

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-Uji Matcha Cheesecake (Box-12Pcs)/ อูจิมัทชะชีสเค้ก			หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-759	
รหัสผลิตภัณฑ์ : 206597 (PD 206596)			วันที่มีผลบังคับใช้: 21/5/2025	
Revision : 02			วันที่แก้ไข : 16/5/2025	
ลูกค้า : STD				
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : อูจิมัทชะชีสเค้ก ที่ประกอบด้วยส่วนของฐานกรอบกรอบผสมเนยจากฝรั่งเศส และชั้นอูจิมัทชะชีสเค้กที่ใช้ครีมชีสนำเข้าจากออสเตรเลียผสมผสานกับอูจิมัทชะของญี่ปุ่น รสชาติเข้มข้น กลมกล่อมหวานมัน				
ส่วนประกอบ : ครีมชีส, บราวนี่คุกกี้รสตรูเซล, นม, วิปปิ้งครีม, น้ำตาล, เนยฝรั่งเศส, ผงอูจิมัทชะ				
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**				
รูปแบบการบรรจุ : Carton - 12 Pcs (2 Boxes x 6 Pcs)				
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหัก - มีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง			ลักษณะทางกายภาพ :	
อายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ (°C)ระยะเวลา (วัน)			รูปทรง : สามเหลี่ยม	
แช่แข็ง (Frozen) ≤ -18 °C180			กว้าง (W) : 5.0-6.0 ซม.	
แช่เย็น (Chill) 2-5 °C3			ยาว (L) : 9.5-10.5 ซม.	
อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/AN/A			สูง (H) : 3.8-4.8 ซม.	
สถานะการทำละลาย : - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะละลายอย่างสมบูรณ์ - การตั้งโชว์สินค้าในตู้เย็น ควรวางในกล่องใสที่มีฝาครอบเพื่อรักษาความชื้นของสินค้า ไม่ให้หน้าแห้งหรือสินค้าหดตัว			เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A	
วิธีการอุ่น : N/A			น้ำหนัก (Wt) : ≥ 85 กรัม/ชิ้น	
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
สำหรับลูกค้า:			สำหรับบริษัทซินโนวา:	
ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้			ผู้แทนจากบริษัท Synova	
ลายเซ็นผู้ลูกค้า			ลายเซ็นผู้แทน	
วันที่ _____			วันที่ _____	

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Uji Matcha Cheesecake/ อูจิมัทชะชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของฐานแครกเกอร์



				
PANTONE 467 C	PANTONE 465 C	PANTONE 4645 C	PANTONE 2318 C	PANTONE 2319 C

Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของอูจิมัทชะชีสเค้ก



				
PANTONE 7492 C	PANTONE 2302 C	PANTONE 2304 C	PANTONE 2305 C	PANTONE 2306 C

Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



พบรูหรือฟองอากาศที่ชั้นชีสเค้ก ขนาดไม่เกิน 0.5 ซม.



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดไม่เกิน 1.5 ซม. และไม่เกิน 3 จุด/ชิ้น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

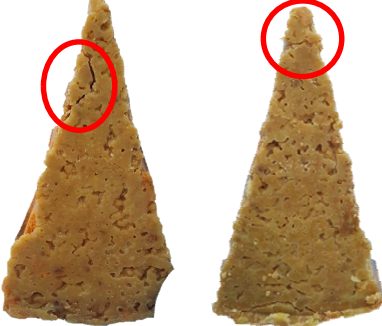
วันที่

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)		SYNOVA
ข้อกำหนดเพิ่มเติม		
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Uji Matcha Cheesecake/ อุจิมัทชะชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ		
3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)		
		
มุมสามเหลี่ยมปลายชิ้นมีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม.		
		
ฐานแครกเกอร์ หรือ ชั้นชีสเค้ก เลอะหรือซึมถึงกันเล็กน้อย		
		
พบรอยร้าวที่ฐาน แต่ไม่แตกออกจากกัน		
		
พบรูหรือฟองอากาศที่หน้าขนม ขนาดไม่เกิน 0.5 ซม.		
สำหรับลูกค้า:	สำหรับบริษัทซินโนวา:	
ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะนำไปในเอกสารฉบับนี้	ผู้แทนจากบริษัท Synova	
ลายเซ็นต์ลูกค้านี้	ลายเซ็นต์ผู้แทน	
วันที่ _____	วันที่ _____	

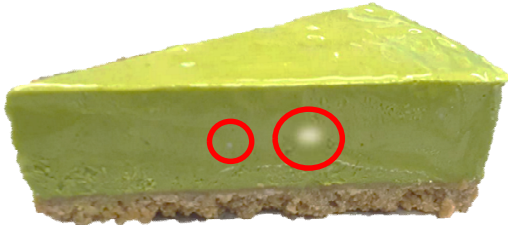
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Uji Matcha Cheesecake/ อูจิมัทชะชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบจุดสีขาวของครีมชีสที่ไม่แตกตัว



พบรูฟองอากาศขนาดใหญ่เกิน 1 ซม. ในชั้นครีมชีส



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดเกิน 1.5 ซม.



มุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยแหว่งเกิน 1 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)		SYNOVA	
ข้อกำหนดเพิ่มเติม			
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Uji Matcha Cheesecake/ อูจิมัทชะชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ			
4. ลักษณะที่ ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)			
			
พบขอบด้านหลังเค้ก			
			
ด้านข้างเค้กไม่เรียบ แหว่ง/เว้า หรือยื่น/เอียงออกมา <u>ขนาดกว้างเกิน 0.5 ซม. และยาวเกิน 1.5 ซม.</u>			
สำหรับลูกค้า:		สำหรับบริษัทซินโนวา:	
ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้		ผู้แทนจากบริษัท Synova	
ลายเซ็นลูกค้า		ลายเซ็นผู้แทน	
วันที่ _____		วันที่ _____	

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)		SYNOVA	
ข้อกำหนดเพิ่มเติม			
รายการอาหารก่อภูมิแพ้ (14 Major Food Allergen List)	มี (Contain)	อาจมี (May Contain)	ไม่มี (Not Contain)
1. ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ (Peanut and Peanut Products)	☐	☒	☐
2. ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ (Soybean and Soybean Products)	☒	☐	☐
3. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ (Tree Nut and Tree Nut Products)			
3.1 แมคคาเดเมีย (Macadamia)	☐	☒	☐
3.2 วอลนัท (Walnuts)	☐	☒	☐
3.3 อัลมอนด์ (Almonds)	☐	☒	☐
3.4 พีแคน (Pecan)	☐	☒	☐
3.5 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (Cashew nut)	☐	☒	☐
3.6 มะพร้าว (Coconut)	☐	☒	☐
3.7 เฮเซลนัท (Hazelnut)	☐	☒	☐
3.8 ถั่วบราซิล (Brazil nut)	☐	☐	☒
3.9 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
4. ถั่วลupinและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วในตระกูล Luoinus sp.)	☐	☐	☒
5. เมล็ดงาและผลิตภัณฑ์ (Sesame Seeds and Sesame Seed Products)	☐	☒	☐
6. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelli farae family and Products)	☐	☒	☐
7. ธัญพืชที่มีกลูเตน (Cereal containing gluten)			
7.1 ข้าวสาลี (Wheat)	☒	☐	☐
7.2 ข้าวบาร์เลย์ (Barley)	☐	☒	☐
7.3 ข้าวโอ๊ต (Oat)	☐	☒	☐
7.4 แป้งไรย์ (Rye Flour)	☐	☒	☐
7.5 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
8. ปลาและผลิตภัณฑ์ (Fish and Fish Products)	☐	☒	☐
9. สัตว์น้ำจำพวก กุ้ง, ปู และผลิตภัณฑ์ (Crustaceans and Crustaceans Products)			
9.1 กุ้ง (Shrimp, Prawn, Loster)	☐	☒	☐
9.2 ปู (Crab)	☐	☐	☒
9.3 อื่นๆ (Other) เช่น กุ้ง (Crayfish, Mantis shrimp) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
10. สัตว์น้ำจำพวก หอย, ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์ (Mollusk and Mollusk Products)			
10.1 หอย (Shellfish) เช่น หอยฝาเดียว (Univalve), หอยสองฝา (Bivalve), หอยเชลล์ (Scallop)	☐	☒	☐
10.2 ปลาหมึก (Squid, Octopus, Cephalopods) เช่น ปลาหมึกกระดอง (Cuttlefish)	☐	☐	☒
11. นมและผลิตภัณฑ์ (Milk and Dairy Products) รวมทั้ง Lactose	☒	☐	☐
12. ไข่และผลิตภัณฑ์ (Egg and Egg Products)	☐	☒	☐
13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfer Dioxide and Sulfite)	☐	☒	☐
14. มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์ (Mustard/Mustard Seed and Products)	☐	☒	☐
สำหรับลูกค้า:		สำหรับบริษัทซินโนวา:	
ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้		ผู้แทนจากบริษัท Synova	
ลายเซ็นลูกค้า		ลายเซ็นผู้แทน	
วันที่		วันที่	

