

RAPPEL DE PRODUIT

RAPPEL / RETRAIT PRODUITS ELITE /STRAUSS ELITE / STRAUSS

Alimentation / Produits sucrés

RAPPEL / RETRAIT Produits Elite /Strauss

Marque : **ELITE / STRAUSS**

Modèle ou référence : **Mini barre chocolat lait pétillant**

96g Mini barre chocolat au lait fourrés crème de lait

**96g Mini barre chocolat au lait fourrés lentilles et
choco 96g**

- **GTIN 7290103407223 Lot Tous les lots**
- **GTIN 0815871011037 Lot Tous les lots**
- **GTIN 0815871011051 Lot Tous les lots**



Conditionnements : **Paquet de 96g**

Date de commercialisation : **01/01/2022**

Date de fin de commercialisation : **29/04/2022**

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

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **INTERMARCHÉ SUPERK AU BON GOUT**

FRANPRIX G20 EDEN CASH CARREFOUR KLOTCH

BOUCHERIE YAGUEL ANDRE KACHER AUCHAN LEADER

CASH

Publication du : **05/05/2022**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Elite Chocolat**

Motif du rappel : **suspicion de salmonelle**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente,
Contacter le point de vente, 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.

Numéro de contact : **0176299000**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **29/06/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

