

CARREFOUR FRANCE CARREFOUR rappelle PAUPIETTE DE VEAU RECETTE TRADITIONNELLE



- Noms des modèles ou références concernés : **PAUPIETTE RECETTE DE VEAU TRADITIONNELLE X6 PAUPIETTE RECETTE DE VEAU TRADITIONNELLE X3**
- Marque : **CARREFOUR SELECTION DE NOS BOUCHERS**
- GTIN 3384480018883 Lot 73613860 Date limite de consommation 06/01/2024
- GTIN 3384480018883 Lot 73613860 Date limite de consommation 05/01/2024
- GTIN 3384480018883 Lot 73613860 Date limite de consommation 04/01/2024
- GTIN 3384480018883 Lot 73613860 Date limite de consommation 03/01/2024
- GTIN 3384480018876 Lot 73613860 Date limite de consommation 03/01/2024
- GTIN 3384480018876 Lot 73613860 Date limite de consommation 04/01/2024
- GTIN 3384480018876 Lot 73613860 Date limite de consommation 05/01/2024
- Conditionnements : **Barquette x3 et x6**
- Date début/fin de commercialisation : **du 27/12/2023 au 03/01/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 35.068.002 CE**
- Informations complémentaires : **Attention MARCHE PARTAGE : les produits concernés portent l'estampille sanitaire FR 35.068.002 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **CARREFOUR**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 22 janvier 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0805909809**
- Informations complémentaires publiques : **Pour tout renseignement complémentaire, la société Carrefour se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : 0 805 909 809 (Appel non surtaxé du lundi au samedi de 9h à 19h)**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux



FAITES PASSER LE MESSAGE :

Informez vos parents et amis de ce rappel !

Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre