

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-Red Velvet Cocoa Nips Cake (Box-12Pcs)/ เค้กเรดเวลเวทโกโก้닙ส์

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-796

รหัสผลิตภัณฑ์ : 206844 (PD 206843)

วันที่มีผลบังคับใช้: 28/04/2025

Revision : 00

วันที่แก้ไข : 23/04/2025

ลูกค้า : STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : เค้กเรดเวลเวท เนื้อสปองจีส์แดงกำมะหยี่ ที่ผสมรสชาติกับครีมชีสรสหวาน
อมเปรี้ยว และชั้นช็อกโกแลตกานาซที่มีโกโก้닙ส์ ตกแต่งโรยหน้าด้วยสตรู
เซลลีแดง

UNCONTROLLED COPY



ส่วนประกอบ : วิปปิ้งครีม , ครีมชีส, นม, ไข่ไก่, น้ำตาล, ช็อกโกแลต,
แป้งสาลี, ไขมันพืช, ผงโกโก้, โกโก้닙ส์,
ไข่ขาวตุ๋นเค็ม, เจลลี่สังเคราะห์, แต่งกลิ่นสังเคราะห์

สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตาม
แนบท้าย

****อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)****

รูปแบบการบรรจุ : Carton -12 Pcs (2 Boxes x 6 Pcs)

สถานะการเก็บและการขนส่ง :

- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการ
ติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน
- สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง : ทรงสามเหลี่ยม

กว้าง (W) : 4.8-5.8 ซม.

ยาว (L) : 9.5-10.5 ซม.

สูง (H) : 5.0-6.0 ซม.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A

น้ำหนัก (Wt) : ≥ 80 กรัม/ชิ้น

อายุผลิตภัณฑ์ :

อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen)

 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

180

แช่เย็น (Chill)

 $2-5^{\circ}\text{C}$

3

อุณหภูมิปกติ (Ambient)

N/A

N/A

สถานะการทำละลาย :

- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะแช่เย็น
(อุณหภูมิ $2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลาย
อย่างสมบูรณ์

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี : สีแดง สีขาว และสีน้ำตาล

กลิ่น : ครีมชีส และช็อกโกแลต

รสชาติ : รสหวาน, รสเปรี้ยวจากครีมชีส

และรสขมเล็กน้อยจากช็อกโกแลตกานาซและโกโก้닙

วิธีการอุ่น :

N/A

ข้อกำหนดพิเศษ :

- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อ
ลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake / เค้กเรดเวลเวท ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของสปองจ์



Pantone

PANTONE®
7609 C

Rejected (Too Light)

PANTONE®
7624 C

Min Accepted

PANTONE®
1815 C

Target

PANTONE®
7610 C

Max Accepted

PANTONE®
483 C

Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของครีมชีสผสม



Pantone

Pantone
White 000C

Target

3. ระดับสี (Colour Chart) ของกานาชช็อกโกแลต



Pantone

PANTONE®
2320 C

Rejected (Too Light)

PANTONE®
7582 C

Min Accepted

PANTONE®
476 C

Target

PANTONE®
7589 C

Max Accepted

PANTONE®
7533 C

Rejected (Too Dark)

4. ระดับสี (Colour Chart) ของเรดสตรูเชล



Pantone

PANTONE®
7607 C

Rejected (Too Light)

PANTONE®
1797 C

Min Accepted

PANTONE®
1805 C

Target

PANTONE®
1807 C

Max Accepted

PANTONE®
7624 C

Rejected (Too Dark)

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เราได้ไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทจีนโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

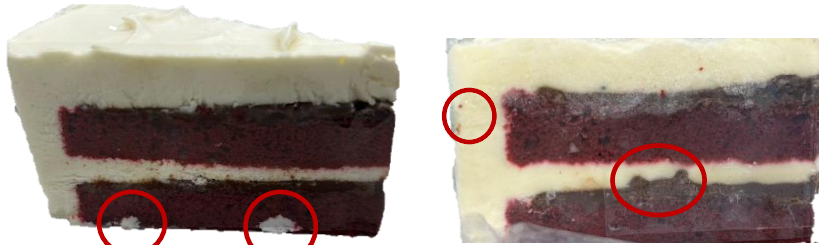
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake / เค้กเรดเวลเวท ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



มีการซึมของชั้นซ็อกโกแลตคานาซหรือสปองจ์สีแดงมายังชั้นครีมชีสและชั้นครีมชีสมายังชั้นสปองจ์



สปองจ์มีรูขนาดไม่เกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้งไม่เกิน 1 ซม.



ชั้นครีมชีสมีรอยแห้งหรือรูไม่เกิน 1 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เราไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake / เค้กเรดเวลเวท ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ชั้นชีสโกแลตกานาชมียอยแห้งหรือรูไม่เกิน 1 ซม.



พบจุดดำจากฝักวานิลลาในชั้นครีมชีสมูต

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake / เค้กเรดเวลเวท ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)สปองจ์มีรูขนาดเกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแหว่งเกิน 1 ซม.ชั้นครีมชีสมีรอยแหว่งหรือรูเกิน 1 ซม.ชั้นช็อกโกแลตกานาชมีรอยแหว่งหรือรูเกิน 1 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เราไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

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 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: ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้ ลายเซ็นผู้ลูกค้า		สำหรับบริษัทจีนโนวา: ผู้แทนจากบริษัท Synova ลายเซ็นผู้แทน	
วันที่ _____		วันที่ _____	

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 80 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 238

% Daily Value*

Total Fat 16.9g 22%

Saturated Fat 9.4g 47%

Cholesterol 73mg 24%**Sodium** 78mg 3%**Total Carbohydrate** 18.6g 7%

Dietary Fiber 0.5g 2%

Total Sugars 12.7g

Protein 4.1g

Vitamin D 3mcg 16%

Calcium 58mg 4%

Iron 1mg 5%

Potassium 99mg 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.

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.) :

10-1-03350-5-0775

สำหรับลูกค้า:

ผู้ขอรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทจีนโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้ผู้แทน

วันที่ _____