

RAPPEL DE PRODUIT

FIGATELLU FIN FUMÉ AU FEU DE BOIS A GRATE

Alimentation / Viandes

Figatellu fin fumé au feu de bois

Marque : **A GRATE**

Modèle ou référence : **Fittone LS - A GRATE**

- **Lot 19225 Date de durabilité minimale 21/07/2025**

Conditionnements : Dans les cartons en VRAC.

Date de commercialisation : 09/05/2025

Date de fin de commercialisation : 26/05/2025

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

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : SPAR, UTILE, Restaurants, Epicerie.



Publication du : 27/05/2025

Motif du rappel : **Problème bactériologique**

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

Conduite à tenir : **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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 05/08/2025

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

