

# RAPPEL DE PRODUIT

## TARTELETTE INDIVIDUELLE CITRON MERINGUEE ET CARMEL PASSION

### ELABORE AU RAYON PATISSERIE TRADITIONNELLE

Alimentation / Autres

**TARTELETTE INDIVIDUELLE CITRON MERINGUEE ET CARMEL PASSION**

Marque : **ELABORE AU RAYON PATISSERIE TRADITIONNELLE**

Modèle ou référence : **Tartelette individuelle citron meringuée et caramel passion vendue au rayon pâtisserie traditionnelle**

- **Lot Tartelette élaboré entre le 30/04/2022 et le 07/06/2022**

Conditionnements : **Vente individuelle en rayon traditionnelle**

Date de commercialisation : **30/04/2022**

Date de fin de commercialisation : **07/06/2022**

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

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **E.LECLERC Kingsheim**



Publication du : **09/06/2022**

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 caramel passion et citron meringuée.**

Motif du rappel : **Présence de salmonelles dans les fonds de tartelettes HAFNER utilisées pour l'élaboration de nos tartelettes passion caramel et citron meringuée.**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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 : 0389537823

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

