


ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Macaron : Rose Lychee/ มาการอง รสกุหลาบและลิ้นจี่		หมายเลขเอกสาร: SP-FN-154	
รหัสผลิตภัณฑ์ :	103345		วันที่มีผลบังคับใช้: 17/06/2022	
Revision :	01		วันที่แก้ไข : 10/06/2022	
ลูกค้า :	STD		<p>UNCONTROLLED COPY</p> 	
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	มาการองกุหลาบและลิ้นจี่ คิวคิ้วนอกกรอบนิ่มๆ สอดไส้ด้วยครีมลิ้นจี่ รสเปรี้ยวหวาน หอมกลิ่นกุหลาบและลิ้นจี่			
ส่วนประกอบ :	แป้งอัลมอนต์, ไข่ขาว, น้ำตาล, สีสังเคราะห์, กลิ่นสังเคราะห์, ลิ้นจี่			
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ ราชการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**			
รูปแบบการบรรจุ :	- แพคเกจ 12 ชิ้น - 5 แพคเกจ/ กล่อง ***สามารถคละรรสชาติได้***		<p>ลักษณะทางกายภาพ :</p> <p>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 %</p>	
สภาวะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลาก สินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง			
อายุผลิตภัณฑ์ :	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)	<p>ลักษณะทางประสาทสัมผัส :</p> <p>สี : สีชมพูอ่อน กลิ่น : กุหลาบและลิ้นจี่ รสชาติ : คิวคิ้วนอกกรอบนิ่มๆ รสหวานอมเปรี้ยวของลิ้นจี่</p>	
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 - ในกรณีต้องการใช้เร่งด่วน สามารถนำเปลือกมาการองทั้งกล่อง มาวางในอุณหภูมิห้องประมาณ 1-2 ชม. หลังจากเปลือกแห้งแล้วสามารถใช้งานได้ตามทันที			
วิธีการอุ่น :	N/A			
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ ***คำแนะนำ หลังจากนำมาการองออกจากตู้แช่แข็ง และนำเข้าตู้ Showcase แล้ว มาการองอาจมีลักษณะเหมือนเปียกน้ำ แต่หลังจากวางไว้ในตู้ Showcase เป็นเวลา 2-3 ชั่วโมงขึ้นไป มาการองจะมีลักษณะแห้งขึ้น และสามารถใช้งานได้ทันที**			
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 แมคคาเดเมีย (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 ถั่วโนตระกูล 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. ขิงขมิ้น พืชตระกูลเดียวกันกับขิงขมิ้น และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelliferae family and Products)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. ธัญพืชที่มีกลูเตน (Cereal containing gluten)			
7.1 ข้าวสาลี (Wheat)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 (Sulfer 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)