

# RAPPEL DE PRODUIT

## TARTELETTES FINGER 125X45 BORD DROIT SUCRÉES BEURRE HAFNER

Alimentation / Céréales et produits de boulangerie

**Tartelettes finger 125x45 bord droit sucrées beurre**

Marque : **HAFNER**

Modèle ou référence : **Carton de 60 Tartelettes finger 125x45 bord droit sucrées beurre**

- **GTIN 03068220269000 Lot 250322 Date de durabilité minimale 31/03/2023**

Conditionnements : Carton blanc contenant 60 tartelettes finger.

Date de commercialisation : 30/03/2022

Date de fin de commercialisation : 07/06/2022

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Promocash Metz - Promocash

Villefranche sur Saône - Promocash Chalon sur Saône -

Promocash Montceau les Mines - Promocash Le Puy

en Velay - Promocash Montluçon



Publication du : 09/06/2022

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles.**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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.

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

