

RAPPEL DE PRODUIT

ROSETTE LYON VERITABLE AU JB ~3KG VENDU AU RAYON TRADITIONNEL À LA COUPE

Sans marque

Alimentation / Viandes

ROSETTE LYON VERITABLE AU JB ~3KG vendu au rayon traditionnel à la coupe

Marque : **Sans marque**

Modèle ou référence : **3KG produit vendu au rayon traditionnel à la coupe**

- **GTIN 3234811100032 Lot PRF 230302 Date limite de consommation 31/07/2023**

Date de commercialisation : 10/05/2023

Date de fin de commercialisation : 05/06/2023

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Marque de salubrité : FR 69 238 004 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **FRANPRIX** et réseaux de distribution de **Franprix**



Publication du : 12/06/2023

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **produit vendu au rayon traditionnel à la coupe**

Motif du rappel : Suite à la présence éventuelle de Salmonelles et par mesure de précaution, la société **FRANPRIX** procède au rappel du produit

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

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

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 : 0970171000

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **25/06/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

