ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Cake-Extreme New York Cheesecake (Box-12Pcs)/ เอ็กซ์ตรีมนิวยอร์คชีสเค้ก
รหัสผลิตภัณฑ์ :	206820 (PD: 206819)
Revision :	00

หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-794
วันที่มีผลบังคับใช้: 23/5/2025
วันที่แก้ไข : 16/5/2025

ลูกค้า :	STD
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	นิวยอร์คชีสเค้กที่ใช้ครีมชีสคุณภาพดี ให้ความเข้มข้น เนื้อสัมผัสที่แน่น เนียน ด้วยความมันและหอมจากครีมชีส ตัดด้วยครีมเปรี้ยวสีขาวด้านบนรสชาติเปรี้ยวหวาน ส่วนฐานเป็นบราวน์ชูการ์สตรูเซลกรุบกรอบ
ส่วนประกอบ :	ครีมชีส, ครีมเปรี้ยว, บราวน์ชูการ์สตรูเซล, น้ำตาล, วิปปิ้งครีม, ไข่ไก่, เนยวัตถุกันเสีย และ กลิ่นสังเคราะห์
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย ****อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)****
รูปแบบการบรรจุ :	- บรรจุ 6 ชิ้น/กล่องอินเนอร์

UNCONTROLLED COPY

สภาวะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ ≤ -18°C - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง

อายุผลิตภัณฑ์ :	**อุณหภูมิ (^{O}C)**	**ระยะเวลา (วัน)**
แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18°C	180
แช่เย็น (Chill)	2-5 °C	3
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A

สภาวะการทำละลาย :	- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์
วิธีการอุ่น :	N/A
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง :	ทรงสามเหลี่ยม
กว้าง (W) :	4.8-5.8 ซม.
ยาว (L) :	9.5-10.5 ซม.
สูง (H) :	3.8-4.8 ซม.
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	N/A
น้ำหนัก (Wt) :	≥ 100 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี :	ฐานสีน้ำตาล ชีสเค้กสีเหลืองนวล ท็อปครีมเปรี้ยวสีขาว
กลิ่น :	ครีมชีส และครีมเปรี้ยว
รสชาติ :	รสหวานมันจากชีสเค้ก และรสเปรี้ยวหวานจากครีมเปรี้ยว

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:
วันที่:
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:
วันที่:
(Head of department)

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:
วันที่:
(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:
วันที่:
(Head of QC department) (Head of QA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Extreme New York Cheesecake/ เอ็กซ์ตรีมนิวยอร์คชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของฐานแครกเกอร์

Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของเนื้อชีสเค้ก

Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของท็อปชาวร์ครีม

Pantone

Target

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์	ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ
จัดทำโดย:	ตรวจสอบโดย:
วันที่:	วันที่:
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)	(QC Supervisor)
อนุมัติโดย:	อนุมัติโดย:
วันที่:	วันที่:
(Head of department)	(Head of QC department) (Head of QA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Extreme New York Cheesecake/ เอ็กซ์ตรีมนิวยอร์คชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)

ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาด**ไม่เกิน 1.5 ซม.** และ**ไม่เกิน 3 จุด/ชิ้น**

มุมสามเหลี่ยมปลายชิ้นมีรอยแหว่ง**ไม่เกิน 1 ซม.**

พบรูที่ชั้นชีสเค้ก ขนาด**ไม่เกิน 0.5 ซม.** ไม่เกิน 5 จุด/ชิ้น

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์	ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ
จัดทำโดย:	ตรวจสอบโดย:
วันที่:	วันที่:
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)	(QC Supervisor)
อนุมัติโดย:	อนุมัติโดย:
วันที่:	วันที่:
(Head of department)	(Head of QC department) (Head of QA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Extreme New York Cheesecake/ เอ็กซ์ตรีมนิวยอร์คชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)

อาจพบจุดสีขาวจากซาวร์ครีมในชั้นครีมชีส

พบจุดสีดำจากเม็ดวนิลาในชั้นครีมชีส

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)

ชั้นชีสเค้กสีเหลืองเลอะมายังด้านหน้าเค้กสีขาว

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์	ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ
จัดทำโดย:	ตรวจสอบโดย:
วันที่:	วันที่:
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)	(QC Supervisor)
อนุมัติโดย:	อนุมัติโดย:
วันที่:	วันที่:
(Head of department)	(Head of QC department) (Head of QA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Extreme New York Cheesecake/ เอ็กซ์ตรีมนิวยอร์คชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)

พบรูฟองอากาศขนาดใหญ่เกิน 0.5 ซม. ในชั้นครีมชีส

ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดเกิน 1.5 ซม.

ชั้นท็อปปิ้งครีมและชั้นชีสเค้กแยกตัวออกจากกัน

มุมสามเหลี่ยมปลายชิ้นมีรอยแหว่ง เกิน 1 ซม.

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์	ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ
จัดทำโดย:	ตรวจสอบโดย:
วันที่:	วันที่:
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)	(QC Supervisor)
อนุมัติโดย:	อนุมัติโดย:
วันที่:	วันที่:
(Head of department)	(Head of QC department) (Head of QA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED 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. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วในตระกูล 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 กั้ง (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 (Squild, 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)	☐	☑	☐

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:

วันที่:

(Head of department)

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วันที่:

(Head of QC department) (Head of QA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 100 g
Servings: 1

Amount per serving

Calories	**299**
	% Daily Value*
Total Fat 22.9g	**29%**
Saturated Fat 12.5g	**62%**
Cholesterol 66mg	**22%**
Sodium 252mg	**11%**
Total Carbohydrate 20g	**7%**
Dietary Fiber 0.2g	**1%**
Total Sugars 9.4g	
Protein 4.7g	
Vitamin D 2mcg	11%
Calcium 72mg	6%
Iron 1mg	6%
Potassium 95mg	2%

**The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a food serving contributes to a daily diet. 2,000 calorie a day is used for general nutrition advice.*

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :	10-1-03350-5-0777

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	

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์	ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ
จัดทำโดย:	ตรวจสอบโดย:
วันที่:	วันที่:
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)	(QC Supervisor)
อนุมัติโดย:	อนุมัติโดย:
วันที่:	วันที่:
(Head of department)	(Head of QC department) (Head of QA department)