

RAPPEL DE PRODUIT

CROQUETTES RICHES EN VIANDES POUR CHIEN ADULTE 10 KG ET 20 KG

cora

Alimentation / Aliments pour animaux domestiques
croquettes riches en viandes pour chien ADULTE 10 kg et 20 kg

Marque : **cora**

Modèle ou référence : **croquettes riches en viandes pour chien ADULTE 10 kg cora croquettes riches en viandes pour chien ADULTE 20 kg cora**

- **GTIN 3257980443649 Lot C2411070049 Date de durabilité minimale 08/11/2025**
- **GTIN 3257980443656 Lot C2411070048 Date de durabilité minimale 07/11/2025**

Conditionnements : **sachet plastique**

Date de commercialisation : 12/11/2024

Date de fin de commercialisation : 23/12/2024

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

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **carrefour (ex cora), supermarchés match**



Publication du : 26/12/2024

Motif du rappel : **Risque potentiel de contamination par Salmonella Spp**

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

Description complémentaire du risque : **Information sur le risque ci-dessous pour les humains. Pour les chiens : fièvre, diarrhée, vomissements. Bactérie qui se trouve dans les intestins et les excréments Transmission par voie féco orale.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.**

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.

Modalités de compensation : **Remboursement, Echange.**

Date de fin de la procédure de rappel : **23/02/2025**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

