

RAPPEL DE PRODUIT

PIED AU VIN l'aredienne

Alimentation / Autres

PIED AU VIN

Marque : **l'aredienne**

Modèle ou référence : **pied au vin l'aredienne**

- **Lot 336 Date de consommation recommandée 02/12/2024**

Conditionnements : 4/4h conserve metal

Date de commercialisation : 10/12/2021

Date de fin de commercialisation : 15/12/2022

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

Marque de salubrité : 19.249.002

Zone géographique de vente : **Départements : CORREZE (19)**

Distributeurs : **copains comme cochons et l'aredienne marché tulle ussel et bugéat**



Publication du : 22/12/2022

Motif du rappel : **probleme de stabilité des conserves**

Risques encourus : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme).**

Conduite à tenir : **Détruire le produit.**

Préconisation sanitaire :

Le botulisme est une maladie rare qui résulte le plus souvent de la consommation d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique produite par Clostridium botulinum. Cette toxine se développe notamment dans les conserves ou les produits de charcuterie de fabrication familiale ou artisanale pour lesquelles le procédé de stérilisation n'a pas été maîtrisé. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus précocement ou plus tardivement (2 heures jusqu'à 10 jours). L'intoxication botulique est caractérisée par des signes neurologiques : sensation de vision floue, paupières tombantes, troubles de la parole, difficulté à avaler, sécheresse de la bouche, faiblesse musculaire. Des signes digestifs (constipation, vomissements, diarrhée) accompagnent souvent les signes neurologiques.

Numéro de contact : **0677622466**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **02/12/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

