

RAPPEL DE PRODUIT

EPICES PÈRE GASPARD 1KG

La Bovida

Alimentation / Herbes et épices

Epices Père Gaspard 1kg

Marque : **La Bovida**

Modèle ou référence : **Epices père Gaspard 1kg**

- **GTIN 3598561111015 Lot PR23050294 Date de durabilité minimale 30/04/2025**

Conditionnements : **sac de 1kg**

Date de commercialisation : **12/05/2023**

Date de fin de commercialisation : **03/07/2023**

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

Marque de salubrité : **EMB18255C**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **magasin la bovida Limoges 19 Rue Auguste Comte, 87280 Limoges**
Magasin la bovida Halennes- lez- Haubourdin 250 Rue du Général de Gaulle, 59320 Hallennes-lez-Haubourdin



Publication du : **04/07/2023**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Epices Père Gaspard en sac de 1kg**

Motif du rappel : **presence détecté de salmonelle**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente, Contacter le service consommateur, 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 : **0248667321**

Modalités de compensation : **Remboursement, Echange.**

Date de fin de la procédure de rappel : **03/08/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

