

# RAPPEL DE PRODUIT

## MORCEAUX DE NOIX DE COCO SOLO 120G VOIE VERTE

Alimentation / Fruits et légumes

**Morceaux de noix de coco solo 120g**

Marque : **VOIE VERTE**

Modèle ou référence : **Morceaux de noix de coco solo 120g**



Publication du : 14/05/2024

- **GTIN 3700758500896 Lot 478612 Date limite de consommation 03/05/2024**

Conditionnements : **barquette 120g**

Date de commercialisation : **27/04/2024**

Date de fin de commercialisation : **27/04/2024**

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

Marque de salubrité : **Microbiologique**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **COOPERATIVE U FONTENAY, AGEN,**

**VENDARGUE, ST JUST, MULHOUSE CARREFOUR**

**MARKET FERNAY CASINO CORBAS FRAIS SCAPALSACE**

**COLMAR AUCHAN RETAIL HYPER CARVIN AUCHAN**

**COURNON FRAIS AUCHAN VALENCE FRAIS AUCHAN**

**DISPAM LE PONTET**

Motif du rappel : **Présence Salmonella**

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 : **0437858595**

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

Date de fin de la procédure de rappel : **13/05/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

