

# RAPPEL DE PRODUIT

## TARTELETTE INDIVIDUELLE AUX FRUITS ELABOREE AU RAYON PATISSERIE

Alimentation / Autres

### TARTELETTE INDIVIDUELLE AUX FRUITS

Marque : **ELABOREE AU RAYON PATISSERIE**

Modèle ou référence : **Tartelettes individuelles aux fruits vendues au rayon pâtisserie traditionnelle**

- **GTIN 2020002835118 Lot Tartelettes aux fruits élaborées entre le 08/04 et le 08/06 au rayon pâtisserie traditionnelle**

Date de commercialisation : 08/04/2022

Date de fin de commercialisation : 08/06/2022

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

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **E.LECLERC AUSSONNE**



Publication du : 08/06/2022

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Le fournisseur HAFNER procède au rappel de fonds de tartelettes suite à la mise en évidence de la présence de salmonelles. Ces fonds de tartelettes sont utilisés pour la préparation de nos tartelettes aux fruits individuelles.

Motif du rappel : **Présence de salmonelles dans les fonds de tartelettes HAFNER utilisées pour l'élaboration de nos tartelettes aux fruits**

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

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

Numéro de contact : 0563660300

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 08/08/2022

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

<https://rappel.conso.gouv.fr>  
Le site des alertes de produits dangereux

