Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 13/06/2025

NOUGALET SAS Nougalet rappelle Fritures caramel



- Noms des modèles ou références concernés : **Fritures / référence : 03589 / Lot : 0725**
- Marque : **Nougalet**
- **GTIN 3700589903934 Lot 720003935; 780003935; 840003935; 920003935; 940003935; 970003935; 1040003935**
- Conditionnements : **caisson**
- Date début/fin de commercialisation : **du 06/03/2025 au 06/09/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Friture poisson chocolat caramel**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Plusieurs Distributeurs**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence potentielle de Salmonella. Dans un ingrédient utilisé (chocolat lait caramel) – pas de cas de contamination confirmé à ce jour.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **La durée d'incubation est généralement de 1 à 2 jours et dépend de la dose de bactéries ingérées, . Diarrhée, fièvre, vomissements**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer.**
- 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, Echange, Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 30 juin 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0468740263**
- Informations complémentaires publiques : **La durée d'incubation est généralement de 1 à 2 jours et dépend de la dose de bactéries ingérées, de la santé de l'hôte et des caractéristiques de la souche de Salmonella. Diarrhée, fièvre, vomissements et douleurs abdominales sont les principaux symptômes de l'infection.**

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