

RAPPEL DE PRODUIT

TARTELETTE INDIVIDUELLE AUX FRAISES-AUX FRAMBOISES-AUX FRUITS

ELABOREES DANS NOTRE RAYON PATISserie

Alimentation / Céréales et produits de boulangerie

**TARTELETTE INDIVIDUELLE AUX FRAISES-AUX
FRAMBOISES-AUX FRUITS**

Marque : **ELABOREES DANS NOTRE RAYON
PATISserie**

Modèle ou référence : **TARTELETTE INDIVIDUELLE AUX
FRAISES-AUX FRAMBOISES-AUX FRUITS**

- **Lot Tous les produits commercialisés entre le 21/05/
2022 et le 08/06/2022**

Date de commercialisation : 21/05/2022

Date de fin de commercialisation : 08/06/2022

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

Zone géographique de vente : **Centre E. LECLERC de
Belfort**

Distributeurs : **Centre E. LECLERC de Belfort**



Publication du : 09/06/2022

Motif du rappel : La société HAFNER procède au retrait de la vente des tartellettes finger suite à la mise en évidence de la présence de Salmonelles. Ces fonds de tartellette sont utilisés pour la préparation de nos tartellettes vendues au rayon pâtisserie traditionnelle

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au 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 : 0384903650

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **08/08/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

