

RAPPEL DE PRODUIT

COLLET FUME CRU SUPERIEUR MAURER

Alimentation / Viandes

COLLET FUME CRU SUPERIEUR

Marque : **MAURER**

Modèle ou référence : **COLLET FUME CRU ENTIER
SOUS VIDE**

- **GTIN 3301090182780 Lot 22137, entier sous vide**
Date limite de consommation 16/07/2022

Conditionnements : Sous vide et à la découpe dans les rayons traditionnels GMS

Date de commercialisation : 24/05/2022

Date de fin de commercialisation : 16/07/2022

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 68-166-001 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : METRO COLMAR, METRO BELFORT,
METRO KINGERSHEIM, METRO SOUFFELWEYSHEIM,
INTERMARCHE BARTENHEIM, METRO NANCY, CORA
WITTENHEIM, INTERMARCHE BASE DE SAINT DIE, LE
DELAS SAS RUNGIS, ETS. RIBAUT SAULNIERES



Publication du : 16/06/2022

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Date de fabrication : 12 mai 2022 Date limite de consommation : 16 juillet 2022

Motif du rappel : **Présence de salmonelle**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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 : **0805385749**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **16/08/2022**

Informations complémentaires publiques : **Collet fumé cru vendu en rayons Libre Service et en rayons Traditionnels à la découpe.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

