

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA																																				
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Pink milk Cream Soft Cream Bun (Case-24pcs)/ขนมปังครีมนมเย็น			หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-816																																				
รหัสผลิตภัณฑ์ : 206993			วันที่มีผลบังคับใช้: Draft																																				
Revision : 00			วันที่แก้ไข : 05/08/2025																																				
ลูกค้า : STD																																							
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : ขนมปังเนื้อนุ่มสีน้ำตาลทอง ใส้ครีมนมเย็นลิ้นชมพูอ่อน สอดไส้ช็อคโกแลตใน ให้รสชาติละมุน หวานกลมกล่อม กลิ่นหอมเฉพาะของนมเย็น																																							
ส่วนประกอบ : ครีมนมพุด, แป้งสาลี, ไข่ไก่, น้ำตาล, เนย, ไขมันพืช, นม, ยีสต์, เกลือ, สารกันเสีย, สีผสมอาหาร																																							
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามท้ายแนบ **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป(EU)**																																							
รูปแบบการบรรจุ : 24 ชิ้น/กล่อง (2 ถุง x 12 ชิ้น)																																							
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง			ลักษณะทางกายภาพ :																																				
อายุผลิตภัณฑ์ : <table><thead><tr><th>อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)</th><th>ระยะเวลา (วัน)</th></tr></thead><tbody><tr><td>แช่แข็ง (Frozen)</td><td>$\leq -18^{\circ}\text{C}$</td><td>180</td></tr><tr><td>แช่เย็น (Chill)</td><td>$2-5^{\circ}\text{C}$</td><td>3</td></tr><tr><td>อุณหภูมิปกติ (Ambient)</td><td>N/A</td><td>N/A</td></tr></tbody></table>			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	รูปทรง : ลักษณะทรงรี																									
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 : -วางสินค้าในสภาวะอุณหภูมิห้อง อย่างน้อย 30 นาที หรือจนกว่าสินค้าจะละลายอย่างสมบูรณ์ (สามารถโรยน้ำตาลไอซิ่งก่อนรับประทาน)			กว้าง (W) : 6.5-8.0 ซม.																																				
			ยาว (L) : 11.5-14.0 ซม.																																				
วิธีการอุ่น : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ห้มนอุ่นด้วย Microwave หรืออบ เนื่องจากจะทำให้แป้งขนมปังเหนียวและครีมละลาย - ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมในบรรจุภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น			สูง (H) : 2.0-3.3 ซม.																																				
			เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A																																				
			น้ำหนัก (Wt) : ≥ 85 กรัม/ชิ้น																																				
			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :																																				
			สี : สีน้ำตาลทอง																																				
			กลิ่น : กลิ่นขนมปัง และ กลิ่นนมเย็น																																				
			รสชาติ : รสชาติละมุน หวานกลมกล่อม																																				
			เลขสารบบอาหาร (FDA No.) 10-1-03350-5-0800																																				
<table><thead><tr><th colspan="2">ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์</th><th colspan="3">ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ</th></tr></thead><tbody><tr><td>จัดทำโดย:</td><td>ตรวจสอบโดย:</td><td colspan="3"></td></tr><tr><td>วันที่:</td><td>วันที่:</td><td colspan="3"></td></tr><tr><td>(RD Officer/R&D Specialist/Chef)</td><td>(QC Supervisor)</td><td colspan="3"></td></tr><tr><td>อนุมัติโดย:</td><td>อนุมัติโดย:</td><td colspan="3"></td></tr><tr><td>วันที่:</td><td>วันที่:</td><td colspan="3"></td></tr><tr><td>(Head of department)</td><td>(Head of QC department) (Head of QA department)</td><td colspan="3"></td></tr></tbody></table>					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)			
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)																																						