

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Bread-Baguette Mini(Box-8Pcs)/มินิบาร์เกตต์ (เฟรนเบรด)

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-090

รหัสผลิตภัณฑ์: I04390 (PD : 101139)

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

Revision: 09

วันที่แก้ไข: 24/07/2023

ลูกค้า: STD

UNCONTROLLED COPY

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ขนมปังมินิบาร์เกตต์ รูปทรงรี มีรอยกรีด 2 รอย เปลือกด้านนอกแข็ง สีน้ำตาลทอง เนื้อด้านในนุ่มมีกลิ่นหอมของชาโดว์



ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, เกลือ, ยีสต์

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ: Individual Shrink Wrap 8 pcs/carton

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: ทรงรี
กว้าง (W): 7.0 - 9.0 cm.
ยาว (L): 18.0 - 20.0 cm.
สูง (H): 5.0 - 7.0 cm.
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A
น้ำหนัก (Wt): 100-115 g.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีน้ำตาลทอง
กลิ่น: ขนมปัง
รสชาติ: ขนมปัง

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

| 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 |

สถานะการทำละลาย: - ตรวจสอบสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือวางสินค้าให้อยู่ในอุณหภูมิห้อง ($20-25^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ชั่วโมง จนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์

วิธีการอุ่น: - นำสินค้าที่ทำละลายแล้ว มาอบด้วยเตา Convection oven ที่อุณหภูมิ $180-200^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 2-3 นาที (ทดสอบสภาพการอบโดยใช้ Convection Oven "SMEG model; ALFA61X1")
- หรือนำสินค้าที่ทำละลายแล้ว มาอบด้วยเตา Toaster Oven ที่อุณหภูมิ $150-160^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 1-2 นาที (ทดสอบสภาพการอบโดยใช้ Toaster Oven ยี่ห้อ EVE รุ่น Magic Cook EO-10L-002 แรงดันไฟฟ้า 220 โวลต์ ความถี่ 50 เฮิร์ตซ์ กำลังไฟ 1,000 วัตต์) ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบและชนิดของเตาอบที่ใช้

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

- 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)

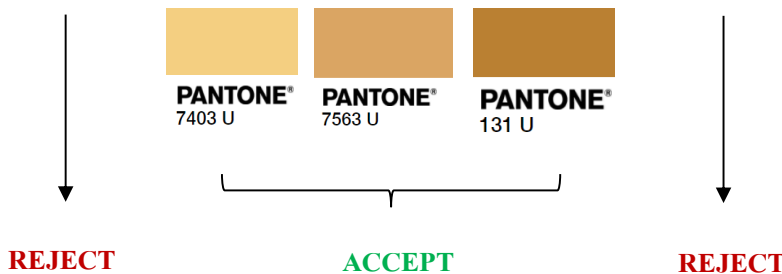
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

1. Color Chart



2. ตะเข็บแตก ฐานแตก



REJECT

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 พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย 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 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 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)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 90 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories **200**

% Daily Value*

Total Fat 0.6g 1%

Saturated Fat 0.1g 0%

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 466mg 20%

Total Carbohydrate 41.9g 15%

Dietary Fiber 1.5g 5%

Total Sugars 0.2g

Protein 5.7g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 9mg 1%

Iron 3mg 14%

Potassium 63mg 1%

*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 type="checkbox"/> No Preservative | <input checked="" type="checkbox"/> No Artificial Colour | |
| <input type="checkbox"/> No Milk | <input type="checkbox"/> Contain Real Fruit | |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0077

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)