

RAPPEL DE PRODUIT

ALUMETTE CROUSTILLANT

SANS MARQUE - PRODUIT ELABORE DANS NOTRE MAGASIN ET VENDU AU RAYON PATISSERIE TRADITIONNEL

Alimentation / Produits sucrés

ALUMETTE CROUSTILLANT

Marque : **SANS MARQUE - PRODUIT ELABORE DANS NOTRE MAGASIN ET VENDU AU RAYON PATISSERIE TRADITIONNEL**

Modèle ou référence : **PARFUM FRAMBOISE CASSIS
PARFUM VANILLE FRAMBOISE**

- **Lot Tous les lots**

Conditionnements : VRAC

Date de commercialisation : 25/05/2022

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

Marque de salubrité : /

Zone géographique de vente : 70200 LURE

Distributeurs : E.LECLERC DE LURE



Publication du : 10/06/2022

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : La Société HAFNER procède au retrait de la vente de fonds de tarte suite à la mise en évidence de la présence de salmonelles. Nous procédons donc au retrait / rappel des produits qui ont été fabriqués avec ces fonds de tarte dans notre magasin. Les produits ont uniquement été vendus au rayon pâtisserie traditionnel.

Motif du rappel : La Société HAFNER procède au retrait de la vente de fonds de tarte suite à la mise en évidence de la présence de salmonelles. Nous procédons donc au retrait / rappel des produits qui ont été fabriqués avec ces fonds de tarte dans notre magasin.

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au 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 : **0384628822**

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

