du produit chipolata X12 est la même que celle du produit chipolata X6**

Motif du rappel : **Présence de Salmonelle**

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, 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 : **0490478930**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **17/11/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

