

RAPPEL DE PRODUIT

PÂTES DE SÉSAMES 460GR SERKEROGLU TAHIN 460GR

Alimentation / Noix et graines

pâtes de sésames 460GR

Marque : **SERKEROGLU TAHIN 460GR**

Modèle ou référence : **SERKEROGLU TAHIN 460GR**

PATE DE SESAME DE MARQUE SEKEROGLU

- **GTIN 8695820016106 Lot L13421TN Date limite de consommation 13/04/2023**

Conditionnements : **POT EN VERRE DE 460GR**

Date de commercialisation : **01/07/2022**

Date de fin de commercialisation : **06/10/2022**

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

Marque de salubrité : **AUCUNE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **AKAR NORD FRANCE 7 RUE LAVERAN
57070 METZ**



Publication du : **11/10/2022**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **POT DE VERRE VOIR PHOTO CI-JOINT**

Motif du rappel : **PRODUIT CONCERNE PAR UN RAPPEL A L ECHELLE EUROPEENNE**

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

Description complémentaire du risque : **INTOXICATION ALIMENTAIRE SALMONELLE**

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

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 : **0139881577**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 11/12/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

