

RAPPEL DE PRODUIT

FRITURES CARAMEL

Nougalet

Alimentation / Cacao, café et thé

Fritures caramel

Marque : **Nougalet**

Modèle ou référence : **Fritures / référence : 03589 / Lot : 0725**

- **GTIN 3700589903934 Lot 720003935; 780003935; 840003935; 920003935; 940003935; 970003935; 1040003935**
- **GTIN 3700589903934 Lot 0990003935**



Publication du : 20/06/2025

Conditionnements : **caisson**

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**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Friture poisson 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

