

RAPPEL DE PRODUIT

TARTELETTE FINGER FRAISE / TARTELETTE FINGER FRAMBOISE PAINS & DÉLICES

sans marque

Alimentation / Céréales et produits de boulangerie

**Tartelette finger Fraise / Tartelette finger Framboise
Pains & Délices**

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **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 vendues à Pains & Délices.**

- **GTIN 0209067000000 Lot Tous les lots**
- **GTIN 0209068000000 Lot Tous les lots**

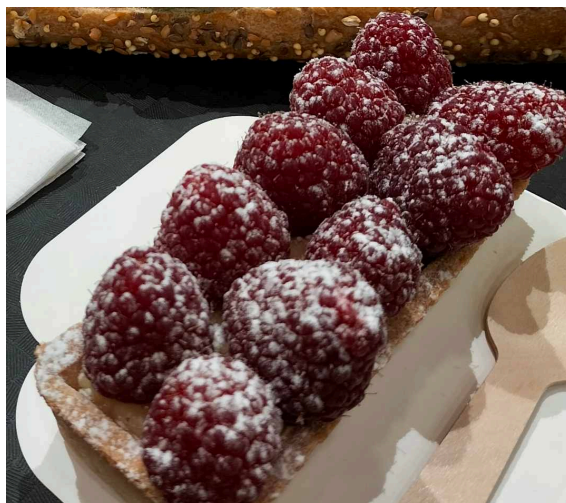
Date de commercialisation : 14/05/2022

Date de fin de commercialisation : 08/06/2022

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

Zone géographique de vente : Rouen et la métropole

Distributeurs : CITADIS



Publication du : 16/06/2022

Motif du rappel : **Présence de salmonelle dans les fonds de tartelettes Hafner**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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 : 0235588282

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 22/06/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

