ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Cake-Ovaltine Layer Mousse Cake (Box-12Pcs)/ เลเยอร์มูสเค้กโอวัลติน
รหัสผลิตภัณฑ์ :	207440 (PD 207439)
Revision :	00

หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-843
วันที่มีผลบังคับใช้: 12/10/2026
วันที่แก้ไข : 12/10/2026

ลูกค้า :	STD
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	ชิฟฟ่อนเค้กเค้กช็อกโกแลตเนื้อนุ่ม สลับชั้นด้วยมูสโอวัลตินหอมกลิ่นมอลต์และกานาชโอวัลติน ตกแต่งด้วยครีมโอวัลติน และเกล็ดครัมเบิลช็อกโกแลต
ส่วนประกอบ :	นม, ไข่, วิปปิ้งครีม, น้ำตาลทรายขาว, น้ำมันพืช, แป้งสาลี, ผงโอวัลติน, ผงโกโก้, ครีมเทียมข้นหวาน, กลูโคสไซรัป, มาการีน, สารกันเสีย, สี, กลิ่นสังเคราะห์
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**
รูปแบบการบรรจุ :	Carton -12Pcs (2 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 - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น	

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) :	≥ 100 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี :	สีน้ำตาลอ่อน, สีน้ำตาลเข้ม
กลิ่น :	กลิ่นมอลต์
รสชาติ :	รสหวาน

<u>สำหรับลูกค้า:</u>

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

<u>สำหรับบริษัทซินโนวา:</u>

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

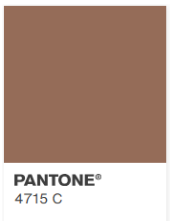
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

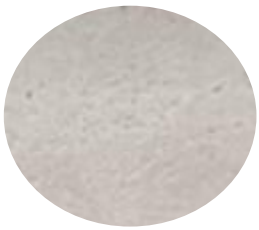
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Ovaltine Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กโอวัลติน ลักษณะต่างๆ

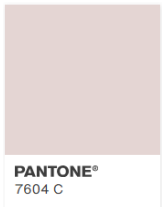
1. ระดับสี (Colour Chart) ของชิฟฟ่อน



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

2. ระดับสี (Colour Chart) ของมูส



		
Pantone	Target	

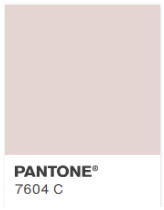
3. ระดับสี (Colour Chart) ของเกลส



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

4. ระดับสี (Colour Chart) ของท็อปครีมตกแต่ง



	
Pantone	Target

<u>สำหรับลูกค้า:</u>

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

<u>สำหรับบริษัทซินโนวา:</u>

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Ovaltine Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กโอวัลติน ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



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



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



ชิฟฟ่อน, ชั้นมูส และเกลซ เลอะหรือมีสีซึมถึงกันเล็กน้อย



ด้านข้างเค้กไม่เรียบ แต่ไม่แหว่ง/เว้า หรือเป็นรอยแยก

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

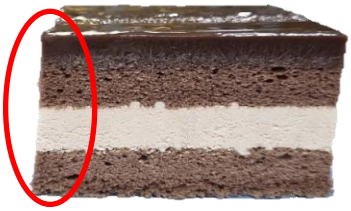
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Ovaltine Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กโอวัลติน ลักษณะต่างๆ

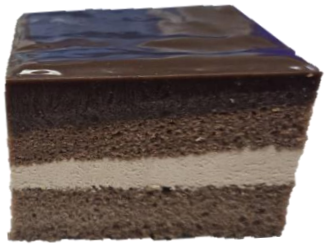
5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



รอยตัดเค้กไม่ตรง เอียงเข้า หรือเอียงออกจากขอบ**ไม่เกิน 0.3 ซม**



เค้กเอียงมีความต่างระดับจากความสูงสูงสุด-ความสูงต่ำสุด **ไม่เกิน 0.5 ซม.**



ชั้นชิฟฟ่อน/มูส/เกลส เอียงไม่เสมอกัน แต่ความสูงเค้กไม่เอียง



พบรูหรือฟองอากาศที่หน้าขนม ขนาด**ไม่เกิน 0.5 ซม.** และ**ไม่เกิน 2 จุดต่อชิ้น**



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

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Ovaltine Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กโอวัลติน ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



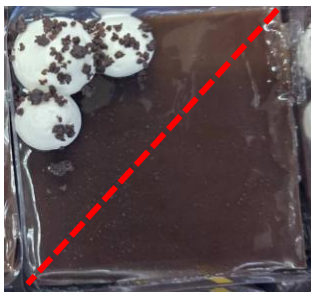


ลักษณะปกติของท็อปครีมตกแต่ง

(อยู่มุมซ้ายบนของเค้ก มีระยะห่างจากขอบเค้กและจากอันข้างๆ**ไม่เกิน 0.5 ซม.**)



การบีบวิปปิ้งครีมตกแต่งชนขอบพลาสติกพันเค้ก หรือมีส่วนประกอบใดๆเลอะไปยังพลาสติกพักเค้ก



สตรูเซลตกแต่ง กระจายบนหน้าเค้ก ไม่เกินครึ่งแถบ



ท็อปครีมตกแต่ง เป็นชั้นซ้อนทับกัน

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Ovaltine Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กโอวัลติน ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



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



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



ชิฟฟ่อน, ชั้นมูส และเกลซ เลอะหรือมีสีซึมถึงกันเป็นรอยขนาดใหญ่ **กว้างเกิน 1 ซม.**



พบรูหรือฟองอากาศที่หน้าขนม ขนาด**เกิน 0.5 ซม.**

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Ovaltine Layer Mousse Cake/ เลเยอร์มูสเค้กโอวัลติน ลักษณะต่างๆ

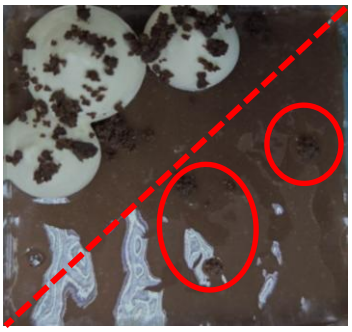
6. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ท็อปครีมตกแต่งมีระยะห่างจากขอบเค้กและจากอันข้างๆ**เกิน 0.5 ซม.**



สตรูเซลตกแต่งกระจายบนท็อปครีมไม่ครบทุกอัน



สตรูเซลตกแต่ง กระจายบนหน้าเค้ก **เกินครึ่งแถบ**

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: 249

	% Daily Value *
Total Fat: 16g	21%
Saturated Fat: 5.3g	27%
Cholesterol: 78mg	26%
Sodium: 47mg	2%
Total Carbohydrate: 24.1g	9%
Dietary Fiber: 0.7g	2%
Total Sugars: 15.3g	
Protein: 4.1g	
Vitamin D: 6mcg	28%
Calcium: 50mg	4%
Iron: 1mg	5%
Potassium: 109mg	2%

* 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.) :	10-1-03350-5-0828

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_____