Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/12/2024

NATURA PLUS ULTRA PET FOOD ULTRA PREMIUM DIRECT rappelle Croquettes PROTEIN BOOST au poulet



- Noms des modèles ou références concernés : **Croquettes Protein Boost au poulet, fabriquées sans céréales**
- Marque : **ULTRA PREMIUM DIRECT**
- **GTIN 3760026305349 Lot 008724 Date de durabilité minimale 01/11/2025**
- Conditionnements : **Sac de 8 kg**
- Date début/fin de commercialisation : **du 27/11/2024 au 30/11/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR47091042**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Site Internet www.ultrapremiumdirect.com**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelles détectées sur un lot de matière première**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Informations sur le risque ci-dessous pour les humains. Si le chien ayant consommé ce produit présente fièvre, diarrhée ou vomissement, il est recommandé de consulter un vétérinaire.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Contacter le service consommateur, 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement, Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 31 janvier 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0564250308**
- Informations complémentaires publiques : **Ce lot a été commercialisé uniquement sur le site web : tous les clients ont été contactés individuellement par notre service client.**

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

FAITES PASSER LE MESSAGE :
Informez vos parents et amis de ce rappel !
Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre