

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Green Curry Chicken Pie(Case-10pcs) พายแกงเขียวหวานไก่			หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-816	
รหัสผลิตภัณฑ์ : 206986			วันที่มีผลบังคับใช้: Draft	
Revision : 00			วันที่แก้ไข : 05/08/2025	
ลูกค้า : STD				
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : แป้งพายรีดขึ้นชั้น ทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า ไข่แดงเขียวหวาน หอมเครื่องเทศ รสชาติกลมกล่อม กรอบนอกนุ่มใน				
ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, ไข่มันพืช, มันฝรั่ง, เนื้อไก่, ผักรวม, ไข่, กระเทียม, เครื่องเทศ, น้ำตาล, เกลือ				
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตาม ท้ายแนบ **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป(EU)**				
รูปแบบการบรรจุ : 10 ชิ้น/กล่อง (Individual Packaging)				
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง			ลักษณะทางกายภาพ :	
อายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)			รูปทรง : ลักษณะสี่เหลี่ยมผืนผ้า	
แช่แข็ง (Frozen) $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$			กว้าง (W) : 6.5-8.0 ซม.	
แช่เย็น (Chill) $2-5\text{ }^{\circ}\text{C}$			ยาว (L) : 11.5-14.0 ซม.	
อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/A			สูง (H) : 2.0-3.3 ซม.	
สถานะการทำละลาย : - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะอุณหภูมิห้อง (อุณหภูมิ $20-25\text{ }^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์			เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A	
วิธีการอุ่น : นำมาอุ่นด้วยเตาอบที่อุณหภูมิ $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 3-4 นาที			น้ำหนัก (Wt) : ≥ 85 กรัม/ชิ้น	
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ให้อุ่นด้วย Microwave จะทำให้สินค้าเหนียว - ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมในบรรจุภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
			สี : สีน้ำตาลทอง	
			กลิ่น : หอมเครื่องเทศ	
			รสชาติ : รสชาติกลมกล่อม หอมนอกนุ่มใน	
			เลขสารบบอาหาร (FDA No.) 10-1-03350-5-0794	
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)	