ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Cake-Matcha Strawberry Layer Mousse Cake (Box-12Pcs)/ เลเยอร์มูสเค้กมัทฉะสตรอเบอร์รี่
รหัสผลิตภัณฑ์ :	207438 (PD 207437)
Revision :	00

หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-842
วันที่มีผลบังคับใช้: 12/10/2026
วันที่แก้ไข : 12/10/2026

ลูกค้า :	STD
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	ชิฟฟ่อนเค้กมัทฉะเนื้อนุ่ม สลับชั้นด้วยมูสมัทฉะ ที่ช่วยเพิ่มความเข้มข้น และกลิ่นหอม ตัดรสด้วยเกลซสตรอเบอร์รี่รสหวานอมเปรี้ยว ตกแต่งด้วยวิปปิ้งครีมและเกล็ดครัมเบิลสีแดง
ส่วนประกอบ :	วิปปิ้งครีม, น้ำตาลทรายขาว , ไข่ไก่, สตรอเบอรี่แช่แข็ง, นม, แป้งสาลี , น้ำมันพืช, ผงมัทฉะ, เกลือ, เนย, ไวท์ช็อคโกแลต, ครีมเทียมข้นหวาน, กลูโคสไซรัป, มาการีน, สารกันเสีย, กลิ่นสังเคราะห์
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 (H1):	4.0 - 5.0 ซม. (ไม่รวมครีมตกแต่ง)
สูง (H2):	5.5 - 6.5 ซม. (รวมครีมตกแต่ง)
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	N/A
น้ำหนัก (Wt) :	≥ 95 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี :	สีเขียวอ่อน และสีแดง
กลิ่น :	กลิ่นมัทฉะ และกลิ่นสตรอเบอร์รี่
รสชาติ :	รสหวาน รสฝาดจากมัทฉะ และรสเปรี้ยวจากสรอเบอร์รี่
หมายเหตุ :	- อาจพบจุดสีเขียวเข้มของผงมัทฉะ ที่ชิฟฟ่อนและชั้นมูส - อาจพบจุดสีดำของเม็ดสตรอเบอร์รี่ที่หน้าขนมเนื่องจากใช้เนื้อผลไม้แท้

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

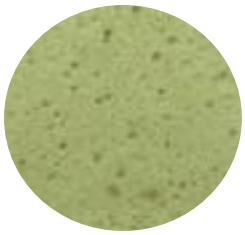
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Matcha Strawberry Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กมัทฉะสตรอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของชิฟฟ่อน

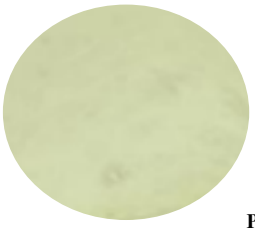


Pantone

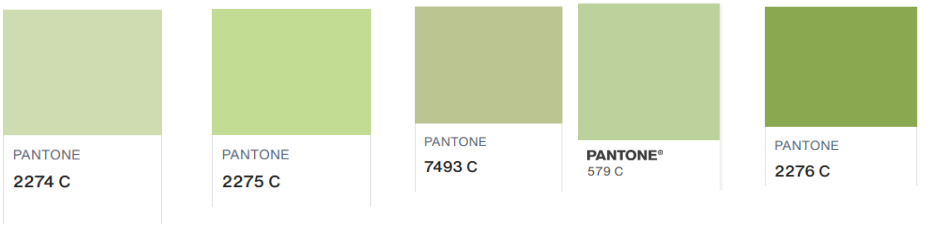


Rejected (Too Light) | Min Accepted | Target | Max Accepted | Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของมูส



Pantone



Rejected (Too Light) | Min Accepted | Target | Max Accepted | Rejected (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของเกลส



Pantone

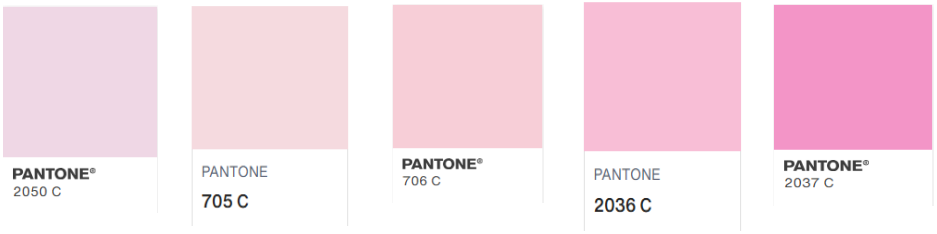


Rejected (Too Light) | Min Accepted | Target | Max Accepted | Rejected (Too Dark)

4. ระดับสี (Colour Chart) ของท็อปครีม



Pantone



Rejected (Too Light) | Min Accepted | Target | Max Accepted | Rejected (Too Dark)

<u>สำหรับลูกค้า:</u>

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

<u>สำหรับบริษัทซินโนวา:</u>

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

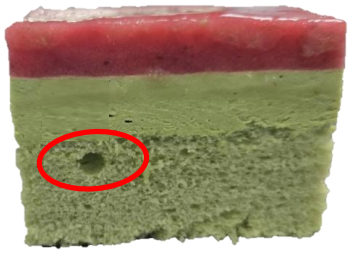
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Matcha Strawberry Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กมัทฉะสตรอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ชิฟฟ่อนมีรูขนาด**ไม่เกิน 1 ซม.**และ/หรือ มีรอยแหว่ง**ไม่เกิน 1 ซม.**

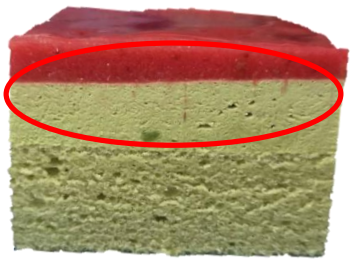


พบรู/ฟองอากาศ หรือพบรอยแหว่งบนชั้นมูส ขนาด **ไม่เกิน 0.5 ซม.**






ด้านข้างเค้กไม่เรียบ แต่ไม่แหว่ง/เว้า หรือเป็นรอยแยก






ชิฟฟ่อน, ชั้นมูส และเกลซ เลอะหรือมีสีซึมถึงกัน

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทชินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

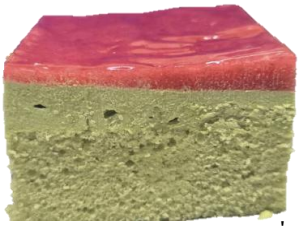
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Matcha Strawberry Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กมัทฉะสตรอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



รอยตัดเค้กไม่ตรง เอียงเข้า หรือเอียงออกจากขอบ**ไม่เกิน 0.3 ซม**



เค้กเอียงมีความต่างระดับจากความสูงสูงสุด-ความสูงต่ำสุด **ไม่เกิน 0.5 ซม.**



ชั้นชิฟฟ่อน/มูส/เกลส เอียงไม่เสมอกัน แต่ความสูงเค้กไม่เอียง



พบชั้นมูสสูง **น้อยกว่า 1 ซม**. **ไม่เกิน 2 ด้าน**ต่อชิ้น



พบจุดสีเขียวบนชั้นมูส ขนาด**ไม่เกิน 0.5 ซม.**

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Matcha Strawberry Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กมัทฉะสตรอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติของท็อปครีมตกแต่ง

(อยู่มุมซ้ายบนของเค้ก มีระยะห่างจากขอบเค้ก**ไม่เกิน 1 ซม.**)



การบีบวิปปิ้งครีมตกแต่งชนขอบพลาสติกพันเค้ก หรือมีส่วนประกอบใดๆเลอะไปยังพลาสติกพักเค้ก



ท็อปครีมตกแต่ง มีรู, ฟองอากาศ, รอยขีด, รอยแหว่ง **ขนาดไม่เกิน 1 ซม.**

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

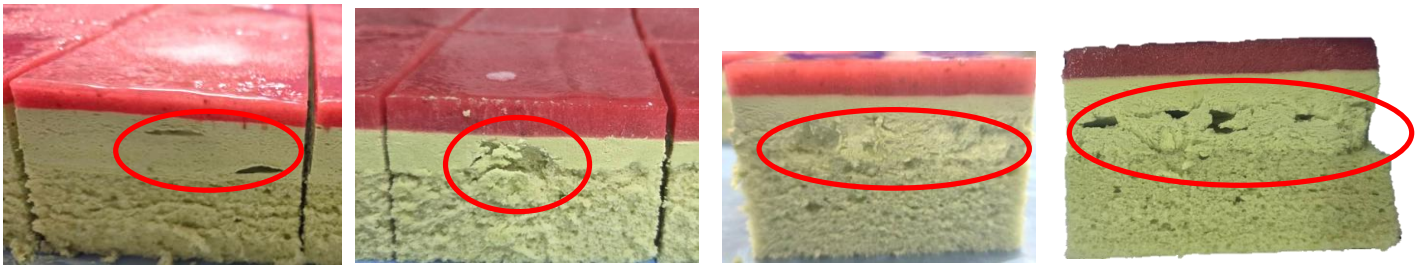
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Matcha Strawberry Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กมัทฉะสตรอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

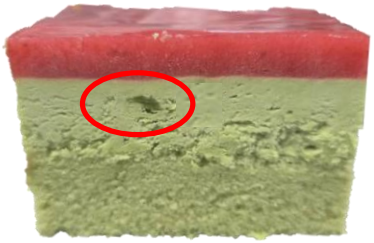
6. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



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



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



พบจุดสีเขียวบนชั้นมูส ขนาด**เกิน 0.5 ซม.**



พบชั้นมูสสูง **น้อยกว่า 1 ซม**. **เกิน 2 ด้าน**ต่อชิ้น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Matcha Strawberry Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กมัทฉะสตรอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ท็อปครีมตกแต่งมีระยะห่างจากขอบเค้ก **เกิน 1 ซม.**





ท็อปครีมตกแต่ง มีรู, ฟองอากาศ, รอยขีด, รอยแหว่ง **ขนาดเกิน 1 ซม.**



ชิฟฟ่อนหรือมูสเลอะหน้าขนม

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทชินโนวา:

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: 95 g
Servings Per Recipe: 1
Calories: 210

	% Daily Value *
Total Fat: 12.3g	16%
Saturated Fat: 5.9g	30%
Cholesterol: 67mg	22%
Sodium: 40mg	2%
Total Carbohydrate: 23.2g	8%
Dietary Fiber: 0.4g	1%
Total Sugars: 16.5g	
Protein: 3g	
Vitamin D: 5mcg	25%
Calcium: 35mg	3%
Iron: 1mg	4%
Potassium: 67mg	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.) :	10-1-03350-5-0832

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_____