

RAPPEL DE PRODUIT

PAVÉ SAVOYARD X2 SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE TRADIVAL et FRESH

Alimentation / Viandes

Pavé savoyard x2 sous atmosphère protectrice

Marque : **TRADIVAL et FRESH**

Modèle ou référence : **Pavé savoyard x2 sous atmosphère protectrice**

- **Lot A540028 Date limite de consommation 06/02/2025**
- **Lot A540028 Date limite de consommation 07/02/2025**
- **Lot A540028 Date limite de consommation 08/02/2025**



Publication du : 04/02/2025

Conditionnements : Barquette sous atmosphère protectrice

Date de commercialisation : 29/01/2025

Date de fin de commercialisation : 04/02/2025

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR-42.305.004-CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Leclerc et Fresh

Motif du rappel : Suspicion de Salmonelle

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

Description complémentaire du risque : Risque minime pour le consommateur du fait que ce germe est détruit par la cuisson et que ce produit est destiné à être cuit à cœur,

Conduite à tenir : 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.

Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**

Date de fin de la procédure de rappel : **18/02/2025**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

