

RAPPEL DE PRODUIT

ALLUMETTES FUMEES SANS NITRITE BIO*

Thierry Schweitzer

Alimentation / Viandes

ALLUMETTES FUMEES SANS NITRITE BIO*

Marque : **Thierry Schweitzer**

Modèle ou référence : **ALLUMETTES FUMEES SANS NITRITE BIO* 200g ALLUMETTES FUMEES SANS NITRITE BIO* 1kg**

- **GTIN 3760041613702 Lot 22284-131 Date limite de consommation 10/12/2022**
- **GTIN 3760041613696 Lot 22284-131 Date limite de consommation 10/12/2022**



Publication du : 21/10/2022

Conditionnements : Barquette sous atmosphère protectrice 200g et Barquette sous atmosphère protectrice 1kg

Date de commercialisation : 13/10/2022

Date de fin de commercialisation : 19/10/2022

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

Marque de salubrité : FR67348009CE

Zone géographique de vente : Départements : BAS-RHIN (67), HAUT-RHIN (68)

Distributeurs : Stands Thierry Schweitzer, Groupe Auchan, Cora, La source(Barr), Groupe U, Vivre bio(vendenheim), Le fruitier(Haguenau), Cote nature, Carrefour, La ferme du chateau (Pfastatt), Biocoop(Neudorf), Api (Epfing)

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**

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, Contacter le service consommateur, 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 : **0388499797**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **25/12/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

