ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร: N/A
วันที่มีผลบังคับใช้: 12/10/2026
วันที่แก้ไข: 12/10/2026

ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Croissant-Teriyaki Chicken Croissant (Box-12Pcs) ครัวซองต์ไก่เทอริยากิ
รหัสผลิตภัณฑ์ :	207452 : (PD 207451)
Revision :	00
ลูกค้า :	STD
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	ครัวซองต์กรอบนอกนุ่มใน หอมเนย สอดไส้ไก่หอมซอสซอสเทอริยากิรสหวานเค็ม กลมกล่อม โรยด้วยงาขาวและงาดำ พร้อมอุ่นร้อน
ส่วนประกอบ :	: แป้งสาลี, น้ำ, ไก่หมักงา, เนย, น้ำตาล, ซอสเทอริยากิ, ผลิตภัณฑ์ทดแทนนมผง, ซีอิ๊วหวาน, น้ำมันถั่วเหลือง, ซีอิ๊วขาว, ไข่ไก่, เกลือ, ยีสต์, งาขาว, พริกไทยขาว
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**
รูปแบบการบรรจุ :	- พลาสติกแร็ป - บรรจุ 12 ชิ้น/กล่อง
สภาวะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาที่อุณภูมิแช่แข็งประมาณ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง

อายุผลิตภัณฑ์ :	**อุณหภูมิ (^{O}C)**	**ระยะเวลา (วัน)**
แช่แข็ง (Frozen)	≤-18 °C	180
แช่เย็น (Chill)	2-5 °C	3
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A

สภาวะการทำละลาย :	1. นำครัวซองท์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น (2-5°C) เป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง 2. หรือนำครัวซองท์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง (20-25°C) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที ห้ามเกิน 40 นาที ต้องนำเข้าเก็บที่ตู้แช่เย็น (2-5°C) เพราะอาจจะเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ **ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย**
วิธีการอุ่น :	1. วอร์มเตาอบ เปิดไฟบน-ล่าง อุณหภูมิ 175-190°C 2. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้โชว์เค้ก แกะพลาสติก wrap ออกจากสินค้าก่อนอุ่นทุกครั้ง 3. อุ่นด้วยเตาอบ แบบไม่มีพัดลม : ที่อุณหภูมิ 175-190°C เป็นเวลา 4-6 นาที หรืออุณหภูมิใจกลาง ≥ 40°C อุ่นด้วยเตาอบ แบบมีพัดลม : แนะนำให้สเปรย์น้ำบางๆ บนผิวหน้าครัวซองค์ก่อนทำการอุ่น ที่อุณหภูมิ 175-190°C เป็นเวลา 4-6 นาที หรืออุณหภูมิใจกลาง ≥ 40°C **อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น** **ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลเยิ้มออกมาจากชั้นขนม**
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ควรจัดเก็บสินค้าในภาชนะที่ปิดสนิทหรือเก็บในพลาสติกหุ้ม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของกลิ่นจากผลิตภัณฑ์อื่น



รูปทรง :	รูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า
กว้าง (W) :	7.5-10.5 ซม.
ยาว (L) :	9.5-12.5 ซม.
สูง (H):	4.0-6.0 ซม.
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	N/A
น้ำหนักเป้าหมาย (Wt) :	≥ 75 กรัม/ชิ้น (หลังอบ)

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี :	สีเหลืองทอง น้ำตาลอ่อน
กลิ่น :	กลิ่นเนย และกลิ่นไก่เทอริยากิ
รสชาติ :	แป้งครัวซองต์มีรสเค็มเล็กน้อย และรสเค็มกลมกล่อมจากซอสเทอริยากิ

<u>สำหรับลูกค้า:</u>

ผู้ขอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

<u>สำหรับบริษัทซินโนวา:</u>

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Croissant Teriyaki Chicken Croissant ครัวซองต์ไก่เทอริยากิ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของครัวซองต์ไก่เทอริยากิ



	PANTONE® 2006 U	PANTONE® 2007 U	PANTONE® 2014 U	PANTONE® 131 U	PANTONE® 6007 U
Pantone	**Reject (Too Light)**	**Min Accept**	**Target**	**Max Accept**	**Reject (Too Dark)**

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

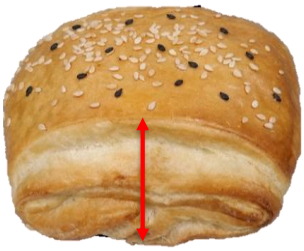
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Croissant Teriyaki Chicken Croissant ครัวซองต์ไก่เทอริยากิ ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะปกติ



ไม่เกิน 2.5 CM.

พบแป้งส่วนเกินยื่นออกจากขอบด้านล่างของผลิตภัณฑ์ วัดจากหน้าแป้งด้านบน ไม่เกิน 2.5 CM.



กว้างไม่เกิน 6 CM.



สูงไม่เกิน 2.5 CM.

รูเปิดด้านหน้า: ความกว้าง ≤ 6.0 ซม. และความสูง ≤ 2.0 ซม. สามารถพบได้ไม่เกิน 2 รู/ชิ้น โดยแต่ละรูต้องมีขนาดเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

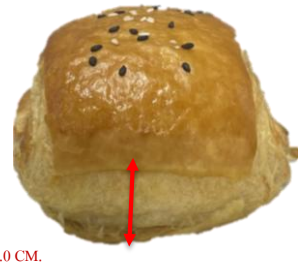
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Croissant Teriyaki Chicken Croissant ครัวซองต์ไก่เทอริยากิ ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบขอบแป้ง

วัดจากฐานครัวซองค์ มีความสูงไม่เกิน 3 ซม.



มีรอยเปื้อนจากไส้ แต่รูปทรงและขนาดได้ตามสเปกกำหนด

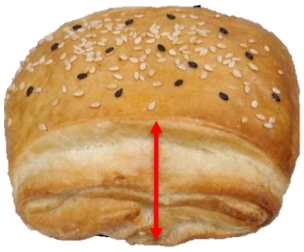


สีผิวหน้าผลิตภัณฑ์อาจไม่สม่ำเสมอหรือแบ่งเป็น 2 โทนสีในสัดส่วนประมาณ 50:50

และส่วนใดส่วนหนึ่งต้องมีสีอยู่ภายในช่วง 3 ระดับสีมาตรฐานที่กำหนด จึงถือว่าเป็นลักษณะปกติและยอมรับได้

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Croissant Teriyaki Chicken Croissant ครัวซองต์ไก่เทอริยากิ ลักษณะต่างๆ

3.ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)



แป้งมีลักษณะแยกชั้น มากกว่า 2.5 CM



ฐานครัวซองค์แตก ไม่แนบชิดกัน



เปลือกครัวซองค์มีรอยแตก ขนาดความยาว > 3 CM



ฟองอากาศ

สำหรับลูกค้า:	**สำหรับบริษัทซินโนวา:**
ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้	ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นต์ลูกค้า	***ลายเซ็นต์ผู้แทน***
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 อัลมอนด์ (Almonds)	☐	☑	☐
3.4 พีแคน (Pecan)	☐	☑	☐
3.5 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (Cashew nut)	☐	☑	☐
3.6 เฮเซลนัท (Hazelnut)	☐	☑	☐
3.7 ถั่วบราซิล (Brazil nut)	☐	☐	☑
3.8 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 กั้ง (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 (Squild, 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)	☐	☑	☐

<u>สำหรับลูกค้า:</u>	**<u>สำหรับบริษัทซินโนวา:</u>**
ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้	ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นต์ลูกค้า	***ลายเซ็นต์ผู้แทน***
วันที่_____	วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 75 g
Servings Per Recipe: 1
Calories: 228

	% Daily Value *
Total Fat: 10.9g	14%
Saturated Fat: 6g	30%
Cholesterol: 33mg	11%
Sodium: 535mg	23%
Total Carbohydrate: 26.8g	10%
Dietary Fiber: 0.9g	3%
Total Sugars: 4.1g	
Protein: 5.6g	
Vitamin D: 1mcg	4%
Calcium: 12mg	1%
Iron: 1mg	8%
Potassium: 58mg	1%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :	10-1-03350-5-0835

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		

<u>สำหรับลูกค้า:</u>

ผู้ขอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

<u>สำหรับบริษัทซินโนวา:</u>

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____