Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 14/06/2021

SOCIETE NOUVELLE GAST gast rappelle ROTI CUIT SUPERIEUR 4 TRANCHES



- Noms des modèles ou références concernés : **ROTI CUIT**
- Marque : **gast**
- **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
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR69273009CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **AUCHAN CARREFOUR CASINO SUPER U**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **SUSPICION DE PRÉSENCE DE SALMONELLE**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 30 juin 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0472284273**

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