

RAPPEL DE PRODUIT

TETE ROULEE GAST

Alimentation / Viandes

TETE ROULEE

Marque : **GAST**

Modèle ou référence : **TETE ROULEE LYONNAISE
PISTACHEE TETE ROULEE 1/2 LUNE TETE ROULEE
SANS BARDE RAYON COUPE**

- **GTIN 3411320017277 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 12/06/2021 et le 20/06/2021**
- **GTIN 3411320017307 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 12/06/2021 et le 20/06/2021**
- **GTIN 3411320057990 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 12/06/2021 et le 20/06/2021**
- **GTIN 3411320057969 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 12/06/2021 et le 20/06/2021**



Publication du : 14/06/2021

Date de commercialisation : 05/05/2021

Date de fin de commercialisation : 10/06/2021

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

Marque de salubrité : FR69273009CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : EPICERIE CASINO

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, 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 : **0472284573**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **25/06/2021**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

