

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Bread-PB-Baguette (Long Shape) Size S (Box-10Pcs)/บาเก็ทเบรคขนาดเล็ก

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-077

รหัสผลิตภัณฑ์: 104474 (PD 101735)

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

Revision: 09

วันที่แก้ไข: 24/07/2023

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: บาเก็ท ขนมนึ่งสไตส์ฝรั่งเศสมีลักษณะยาวเรียว เปลือกนอกกรอบและด้านในนุ่ม มีรอยกรีด 5 รอย

ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, แป้งโรน, เกลือ, ยีสต์

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ: Individual Shrink Wrap

10 pcs/carton



UNCONTROLLED COPY

สถานะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน
- สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: ยาวเรียว

กว้าง (W): 5.0-7.0 cm.

ยาว (L): 56.0-59.0 cm.

สูง (H): 4.5-6.5 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A

น้ำหนัก (Wt): 255-275 g./pcs.

อายุผลิตภัณฑ์:

อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen)

 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

270

แช่เย็น (Chill)

2-5 $^{\circ}\text{C}$

3

อุณหภูมิปกติ (Ambient)

N/A

N/A

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีเหลืองทอง

กลิ่น: ขนมนึ่ง

รสชาติ: ขนมนึ่ง

สถานะการทำละลาย: - ควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 6 ชั่วโมง หรือวางสินค้าให้อยู่ในอุณหภูมิห้อง ($20-25^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง จนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์

วิธีการอุ่น: - นำสินค้าที่ทำละลายแล้ว มาอบด้วยเตา Deck Oven ที่อุณหภูมิ $230-240^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 4-5 นาที โดยสเปรย์น้ำ (ทดสอบสถานะการอบโดยใช้ Deck Oven 'MIWE electro model;D-97450') ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบและชนิดของเตาอบที่ใช้

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ บาเก็ท Size S / Baguette (Long Shape) ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของบาเก็ท



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target

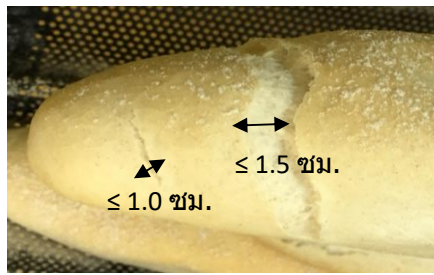


Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



พบรอยแตกบริเวณหัวและท้ายของขนมปัง ขนาดไม่เกิน 1.5 ซม. ไม่เกินด้านละ 1 จุด

และรอยแตกขนาดไม่เกิน 1.0 ซม. ไม่เกินด้านละ 1 จุด



รอยแตกด้านข้างขนาดความกว้างไม่เกิน 0.5 ซม. และไม่ลึก

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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ บาเก็ท Size S / Baguette (Long Shape) ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติของรอยกรีด

3. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบรอยแตกบริเวณหัวและท้ายของขนมปัง ขนาดเกิน 1.5 ซม.



รอยแตกด้านข้างขนาดความกว้างเกิน 0.5 ซม.



สินค้าขูดตัว

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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).....	<input type="checkbox"/>	<input 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. 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. ไข่และผลิตภัณฑ์ (Egg and Egg Products)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfer Dioxide and Sulfit)	<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)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 255 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 596

% Daily Value*

Total Fat 1.7g 2%

Saturated Fat 0.3g 1%

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 585mg 25%

Total Carbohydrate 124.7g 45%

Dietary Fiber 5.6g 20%

Total Sugars 0.5g

Protein 17.4g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 28mg 2%

Iron 8mg 44%

Potassium 225mg 5%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a food serving contributes to a daily diet. 2,000 calorie a day is used for general nutrition advice.

คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)

- | | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | Vegan | <input type="checkbox"/> | No Egg | <input type="checkbox"/> | Other |
| <input type="checkbox"/> | Low Fat | <input checked="" type="checkbox"/> | No Margarine | | |
| <input type="checkbox"/> | Low Sugar | <input checked="" type="checkbox"/> | No MSG | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | No Preservative | <input checked="" type="checkbox"/> | No Artificial Colour | | |
| <input type="checkbox"/> | No Milk | <input type="checkbox"/> | Contain Real Friut | | |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0086

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:

วันที่:

(Head of department)

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วันที่:

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