ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Cake-Nam Dok Mai Mango Layer Mousse Cake (Box-12Pcs)/ เลเยอร์มูสเค้กมะม่วงน้ำดอกไม้
รหัสผลิตภัณฑ์ :	207436 (PD 207435)
Revision :	00

หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-841
วันที่มีผลบังคับใช้: 12/10/2026
วันที่แก้ไข : 12/10/2026

ลูกค้า :	STD
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	ชิฟฟ่อนเค้กเนื้อนุ่ม ทานคู่กับมูสมะม่วงน้ำดอกไม้ ด้านบนเกลซด้วยเจลลี่มะม่วงรสหวาน หอมกลิ่นมะม่วงน้ำดอกไม้ ตกแต่งด้วยไวท์ช็อกโกแลตและชิ้นกัมมี่มะม่วง
ส่วนประกอบ :	น้ำตาลทรายขาว, ไข่, วิปปิ้งครีม, นม, น้ำมันพืช, มะม่วงน้ำดอกไม้แช่แข็ง, แป้งสาลี, ไวท์ช็อกโกแลต, เนย, ครีมเทียมข้นหวาน, กลูโคสไซรัป
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**
รูปแบบการบรรจุ :	Carton -12Pcs (4 Inner boxes x 3 Pcs)



สภาวะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาที่อุณภูมิแช่แข็งประมาณ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหัก และมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง	
อายุผลิตภัณฑ์ :	**อุณหภูมิ (°C)**	**ระยะเวลา (วัน)**
แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18 °C	180
แช่เย็น (Chill)	2-5 °C	3
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A
สภาวะการทำละลาย :	- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์	
วิธีการอุ่น :	N/A	
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์	

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง :	สี่เหลี่ยม
กว้าง (W) :	6.0 - 6.5 ซม.
ยาว (L) :	6.0 - 6.5 ซม.
สูง (H):	4.0 - 5.0 ซม.
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	N/A
น้ำหนัก (Wt) :	≥ 100 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี :	สีเหลืองอ่อน, สีเหลืองมะนาว
กลิ่น :	กลิ่นมะม่วง
รสชาติ :	รสเปรี้ยวอมหวาน
หมายเหตุ :	อาจพบชิ้นของเนื้อมะม่วงที่ชั้นมูสเนื่องจากใช้เนื้อมะม่วงเป็นส่วนประกอบ

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Nam Dok Mai Mango Layer Mousse Cake (Box-12Pcs)/ เลเยอร์มูสเค้กมะม่วงน้ำดอกไม้ ลักษณะต่างๆ

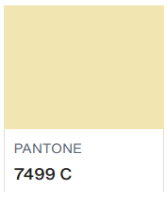
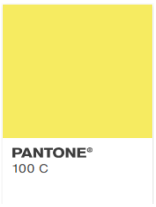
1. ระดับสี (Colour Chart) ของชิฟฟ่อน



Pantone	PANTONE® 7527 U	PANTONE® 7499 U	PANTONE® 7506 U	PANTONE® 7507 U	PANTONE® 1345 U
	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)

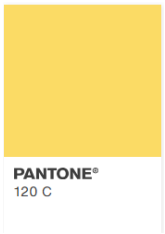
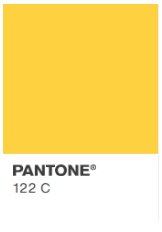
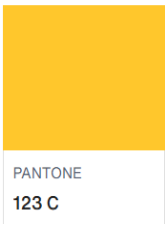
2. ระดับสี (Colour Chart) ของมูสมะม่วง



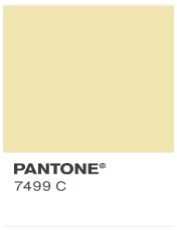
Pantone	 PANTONE 7499 C	 PANTONE® Yellow 0131 C	 PANTONE® 600 C	 PANTONE® 100 C	 PANTONE® 101 C
	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของเกลสมะม่วง



Pantone	 PANTONE® 120 C	 PANTONE® 122 C	 PANTONE 123 C	 PANTONE® 1235 C	 PANTONE® 137 C
	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)

4. ระดับสี (Colour Chart) ของไวท์ช็อกโกแลต

Pantone	 PANTONE® 7499 C
	Target

<u>สำหรับลูกค้า:</u>

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

<u>สำหรับบริษัทซินโนวา:</u>

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

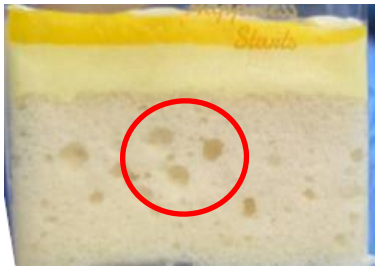
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Nam Dok Mai Mango Layer Mousse Cake (Box-12Pcs)/ เลเยอร์มูสเค้กมะม่วงน้ำดอกไม้ ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะการตกแต่งปกติของสินค้า



ชิฟฟ่อนมีรู และ/หรือ มีรอยแหว่ง ขนาด **ไม่เกิน 1 ซม.**



พบรู/ฟองอากาศ หรือรอยแหว่ง บนชั้นมูส ขนาด **ไม่เกิน 0.5 ซม.**



ด้านข้างเค้กไม่เรียบ แต่ไม่แหว่ง/เว้า หรือเป็นรอยแยก

สำหรับลูกค้า:	**สำหรับบริษัทซินโนวา:**
ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้	ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นต์ลูกค้า	***ลายเซ็นต์ผู้แทน***
วันที่_____	วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Nam Dok Mai Mango Layer Mousse Cake (Box-12Pcs)/ เลเยอร์มูสเค้กมะม่วงน้ำดอกไม้ ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



เค้กเอียงมีความต่างระดับจากความสูงสูงสุด-ความสูงต่ำสุด **ไม่เกิน 0.5 ซม.**



ชั้นชิฟฟ่อน/มูส/เกลส เอียงไม่เสมอกัน แต่ความสูงเค้กไม่เอียง



รอยตัดเค้กไม่ตรง เอียงเข้า หรือเอียงออกจากขอบ**ไม่เกิน 0.3 ซม**



ชิฟฟ่อน, ชั้นมูส และเกลซ เลอะหรือมีสีซึมถึงกัน

สำหรับลูกค้า:	**สำหรับบริษัทซินโนวา:**
ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้	ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นต์ลูกค้า	***ลายเซ็นต์ผู้แทน***
วันที่_____	วันที่_____

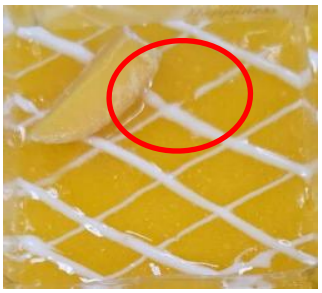
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Nam Dok Mai Mango Layer Mousse Cake (Box-12Pcs)/ เลเยอร์มูสเค้กมะม่วงน้ำดอกไม้ ลักษณะต่างๆ

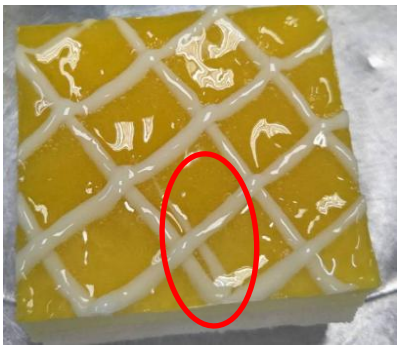
5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



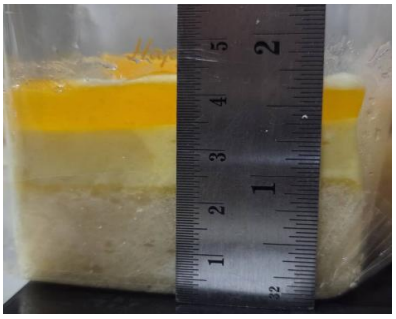
เส้นตกแต่งขาดช่วง **ไม่เกิน 1 ซม**







เส้นตกแต่งไม่ตรง/เบี้ยว/เส้นเป็นรอยจาง/รอยเปื้อนขนาดเล็ก แต่ยังเห็นเป็นเส้น ไม่เละ



ความสูงรวม ≥ 4.0 ซม **อย่างน้อย 1 ด้านต่อชิ้น**

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

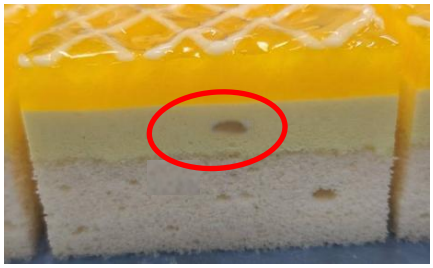
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Nam Dok Mai Mango Layer Mousse Cake (Box-12Pcs)/ เลเยอร์มูสเค้กมะม่วงน้ำดอกไม้ ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



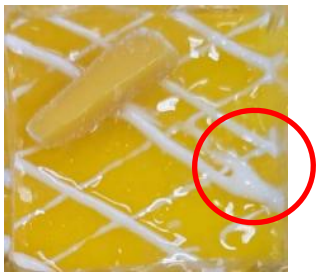
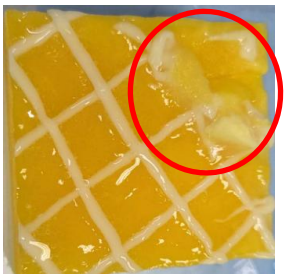

ชิฟฟ่อนมีรู และ/หรือ มีรอยแหว่ง ขนาด **เกิน 1 ซม.**



พบรู/ฟองอากาศ หรือรอยแหว่ง บนชั้นมูส ขนาดใหญ่**เกิน 0.5 ซม.**



เส้นตกแต่งด้านใดด้านหนึ่ง มี **< 4 เส้น**

หน้าขนมมีรอยเปื้อนขนาดใหญ่**เกิน 1 ซม.** หรือเละ จนเห็นไม่เป็นเส้น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

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>

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

<u>สำหรับบริษัทซินโนวา:</u>

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 100 g
Servings Per Recipe: 1
Calories: 200

	% Daily Value *
Total Fat: 11.5g	15%
Saturated Fat: 3.3g	16%
Cholesterol: 61mg	20%
Sodium: 26mg	1%
Total Carbohydrate: 22.9g	8%
Dietary Fiber: 0.3g	1%
Total Sugars: 17.9g	
Protein: 2.8g	
Vitamin D: 5mcg	24%
Calcium: 25mg	2%
Iron: 1mg	3%
Potassium: 42mg	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.

** Nutrient information is not available for all ingredients. Amount is based on available nutrient data.

(-) Information is not currently available for this nutrient. If you are following a medically restrictive diet, please consult your doctor or registered dietitian before preparing this recipe for personal consumption.

Powered by the ESHA Research Database © 2018, ESHA Research, Inc. All Rights Reserved

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :	10-1-03350-5-0831

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>

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

<u>สำหรับบริษัทซินโนวา:</u>

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____