

# RAPPEL DE PRODUIT

## COLLET FUME CRU SUPERIEUR MAURER

Alimentation / Viandes

**COLLET FUME CRU SUPERIEUR**

Marque : **MAURER**

Modèle ou référence : **COLLET FUME CRU ENTIER  
SOUS VIDE**

- **GTIN 3301090182780 Lot 22137, entier sous vide  
Date limite de consommation 16/07/2022**

Conditionnements : **Sous vide et à la découpe dans les rayons traditionnels GMS**

Date de commercialisation : **24/05/2022**

Date de fin de commercialisation : **16/07/2022**

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

Marque de salubrité : **FR 68-166-001 CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **METRO COLMAR, METRO BELFORT,  
METRO KINGERSHEIM, METRO SOUFFELWEYSHEIM,  
INTERMARCHE BARTENHEIM, METRO NANCY, CORA  
WITTENHEIM, INTERMARCHE BASE DE SAINT DIE, LE  
DELAS SAS RUNGIS, ETS. RIBAUT SAULNIERES**



Publication du : **16/06/2022**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Date de fabrication : 12 mai 2022 Date limite de consommation : 16 juillet 2022**

Motif du rappel : **Présence de salmonelle**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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.**

Numéro de contact : **0805385749**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **16/08/2022**

Informations complémentaires publiques : **Collet fumé cru vendu en rayons Libre Service et en rayons Traditionnels à la découpe.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

