Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 09/06/2022

SOKING E.Leclerc Kingersheim rappelle TARTELETTE INDIVIDUELLE CITRON MERINGUEE ET CARAMEL PASSION



- Noms des modèles ou références concernés : **Tartelette individuelle citron meringuée et caramel passion vendue au rayon pâtisserie traditionnelle**
- Marque : **ELABORE AU RAYON PATISSERIE TRADITIONNELLE**
- **Lot Tartelette élaboré entre le 30/04/2022 et le 07/06/2022**
- Conditionnements : **Vente individuelle en rayon traditionnelle**
- Date début/fin de commercialisation : **du 30/04/2022 au 07/06/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **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.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **E.LECLERC Kingersheim**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- 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 par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 8 août 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0389537823**

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

FAITES PASSER LE MESSAGE :
Informez vos parents et amis de ce rappel !
Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre