Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 23/07/2025

CERELIA Cérélia rappelle Pâtons frais - Pâte à pizza fraiche

- Noms des modèles ou références concernés : **Pâtons frais - Pâte à pizza fraiche 2x220g**
- Marque : **Sans marque**
- **GTIN 3392590204928 Lot N° lot 78PM228/7198H DLC 06/08/25 Date limite de consommation 06/08/2025**
- Conditionnements : **2 sachets film plastique contenant chacun de la pâte à pizza cru sous vide regroupé dans un film imprimé.**
- Date début/fin de commercialisation : **du 10/07/2025 au 06/08/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **non**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **METRO CARREFOUR**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de salmonella dans le lot de farine utilisée pour la fabrication de pâtons de pâte à pizza fraiche.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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 : **jeudi 7 août 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