

RAPPEL DE PRODUIT

GARUM

Garum de Tours

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture

Garum

Marque : **Garum de Tours**

Modèle ou référence : **Garum de Tours, lots 5, 6, 22, 106, 113, 3L dans tous leurs conditionnements, bouteilles ou bib.**

- **Lot lots 5 6 22 106 113 3L**

Conditionnements : **bouteille en verre de 10, 20, 37.5 et 50 cl et en bib de 3 L**

Date de commercialisation : **20/08/2022**

Date de fin de commercialisation : **08/06/2023**

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

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **Vente direct et vente en épicerie sur l'agglomération de Tours : Biolinet, Maison Clément, Sur la Branche, BioCoop Tours Centre, Epicerie Dejault.**

Vente en vrac auprès de restaurateurs en Belgique et en France.



Publication du : **09/06/2023**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Les produits garum de Tours sont distribués en bouteilles en verre et en bib de 3 L auprès des professionnels, essentiellement des restaurateurs, dans des épiceries spécialisées et en direct sur des marchés.**

Motif du rappel : **Le processus appliqué ne permet pas de s'assurer de l'absence de toxines botuliques.**

Risques encourus : **Autre risque.**

Description complémentaire du risque : **le botulisme se caractérise par des troubles digestifs en début d'évolution, une paralysie des muscles de l'accommodation, une paralysie buccale et paralysies des membres et des muscles respiratoires.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur, Détruire le produit.**

Numéro de contact : **0629881757**

Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**

Date de fin de la procédure de rappel : **02/06/2025**

Informations complémentaires publiques : **La procédure de rappel des garum de Tours s'inscrit dans une démarche de précaution, rendue nécessaire par les caractéristiques de fabrication de ce condiment singulier**

dont nous reprenons tout le processus de fabrication.

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

