

RAPPEL DE PRODUIT

GINGEMBRE MOULU

Samia

Alimentation / Herbes et épices

Gingembre moulu

Marque : **Samia**

Modèle ou référence : **100g**

- **GTIN 3276650132003 Lot 22AC495 Date de durabilité minimale 01/04/2025**

Conditionnements : **100g**

Date de commercialisation : **26/04/2022**

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **Grandes surfaces et épiceries**



Publication du : **25/10/2022**

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**

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

Conduite à tenir : **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 : **0148111555**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **25/11/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

