

RAPPEL DE PRODUIT

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ 3 TRANCHES CONSERVATION SANS NITRITE

Madrange

Alimentation / Viandes

**Jambon cuit supérieur découenné dégraissé
3 tranches conservation sans nitrite**

Marque : **Madrange**

Modèle ou référence : **Jambon cuit supérieur 3
tranches (120 g) conservation sans nitrite Madrange**

- **GTIN 3180940089406 Lot 281 08:02 CJ10OB Date
limite de consommation 02/11/2021**

Conditionnements : Conditionné sous atmosphère
modifiée

Date de commercialisation : 13/10/2021

Date de fin de commercialisation : 24/10/2021

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

Marque de salubrité : FR 87.065.001 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : INTERMACHE



Publication du : 15/10/2021

Motif du rappel : **Taux de sel non-conforme. Risque de conservation du produit**

Risques encourus : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme) \ Clostridium perfringens.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Détruire le produit.**

Préconisation sanitaire :

Le botulisme est une maladie rare qui résulte le plus souvent de la consommation d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique produite par *Clostridium botulinum*. Cette toxine se développe notamment dans les conserves ou les produits de charcuterie de fabrication familiale ou artisanale pour lesquelles le procédé de stérilisation n'a pas été maîtrisé. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus précocement ou plus tardivement (2 heures jusqu'à 10 jours). L'intoxication botulique est caractérisée par des signes neurologiques : sensation de vision floue, paupières tombantes, troubles de la parole, difficulté à avaler, sécheresse de la bouche, faiblesse musculaire. Des signes digestifs (constipation, vomissements, diarrhée) accompagnent souvent les signes neurologiques.

Les toxines produites par *C. perfringens* peuvent provoquer, dans les 24 heures qui suivent la consommation de l'aliment contaminé, des symptômes gastro-intestinaux (diarrhée, maux de ventre, nausées, vomissements), rarement accompagnés de fièvre. Le tableau clinique peut être plus grave chez les personnes sensibles,

notamment les jeunes enfants et les personnes âgées.

Numéro de contact : 0555318056

Modalités de compensation : Autre (voir informations complémentaires).

Date de fin de la procédure de rappel : 24/10/2021

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

