Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 23/05/2025

COOPERATIVE U ENSEIGNE COOPERATIVE U rappelle PUREE DE SESAME TAHIN U BIO – 200G



- Noms des modèles ou références concernés : **PUREE DE SESAME TAHIN U BIO – 200G**
- Marque : **U BIO**
- **GTIN 3256228125644 Lot 4345H1, 4345H2, 4347H1, 4347H2, 4347H3, 4347H4, 4347H5, 4347H6 Date limite de consommation 31/12/2026**
  GTIN 3256228125644 Lot 5022H, 5022H1, 5023H1, 5023H2, 5023H3, 5023H4 Date limite de consommation 31/01/2027
  GTIN 3256228125644 Lot 5057H1, 5057H2, 5107H2 Date limite de consommation 28/02/2027
  GTIN 3256228125644 Lot 5065H1, 5079H, 5079H1 Date limite de consommation 31/03/2027
  GTIN 3256228125644 Lot 5108H Date limite de consommation 30/04/2027
- Conditionnements : **200 G**
- Date début/fin de commercialisation : **du 11/12/2024 au 22/05/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **COOPERATIVE U**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **NON CONFORMITE MICROBIOLOGIQUE**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 22 juin 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0969366936**

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