

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-143

วันที่มีผลบังคับใช้: 17/06/2022

วันที่แก้ไข: 10/06/2022

ชื่อผลิตภัณฑ์: Macaron : Chocolate / มาการอง รสช็อกโกแลต

รหัสผลิตภัณฑ์: 103255

Revision: 01

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: มาการองช็อกโกแลต ผิวด้านนอกกรอบนิ่มๆ สอดไส้ด้วยครีมช็อกโกแลต และหอมกลิ่นช็อกโกแลต

ส่วนประกอบ: แป้งอัลมอนต์, ครีมออฟทาทาร์, น้ำตาล, ไข่ขาว, ผงโกโก้, สีสังเคราะห์

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

****อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)****

รูปแบบการบรรจุ: - แพ็คละ 12 ชิ้น

- 5 แพ็ค/ กล่อง

*****สามารถลดรสชาติได้*****สภาวะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$

- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้า

แสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน

- สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง

อายุผลิตภัณฑ์: อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen) $\leq -18^{\circ}\text{C}$

180

แช่เย็น (Chill) $2-5^{\circ}\text{C}$

7

อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/A

N/A

สภาวะการทำละลาย: - การทำละลายควรวางมาการองในตู้ Showcase (อุณหภูมิ $2-7^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 2-3 ชั่วโมง โดยเปิดฝากล่องไว้ หากต้องการให้ผิวขนมมาการองแห้งมากขึ้น ควรวางไว้ประมาณ 1 คืนหรือประมาณ 12-24 ชั่วโมง

- ในกรณีที่ต้องการใช้เร่งด่วน สามารถนำเปลือกมาการองทั้งกล่อง มาวางในอุณหภูมิห้อง ประมาณ 1-2 ชม. หลังจากเปลือกแห้งแล้วสามารถใช้งานได้ตามทันที

วิธีการอุ่น: N/A

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

*****คำแนะนำ หลังจากนำมาการองออกจากตู้แช่แข็ง และนำเข้าสู่ Showcase แล้ว มาการองอาจมีลักษณะเหมือนเปียกน้ำ แต่หลังจากวางไว้ในตู้ Showcase****เป็นเวลา 2-3 ชั่วโมงขึ้นไป มาการองจะมีลักษณะแห้งขึ้น และสามารถใช้งานได้ตามทันที*****

UNCONTROLLED COPY



ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: รูปทรงกลม

กว้าง (W): N/A

ยาว (L): N/A

สูง (H): 2.0-2.5 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): 4.3-4.8 cm.

น้ำหนัก (Wt): 13-18 g./pcs.

Weight & Dimension out of spec not more than 10 %

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีน้ำตาลเข้ม

กลิ่น: ช็อกโกแลต

รสชาติ: ผิวด้านนอกกรอบนิ่มๆ รสหวานของช็อกโกแลต

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

อนุมัติโดย:

วันที่:

วันที่:

(Head of department)

(Head of QC department) (Head of QA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

| รายการอาหารก่อภูมิแพ้ (14 Major Food Allergen List) | มี (Contain) | อาจมี (May Contain) | ไม่มี (Not Contain) |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ (Peanut and Peanut Products) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ (Soybean and Soybean Products) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ (Tree Nut and Tree Nut Products) | | | |
| 3.1 แมกคาเดเมีย (Macadamia) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.2 วอลนัท (Walnuts) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.3 อัลมอนด์ (Almonds) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.4 พีแคน (Pecan) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.5 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (Cashew nut) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.6 มะพร้าว (Coconut) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.7 เฮเซลนัท (Hazelnut) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.8 ถั่วบราซิล (Brazil nut) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 3.9 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....เชียนัท (Shea Nut)..... | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วไนโตรกูล Luoinus sp.) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 5. เมล็ดงาและผลิตภัณฑ์ (Sesame Seeds and Sesame Seed Products) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelli farae family and Products) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. ธัญพืชที่มีกลูเตน (Cereal containing gluten) | | | |
| 7.1 ข้าวสาลี (Wheat) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.2 ข้าวบาร์เลย์ (Barley) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.3 ข้าวโอ๊ต (Oat) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.4 แป้งไรย์ (Rye Flour) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.5 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify)..... | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. ปลาและผลิตภัณฑ์ (Fish and Fish Products) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. สัตว์น้ำจำพวก กุ้ง, ปู และผลิตภัณฑ์ (Crustaceans and Crustaceans Products) | | | |
| 9.1 กุ้ง (Shrimp, Prawn, Loster) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.2 ปู (Crab) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 9.3 อื่นๆ (Other) เช่น กุ้ง (Crayfish, Mantis shrimp) ระบุ (Please Specify)..... | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. สัตว์น้ำจำพวก หอย, ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์ (Mollusk and Mollusk Products) | | | |
| 10.1 หอย (Shellfish) เช่น หอยฝาเดียว (Univalve), หอยสองฝา (Bivalve), หอยเชลล์ (Scallop) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10.2 ปลาหมึก (Squid, Octopus, Cephalopods) เช่น ปลาหมึกกระดอง (Cuttlefish) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 11. นมและผลิตภัณฑ์ (Milk and Dairy Products) รวมทั้ง Lactose | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12. ไข่และผลิตภัณฑ์ (Egg and Egg Products) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfur Dioxide and Sulfite) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 14. มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์ (Mustard/Mustard Seed and Products) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

อนุมัติโดย:

วันที่:

วันที่:

(Head of department)

(Head of QC department) (Head of QA department)