

RAPPEL DE PRODUIT

TARTELETTES AUX FRAISES FINGER

Tartelettes assemblées en magasin

Alimentation / Produits sucrés

Tartelettes aux fraises Finger

Marque : **Tartelettes assemblées en magasin**

Modèle ou référence : **Tartelettes aux fraises Finger**

- **GTIN 111111111116 Date limite de consommation entre le 30/04/2022 et le 09/06/2022**

Conditionnements : par 2 ou par 4

Date de commercialisation : 30/04/2022

Date de fin de commercialisation : 09/06/2022

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

Marque de salubrité : aucun

Zone géographique de vente : Départements : AIN (01), ISERE (38), SAVOIE (73), HAUTE-SAVOIE (74)

Distributeurs : Carrefour groupe Provincia (magasins en Savoie, Haute-Savoie, Ain et Isère : Magasins Carrefour

Thones, St Jean de Maurienne, Sevrier, Albertville, Chatillon (01), Voiron, Cluses, Crémieu et Ugine)



Publication du : 23/06/2022

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Tartelettes vendues sous blister transparent**

Motif du rappel : **Suspicion de Salmonelles**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente, Contacter le service consommateur, 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 : 0969397000

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **04/07/2022**

Informations complémentaires publiques : **Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre service consommateurs au 09 69 39 70 00 du lundi au samedi de 9H à 19H.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

