

# RAPPEL DE PRODUIT

## GRAINES GERMÉES BIOLOGIQUES ALFALFA GERMLINE

Alimentation / Noix et graines

**Graines germées biologiques Alfalfa**

Marque : **GERMLINE**

Modèle ou référence : **En 60g En 100g**

- **GTIN 3465511911608 Lot 220427 Date limite de consommation 11/05/2022**
- **GTIN 3465511911608 Lot 220428 Date limite de consommation 12/05/2022**
- **GTIN 3465511912001 Lot 220427 Date limite de consommation 11/05/2022**
- **GTIN 3465511912001 Lot 220428 Date limite de consommation 12/05/2022**



Publication du : 05/05/2022

Conditionnements : Barquette avec couvercle de 60g

Barquette avec couvercle de 100g

Date de commercialisation : 28/04/2022

Date de fin de commercialisation : 12/05/2022

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

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **BIOCOOP LES NOUVEAUX ROBINSON  
MARCEL-ANNEMASSE RELAIS VERT VITAFRAIS  
NATURALIA CAFRUTA NATURDIS METRO**

Motif du rappel : **Détection 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, 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 : **0248746390**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **19/05/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

