Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 05/05/2022

YARDEN FRANCE 92 YARDEN FRANCE rappelle RAPPEL / RETRAIT Produits Elite /Strauss



- Noms des modèles ou références concernés : **Mini barre chocolat lait pétillant 96g Mini barre chocolat au lait fourrés crème de lait 96g Mini barre chocolat au lait fourrés lentilles et choco 96g**
- Marque : **ELITE / STRAUSS**
- **GTIN 7290103407223 Lot Tous les lots**
  GTIN 0815871011037 Lot Tous les lots
  GTIN 0815871011051 Lot Tous les lots
- Conditionnements : **Paquet de 96g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/01/2022 au 29/04/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Elite Chocolat**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **INTERMARCHE SUPERK AU BON GOUT FRANPRIX G20 EDEN CASH CARREFOUR KLOTCH BOUCHERIE YAGUEL ANDRE KACHER AUCHAN LEADER CASH**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **suspicion de salmonelle**
- 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, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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 : **mercredi 29 juin 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0176299000**

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