

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-137

วันที่มีผลบังคับใช้ : 01/08/2023

วันที่แก้ไข : 24/07/2023

ชื่อผลิตภัณฑ์ : Croissant-Premium Almond Croissant (Box-10Pcs)/ ฟรีเนี่ยมอัลมอนด์ครัวซองท์

รหัสผลิตภัณฑ์ : 200131 (PD:200130)

Revision : 08

ลูกค้า : STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : ครัวซองท์ทำตรง ผิวด้านนอกเป็นสีเหลืองทอง เนื้อสัมผัสกรอบ ด้านในใส่ Frangipane ด้านนอกโรยด้วยอัลมอนด์สไลด์

ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, เนย, น้ำตาล, อัลมอนด์, ไข่ไก่, นม, วิปิ้งครีม, ผงคัสตาร์ด, เกลือ, ชีส, วัตถุกันเสีย, สีธรรมชาติ, กลิ่นสังเคราะห์

สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ :

- พลาสติกแร็ป

- บรรจุ 10 ชิ้น/กล่อง

สภาวะการเก็บและการขนส่ง :

- เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย

ลักษณะทางกายภาพของครัวซองท์ :

รูปทรง : ทรงชาตรง

กว้าง (W) : 6.0-8.5 cm.

ยาว (L) : 15.5-18.0 cm.

สูง (H) : 3.5-5.5 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A

น้ำหนัก (Wt) : 60-90 g./pcs.

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 :

- นำครัวซองท์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง
 - หรือนำครัวซองท์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง (20-25 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที ห้ามเกิน 40 นาที ต้องนำเข้าเก็บที่ตู้แช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$) เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
- **ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย**

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

วิธีการอุ่น :

- นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้ไอซ์แบ็ก แกะพลาสติก wrap ออกจากสินค้าก่อนทุกครั้ง
 - อุ่นด้วยเตา Convection อุณหภูมิ 175-190 $^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 3-4 นาที
- **อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น**
- **ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลซึมออกมาจากชั้นขนม**

สี :

สีครีมและน้ำตาลอ่อน

กลิ่น :

กลิ่นเนยและอัลมอนด์

รสชาติ :

แป้งครัวซองท์มีรสเค็มและหอมเนย

ใส่มีรสหวานมัน หอมกลิ่นคัสตาร์ด และอัลมอนด์

ข้อกำหนดพิเศษ :

- หากสินค้าทำละลายแล้วให้นำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง 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
UNCONTROLLED COPY

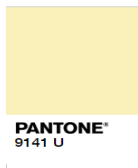
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Premium Almond Croissant/ ฟรียี่มออลมอนต์ครัวซองท์ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของครัวซองท์



Pantone



PANTONE®
P 9141 U

Reject (Too Light)



PANTONE®
P 7-6 U

Min Accept



PANTONE®
P 2007 U

Target



PANTONE®
P 15-7 U

Max Accept



PANTONE®
P 2322 C

Reject (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของFrangipane (หาลังอบ)



Pantone



PANTONE®
P 1-10 U

Reject (Too Light)



PANTONE
P 2001 C

Min Accept



PANTONE
P 2005 C

Target



PANTONE
P 2006 C

Max Accept



PANTONE
P 7574 C

Reject (Too Dark)

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติและจำนวนชั้นของครัวซองท์ครบ 5-7 ชั้น



ลักษณะปกติหลังจากอุ่นสินค้า

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 Premium Almond Croissant/ ปริมาณอัลมอนด์ครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบน้ำถึก/ระยะห่างของผิวครัวซองต์ชั้นกลาง/งอออกจากขอบไม่เกิน 3 ซม.



ครัวซองต์ที่มีลักษณะการเหลื่อมกันระหว่างด้านบนกับด้านล่างของรอยผ่าไม่เกิน 1.5 ซม.



ครีมอัลมอนด์ซึ่มลงในเนื้อครัวซองต์

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 Premium Almond Croissant/ พรีเมียมอัลมอนต์ครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**



หน้าครัวซองต์ที่หลุดร่อนจนเห็นชั้นแป้งด้านในสีขาว



พบระยะห่างของผิวครัวซองต์ที่ชั้นกลางจากขอบ เกิน 3.0 ซม.



ครัวซองต์ที่มีลักษณะการหลวมกันระหว่างด้านบนกับด้านล่างของรอยผ่า เกิน 1.5 ซม.



ครัวซองต์ที่ไม่มีอัลมอนต์ตกแต่ง

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 ถั่วไนโตรกูล 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. ขิงขมิ้น พืชตระกูลเดียวกับขิงขมิ้น 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 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

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบกับค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 60 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 207

% Daily Value*

Total Fat 13.1g 17%

Saturated Fat 6.9g 34%

Cholesterol 43mg 14%

Sodium 235mg 10%

Total Carbohydrate 19.9g 7%

Dietary Fiber 1.1g 4%

Total Sugars 5.7g

Protein 3.5g

Vitamin D 8mcg 42%

Calcium 22mg 2%

Iron 1mg 6%

Potassium 69mg 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 checked="" type="checkbox"/> | No Preservative | <input checked="" type="checkbox"/> | No Artificial Colour | | |
| <input type="checkbox"/> | No Milk | <input type="checkbox"/> | Contain Real Friut | | |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0047

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)