Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/05/2025

MBBS DISTRIBUTION LE BIO DE MANON rappelle Purée de Sésame TAHIN Bio



- Noms des modèles ou références concernés : **Gencod 3760240724636 Purée de Sésame TAHIN Bio en bocal de 250g**
- Marque : **Le Bio de Manon**
- **GTIN 3760240724636 Lot 4347H Date de durabilité minimale 31/12/2026**
  GTIN 3760240724636 Lot 4347H1 Date de durabilité minimale 31/12/2026
  GTIN 3760240724636 Lot 4347H2 Date de durabilité minimale 31/12/2026
  GTIN 3760240724636 Lot 5029H Date de durabilité minimale 31/01/2027
- Conditionnements : **Purée de Sésame TAHIN Bio en bocal de 250g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/01/2024 au 23/05/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GMS : Intermarché, Carrefour, Casino, U etc.**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 23 juin 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0963537418**

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