

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Croissant Tuna(Box-10Pcs)/ทูน่าครัวซองท์			หมายเลขเอกสาร : SP-FN-024	
รหัสผลิตภัณฑ์ : 104319 (PD: 102863)			วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023	
Revision : 10			วันที่แก้ไข : 20/07/2023	
ลูกค้า : STD				
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : ทูน่าครัวซองท์ ผิวด้านนอกเป็นสีเหลืองทอง ด้านในเป็นไส้ทูน่า, ถั่วลิสง, แครอท และข้าวโพด				
ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, เนย, นม, ผักรวม, ทูน่า, วิปปิงครีม, น้ำตาล, ไข่ไก่, เกลือ, ยีสต์				
UNCONTROLLED COPY				
สารก่อกัมมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อกัมมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อกัมมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**				
รูปแบบการบรรจุ : - พลาสติกเรียบ - บรรจุ 10 ชิ้น/กล่อง				
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - 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			ลักษณะทางกายภาพ : รูปทรง : ทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า กว้าง (W) : 8.0-10.0cm. ยาว (L) : 10.5-12.5 cm. สูง (H) : 3.0-5.0 cm. เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A น้ำหนัก (Wt) : 65-85 g./pcs. น้ำหนักไส้หลังอบ (Wt) : 20-25 g.	
แช่เย็น (Chill) $2-5^{\circ}\text{C}$ 3				
อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/A N/A				
สถานะการทำละลาย : 1. นำครัวซองท์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง 2. หรือนำครัวซองท์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง ($20-25^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที ห้ามเกิน 40 นาที ต้องนำเข้าเก็บที่ตู้แช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เพราะอาจจะเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ **ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย**			ลักษณะทางประสาทสัมผัส : สี : สีเหลืองทอง กลิ่น : กลิ่นทูน่าและเนย รสชาติ : มีรสทูน่า ผักรวมและเนย	
วิธีการอุ่น : 1. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้โชว์แช่แข็ง แกะพลาสติก wrap ออกจากสินค้าก่อนทุกครั้ง 2. อุ่นด้วยเตา Convection อุณหภูมิ $175-190^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 3-4 นาที **อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น** **ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลเยิ้มออกจากชั้นขนม** **หากต้องการใส่ไส้ ควรหั่นสินค้าก่อนการอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสียรูปทรงยุบตัว**				
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง 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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Croissant Tuna / ทุ่นำครีวของที่ ลักษณะต่างๆ

UNCONTROLLED COPY

1. ระดับสี (Colour Chart) ของ Croissant Tuna / ทุ่นำครีวของที่



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ



แป้งสีขาจนเห็นไส้ด้านในได้ 1 จุดและขนาดไม่เกิน 2 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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Croissant Tuna / คุกกี้ครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

UNCONTROLLED COPY

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ไส้ทูน่าซึมที่ฐานของสินค้า



พบสีของแป้งไม่สม่ำเสมอซึ่งเกิดจากการติดกันของแป้ง แต่ไม่ขาด



ขนาดตัวของทั้ง 2 ด้านไม่เท่ากัน แต่ยังอยู่ในสเปคที่กำหนด (กว้าง 8.0-10.0 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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Croissant Tuna / ทุ่นครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

UNCONTROLLED COPY

3.ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



แป้งครัวซองต์มีขนาดไม่เกิน 2 ซม.



แป้งมีขนาดมากกว่า 1 จุด



หน้าครัวซองต์หลุดร่อนจนเห็นชั้นแป้งด้านในสีขาว

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 อัลมอนต์ (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, Umbelliferae 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)

คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts		
Servings: 1		
Amount per serving		
Calories		161
		% Daily Value*
Total Fat	9.1g	12%
Saturated Fat	5.4g	27%
Cholesterol	28mg	9%
Sodium	220mg	10%
Total Carbohydrate	15.6g	6%
Dietary Fiber	0.8g	3%
Total Sugars	1.8g	
Protein 4.2g		
Vitamin D	6mcg	28%
Calcium	18mg	1%
Iron	1mg	5%
Potassium	67mg	1%

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

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0029

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor

อนุมัติโดย:

อนุมัติโดย :

วันที่:

วันที่:

(Head of department)

(Head of OC department) (Head of OA department)