

RAPPEL DE PRODUIT

VIANDE HACHÉE DE VEAU AXURIA

Alimentation / Viandes

Viande hachée de veau

Marque : **AXURIA**

Modèle ou référence : **Viande hachée de veau 150g x 8
sous atmosphère protectrice Viande hachée de veau
DUO 240g sous atmosphère protectrice Viande
hachée gros de veau**

- **Lot LOT 2023354B Date limite de consommation 26/12/2023**
- **Lot LOT 2023354B Date limite de consommation 27/12/2023**

Conditionnements : **BARQUETTE SOUS ATMOSPHERE
PROTECTRICE / POCHE SOUS VIDE**

Date de commercialisation : 20/12/2023

Date de fin de commercialisation : 20/12/2023

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

Marque de salubrité : FR 64.188.001 CE

Zone géographique de vente : **Régions : Nouvelle-
Aquitaine**

Distributeurs : **Pas d'enseigne, clients particuliers et B2B**



Publication du : 05/01/2024

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**

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

Description complémentaire du risque : **Cuisson à coeur à réaliser**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, 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 : **0559283365**

Modalités de compensation : **Réparation.**

Date de fin de la procédure de rappel : **05/01/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

