

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ : Croissant-Butter Croissant (Diamond Shape)(Box-10Pcs)/ บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงโดม่อน)

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-595

รหัสผลิตภัณฑ์ : 204874 (PD: 204873)

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

Revision : 02

วันที่แก้ไข : 24/07/2023

ลูกค้า : STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : บัตเตอร์ครัวซองต์ ครัวซองต์เนยรูปทรงโดม่อน สีเหลืองทอง หอมเนย เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน

ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, เนย, น้ำตาล, ไข่ไก่, ยีสต์, เกลือ

สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย
****อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)****รูปแบบการบรรจุ : - พลาสติกแร็ป
- บรรจุ 10 ชิ้น/กล่องสภาวะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย

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

สภาวะการทำละลาย : 1. นำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง
2. หรือนำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง ($20-25^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที ห้ามเกิน 40 นาที ต้องนำเข้าเก็บที่ตู้แช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
****ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย****วิธีการอุ่น : 1. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้ไอศกรีม แกะพลาสติก wrap ออกจากสินค้าก่อนทุกครั้ง
2. อุ่นด้วยเตา Convection อุณหภูมิ 175°C เป็นเวลา 4-6 นาที
****อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น****
****ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลเยิ้มออกมาจากชั้นขนม****
****หากต้องการใส่ไส้ ควรหั่นสินค้าก่อนการอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสียรูปทรงยุบตัว****ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

UNCONTROLLED COPY

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง : ทรงชาตรง
กว้าง (W) : 7.5-10.5 cm.
ยาว (L) : 15.0-18.0 cm.
สูง (H) : 5.3-7.3 cm.
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A
น้ำหนัก (Wt) : 50-70 g./pcs.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี : สีเหลืองทอง
กลิ่น : กลิ่นเนย
รสชาติ : แป้งครัวซองต์มีรสเค็มและหอมเนย

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 Butter Croissant (Diamond Shape) / บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงไดมอนด์) ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของ บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงไดมอนด์)



Pantone



Reject (Too Light)



Min Accept



Target



Max Accept



Reject (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ และจำนวนชั้นของครัวซองต์ครบ 5-9 ชั้น



พบสีของแป้งไม่สม่ำเสมอซึ่งเกิดจากการติดกันของแป้ง แต่ไม่ขาด



พบสีน้ำตาลทองแตกต่างกันแต่อยู่ในข้อกำหนด

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 Butter Croissant (Diamond Shape) / บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงไดมอนด์) ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



หน้าครัวซองต์แตกร่อนเล็กน้อยแต่ไม่เห็นชั้นแป้งด้านในสีขาว



พบหน้าฉีก/งอ/ระยะห่างของผิวครัวซองต์ชั้นกลางจากขอบไม่เกิน 3 ซม.



ขนาดตัวของทั้ง 2 ด้านไม่เท่ากัน แต่อยู่ในข้อกำหนด (ยาว 15.0-18.0 ซม.)



พบงอ/แบนกับตัวครัวซองต์

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 Butter Croissant (Diamond Shape) / บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงไดมอนด์) ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบปลายครัวซองต์มีรอยตัด

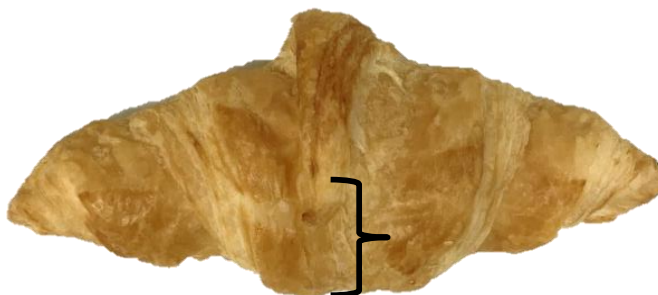


พบรอยฉีกขาดบริเวณผิวครัวซองต์ขนาดความกว้างรอยไม่เกิน 1.5 ซม. และไม่เกิน 2 จุด/ชิ้น

3.ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ครัวซองต์เป็นไต



พบน้ำฉีก/งอ/ระย้าของผิวครัวซองต์ชั้นกลางจากขอบเกิน 3 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 Butter Croissant (Diamond Shape) / บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงโดม่อน) ลักษณะต่างๆ

3.ลักษณะที่ ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)

ลักษณะรูปทรงผิดปกติ



ครัวซองต์มีลักษณะเป็นโพรง



ครัวซองต์ไม่กรอบขึ้นตามที่กำหนด (5-9 ชั้น)

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 (Sulfer 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)

คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 50 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 172

% Daily Value*

Total Fat 10.1g 13%

Saturated Fat 6.2g 31%

Cholesterol 31mg 10%

Sodium 265mg 12%

Total Carbohydrate 17.9g 6%

Dietary Fiber 0.7g 2%

Total Sugars 1.8g

Protein 2.6g

Vitamin D 7mcg 36%

Calcium 7mg 1%

Iron 1mg 6%

Potassium 37mg 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.

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

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0535

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)

UNCONTROLLED COPY