ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Cake-London Cake (Box-8Pcs)/ ลอนดอนเค้ก
รหัสผลิตภัณฑ์ :	207541 (PD 207522)
Revision :	00

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-853
วันที่มีผลบังคับใช้: 26/10/2026
วันที่แก้ไข : 23/10/2026

ลูกค้า :	STD
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	เค้กช็อกโกแลตเนื้อนุ่ม สอดแทรกด้วยครีมคาราเมลรสละมุนและกานาชช็อกโกแลต เป็นชั้น ๆ เคลือบด้วยช็อกโกแลตเข้มข้น พร้อมสัมผัสนุ่มชุ่มฉ่ำในทุกคำ ทานคู่กันกับซอสช็อกโกแลตรสกลมกล่อม มอบสัมผัสนุ่มชุ่มฉ่ำและรสชาติที่ลงตัวในทุกคำ
ส่วนประกอบ :	ช็อกโกแลต, ไข่ไก่, แป้งสาลี, น้ำตาล, วิปปิ้งครีม, นม, แป้งสาลี, ไขมันพืช, ผงโกโก้, เนย
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**
รูปแบบการบรรจุ :	- บรรจุ 8 ชิ้น/กล่องอินเนอร์ - 1 กล่องอินเนอร์/ลัง - ซอสช็อกโกแลตบรรจุ 8 ซอง/กล่องลูกฟูก





สภาวะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาที่อุณภูมิแช่แข็ง ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง

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

สภาวะการทำละลาย :	**การทำละลายเค้ก** - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์ **การทำละลายซอสช็อกดกแลต** - ทำละลายในสภาวะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์ - ทำละลายโดยการแช่น้ำอุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 5-10 นาที หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์
วิธีการอุ่น :	-
ข้อกำหนดพิเศษ :	- ควรย้ายสินค้าออกจากบรรจุภัณฑ์ในขณะสินค้าแข็ง เพื่อป้องกันสินค้าเสียหาย - หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - หากนำพลาสติกพันกล่องออกแล้ว ควรเก็บสินค้าในภาชนะบรรจุปิดสนิท

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง :	สี่เหลี่ยมผืนผ้า
กว้าง (W) :	2.2 - 3.0 ซม.
ยาว (L) :	9.0 - 10.0 ซม.
สูง (H):	≥ 6.5 ซม.
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	N/A
น้ำหนัก (Wt) :	≥ 100 กรัม/ชิ้น
น้ำหนักซอส :	20-25 กรัม/ซอง (ไม่รวมบรรจุภัณฑ์)

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี :	สีน้ำตาลเข้ม และสีน้ำตาลอ่อน
กลิ่น :	กลิ่นช็อกโกแลต และคาราเมล
รสชาติ :	รสหวานและขมเล็กน้อย

<u>สำหรับลูกค้า:</u>

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

<u>สำหรับบริษัทซินโนวา:</u>

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ London Cake / ลอนดอนเค้ก ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นสปองจ์



Pantone	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)
	PANTONE® 7603 C	PANTONE® 7596 C	PANTONE® 476 C	PANTONE® 2322 C	PANTONE® 7554 C

2. ระดับสี (Colour Chart) ของไส้กานาช



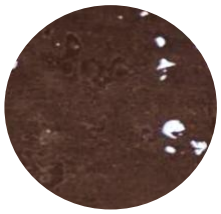
Pantone	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)
	PANTONE® 476 C	PANTONE® 2322 C	PANTONE® 7533 C	PANTONE® 2479 C	PANTONE® Black C

3. ระดับสี (Colour Chart) ของไส้คาราเมล



Pantone	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)
	PANTONE® 7506 C	PANTONE® 7507 C	PANTONE® 155 C	PANTONE® 3596 C	PANTONE® 3547 C

4. ระดับสี (Colour Chart) ของกานาช



Pantone	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)
	PANTONE® 731 C	PANTONE® 732 C	PANTONE® 4625 C	PANTONE® 476 C	PANTONE® 2322 C

5. ระดับสี (Colour Chart) ของซอสช็อกโกแลต (ที่อุณหภูมิแช่แข็ง)



Pantone	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)
	PANTONE® 4715 C	PANTONE® 7518 C	PANTONE® 7596 C	PANTONE® 476 C	PANTONE® 2322 C

<u>สำหรับลูกค้า:</u>

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

<u>สำหรับบริษัทซินโนวา:</u>

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ London Cake / ลอนดอนเค้ก ลักษณะต่างๆ

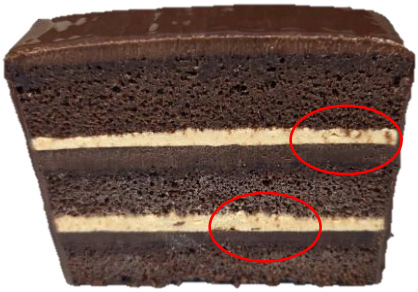
6. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



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



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







สปองจ์, ชั้นครีมคาราเมล, ไส้กานาช และหน้ากานาช เลอะหรือซึมถึงกัน

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ London Cake / ลอนดอนเค้ก ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



เค้กเอียงมีความต่างระดับจากความสูงสูงสุด-ความสูงต่ำสุด **ไม่เกิน 0.5 ซม.** โดยความสูงทั้ง 2 ด้านยังอยู่ในข้อกำหนด





สปองจ์, ชั้นครีมคาราเมล, ไส้กานาช และหน้ากานาช เอียงไม่เสมอกัน แต่ความสูงเค้กไม่เอียง



รอยตัดเค้กไม่ตรง เอียงเข้า หรือเอียงออกจากขอบ**ไม่เกิน 0.5 ซม**

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

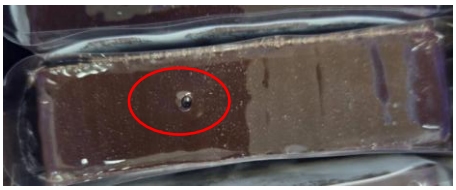
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ London Cake / ลอนดอนเค้ก ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



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



พบรอยหยดน้ำที่หน้าขนม ขนาด**ไม่เกิน 1.0 ซม.** และ**ไม่เกิน 2 จุดต่อชิ้น**

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่_____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่_____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ London Cake / ลอนดอนเค้ก ลักษณะต่างๆ

7. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



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



พบรู/ฟองอากาศ หรือพบรอยแหว่งบนชั้นครีมคาราเมลหรือไส้กานาช ขนาด**เกิน 0.5 ซม.**



สปองจ์, ชั้นครีมคาราเมล, ไส้กานาช และหน้ากานาช เลอะ เป็นรอยขนาดใหญ่ **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 London Cake / ลอนดอนเค้ก ลักษณะต่างๆ

7. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)



หน้าขนมเลอะ



ด้านข้างเค้กขรุขระ / ไม่เรียบ



พบรอยหยดน้ำที่หน้าขนม **ขนาดเกิน 1 ซม**

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: 308

	% Daily Value *
Total Fat: 20.1g	26%
Saturated Fat: 10.1g	50%
Cholesterol: 63mg	21%
Sodium: 62mg	3%
Total Carbohydrate: 29.3g	11%
Dietary Fiber: 1.1g	4%
Total Sugars: 19.4g	
Protein: 4.3g	
Vitamin D: 5mcg	23%
Calcium: 80mg	6%
Iron: 1mg	6%
Potassium: 140mg	3%

* 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.) :	10-1-03350-5-0838

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_____