

RAPPEL DE PRODUIT

ROTI CUIT SUPERIEUR 4 TRANCHES

gast

Alimentation / Viandes

ROTI CUIT SUPERIEUR 4 TRANCHES

Marque : **gast**

Modèle ou référence : **ROTI CUIT**

- **GTIN 3411320111661 Lot 21154 Date limite de consommation 29/06/2021**
- **Lot 21147 Date limite de consommation 25/06/2021**
- **Lot 21159 Date limite de consommation 01/07/2021**
- **Lot 21147 Date limite de consommation 28/06/2021**
- **Lot 21138 Date limite de consommation 21/06/2021**
- **Lot 21138 Date limite de consommation 12/06/2021**
- **Lot 21138 Date limite de consommation 17/06/2021**
- **Lot 21147 Date limite de consommation 23/06/2021**
- **Lot 21147 Date limite de consommation 23/06/2021**
- **Lot 21147 Date limite de consommation 26/06/2021**
- **Lot 21154 Date limite de consommation 29/06/2021**
- **Lot 21138 Date limite de consommation 17/06/2021**
- **Lot 21138 Date limite de consommation 23/06/2021**
- **Lot 21147 Date limite de consommation 30/06/2021**
- **Lot 21147 Date limite de consommation 24/06/2021**
- **Lot 21138 Date limite de consommation 16/06/2021**



Publication du : 14/06/2021

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR69273009CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : AUCHAN CARREFOUR CASINO SUPER U

Motif du rappel : SUSPICION DE PRÉSENCE DE SALMONELLE

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 : **0472284273**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **30/06/2021**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

