

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-Caramel Macadamia Cake (Box-12Pcs)/ เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย (LN)			หมายเลขเอกสาร: SP-FN-761	
รหัสผลิตภัณฑ์ : 206598 (PD : 203179)			วันที่มีผลบังคับใช้: 03/04/2025	
Revision : 01			วันที่แก้ไข : 31/3/2025	
ลูกค้า : STD			UNCONTROLLED COPY 	
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย เค้กมูสคาราเมลสีครีมเนื้อละมุน หอมกลิ่นคาราเมลให้รสหวานและเต็มอิ่ม สลับชั้นกับชีฟฟอนกาแฟเนื้อนุ่ม ด้านบนประดับด้วยถั่วแมคคาเดเมียเคลือบซอสคาราเมลหวานฉ่ำ ทานคู่กันได้สัมผัสนุ่มละมุนและความกรอบกรอบจากถั่วแมคคาเดเมียคุณภาพดี เป็นรสชาติที่เข้ากันได้อย่างลงตัว				
ส่วนประกอบ : วิปครีม, นม, ไข่ไก่, น้ำตาล, แป้งสาลี, แมคคาเดเมีย, ซอสคาราเมล, น้ำมันถั่วเหลือง, เนย, ครีมเทียมชั้นหวาน, เจลาติน, กาแฟ, วัตถุกันเสีย, สีสังเคราะห์, สีธรรมชาติ และ กลิ่นสังเคราะห์				
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**				
รูปแบบการบรรจุ : Carton -12 Pcs (2 Boxes x 6 Pcs)				
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ ≤-18 °C - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหัก และมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง			ลักษณะทางกายภาพ :	
อายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ (°C)ระยะเวลา (วัน)			รูปทรง : สามเหลี่ยม	
แช่แข็ง (Frozen) ≤ -18 °C365			กว้าง (W) : 4.8-5.8 ซม.	
แช่เย็น (Chill) 2-5 °C3			ยาว (L) : ≥ 9.0 ซม.	
อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/AN/A			สูง (H): 5.5-6.5 ซม. (ไม่รวมชั้นซอสคาราเมลตกแต่ง)	
สถานะการทำละลาย : - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะละลายอย่างสมบูรณ์			เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A	
วิธีการอุ่น : N/A			น้ำหนัก (Wt) : ≥ 100 กรัม	
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
			สี : น้ำตาล และน้ำตาลอ่อน	
			กลิ่น : คาราเมล	
			รสชาติ : รสหวาน	
สำหรับลูกค้า:			สำหรับบริษัทซินโนวา:	
ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้			ผู้แทนจากบริษัท Synova	
ลายเซ็นลูกค้า			ลายเซ็นผู้แทน	
วันที่			วันที่	

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cake / เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย (LN) ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นชีฟฟอนกาแฟ



Pantone

PANTONE®
7506 U

Rejected (Too Light)

PANTONE®
467 U

Min Accepted

PANTONE®
465 U

Target

PANTONE®
464 UP

Max Accepted

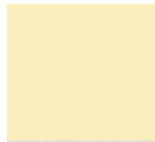
PANTONE®
7504 U

Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นมูสคาราเมล



Pantone

PANTONE®
7499 U

Target

3. ระดับสี (Colour Chart) ของซอสคาราเมล



Pantone

PANTONE®
7550 C

Rejected (Too Light)

PANTONE®
139 C

Min Accepted

PANTONE®
6012 C

Target

PANTONE®
469 C

Max Accepted

PANTONE®
2321 C

Rejected (Too Dark)

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ชีฟฟอนมีรูขนาดไม่เกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม. และ ไม่เกิน 3 จุดต่อชิ้น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เราได้ไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cake/เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย (LN) ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะหน้าสินค้า ที่เป็นลักษณะปกติ



พบหน้าคาราเมลเป็นคลื่นไม่เรียบบางจุด



พบรอยซึมของซอสคาราเมลที่ชั้นชีฟฟอน ไม่เกิน 1.0 ซม.



พบรอยซึมของซอสคาราเมลที่ชั้นมูสด้านล่างเค้ก โดยซอสคาราเมลไหลลงมา ไม่เกิน 1.5 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เราได้ไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cake/เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย (LN) ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่ ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)พบรอยซึมของซอสคาราเมลเปื้อนที่ชั้นชีฟฟอน เกิน 1.0 ซม.พบรอยซึมของซอสคาราเมลที่ชั้นมูสด้านล่างเค้ก โดยซอสคาราเมลไหลลงมา มากกว่า 1.5 ซม.ชีฟฟอนมีรูขนาด เกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้ว เกิน 1 ซม.ชั้นมูสคาราเมลมีรอยแห้วหรือเป็นรู มากกว่า 1 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cake/เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย (LN) ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่ ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)พบการแห้วของหน้าซอสคาราเมล มากกว่า 1 ซม.

ซอสทว่มแมคคาเดเมียจน ไม่เห็นชั้นถั่ว



ลักษณะหน้าสินค้าที่ไม่สามารถยอมรับได้ หรือคาราเมลเป็นก้อน

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)		SYNOVA	
ข้อกำหนดเพิ่มเติมUNCONTROLLED COPY			
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 ถั่วโนตระกูล Luoinus sp.)	☐	☐	☒
5. เมล็ดงาและผลิตภัณฑ์ (Sesame Seeds and Sesame Seed Products)	☐	☒	☐
6. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย 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:	
ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้		ผู้แทนจากบริษัท Synova	
ลายเซ็นลูกค้า		ลายเซ็นผู้แทน	
วันที่		วันที่	

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 100

Servings: 1

Amount per serving

Calories 270

% Daily Value*

Total Fat 19.6g 25%

Saturated Fat 8.7g 43%

Cholesterol 81mg 27%

Sodium 56mg 2%

Total Carbohydrate 20.9g 8%

Dietary Fiber 0.7g 2%

Total Sugars 13.4g

Protein 4.5g

Vitamin D 5mcg 23%

Calcium 61mg 5%

Iron 1mg 4%

Potassium 98mg 2%

คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)

☐ Vegan ☐ No Egg ☐ Other☐ Low Fat ☒ No Margarine☐ Low Sugar ☒ No MSG☐ No Preservative ☐ No Artificial Colour☐ No Milk ☐ Contain Real Friut

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) : 10-1-03350-5-0094

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เราได้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่