

# RAPPEL DE PRODUIT

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

Alimentation / Produits sucrés

**RAPPEL / RETRAIT Produits Elite /Strauss**

Marque : **ELITE / STRAUSS**

Modèle ou référence : **Swett@7 Gaufrettes enrobées  
chocolat fourrées crème noisettes 160g Swett@7  
gaufrettes fourrée crème noisette enrob. choco.  
Blanc 120g Reva Lesheva Gauffrettes enrobées  
Chocolat fourres Halva 120g**



Publication du : 05/05/2022

- **GTIN 7290106520066 Lot Tous les lots**
- **GTIN 7290107944366 Lot Tous les lots**
- **GTIN 7290106725423 Lot Tous les lots**

Conditionnements : Paquet de 120g Paquet de 160g

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 Wafers**

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

