Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 10/06/2022

GAILLAC DISTRIBUTION CENTRE E.LECLERC A GAILLAC 81600 rappelle Tartelette citron meringué et tartelette framboise



- Noms des modèles ou références concernés : **TARTELETTE CITRON MERINGUE ET TARTELETTE FRAMBOISE**
- Marque : **E.LECLERC GAILLAC DISTRIBUTION**
- **GTIN 2000003096824 Lot Tous les lots**
  GTIN 0205690000000 Lot Tous les lots
- Conditionnements : **Tartelette de 150g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 22/04/2022 au 07/06/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **TARTELETTE CITRON MERINGUE VENDUE AU RAYON PATISSERIE TRADITIONNELLE ET TARTELETTE FRAMBOISE VENDUE AU RAYON PATISSERIE TRADITIONNELLE**
- Zone géographique de vente : **CENTRE E.LECLERC GAILLAC 81600**
- Distributeurs : **Uniquement vendues au rayon pâtisserie traditionnelle du Centre E.Leclerc de Gaillac**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelles.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Contacter le point de vente, 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 : **0563577609**

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