

RAPPEL DE PRODUIT

TETE ROULEE AVEC LANGUE VINAIGRETTE TRADITION ET TERROIR DU SUD OUEST

Alimentation / Viandes

TETE ROULEE AVEC LANGUE VINAIGRETTE

Marque : **TRADITION ET TERROIR DU SUD OUEST**

Modèle ou référence : **BARQUETTE 250 G**

- **Lot 211169013 Date limite de consommation 21/05/2021**
- **Lot 211239010 Date limite de consommation 28/05/2021**

Conditionnements : **BARQUETTE DE 250 G**

Date de commercialisation : **28/04/2021**

Date de fin de commercialisation : **28/05/2021**

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Marque de salubrité : **FR33550010CE**

Zone géographique de vente : Régions : **Nouvelle-Aquitaine**

Distributeurs : **AUCHAN CARREFOUR CASINO
INTERMARCHE LECLERC SYSTEME U**



Publication du : **11/05/2021**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **GENCOD COMMENCANT PAR 2428133**

Motif du rappel : **Salmonelle**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

Description complémentaire du risque : **Fièvre isolée ou accompagnée de diarrhée. Si vous avez ces symptômes, consultez votre médecin.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.**

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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **30/05/2021**

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

