

RAPPEL DE PRODUIT

TARTELETTES FINGER AUX FRUITS OU AUX FRAISES E. LECLERC

Alimentation / Produits sucrés

Tartelettes finger aux fruits ou aux fraises

Marque : **E. LECLERC**

Modèle ou référence : **Tartelettes aux fruits ou aux fraises vendues au rayon pâtisserie traditionnel du centre E. LECLERC de CARCASSONNE**

- **Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 19/04/2022 et le 10/06/2022**

Date de commercialisation : 19/04/2022

Date de fin de commercialisation : 08/06/2022

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

Zone géographique de vente : **CARCASSONNE**

Distributeurs : **Le service pâtisserie du centre E. LECLERC de CARCASSONNE**



Publication du : 15/06/2022

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Le produit a été assemblé dans le magasin au sein du rayon pâtisserie. Il a été vendu au rayon traditionnel de la pâtisserie du centre E.LECLERC de Carcassonne. Le produit concerné est la pâte (en format finger) servant de base pour les tartelettes aux fruits ou aux fraises.**

Motif du rappel : **Présence de salmonelle dans les pâtes de la marque HAFNER servant de base pour les tartelettes.**

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

Description complémentaire du risque : **Des troubles gastro-intestinaux comme diarrhée et vomissements peuvent apparaître, accompagnés de fièvre et de maux de tête au cours des 6 à 72H après la consommation des produits contaminés.**

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 : 0969324252

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

