

# RAPPEL DE PRODUIT

## TARTELETTE FRAISE X 2 / TARTELETTE FRAMBOISE X 2 / TARTELETTE AUX FRUITS X 2

Sans marque

Alimentation / Produits sucrés

**TARTELETTE fraise x 2 / tartelette framboise x 2 /  
tartelette aux fruits x 2**

Marque : **Sans marque**

Modèle ou référence : **TARTELETTE FRAISE X 2**

**TARTELETTE FRAMBOISE X 2 TARTELETTE FRUITS X 2**

- **GTIN 2000000010670 Lot Tous les lots Date limite de consommation 11/06/2022**
- **GTIN 2000000011486 Lot Tous les lots Date limite de consommation 11/06/2022**
- **GTIN 2000000011493 Lot Tous les lots Date limite de consommation 11/06/2022**



Publication du : 09/06/2022

Conditionnements : Tartelette en barquette x 2

Date de commercialisation : 20/05/2022

Date de fin de commercialisation : 08/06/2022

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

Zone géographique de vente : Départements : OISE (60)

Distributeurs : **MAGASIN E.LECLERC SAINT JUST EN CHAUSSEE UNIQUEMENT**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Tartelette rectangulaire**

Motif du rappel : **Présence de salmonelle sur le fond de tartelette**

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 : 0344787811

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 30/06/2022

Informations complémentaires publiques : Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les rapporter aux points de vente où ils ont été achetés.

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

