

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA						
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-Carrot Cake (SYN-2P) (Pack-6Pcs)/ เค้กแครอท (ซิน ทูพี)			หมายเลขเอกสาร: SP-FN-802						
รหัสผลิตภัณฑ์ : 206953 (PD:206952)			วันที่มีผลบังคับใช้: 04/08/2025						
Revision : 00			วันที่แก้ไข : 29/7/2025						
ลูกค้า : STD			UNCONTROLLED COPY 						
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : เค้กแครอทเนื้อนุ่มที่อัดแน่นด้วยแครอทสด ผสานลูกเกดคำหวานธรรมชาติ และเมื่คมะม่วงหิมพานต์อบกรอบ เพิ่มความหอมด้วยเครื่องเทศ คลาสสิกอย่างอบเชย จิง และลูกจันทน์ รวดกับด้วยครีมชีสฟรอสติ้งละมุนที่ ดีผสมกับเนยสดแท้และน้ำตาลไอซิ่งอย่างพิถีพิถัน ตกแต่งหน้าด้วยครีมรูป แครอทน่ารัก เติมความสดใสและสื่อถึงวัตถุดิบหลักอย่างมีสไตล์									
ส่วนประกอบ : ครีมชีส, แป้งสาลี, น้ำตาล, เนย, ไขมันพืช, แครอท, ไข่, ลูกเกดดำ, เมื่คมะม่วงหิมพานต์, เครื่องเทศ (อบเชย,จิง,ลูกจันทน์), สารกันเสีย, วัตถุทำให้ขึ้นฟู,สารควบคุมความเป็นกรด, สีผสมอาหาร , แต่งกลิ่นสังเคราะห์									
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**									
รูปแบบการบรรจุ : - บรรจุ 6 ชิ้น/กล่องอินเนอร์									
สถานะการเก็บและการขนส่ง :			ลักษณะทางกายภาพ :						
- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ ≤ -18 °C			รูปทรง : ทรงสามเหลี่ยม						
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน			กว้าง (W) : 5.0-6.0 ซม.						
- สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง			ยาว (L) : 8.0-9.0 ซม.						
อายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ (°C)			สูง (H1): 4.0-5.0 ซม. (ไม่รวมครีมชีสตกแต่ง)						
แช่แข็ง (Frozen) ≤ -18 °C			สูง (H2): 5.0-6.0 ซม. (รวมครีมชีสตกแต่ง)						
แช่เย็น (Chill) 2-5 °C			เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A						
อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/A			น้ำหนัก (Wt) : ≥ 75 กรัม/ชิ้น						
สถานะการทำละลาย :			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :						
- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์			สี : สีน้ำตาล สีขาว สีส้ม และสีเขียว						
วิธีการอุ่น : N/A			กลิ่น : กลิ่นซินนามอน ครีมชีส แครอท ลูกเกดดำ และเมื่คมะม่วงหิมพานต์						
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น			รสชาติ : รสหวานและเปรี้ยวเล็กน้อยจากชีส						
สำหรับลูกค้า:					สำหรับบริษัทซินโนวา:				
ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้					ผู้แทนจากบริษัท Synova				
ลายเซ็นผู้ลูกค้า					ลายเซ็นผู้ผู้แทน				
วันที่ _____					วันที่ _____				

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Cake-Carrot Cake (SYN-2P)/ เล็กแครอท (ซิน ทูพี) ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของสปองจ์แครอท



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของครีมชีส



Pantone

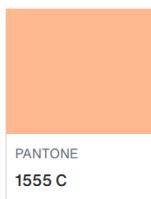


Target

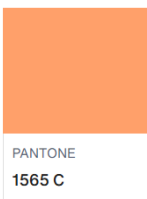
3. ระดับสี (Colour Chart) ของครีมชีสตกแต่งสีส้ม



Pantone



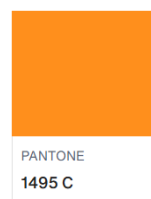
Rejected (Too Light)



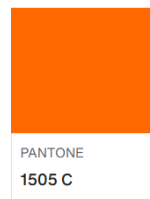
Min Accepted



Target

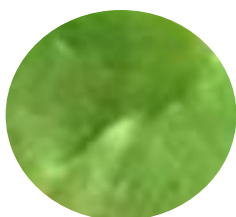


Max Accepted

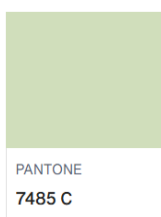


Rejected (Too Dark)

4. ระดับสี (Colour Chart) ของครีมชีสตกแต่งสีเขียว



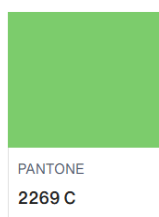
Pantone



Rejected (Too Light)



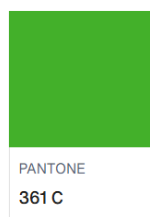
Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะนำไปในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Cake-Carrot Cake (SYN-2P)/ เค้กแครอท (ซิน ทูพี) ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



สปองจ์มีรูขนาดไม่เกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม.



ชั้นครีมชีสมีรอยแห้ว หรือ รู ขนาดไม่เกิน 1 ซม.



มีการซึม/เปื้อน ของสปองจ์มายังชั้นครีมชีส หรือ ชั้นครีมชีสมายังชั้นสปองจ์



พบรอยเปื้อนของครีมชีสตกแต่งสีสัมผัสบนหน้าขนมเล็กน้อย ไม่เกิน 0.3 ซม. และไม่เกิน 2 จุด ต่อชั้น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Carrot Cake (SYN-2P)/ เค้กแครอท (จีน ทูพี) ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



พบขอบครีมขาวขึ้นขอบสูงกว่าชั้นครีม สูงไม่เกิน 0.2 ซม.



ครีมตกแต่งสีส้มอยู่ห่างจากขอบด้านหลังเค้ก ไม่เกิน 1 ซม. และ/หรือ ห่างจากขอบด้านข้าง ไม่เกิน 1 ซม.



ครีมชีสตกแต่ง มีรู, ฟองอากาศ, รอยขีด, รอยแห้ว ขนาดไม่เกิน 1 ซม.



รอยหิวปาดที่หน้าขนม แบบยอมรับได้

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Cake-Carrot Cake (SYN-2P)/ เค้กแครอท (ซิน ทูพี) ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)

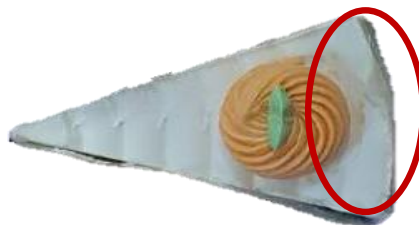
สปองจ์มีรูขนาดเกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแหว่งเกิน 1 ซม.



พบรอยแหว่ง หรือ รู หรือฟองอากาศที่ครีมชีส ขนาดเกิน 1 ซม.



ครีมชีสตกแต่ง มีรู, ฟองอากาศ, รอยขีด, รอยแหว่ง ขนาดเกิน 1 ซม.



ครีมตกแต่งสีสัมผัสอยู่ห่างจากขอบด้านหลังเค้ก เกิน 1 ซม. และ/หรือ ไม่อยู่ตรงกลางห่างจากขอบด้านข้าง เกิน 1 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Cake-Carrot Cake (SYN-2P)/ เค้กแครอท (ซิน ทูพี) ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**

หน้าขนมมีรอยเปื้อน ครีมหักแตกแต่งสีส้ม ขนาดใหญ่ เกิน 1.0 ซม.

รอยหวีปาดที่หน้าขนม แบบยอมรับไม่ได้

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

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 อัลมอนต์ (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, Umbelliferae 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 (Sulfur Dioxide and Sulfite)	☐	☒	☐
14. มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์ (Mustard/Mustard Seed and Products)	☐	☒	☐
สำหรับลูกค้า: ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้ ลายเซ็นของลูกค้า สำหรับบริษัทซินโนวา: ผู้แทนจากบริษัท Synova ลายเซ็นผู้แทน			
วันที่ _____		วันที่ _____	

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts	
Servings: 1	
Amount per serving	
Calories	305
	% Daily Value*
Total Fat 19.1g	25%
Saturated Fat 6.3g	31%
Cholesterol 52mg	17%
Sodium 498mg	22%
Total Carbohydrate 31.5g	11%
Dietary Fiber 0.6g	2%
Total Sugars 22.3g	
Protein 4g	
Vitamin D 3mcg	14%
Calcium 27mg	2%
Iron 1mg	6%
Potassium 101mg	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 Fruit | |

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0788

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะนำไปในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____