

RAPPEL DE PRODUIT

NATURE/ NOISETTE/NOIX/ POIVRE MADAGASCAR/ POIVRE VERT

Le Philou Normand

Alimentation / Viandes

nature/ noisette/noix/ poivre madagascar/ poivre vert

Marque : **Le Philou Normand**

Modèle ou référence : **nature/ noisette/noix/ poivre madagascar/ poivre vert**

- GTIN 3770013089114 Lot F24088005 Date de consommation recommandée 28/07/2024
- GTIN 3770013089053 Lot F24088003 Date de consommation recommandée 28/07/2024
- GTIN 3770013089046 Lot F24088004 Date de consommation recommandée 28/07/2024
- GTIN 3770013089015 Lot F24088002 Date de consommation recommandée 28/07/2024
- GTIN 3770013089435 Lot F24088006 Date de consommation recommandée 28/07/2024



Publication du : 02/05/2024

Conditionnements : **Vente a l'unité**

Date de commercialisation : 16/04/2024

Date de fin de commercialisation : 30/04/2024

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

Marque de salubrité : **Fr.14.119.001.CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **Epicerie Fine**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Forme en fonction du gout**

Motif du rappel : **Présence de salmonelle**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Contacter le 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 : 0231470021

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 30/07/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

