Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 04/02/2025

TRADIVAL rappelle Pavé savoyard x2 sous atmosphère protectrice



- Noms des modèles ou références concernés : **Pavé savoyard x2 sous atmosphère protectrice**
- Marque : **TRADIVAL et FRESH**
- **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
- Conditionnements : **Barquette sous atmosphère protectrice**
- Date début/fin de commercialisation : **du 29/01/2025 au 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**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **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,**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 18 février 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

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