

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA																						
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-Red Velvet Cake (SYN-2P) (Pack-6Pcs)/ เค้กเรดเวลเวท (ซิน ทูพี)			หมายเลขเอกสาร: SP-FN-803																						
รหัสผลิตภัณฑ์ : 206955 (PD 206954)			วันที่มีผลบังคับใช้: 06/08/2025																						
Revision : 00			วันที่แก้ไข : 02/08/2025																						
ลูกค้า : STD			UNCONTROLLED COPY 																						
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : เค้กเรดเวลเวทสองชั้นสีแดงกำมะหยี่ เนื้อเค้กนุ่มแน่นชุ่มชื้น ผสานกลิ่นหอมละมุนของโกโก้และวานิลลาสกัดแท้ (อาจพบจุดคำในชั้นครีมชีส) ปาดหน้าด้วยครีมชีสฟรอสต์ติ้งละมุนที่ผสมผสานวิปป์ครีม พร้อมเกล็ดลูกเกดเรดเวลเวทสำหรับโรยด้านบนให้เค้กดูน่ารับประทาน																									
ส่วนประกอบ : ครีมชีส ,ไข่,แป้งสาลี,น้ำตาล, วิปป์ครีม ,นม ,ไขมันพืช,ผงโกโก้,สารให้ความคงตัว,วัตถุทำให้ขึ้นฟู , สีผสมอาหาร , สารกันเสีย ,แต่งกลิ่นสังเคราะห์																									
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**																									
รูปแบบการบรรจุ : บรรจุ 6 ชิ้น/กล่องอินเนอร์																									
สถานะการเก็บและการขนส่ง :			ลักษณะทางกายภาพ :																						
<table><tr><td>อายุผลิตภัณฑ์ :</td><td>อุณหภูมิ (°C)</td><td>ระยะเวลา (วัน)</td></tr><tr><td>แช่แข็ง (Frozen)</td><td>≤ -18 °C</td><td>180</td></tr><tr><td>แช่เย็น (Chill)</td><td>2-5 °C</td><td>3</td></tr><tr><td>อุณหภูมิปกติ (Ambient)</td><td>N/A</td><td>N/A</td></tr><tr><td colspan="3">สถานะการทำละลาย : - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำการละลายอย่างสมบูรณ์</td></tr><tr><td colspan="3">วิธีการอุ่น : N/A</td></tr><tr><td colspan="3">ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำการละลายแล้วห้มนำกลับมายาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น</td></tr></table>			อายุผลิตภัณฑ์ :	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (วัน)	แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18 °C	180	แช่เย็น (Chill)	2-5 °C	3	อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A	สถานะการทำละลาย : - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำการละลายอย่างสมบูรณ์			วิธีการอุ่น : N/A			ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำการละลายแล้วห้มนำกลับมายาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น			รูปทรง : ทรงสามเหลี่ยม	
			อายุผลิตภัณฑ์ :	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (วัน)																				
			แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18 °C	180																				
			แช่เย็น (Chill)	2-5 °C	3																				
			อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A																				
สถานะการทำละลาย : - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำการละลายอย่างสมบูรณ์																									
วิธีการอุ่น : N/A																									
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำการละลายแล้วห้มนำกลับมายาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น																									
กว้าง (W) : 5.0-6.0 ซม.																									
ยาว (L) : 8.0-9.0 ซม.																									
สูง (H) : 5.0-6.0 ซม.																									
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A																									
น้ำหนัก (Wt) : ≥ 55 กรัม/ชิ้น																									
			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :																						
			สี : สีแดง สีขาว																						
			กลิ่น : ครีมชีส และช็อกโกแลต																						
			รสชาติ : รสหวาน, รสเปรี้ยวจากครีมชีส และอาจมีรสขมจากผงโกโก้																						
			**เนื่องจากมีเมล็ดฝักวานิลลาแท้เป็นส่วนประกอบ อาจพบจุดดำกระจายอยู่ในชั้นครีมชีส																						
สำหรับลูกค้า:			สำหรับบริษัทซินโนวา:																						
ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้			ผู้แทนจากบริษัท Synova																						
ลายเซ็นผู้ลูกค้า			ลายเซ็นผู้แทน																						
วันที่			วันที่																						

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake (SYN-2P)/ เค้กเรดเวลเวท (ซิน ทูพี) ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของสปองจ์



Pantone

PANTONE
194 C

Rejected (Too Light)

PANTONE
1955 C

Min Accepted

PANTONE
202 C

Target

PANTONE
195 C

Max Accepted

PANTONE
7631 C

Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของครีมชีส



Pantone

Pantone
White 000C

Target

3. 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:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake (SYN-2P)/ เค้กเรดเวลเวท (ซิน ทูพี) ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)

UNCONTROLLED COPY



มีการซึม/เปื้อนของสปองจ์สีแดงมายังชั้นครีมชีส หรือ ชั้นครีมชีสมายังชั้นสปองจ์



สปองจ์มีรูขนาดไม่เกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม.



ชั้นครีมชีสมีรอยแห้วหรือรูไม่เกิน 1 ซม.



มีรอยเปื้อนของสปองจ์สีแดงที่ขอบเล็กน้อยจากการตัด ได้เล็กน้อย

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เราไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake (SYN-2P)/ เค้กเรดเวลเวท (ซิน วูฟ) ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)

UNCONTROLLED COPY



พบจุดดำจากฝักวานิลลาในชั้นครีมชีส



ขอบครีมขาวด้านหลังขึ้นขอบสูงกว่าชั้นครีมชีส สูงไม่เกิน 0.2 ซม.



ชั้นครีมชีสแตกร้าวแต่ไม่แห้ว



พบจุดสีแดงของสโปงจีสีแดงบนหน้าขนม

สำหรับลูกค้า:

ผู้ขอรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake (SYN-2P)/ เค้กเรดเวลเวท (ซิน ทูพี) ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่ ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)

UNCONTROLLED COPY



สปองจ์มีรูขนาดเกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วเกิน 1 ซม.



ชั้นครีมชีสมีรอยแห้ว หรือ รู เกิน 1 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

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 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. ถั่วลupin และผลิตภัณฑ์ (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: ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะนำไปในเอกสารฉบับนี้ ลายเซ็นลูกค้า วันที่ _____ สำหรับบริษัทซินโนวา: ผู้แทนจากบริษัท Synova ลายเซ็นผู้แทน วันที่ _____			

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Servings: 1

Amount per serving

Calories 276

% Daily Value*

Total Fat 18.4g 24%

Saturated Fat 8.7g 43%

Cholesterol 121mg 40%

Sodium 118mg 5%

Total Carbohydrate 22.5g 8%

Dietary Fiber 0.7g 2%

Total Sugars 11.3g

Protein 6.7g

Vitamin D 8mcg 39%

Calcium 48mg 4%

Iron 2mg 8%

Potassium 113mg 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 | |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.) : 10-1-03350-5-0787

สำหรับลูกค้า:

ผู้ขอรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่

สำหรับบริษัทจีนโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่