



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 083/EB/2024

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

Địa chỉ: Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, Phường 01, Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028.39958368

Fax: 028.39958423

Mã số doanh nghiệp: 0105696842

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BỘT LÀM BÁNH CREPE - CASINO**

2. Thành phần: Bột mì 91,5%, tinh bột lúa mì, bột trứng, muối.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 360 ngày kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 400 g (2 gói x 200 g) hoặc khối lượng khác theo nhu cầu khách hàng.
- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được bao gói trực tiếp trong bao bì PP/PE, bên ngoài là bao bì giấy.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (sản phẩm nhập khẩu): PRODUITS JOCK S.A. - 190 Quai De Brazza, 33100 Bordeaux, France (Pháp).

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Đính kèm (Theo 43/2017/NĐ-CP Nghị định về Nhãn hàng hóa và 111/2021/NĐ-CP Nghị định về Sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP nhãn hàng hóa).

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. **Chỉ tiêu độc tố vi nấm:** theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Giới hạn tối đa |
|-----|----------------|-------------|-----------------|
| 1 | Aflatoxin B1 | µg/kg | 2 |
| 2 | Aflatoxin tổng | µg/kg | 4 |
| 3 | Ochratoxin A | µg/kg | 3 |
| 4 | Deoxynivalenol | µg/kg | 750 |
| 5 | Zearalenone | µg/kg | 75 |

2. **Chỉ tiêu kim loại nặng:** theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Giới hạn tối đa |
|-----|--------------|-------------|-----------------|
| 1 | Cadmi (Cd) | mg/kg | 0,2 |
| 2 | Chì (Pb) | mg/kg | 0,2 |

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 09 năm 2024

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



LÊ THỊ MINH TRANG

Giám Đốc Chất lượng

MẪU NHÃN DỰ KIẾN

BỘT LÀM BÁNH CREPE - CASINO

Thành phần: Bột mì 91,5%, tinh bột lúa mì, bột trứng, muối.

Thông tin dinh dưỡng: Thành phần dinh dưỡng trên 100 g (bánh Crepe thành phẩm*): Năng lượng 153 kcal; Chất đạm 5,6 g; Carbohydrat 24 g; Chất béo 3,8 g; Natri 112 mg.

* Bánh Crepe thành phẩm được làm theo hướng dẫn bên dưới.

Khối lượng tịnh: 400 g (2 gói x 200 g)

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Dùng để chế biến các loại bánh Crepe. Có thể làm món bánh Crepe truyền thống như sau:

Chuẩn bị: 1 gói pha chế + ½ lít sữa bột tách kem + 1 thìa dầu.

Thực hiện:

- Cho sữa lạnh vào tô, sau đó đổ gói bột vào dùng máy đánh trứng đánh đều.
- Thêm dầu và trộn lại.
- Đổ bột vào nồi nóng đã có chút dầu.
- Đợi cho đến khi 1 mặt chiếc bánh Crepe có màu nâu vàng chúng ta lật bánh lại. Chờ mặt còn lại chuyển sang màu nâu vàng.

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Sản xuất bởi: PRODUITS JOCK S.A. - 190 Quai De Brazza, 33100 Bordeaux, France (Pháp).

Nhập khẩu và phân phối bởi: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB, Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, P. 01, Q. Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Cảnh báo: Cân nhắc khi sử dụng nếu dị ứng với gluten bột mì và trứng. Có vết của đậu nành, sữa và các loại hạt.

Số TCB: 083/EB/2024

BẢN DỊCH PHÁP SANG VIỆT

PRÉPARATION POUR PÂTE À CRÊPES
Faire de bonnes crêpes devient simple et tellement rapide avec la préparation pour crêpes Casino.
Vous pouvez les garnir aussi bien de sucre, de sirop d'érable, de chocolat chaud que de confiture.

INGRÉDIENTS
Farine de blé - amidon de blé - oeufs en poudre - sel.
Traces de soja, de lait et de fruits à coque.
Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

IDÉES RECETTES
Un sachet permet la réalisation de 10 crêpes environ. Idées recettes pour réaliser des crêpes originales :
• Crêpes chocolat & banane : coupez une banane en rondelles et trempez les rondelles dans du jus de citron. Faites fondre du chocolat noir dans une casserole avec un fond d'eau. Disposez les bananes sur la crêpe puis recouvrez-les de chocolat chaud.
• Crêpes tropicales : égouttez des rondelles d'ananas ou sirop et faites-les dorer 4 minutes sur chaque face dans une poêle avec 20 g de beurre et une cuillère à soupe de sucre en poudre. Disposez-les ensuite sur vos crêpes et garnissez de chantilly. Arrosez le tout avec du chocolat chaud.
• Crêpes normandes : faites dorer dans une poêle, 4 minutes de chaque côté, des lamelles de pomme avec 20 g de beurre et une cuillère à soupe de sucre en poudre. Disposez-les sur vos crêpes. Ajoutez du Calvados et faites flamber.

PRÉPARATION
1 sachet de préparation + 1/2 litre de lait demi-écrémé + 1 cuillère à soupe d'huile.
• Dans un saladier, verser le lait froid puis le contenu d'un sachet de préparation tout en remuant avec un fouet.
• Ajouter l'huile et mélanger de nouveau. Il n'est pas nécessaire de laisser reposer la pâte.
• Verser la pâte dans une poêle légèrement huilée et bien chaude.
• Attendre que la première face de la crêpe soit bien dorée avant de la retourner à l'aide d'une spatule.
• Laisser dorer l'autre face.

CONSERVATION
À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
À consommer de préférence avant le / N° lot : voir sur le dessus de la boîte.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | POUR 100 G DE CRÊPE* | % AQR | POUR 100 G |
|--------------------------------|----------------------|----------|---------------------|
| ENERGIE | 644 kJ 153 kcal | 8% | 1485 kJ 350 kcal |
| MATIÈRES GRASSES DONT SATURÉES | 3,8 g 1,0 g | 5% 5% | 2 g 0,5 g |
| GLUCIDES DONT SUCRES | 24 g 3,5 g | 9% 4% | 71 g 0,8 g |
| PROTÉINES | 5,6 g | 11% | 12 g |
| SEL | 0,28 g | 5% | 1 g |

AQR = Apport Quotidien de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).
Ce paquet permet de préparer environ 2x10 crêpes de 71,5 g, * préparée selon le mode de préparation indiqué.

Poids net 400 g (2x200 g)

CHUÂN BỊ BỘT LÀM BÁNH CREPE
Việc làm bánh Crepe ngon trở nên đơn giản và nhanh chóng với bột làm bánh Crepe - Casino.
Bạn có thể trang trí chúng với đường, xirô, sô cô la nóng hoặc mứt.

THÀNH PHẦN
Bột mì - tinh bột lúa mì - bột trứng - muối.
Có vết của đậu nành, sữa và các loại hạt. Thông tin in đậm dành cho những người không dung nạp hoặc dị ứng.

Ý TƯỞNG CÔNG THỨC
Một túi làm được khoảng 10 chiếc bánh crepe. Ý tưởng công thức làm bánh crepe truyền thống.
• Bánh Crepe sô-cô-la và chuối: cắt một quả chuối thành từng lát và nhúng những lát đó vào nước cốt chanh. Đun chảy sôcôla đen trong chảo với một ít nước. Xếp chuối lên bánh Crepe sau đó phủ sô cô la nóng lên trên.
• Bánh Crepe nhiệt đới: cho các lát dừa vào xi-rô và chiên vàng mỗi mặt trong 4 phút với 20 g bơ và một thìa đường bột, sau đó đặt chúng lên bánh Crepe và trang trí bằng kem đánh bông sau đó phủ sô cô la nóng lên trên
• Bánh Crepe Norman: những lát táo nâu với 20 g bơ và một thìa đường bột cho vào chảo trong 4 phút mỗi mặt. Sắp xếp chúng trên bánh Crepe của bạn. Thêm rượu Calvados và flambê.

CHUÂN BỊ
1 gói pha chế + 1/2 lít sữa bột tách kem + 1 thìa dầu
* Trong tô salad, đổ sữa lạnh, sau đó đổ gói chuẩn bị vào trong máy đánh trứng và đánh đều
* Thêm dầu và trộn lại. Không cần thiết phải cho bột nghỉ.
* Đổ bột vào nồi nóng đã có chút dầu.
* Đợi cho đến khi 1 mặt chiếc bánh crepe có màu nâu vàng chúng ta lật bánh lại.
* Chờ mặt còn lại chuyển sang màu nâu vàng.

BẢO QUẢN
Bảo quản tránh nhiệt độ và độ ẩm
Hạn sử dụng/Số lô: xem trên nắp hộp.

GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG TRUNG BÌNH

| | Mỗi 100 g bánh Crepe* | % AQR | Mỗi 100 g |
|---------------------------|-----------------------|-------|---------------------|
| Năng lượng | 644 kJ 153 kcal | 8% | 1485 kJ 350 kcal |
| Chất béo | 3,8 g | 5% | 2 g |
| Trong đó chất béo bão hòa | 1,0 g | 5% | 0,5 g |
| Carbohydrat | 24 g | 9% | 71 g |
| Trong đó đường | 3,5 g | 4% | 0,8 g |
| Protein | 5,6 g | 11% | 12 g |
| Muối | 0,28 g | 5% | 1 g |






AQR = Lượng tham chiếu hàng ngày cho 1 người trưởng thành (8400 kJ/ 2000 kcal).
Gói này chuẩn bị khoảng 2x10 chiếc bánh crepe nặng 71,5g
*Được làm theo phương pháp hướng dẫn
Khối lượng tịnh 400 g (2x200 g)

CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR VALABLE UNIQUEMENT POUR LA FRANCE

HÃY PHÂN LOẠI RÁC GIẢM THIỂU SỰ TÁC ĐỘNG CỦA BAO BÌ ĐỐI VỚI MÔI TRƯỜNG

TÚI GIẤY HỘP CARTON TÁI CHẾ

HƯỚNG DẪN CÓ THỂ THAY ĐỔI THEO TỪNG ĐỊA PHƯƠNG >WWW.CONSIGNESDETRI.FR CÓ HIỆU LỰC TẠI PHÁP

| | |
|---|---|
| <p>SERVICE CONSOMMATEURS</p> <p>Ce produit fait l'objet de contrôles rigoureux au cours de son élaboration.</p> <p>0 800 13 30 16</p> <p>Service & appel gratuits</p> <p>Retrouvez-nous sur www.produits-casino.fr</p> <p>Distribué par Casino 1, Cours Antoine Guichard 42008 Saint-Etienne Cedex 1.</p> | <p>DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG Hài lòng hoặc hoàn tiền gấp 2 Sản phẩm này phải chịu kiểm soát nghiêm ngặt trong quá trình phát triển</p> <p>0 800 13 30 16 Dịch vụ & cuộc gọi miễn phí Tìm kiếm thông tin tại www.produits-casino.fr Phân phối bởi Casino 1, Cours Antoine Guichard 42008 Saint-Etienne Cedex 1</p> |
|  <p>3 222471 715482 EMB 33063 ID=C4</p> | <p>[Mã vạch] 3 222471 715482 EMB 33063 ID=C4</p> |
|  <p>A consommer de préférence avant le / M^o de lot :</p> | <p>Casino SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG TỪ NĂM 1901 Hạn sử dụng/ Số lô: BỘT LÀM BÁNH CREPE 5 PHÚT CHUẨN BỊ</p> |
|  | <p>Casino SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG TỪ NĂM 1901 BỘT LÀM BÁNH CREPE 5 PHÚT CHUẨN BỊ</p> |
|  | <p>2 GÓI 1 GÓI - 10 BÁNH</p> <p>XẾP HẠNG DINH DƯỠNG A B C D E</p> <p>Lượng Calo cho 100 g bánh crepe</p> |
|  | <p>2 GÓI 1 GÓI - 10 BÁNH</p> |

Ngày 08 tháng 08 năm 2024
CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB
LÊ THỊ MINH TRANG
Giám Đốc Chất Lượng
(đã ký và đóng dấu)



Tôi, Trịnh Hiếu Minh, Căn cước công dân số: 038300031942 do Cục Cảnh sát Quản lý Hành chính về Trật tự Xã hội cấp ngày 07/01/2022; Cam đoan dịch chính xác giấy tờ văn bản này từ tiếng **Pháp sang tiếng Việt**.

Người dịch

Trịnh Hiếu Minh

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 04 tháng 09 năm 2024 (Ngày mùng bốn tháng chín, năm hai nghìn không trăm hai mươi bốn)

Tại, Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh , thành phố Hà Nội .

Tôi, **Vũ Lchi Phương** Công chứng viên , trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật .

CHỨNG NHẬN

- Bản dịch này do bà Trịnh Hiếu Minh, Căn cước công dân số: 038300031942 do Cục Cảnh sát Quản lý Hành chính về Trật tự Xã hội cấp ngày 07/01/2022, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng **Pháp sang tiếng Việt** .
- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Trịnh Hiếu Minh;
- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;
- Văn bản công chứng này được lập thành 03 bản chính, mỗi bản gồm 03 tờ, 03 trang, lưu một (1) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ , thành phố Hà Nội.

Số công chứng: 19222 Quyển số: 01/2024 TP/CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



Vũ Lchi Phương



IG
NG
IE
HA

Ngày 08 tháng 08 năm 2024



LÊ THỊ MINH TRANG
Giám Đốc Chất Lượng



PRÉPARATION POUR PÂTE À CRÊPES

Faire de bonnes crêpes devient simple et tellement rapide avec la préparation pour crêpes Casino. Vous pourrez les garnir aussi bien de sucre, de sirop d'érable, de chocolat chaud que de confiture.



INGRÉDIENTS

Farine de blé - amidon de blé - œufs en poudre - sel.
Traces de soja, de lait et de fruits à coque.
Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

IDÉES RECETTES

Un sachet permet la réalisation de 10 crêpes environ. Idées recettes pour réaliser des crêpes originales :

- * Crêpes chocolat & banane : coupez une banane en rondelles et trempez les rondelles dans du jus de citron. Faites fondre du chocolat noir dans une casserole avec un fond d'eau. Disposez les bananes sur la crêpe puis recouvrez-les du chocolat chaud.
- * Crêpes tropicales : égouttez des rondelles d'ananas au sirop et faites-les dorer 4 minutes sur chaque face dans une poêle avec 20 g de beurre et une cuillère à soupe de sucre en poudre. Disposez-les ensuite sur vos crêpes et garnissez de chantilly. Arrosez le tout avec du chocolat chaud.
- * Crêpes normandes : faites dorer dans une poêle, 4 minutes de chaque côté, des lamelles de pomme avec 20 g de beurre et une cuillère à soupe de sucre en poudre. Disposez-les sur vos crêpes. Ajoutez du Calvados et faites flamber.

PRÉPARATION

- 1 sachet de préparation + ½ litre de lait demi-écrémé + 1 cuillère à soupe d'huile.
- Dans un saladier, versez le lait froid puis le contenu d'un sachet de préparation tout en remuant avec un fouet.
- Ajouter l'huile et mélanger de nouveau. Il n'est pas nécessaire de laisser reposer la pâte.
- Verser la pâte dans une poêle légèrement huilée et bien chaude.
- Attendre que la première face de la crêpe soit bien dorée avant de la retourner à l'aide d'une spatule.
- Laisser dorer l'autre face.

CONSERVATION

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
A consommer de préférence avant le /N° lot : voir sur la dessus de la boîte.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | POUR 100 G DE CRÊPE* | % AQR | POUR 100 G |
|------------------|----------------------------|----------|---------------------|
| ENERGIE | 644 kJ 153 kcal | 0% | 1485 kJ 350 kcal |
| MATIÈRES GRASSES | 3,8 g | 5% | 2 g |
| DONT SATURÉES | 1,0 g | 5% | 0,5 g |
| GLUCIDES | 24 g | 9% | 71 g |
| DONT SUCRES | 3,5 g | 4% | 0,8 g |
| PROTÉINES | 5,6 g | 11% | 12 g |
| SEL | 0,28 g | 5% | 1 g |

AQR = Apport Quotidien de Référence pour un adulte-type
(8400 kJ / 2000 kcal).

Ce paquet permet de préparer environ 2x10 crêpes de 71,5 g
* préparée selon le mode de préparation indiqué.

Poids net
400 g
(2x200 g)

PENSEZ AU TRI !

ENSEMBLE
RÉDUISONS L'IMPACT
ENVIRONNEMENTAL
DES ENBALLAGES

SACHET
PAPIER
ET TUI
CARTON



A RECYCLER

CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT
> WWW.CONSIGNEDETRI.FR
VALABLE UNIQUEMENT POUR LA FRANCE



SERVICE CONSOMMATEURS

Ce produit fait l'objet de contrôles rigoureux au cours de son élaboration.
0 800 13 30 16
Service & appel gratuits
Retrouvez-nous sur
www.produits-casino.fr

Distribué par Casino
1, Cours Antoine Baichard
42008 Sautet-Etienne Cedex 1.



CRÊPE MIX PREPARATION

INGRÉDIENTS

Wheat flour - wheat starch - powdered eggs - salt.
Traces of soya, milk and nuts.

STORAGE

Store in a cool, dry place.
Best before end of/batch no.: see top of pack.

Net weight
400 g (2x200 g)

خليط لتحضير عجينة كريب

المكونات

دقيق القمح - نشا القمح - مسحوق بيض - ملح.
آثار صويا وحليب ومكسرات.

طريقة الحفظ

يجب حفظه بعيداً عن الحرارة والرطوبة.
من المستحسن استهلاكه قبل / رقم الدفعة: انظر على أعلى الصلابة.

الوزن الصافي

400 غ (2*200 غ)

21 J F M A M J 22
23 J A S O N D 24

BẢN DỊCH ANH SANG VIỆT

| | |
|---|---|
| <p>CRÊPE MIX PREPARATION</p> <p>INGREDIENTS Wheat flour - wheat starch - powdered eggs - salt. Traces of soya, milk and nuts.</p> <p>STORAGE Store in a cool, dry place. Best before end of/batch no.: see top of pack.</p> <p>Net weight 400 g (2x200 g)</p> | <p>CHUẨN BỊ HỖN HỢP BÁNH CREPE</p> <p>THÀNH PHẦN Bột mì - tinh bột lúa mì - bột trứng - muối. Có vết của đậu nành, sữa và các loại hạt.</p> <p>BẢO QUẢN Bảo quản nơi khô ráo và thoáng mát. Hạn sử dụng/Số lô: xem trên nắp hộp.</p> <p>Khối lượng tịnh 400 g (2x200 g)</p> |
|---|---|



Ngày 08 tháng 08 năm 2024
CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB
LÊ THỊ MINH TRANG
Giám Đốc Chất Lượng
(đã ký và đóng dấu)

Tôi, Đặng Thị Hiền Mai, CCCD số: 011300000005 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 02/03/2022; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng Anh sang tiếng Việt.

Người dịch

Đặng Thị Hiền Mai

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 04 tháng 09 năm 2024 (Ngày mùng bốn , tháng chín, năm hai nghìn không trăm hai mươi bốn)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Tôi, *Vũ Thị Phương* - Công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật

CHỨNG NHẬN

- Bản dịch này do bà Đặng Thị Hiền Mai, CCCD số: 011300000005 do Cục cảnh sát quản lý hành chính về trật tự xã hội cấp ngày 02/03/2022, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng Anh sang tiếng Việt .

- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Đặng Thị Hiền Mai;

- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;

- Văn bản công chứng này được lập thành 03 bản chính, mỗi bản gồm 02 tờ, 02 trang, lưu một (1) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số công chứng:

19221

Quyển số: 01 /2024 TP/CC-SCC/BD

CÔNG CHỨNG VIÊN



Vũ Thị Phương



ÔNG
LỮNG
HUỆ
T.P. H

M.S.D.N: 0105696842
CÔNG TY
TNHH
DỊCH VỤ
EB
Q. PHÚ NHUẬN - T.P. HỒ C

M.S.D.N: 0105696842-G.T.N.H
CÔNG TY
TNHH
DỊCH VỤ
EB
Q. PHÚ NHUẬN - T.P. HỒ C

Ngày 08 tháng 08 năm 2024

LÊ THỊ MINH TRANG
Giám Đốc Chất Lượng

PRÉPARATION POUR PÂTE À CRÊPES

Faire de bonnes crêpes devient simple et tellement rapide avec la préparation pour crêpes Casino. Vous pourrez les garnir aussi bien de sucre, de sirop d'érable, de chocolat chaud que de confiture.



INGRÉDIENTS

Farine de blé - amidon de blé - œufs en poudre - sel.
Traces de soja, de lait et de fruits à coque.
Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

IDÉES RECETTES

Un sachet permet la réalisation de 10 crêpes environ. Idées recettes pour réaliser des crêpes originales :

- Crêpes chocolat & banane : coupez une banane en rondelles et trempez les rondelles dans du jus de citron. Faites fondre du chocolat noir dans une casserole avec un fond d'eau. Disposez les bananes sur la crêpe puis recouvrez-les de chocolat chaud.
- Crêpes tropicales : égouttez des rondelles d'ananas au sirop et faites-les dorer 4 minutes sur chaque face dans une poêle avec 20 g de beurre et une cuillère à soupe de sucre en poudre. Disposez-les ensuite sur vos crêpes et garnissez de chantilly. Arrosez le tout avec du chocolat chaud.
- Crêpes harmonisées : faites dorer dans une poêle, 4 minutes de chaque côté, des lamelles de pomme avec 20 g de beurre et une cuillère à soupe de sucre en poudre. Disposez-les sur vos crêpes. Ajoutez du Calvados et faites flamber.

PRÉPARATION

- 1 sachet de préparation + 1/2 litre de lait demi-écrémé + 1 cuillère à soupe d'huile.
- Dans un saladier, versez le lait froid puis le contenu d'un sachet de préparation tout en remuant avec un fouet.
- Ajoutez l'huile et mélangez de nouveau. Il n'est pas nécessaire de laisser reposer la pâte.
- Verser la pâte dans une poêle légèrement huilée et bien chaude.
- Attendre que la première face de la crêpe soit bien dorée avant de la retourner à l'aide d'une spatule.
- Laisser dorer l'autre face.

CONSERVATION

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
A consommer de préférence avant la / N° lot : voir sur le dessus de la boîte.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | POUR 100 G DE CRÊPE* | | POUR 100 G | |
|------------------|----------------------|-------|---------------------|-------|
| | ÉNERGIE | % AQR | | % AQR |
| ÉNERGIE | 644 kJ 153 kcal | 8% | 1485 kJ 350 kcal | |
| MATIÈRES GRASSES | 3,8 g | 5% | 2 g | |
| DONT SATURÉES | 1,0 g | 5% | 0,5 g | |
| GLUCIDES | 24 g | 9% | 71 g | |
| DONT SUCRES | 3,5 g | 4% | 0,8 g | |
| PROTÉINES | 5,6 g | 11% | 12 g | |
| SEL | 0,28 g | 5% | 1 g | |

AQR = Apport Quotidien de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Ce paquet permet de préparer environ 2x10 crêpes de 71,5 g.
* préparée selon le mode de préparation indiqué.

Poids net
400 g
(2x200 g)

PENSEZ AU TRI !
ENSEMBLE
RÉDUISONS L'IMPACT
ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

SACHET
PAPIER
ET ETUI
CARTON



A RECYCLER

CONSIGNE PODVANT VARIER LOCALEMENT
> WWW.CONSIGNEDETRIFR
VALABLE UNIQUEMENT POUR LA FRANCE



SERVICE CONSOMMATEURS

Ce produit fait l'objet de contrôles rigoureux au cours de son élaboration.
0 800 13 30 16
Service & appel gratuits
Retrouvez-nous sur
www.produits-casino.fr

Distribué par Casino
1, Cours Antoine Luchard
42008 Saint-Etienne Cedex 1.



ID=C4

EMB 33063

CRÊPE MIX PREPARATION

INGRÉDIENTS

Wheat flour - wheat starch - powdered eggs - salt.
Traces of soya, milk and nuts.

STORAGE

Store in a cool, dry place.
Best before end of batch no.: see top of pack.

Net weight
400 g (2x200 g)

خطب لتحضير عجينة كريب

المكونات

دقيق القمح - نشا القمح - مسحوق بيض - ملح.
آثار صويا، حليب ومكسرات.

طريقة الحفظ

يجب حفظه بعيداً عن الحرارة والرطوبة.
من المستحسن استهلاكه قبل / رقم الدفعة: انظر على أعلى العبوة.

الوزن الصافي
400 غ (200*2)

21 J F M A M J 22
23 J A S O N D 24

BẢN DỊCH

BẢN DỊCH Ả RẬP SANG VIỆT

| | |
|---|---|
| <p>خليط لتحضير عجينة كريب</p> <p>المكونات دقيق القمح - نشا القمح - مسحوق بيض - ملح. آثار صويا، وحليب ومكسرات.</p> <p>طريقة الحفظ يجب حفظه بعيداً عن الحرارة والرطوبة. من المستحسن استهلاكه قبل / رقم الدفعة: أنظر على أعلى العلبه.</p> <p>الوزن الصافي 400 غ (2*200 غ)</p> | <p>CHUẨN BỊ HỖN HỢP BÁNH CREPE</p> <p>THÀNH PHẦN</p> <p>Bột mì - tinh bột lúa mì - bột trứng - muối. Có vết của đậu nành, sữa và các loại hạt.</p> <p>BẢO QUẢN</p> <p>Bảo quản tránh nhiệt độ và độ ẩm Hạn sử dụng/Số lô: xem trên nắp hộp.</p> <p>Khối lượng tịnh 400 g (2x200 g)</p> |
|---|---|

Ngày 08 tháng 08 năm 2024
CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB
LÊ THỊ MINH TRANG
Giám Đốc Chất Lượng
(đã ký và đóng dấu)



Minh

Thang

Tôi, Ngô Thị Hằng, CMND số: 145857916 cấp ngày 20/03/2014 tại Công An Tỉnh Hưng Yên; cam đoan dịch chính xác giấy tờ/ văn bản này từ tiếng **Ả Rập sang Việt**.

Người dịch

Ngô Thị Hằng

LỜI CHỨNG CỦA CÔNG CHỨNG VIÊN

Hôm nay, ngày 04 tháng 09 năm 2024 (Ngày mùng bốn, tháng chín năm hai nghìn không trăm hai mươi bốn)

Tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, địa chỉ tại số 165 Giảng Võ, phường Cát Linh, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Tôi, *Vũ Thị Phương* - Công chứng viên, trong phạm vi trách nhiệm của mình theo quy định của pháp luật.

CHỨNG NHẬN

- Bản dịch này do Ngô Thị Hằng, CMND số: 145857916 cấp ngày 20/03/2014 tại Công An Tỉnh Hưng Yên, là cộng tác viên phiên dịch của Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội, đã dịch từ tiếng **Ả Rập sang Việt**.

- Chữ ký trong bản dịch đúng là chữ ký của bà Ngô Thị Hằng ;

- Nội dung của bản dịch chính xác, không vi phạm pháp luật, không trái với đạo đức xã hội;

- Văn bản công chứng này được lập thành 03 bản chính, mỗi bản gồm 02 tờ, 02 trang, lưu một (1) bản tại Văn phòng Công chứng Nguyễn Huệ, thành phố Hà Nội.

Số công chứng: 19220

Quyển số: 01 /2024 TP/CC-SCC/BD
CÔNG CHỨNG VIÊN



Vũ Thị Phương



Ngày 08 tháng 08 năm 2024



LÊ THỊ MINH TRANG
Giám Đốc Chất Lượng



PRÉPARATION POUR PÂTE À CRÊPES

Faire de bonnes crêpes devient simple et tellement rapide avec la préparation pour crêpes Casino. Vous pourrez les garnir aussi bien de sucre, de sirop d'érable, de chocolat chaud que de confiture.



INGRÉDIENTS

Farine de blé - amidon de blé - œufs en poudre - sel.
Traces de soja, de lait et de fruits à coque.
Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

IDÉES RECETTES

Un sachet permet la réalisation de 10 crêpes environ. Idées recettes pour réaliser des crêpes originales :

- Crêpes chocolat & banane : coupez une banane en rondelles et trempez les rondelles dans du jus de citron. Faites fondre du chocolat noir dans une casserole avec un fond d'eau. Disposez les bananes sur la crêpe puis recouvrez-les de chocolat chaud.
- Crêpes tropicales : égouttez des rondelles d'ananas au sirop et faites-les dorer 4 minutes sur chaque face dans une poêle avec 20 g de beurre et une cuillère à soupe de sucre en poudre. Disposez-les ensuite sur vos crêpes et garnissez de chantilly. Arrosez le tout avec du chocolat chaud.
- Crêpes normandes : faites dorer dans une poêle, 4 minutes de chaque côté, des lamelles de pomme avec 20 g de beurre et une cuillère à soupe de sucre en poudre. Disposez-les sur vos crêpes. Ajoutez du Calvados et faites flamber.

PRÉPARATION

- 1 sachet de préparation + 1/2 litre de lait demi-crémé + 1 cuillère à soupe d'huile.
- Dans un saladier, verser le lait froid puis le contenu d'un sachet de préparation tout en remuant avec un fouet.
- Ajouter l'huile et mélanger de nouveau. Il n'est pas nécessaire de laisser reposer la pâte.
- Verser la pâte dans une poêle légèrement huilée et bien chaude.
- Attendre que la première face de la crêpe soit bien dorée avant de la retourner à l'aide d'une spatule.
- Laisser dorer l'autre face.

CONSERVATION

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
A consommer de préférence avant la / N° lot : voir sur la dessus de la boîte.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | POUR 100 G DE CRÊPE* | % AQR | POUR 100 G |
|------------------|----------------------------|----------|---------------------|
| ENERGIE | 644 kJ 153 kcal | 8% | 1485 kJ 350 kcal |
| MATIÈRES GRASSES | 3,8 g | 5% | 2 g |
| DONT SATURÉES | 1,0 g | 5% | 0,5 g |
| GLUCIDES | 24 g | 9% | 71 g |
| DONT SUCRES | 3,5 g | 4% | 0,8 g |
| PROTÉINES | 5,6 g | 11% | 12 g |
| SSEL | 0,28 g | 5% | 1 g |

AQR = Apport Quotidien de Référence pour un adulte-type
(8400 kJ / 2000 kcal).

Ce paquet permet de préparer environ 2x10 crêpes de 71,5 g
* préparées selon le mode de préparation indiqué.

Poids net
400 g
(2x200 g)

PENSEZ AU TRI !

ENSEMBLE
RÉDUISONS L'IMPACT
ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

SACNET
PAPIER
ET ETUI
CARTON



À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT
> WWW.CONSIGNEDETRI.FR
VALABLE UNIQUEMENT POUR LA FRANCE

SERVICE CONSOMMATEURS

Ce produit fait l'objet de contrôles rigoureux sa durée de conservation.
0 800 13 30 16
Service & appel gratuits
Recherchez-nous sur www.produits-casino.fr

Distribué par Casino
1, Cours Antoine Guichard
42008 Sautet-Etienne Cedex 1.



GRÈPE MIX PREPARATION

INGRÉDIENTS

Wheat flour - wheat starch - powdered eggs - salt.
Traces of soya, milk and nuts.

STORAGE

Store in a cool, dry place.
Best before end of/batch no.: see top of pack.

Net weight
400 g (2x200 g)

خليط لتحضير عجينة كريب

المكونات

دقيق القمح - نشا القمح - مسحوق بيض - ملح.
آثار صويا وحبوب وكمثرات.

طريقة الحفظ

يجب حفظه بعيداً عن الحرارة والرطوبة.
من المستحسن استهلاكه قبل / رقم الدفعة: انظر على أعلى العبوة.

الوزن الصافي
400 غ (200*2)

21 J F M A M J 22
23 J A S O N D 24

Trang/ Page No: 1/2

Ngày ban hành/ Date of issue: 25/08/2024

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 1Y216H4895

Mã KQ/ RP. No: 014061117.00

- Tên khách hàng/ Client's Name (c) : **CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB**
- Địa chỉ/ Client's Address (c) : 163 Phan Đăng Lưu, Phường 1, Quận Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
- Ngày nhận mẫu/ Date of receiving : 20/08/2024
- Thời gian phân tích/ Date of Testing : 20/08/2024 - 25/08/2024
- Thông tin mẫu/ Information of Sample (c) : **Bột làm bánh Crepe - Casino**
- Mô tả mẫu/ Sample Description : Mẫu chứa trong túi giấy kín
- Bảng kết quả/ Results Table :

| STT/ No. | Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s) | Kết Quả/ Result(s) | Đơn Vị/ Unit | GHPH/ LOD | Phương Pháp Thử/ Test Method |
|----------|---|----------------------------------|--------------|-----------|---|
| 1 | Aflatoxin B ₁ (*) | Không phát hiện/ Not Detected | µg/kg | 0.15 | TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014) |
| 2 | Aflatoxin (tổng B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) (*)/ Aflatoxin (sum of B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) (*) | Không phát hiện/ Not Detected | µg/kg | 0.15 | TS-KT-SK-38:2019 (Ref. TCVN 10638:2014) |
| 3 | Ochratoxin A (*) | Không phát hiện/ Not Detected | µg/kg | 0.3 | TS-KT-SK-41:2018 (Ref. EUR 23657 EN-2009) |
| 4 | Deoxynivalenol (*) | Không phát hiện/ Not Detected | µg/kg | 21 | TS-KT-SK-45:2018 (Ref. AOAC 986.17) |
| 5 | Zearalenone (*) | Không phát hiện/ Not Detected | µg/kg | 5 | TS-KT-SK-42:2018 (Ref. BS EN 15792:2009) |
| 6 | Cadimi (Cd) (*)/ Cadmium (Cd) (*) | Không phát hiện/ Not Detected | mg/kg | 0.003 | TS-KT-QP-27:2021 |
| 7 | Chì (Pb) (*)/ Lead (Pb) (*) | Không phát hiện/ Not Detected | mg/kg | 0.003 | TS-KT-QP-27:2021 |



[Handwritten signature]

TSL SCIENCE CO.,LTD

HCM Laboratory: 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Ca Mau Laboratory: No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.

Ha Noi Laboratory: No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tan New Urban Area, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.

Telephone: (+84) 28.7302.4687

Website: <http://tsl-net.com.vn>

1. (c): Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.

2. Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.

3. Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSL/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.

TS-TTCL-7.8/BM-04

Trang/ Page No: 2/2

Ngày ban hành/ Date of issue: 25/08/2024

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Mã số/ Ref. No: 1Y216H4895

Mã KQ/ RP. No: 014061117.00

| STT/ No. | Chỉ Tiêu Thử Nghiệm/ Testing Analysis(s) | Kết Quả/ Result(s) | Đơn Vị/ Unit | GHPH/ LOD | Phương Pháp Thử/ Test Method |
|-------------|---|-----------------------|-----------------|--------------|---------------------------------|
|-------------|---|-----------------------|-----------------|--------------|---------------------------------|

Chú thích/ Remarks:

- (*): Chỉ tiêu thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025:2017./ (*): Items are currently within the ISO/IEC 17025:2017 accreditation scope.
- (**): Chỉ tiêu gửi nhà thầu phụ./ (**): Items are tested by subcontractor.
- GHPH: Giới hạn phát hiện của phương pháp./ LOD: Limit of detection.
- Mẫu do khách hàng cung cấp./ The sample is provided by the customer.

PHỤ TRÁCH KỸ THUẬT
TECHNICAL MANAGER

NGUYỄN THỊ CẨM TUYÊN



GIÁM ĐỐC
DIRECTOR



HUYNH TẤN CƯỜNG

TSL SCIENCE CO.,LTD

HCM Laboratory: 592A Cong Hoa Street, Ward 13, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam.

Ca Mau Laboratory: No 11, 3/2 Street, Ward 5, Ca Mau City, Vietnam.

Ha Noi Laboratory: No 17, adjacent to Shophouse D1 in area D, Le Trong Tan New Urban Area, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi City, Vietnam.

Telephone: (+84) 28.7302.4687

Website: <http://tsl-net.com.vn>

- (c): Thông tin được cung cấp bởi Khách hàng/ Information is provided by the customer.
- Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu thử nhận được từ khách hàng/ Testing results in the test report are valid only for the sample(s) as received.
- Kết quả này không được sao chép từng phần, ngoại trừ toàn bộ, nếu không được sự đồng ý của TSL/ This test report shall not be reproduced except in full, without the written approval of TSL.