

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE A TARTINER CHARCULOR

Alimentation / Viandes

SAUCISSE A TARTINER

Marque : **CHARCULOR**

Modèle ou référence : **SAUCISSE A TARTINER 150G**

- **GTIN 3327511633952 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 21/11/2024 et le 01/12/2024**
- **GTIN 3327511633969 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 21/11/2024 et le 01/12/2024**
- **GTIN 3327516395343 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 21/11/2024 et le 01/12/2024**



Conditionnements : **BOYAU ARTIFICIEL 150G**

Date de commercialisation : **28/10/2024**

Date de fin de commercialisation : **08/11/2024**

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

Marque de salubrité : **FR 57.160.001CE**

Zone géographique de vente : Régions : **Grand-Est**

Distributeurs : **MAGASIN VERT/ LECLERC /**

INTERMARCHE /AUCHAN / CORA/ MATCH/ COLRUYT /

CARREFOUR / SUPER U /

Publication du : **08/11/2024**

Motif du rappel : **PRÉSENCE DE SALMONELLE DETECTION DANS 25 G**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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 : **0387293040**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **16/12/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

