

RAPPEL DE PRODUIT

PURÉE DE SÉSAME TAHIN BIO

Le Bio de Manon

Alimentation / Noix et graines

Purée de Sésame TAHIN Bio

Marque : **Le Bio de Manon**

Modèle ou référence : **Gencod 3760240724636 Purée de Sésame TAHIN Bio en bocal de 250g**

- **GTIN 3760240724636 Lot 4347H Date de durabilité minimale 31/12/2026**
- **GTIN 3760240724636 Lot 4347H1 Date de durabilité minimale 31/12/2026**
- **GTIN 3760240724636 Lot 4347H2 Date de durabilité minimale 31/12/2026**
- **GTIN 3760240724636 Lot 5029H Date de durabilité minimale 31/01/2027**



Publication du : 26/05/2025

Conditionnements : Purée de Sésame TAHIN Bio en bocal de 250g

Date de commercialisation : 01/01/2024

Date de fin de commercialisation : 23/05/2025

Température de conservation : Produit à conserver à température ambiante

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **GMS : Intermarché, Carrefour, Casino, U etc.**

Motif du rappel : **Détection de salmonelles**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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 : **0963537418**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **23/06/2025**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

