

Date du retrait et rappel du produit :08/07/2021

L'Atelier du Poissonnier procède au retrait de la vente et au rappel des produits suivants :

Nom du produit : **Rillettes de limande citron poivre de Malabar**

Type de conditionnement : 90g / 125g



Désignation	Numéro de lot	DDM	Code barre EAN
Rillettes de limande citron poivre de Malabar - pots WECK 125g	6062	08/08/2022	3760007091889
	6899	24/09/2022	
	8955	29/06/2023	3760007091575
	8978	29/06/2023	
	9003	05/12/2022	
	10802	14/04/2024	
	11585	14/06/2024	
	7951	05/12/2022	
Rillettes de limande citron poivre de Malabar - pots 90g	11240	17/05/2024	
	9461	25/11/2023	3760007090585
	6021	25/06/2022	
	3866	27/03/2022	
	7746	13/08/2022	
	7747	07/08/2022	
	7779	04/09/2022	
	8942	13/08/2022	
	4700	04/06/2022	
	3720	08/03/2022	
	10795	14/04/2024	
	10796	14/04/2024	
	11589	14/06/2024	
11209	17/05/2024		
6238	20/06/2022		
3794	20/03/2022		
Rillettes de limande citron poivre de Malabar - pots 90g	2489	26/09/2021	
Coffret tube contenant la Rillettes de limande citron	2838		3760007095139
	2887		
	3688		
	3463		

<b>poivre de Malabar 90g</b>	2994		
	3246		
	3958		
	3034		
<b>Rillettes de limande citron poivre de Malabar - pots 90g</b>	2851	30/11/2021	3760007092404
	2389	19/10/2021	
	2390	26/09/2021	
<b>Rillettes de limande citron poivre de Malabar - pots WECK 125g</b>	3385	24/01/2022	3760007090318
	2464	19/10/2021	
	2848	30/11/2021	
	2573	07/11/2021	
	3002	14/12/2021	
	2730	20/11/2021	

En effet, notre fournisseur de Poivre de Malabar nous a alerté sur la présence de résidu de pesticide (Oxyde d'éthylène) en teneur supérieure aux normes de la Communauté européenne dans le poivre que nous avons utilisé dans la fabrication de ces différents lots de Rillettes de limande citron poivre de Malabar.

Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au magasin d'achat où ils seront remboursés.

#### **L'Atelier du Poissonnier et la sécurité alimentaire :**

Les matières premières entrant dans la composition de nos produits sont validées à partir des analyses réalisées par nos fournisseurs. De plus, nous réalisons des analyses ponctuelles sur certaines de ces matières au sein de notre laboratoire certifié. Aucun écart n'a été constaté jusqu'à ce jour. Rien ne pouvait présager ce genre de problème.

Suite à la mise en lumière de la présence d'EtO (Oxyde d'Ethylène) non désirée dans le sésame et d'autres produits en provenance d'Inde, notre fournisseur de poivre de Malabar réalise de nombreux contrôles sur toutes les matières jugées à risques entrant dans ses productions.

Cependant l'élargissement des contrôles sur un lot de poivre de Malabar réceptionné avant la crise a mis en évidence un taux d'EtO supérieur à la limite européenne.

Dès aujourd'hui, notre fournisseur et nous même mettons en place des mesures de maîtrise complémentaires afin d'éviter ce type de contamination à l'avenir. Nous nous excusons pour cet incident.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter le service qualité de l'Atelier du Poissonnier en composant le n° suivant : 02 61 99 00 06

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

Le service qualité