

RAPPEL DE PRODUIT

CUISINE CREATIVE - ALLUMETTES DE VIANDE SECHEE AUX CEPES MONTAGNE NOIRE

Alimentation / Viandes

**CUISINE CREATIVE - ALLUMETTES DE VIANDE SECHEE
AUX CEPES**

Marque : **MONTAGNE NOIRE**

Modèle ou référence : **CUISINE CRÉATIVES**

**ALLUMETTES AUX CÈPES- Lot : 210139556 - DLUO :
08/08/2021 - Présence de Salmonelle EAN :
3339720415953**

- **GTIN 3339720415953 Lot 210139556 Date limite de
consommation 08/08/2021**

Conditionnements : Barquette de 70 g conditionnées
sous atmosphère protectrice

Date de commercialisation : 15/06/2021

Date de fin de commercialisation : 18/06/2021

Température de conservation : Produit à conserver au
réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 11.262.047 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Intermarché



Publication du : 22/06/2021

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Barquette de 70 g conditionnées sous
atmosphère protectrice

Motif du rappel : Présence de salmonelle sur 1 analyses interne.

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

Description complémentaire du risque : Les TIA 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.

Conduite à tenir : Ne plus consommer, 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 : 0660366396

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **08/08/2021**

Informations complémentaires publiques : **Affichage ciblé dans les 7 magasins Intermarché livrés avec ce lot et cette référence**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

