

RAPPEL DE PRODUIT

TARTELETTE CITRON MERINGUÉ ET TARTELETTE FRAMBOISE

E.LECLERC GAILLAC DISTRIBUTION

Alimentation / Autres

Tartelette citron meringué et tartelette framboise

Marque : **E.LECLERC GAILLAC DISTRIBUTION**

Modèle ou référence : **TARTELETTE CITRON MERINGUE ET TARTELETTE FRAMBOISE**

- **GTIN 2000003096824 Lot Tous les lots**
- **GTIN 0205690000000 Lot Tous les lots**

Conditionnements : Tartelette de 150g

Date de commercialisation : 22/04/2022

Date de fin de commercialisation : 07/06/2022

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

Zone géographique de vente : **CENTRE E.LECLERC GAILLAC 81600**

Distributeurs : **Uniquement vendues au rayon pâtisserie traditionnelle du Centre E.Leclerc de Gaillac**



Publication du : 10/06/2022

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **TARTELETTE CITRON MERINGUE VENDUE AU RAYON PATISserie TRADITIONNELLE ET TARTELETTE FRAMBOISE VENDUE AU RAYON PATISserie TRADITIONNELLE**

Motif du rappel : **Présence de salmonelles.**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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 : **0563577609**

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

