Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 26/05/2025

SOCIETE EUROPEENNE DE NEGOCE ET DE FABRICATION D'ALIMENTATION SAINE SENFAS rappelle Purée de sésame noir



- Noms des modèles ou références concernés : **Pot de 300g, seau de 3.5kg**
- Marque : **SENFAS**
- **GTIN 3412940200056 Lot 5057CSN Date de durabilité minimale 28/02/2027**
  GTIN 3412940200056 Lot 5057CSN1 Date de durabilité minimale 28/02/2027
  GTIN 3412940200056 Lot 5057CSN2 Date de durabilité minimale 28/02/2027
  GTIN 3412940200056 Lot 5058CSN Date de durabilité minimale 28/02/2027
  GTIN 3412940200629 Lot 5079CSN Date de durabilité minimale 31/03/2026
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/02/2025 au 23/05/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Bio C Bon, Biomonde, Koalibio, Marcel et fils, So bio**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection salmonelle**
- 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 8 juin 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0466558056**

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