

RAPPEL DE PRODUIT

FONDANT D'ARLY, SÉLECTION TARTIFLETTE

Coopérative Fruitière du Val d'Arly

Alimentation / Lait et produits laitiers

Fondant d'Arly, Sélection tartiflette

Marque : **Coopérative Fruitière du Val d'Arly**

Modèle ou référence : **Fondant d'Arly 400g Petit**

Fondant d'Arly 200g Sélection tartiflette 450g

- Lot 311921, 311922, 311923, 311924, 311925, 311926, 311927, 311928, 311929, 311930, 311931, 311932, 311933, 311934, 311935, 311937, 311938, 311940, 312011, 312013, 312014, 312015, 312016, 312017, 312018 Date de durabilité minimale entre le 05/11/2021 et le 02/12/2021

Conditionnements : emballage en boîte en bois sous film papier

Date de commercialisation : 27/09/2021

Date de fin de commercialisation : 10/11/2021

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 73 114 001 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : magasins de la Coopérative Fruitière du Val D'Arly (Flumet, Faverges, Chamonix, Cluses, Megève) , Intermarché, Carrefour, Super U, Metro, Monoprix



Publication du : 13/11/2021

Motif du rappel : Déclaration d'infection d'un troupeau par *Brucella melitensis*

Risques encourus : *Brucella* spp (agent responsable de la brucellose).

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

Préconisation sanitaire :

Après une incubation de 1 semaine à 1 mois, l'infection à sa phase aiguë se manifeste par des symptômes non spécifiques et qui peuvent être discrets : fièvre isolée ou syndrome pseudo grippal associant fièvre, douleurs articulaires et musculaires, mal de tête, fatigue. Plus rarement, des atteintes testiculaires (orchite), neurologiques (méningite) ou articulaires (arthrites) sont possibles. Une forme chronique peut apparaître après plusieurs semaines ou mois sous forme d'infections localisées, en particulier aux articulations. Si le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à coeur des produits à +65°C permet de détruire les bactéries *Brucella* et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

Numéro de contact : 0800945235

Modalités de compensation : Remboursement, Echange.

Date de fin de la procédure de rappel : 26/11/2021

Informations complémentaires publiques : **Les fromages cuits au four ne présentent pas de risque**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

