

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-074

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

วันที่แก้ไข: 24/07/2023

ชื่อผลิตภัณฑ์: Bread-Viennois Bread (Box-56Pcs)/ขนมปัง viennois

รหัสผลิตภัณฑ์: I04372 (PD : 103930)

Revision : 08

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ขนมปัง viennois รูปร่างยาวรี มีเนื้อสัมผัสนุ่มเหนียวเล็กน้อย
ผิวด้านนอกสีเหลืองทอง กระจายด้านหน้า 7-8 รอย

ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, นม, ไข่ไก่, มาร์جرين, น้ำตาล, เกลือ, ยีสต์

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย
****อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)****รูปแบบการบรรจุ: - Individual Shrink Wrap
- 56 pcs/cartonสถานะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมี
การติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน
- 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: - ควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย
4 ชั่วโมง หรือนำสินค้าให้อยู่ในอุณหภูมิห้อง ($20-25^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลา
อย่างน้อย 2 ชั่วโมง จนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์วิธีการอุ่น: - นำสินค้าที่ทำละลายแล้ว มาอบโดยสเปรย์น้ำที่ขนมปังเล็กน้อยด้วยเตา
Convection oven ที่อุณหภูมิ $180-200^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 2-3 นาที (ทดสอบ
สถานะการอบโดยใช้ Convection Oven 'SMEG model;ALFA61X1')
- หรือนำสินค้าที่ทำละลายแล้ว มาอบโดยสเปรย์น้ำที่ขนมปังเล็กน้อย
ด้วยเตา Microwave (800 W) โดยใช้ฝาครอบสำหรับไมโครเวฟ 15 วินาที
**ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้า
เตาอบและชนิดของเตาอบที่ใช้**ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะ
ส่งผลกระทบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสีย
ของผลิตภัณฑ์
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

UNCONTROLLED COPY



ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: ทรงรี
กว้าง (W): 6.0-6.5 ซม.
ยาว (L): 14.7-15.7 ซม.
สูง (H): 4.2-5.2 ซม.
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A
น้ำหนัก (Wt): 50-60 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: เหลืองทอง
กลิ่น: ขนมปังและนม
รสชาติ: ขนมปัง

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 Viennois Bread/ขนมปังเวียนนัวส์ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของขนมปังเวียนนัวส์



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของฐานขนมปัง



Pantone

Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ความกว้างที่แคบที่สุดกับกว้างที่สุด ต่างกันไม่เกิน 0.5 ซม. และยังอยู่ในข้อกำหนด 6.0-6.5 ซม.



รอยกรีดห่างจากขอบไม่เกิน 2.0 ซม.



พบฟองอากาศบนผิวสินค้าขนาดไม่เกิน 1.0 ซม.

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 Viennois Bread/ขนมปังเวียนนัวส์ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่ สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)

รอยกรีดที่ผิวหน้า 7-8 รอย



พบรูที่ฐานของสินค้า ขนาดกว้างไม่เกิน 1.0 ซม. และต้องไม่เป็นรูลึก/ทะลุ



พบรอยที่ฐานของสินค้าเล็กน้อย ขนาดกว้างไม่เกิน 0.5 ซม. และต้องไม่เป็นรูลึก/ทะลุ

3. ลักษณะที่ ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)

สินค้ามีรอยยุบ และ/หรือ รอยกด



หน้าสินค้ามีรอยแตก/ฉีก

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)	☐	☒	☐
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 มะพร้าว (Coconut)	☐	☒	☐
3.7 เฮเซลนัท (Hazelnut)	☐	☒	☐
3.8 ถั่วบราซิล (Brazil nut)	☐	☐	☒
3.9 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วโนตระกูล 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 กุ้ง (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 (Squid, Octopus, Cephalopods) เช่น ปลาหมึกกระดอง (Cuttlefish)	☐	☐	☒
11. นมและผลิตภัณฑ์ (Milk and Dairy Products) รวมทั้ง Lactose	☒	☐	☐
12. ไข่และผลิตภัณฑ์ (Egg and Egg Products)	☒	☐	☐
13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfur Dioxide and Sulfite)	☐	☒	☐
14. มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์ (Mustard/Mustard Seed and Products)	☐	☒	☐
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: 50 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 142

% Daily Value*

Total Fat 3.2g 4%

Saturated Fat 0.7g 3%

Cholesterol 17mg 6%

Sodium 194mg 8%

Total Carbohydrate 23.8g 9%

Dietary Fiber 0.8g 3%

Total Sugars 2.5g

Protein 4g

Vitamin D 2mcg 8%

Calcium 22mg 2%

Iron 1mg 8%

Potassium 52mg 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)

- ☐ Vegan ☐ No Egg ☐ Other
- ☐ Low Fat ☐ No Margarine
- ☐ Low Sugar ☒ No MSG
- ☒ No Preservative ☒ No Artificial Colour
- ☐ No Milk ☐ Contain Real Friut

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0080

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)