

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Bun-Cinnamon Bun with Almond Praline (Box-9Pcs)/ ชินนามอนบันและอัลมอนด์พราลีน

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-167

รหัสผลิตภัณฑ์: I04996 (PD:I04995)

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

Revision: 08

วันที่แก้ไข: 24/07/2023

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ชินนามอนบัน เป็นขนมปังเนื้อนุ่ม รูปทรงกลม ด้านบนเคลือบด้วยครีมชีส มีส่วนผสมของเนยสด ผงชินนามอน น้ำตาล และด้านบนตกแต่งด้วยอัลมอนด์ พราลีน



ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, ยีสต์, น้ำตาล, เนย, ครีมชีส, อัลมอนด์, ผงชินนามอน, ไข่ไก่และเนยผสม

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

**\*\*อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)\*\***รูปแบบการบรรจุ: Individual Shrink Wrap  
= 9 pcs/carton

UNCONTROLLED COPY

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

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: ทรงกลม

กว้าง (W): N/A

ยาว (L): N/A

สูง (H): 3.9-5.0 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): 8.5-10.2 cm.

น้ำหนัก (Wt): 56-81 g. (ก่อนจุ่มครีมชีส)

น้ำหนัก (Wt): 85-105 g. (หลังจุ่มครีมชีส)

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: น้ำตาลทองและสีขาว

กลิ่น: ชินนามอนและครีมชีส

รสชาติ: ขนมปัง

สถานะการทำละลาย: - ตรวจสอบสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$ ) เป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง จนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์  
**\*\*\* อัลมอนด์พราลีน แนะนำให้เก็บแช่แข็งตลอดการใช้งาน**วิธีการอุ่น: - นำสินค้าที่ทำละลายแล้ว มาอุ่นด้วยเตา Microwave 800 Watt ใช้ฝาครอบทุกครั้งในการอบ อบนาน 30 วินาที จากนั้นนำอัลมอนด์พราลีน 4 กรัม หรือประมาณ 1 ช้อนชา มาวางตกแต่งด้านบนของชินนามอนบันก่อนเสิร์ฟ (อัลมอนด์พราลีนเมื่อใช้เสิร์ฟควรเก็บแช่แข็ง  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )  
**ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบและชนิดของเตาอบที่ใช้**

ข้อกำหนดพิเศษ: หากสินค้าที่ทำละลายแล้วห้มน้ำกลับมากับแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

**- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น**

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;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 Cinnamon Bun with Almond Praline ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ก่อนจุ่มครีมชีส



ACCEPT

2. ลักษณะลักษณะหลังจุ่มครีมชีส ที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ครีมชีสปกคลุมทั่วผิวด้านบนของตัว Cinnamon Bun / พบร่อง ที่ด้านบนของสินค้าซึ่งเป็นลักษณะปกติ

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**

**UNCONTROLLED COPY**

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Cinnamon Bun with Almond Praline ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**



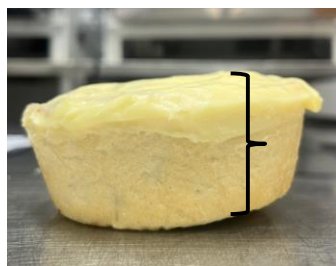
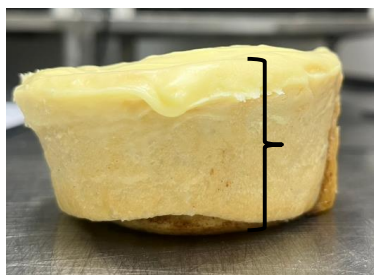
ใหญ่เกิน 9.7 ซม.



สินค้านุ่มเข้าไปด้านใน



ไม่ได้รูปทรง/เตี้ย



ความสูงของสินค้านั้นมากกว่า 3 ซม. ขึ้นไป



เห็นเนื้อขนมปังสีขาวด้านข้างสินค้า

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วในตระกูล 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, 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 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)

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

## คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

## Nutrition Facts

Serving size: 85

Servings: 1

Amount per serving

**Calories** 313

% Daily Value\*

Total Fat 17.5g 22%

Saturated Fat 10.3g 51%

Cholesterol 55mg 18%

Sodium 128mg 6%

Total Carbohydrate 35.4g 13%

Dietary Fiber 1.2g 4%

Total Sugars 15.8g

Protein 5.1g

Vitamin D 8mcg 41%

Calcium 42mg 3%

Iron 2mg 9%

Potassium 83mg 2%

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

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0035

UNCONTROLLED COPY

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

อนุมัติโดย:

วันที่:

วันที่:

(Head of department)

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