

# RAPPEL DE PRODUIT

## RAPPEL / RETRAIT PRODUITS ELITE /STRAUSS ELITE / STRAUSS

Alimentation / Produits sucrés

**RAPPEL / RETRAIT Produits Elite /Strauss**

Marque : **ELITE / STRAUSS**

Modèle ou référence : **Mini tablette Chocolat au lait sur son biscuit 200g Mini tablette chocolat blanc sur son biscuit 200g Mini tablette chocolat blondi sur son biscuit 200g**



Publication du : 05/05/2022

- **GTIN 7290000181103 Lot Tous les lots**
- **GTIN 7290105364883 Lot Tous les lots**
- **GTIN 7290107944373 Lot Tous les lots**

Conditionnements : **paquets de 200g**

Date de commercialisation : **01/01/2022**

Date de fin de commercialisation : **29/04/2022**

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

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**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Elite biscuits**

Motif du rappel : **suspicion de salmonelle**

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

Conduite à tenir : **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.**

Numéro de contact : **0176299000**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **29/06/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

