

RAPPEL DE PRODUIT

CROUSTI-CHOC

Nougalet

Alimentation / Cacao, café et thé

Crousti-choc

Marque : **Nougalet**

Modèle ou référence : **Crousti-choc / référence : 06302**

- **GTIN 3700589925554 Lot 720025555; 790025555**

Conditionnements : Caissons de 1kg et 2.5 kg - Sachet

Date de commercialisation : 06/03/2025

Date de fin de commercialisation : 06/09/2025

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

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **Plusieurs Distributeurs :**



Publication du : 13/06/2025

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Petite bille céréale enrobée chocolat caramel**

Motif du rappel : **Présence potentielle de Salmonella. Dans un ingrédient utilisé (chocolat lait caramel) – pas de cas de contamination confirmé à ce jour.**

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

Description complémentaire du risque : **La durée d'incubation est généralement de 1 à 2 jours et dépend de la dose de bactéries ingérées, . Diarrhée, fièvre, vomissements**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer.**

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 : **0468740263**

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

Date de fin de la procédure de rappel : **30/06/2025**

Informations complémentaires publiques : **La durée d'incubation est généralement de 1 à 2 jours et dépend de la**

dose de bactéries ingérées, de la santé de l'hôte et des caractéristiques de la souche de Salmonella. Diarrhée, fièvre, vomissements et douleurs abdominales sont les principaux symptômes de l'infection.

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

