

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Bread-White Sandwich Toast (M) No Slice (Box-4Loaf)/ไวท์แซนวิชโทสต์ (ขนาดกลาง) ไม่สไลซ์			หมายเลขเอกสาร: SP-FN-496	
รหัสผลิตภัณฑ์ : 203739			วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023	
Revision : 03			วันที่แก้ไข : 25/07/2023	
ลูกค้า : STD				
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : ขนมปังทรงแปดเหลี่ยมพื้นผิว ผิวขอบด้านนอกสีน้ำตาลทอง เนื้อด้านในสีขาว นุ่ม				
ส่วนประกอบ : แป้งสาลี น้ำ น้ำตาล เนยขาว นมผง ยีสต์ เกลือ				
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**				
รูปแบบการบรรจุ : - บรรจุในถุงพลาสติก 1 loaf /bag - บรรจุกล่องทั้งหมด 4 bags/carton			ลักษณะทางกายภาพ : รูปทรง : แปดเหลี่ยมพื้นผิว กว้าง (W) : 12.0-13.0 cm. ยาว (L) : 29.0-30.0 cm. สูง (H) : 11.0-12.0 cm. ความหนา (T) : N/A น้ำหนัก (Wt) : ≥ 830 g. อัตราการยุบ : ไม่เกิน 2.0 cm. (หลังแช่แข็ง) Weight & Dimension out of spec not more than 10% ลักษณะทางประสาทสัมผัส : สี : น้ำตาลทอง กลิ่น : ขนมปัง รสชาติ : ขนมปัง	
UNCONTROLLED COPY				
สถานะการเก็บและการขนส่ง :				
- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ ≤ -18°C				
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน				
- สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง				
อายุผลิตภัณฑ์ :				
อุณหภูมิ (°C)				
ระยะเวลา (วัน)				
แช่แข็ง (Frozen)				
≤ -18°C				
270				
แช่เย็น (Chill)				
N/A				
N/A				
อุณหภูมิปกติ (Ambient)				
25-30 °C				
5				
สถานะการทำละลาย :				
- ควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะอุณหภูมิห้อง (20-25°C) เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ชั่วโมง จนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์				
วิธีการอุ่น :				
- สามารถรับประทานได้ 2 แบบ				
1. แบบไม่อุ่น สามารถรับประทานได้เลย				
2. แบบอุ่น นำสินค้าที่ทำละลายแล้ว มาอบด้วยเตา Convection oven				
ที่อุณหภูมิ 160-180°C เป็นเวลา 1-2 นาที				
***ทดสอบสภาวะการอบโดยใช้ Convection Oven ‘SMEG model; ALFA61X1’				
ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้า				
เตาอบและชนิดของเตาอบที่ใช้				
ข้อกำหนดพิเศษ :				
- หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์				
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 White Sandwich Toast (M) No Slice / ไข่แซนวิชโทสต์ (ขนาดกลาง) ไม่สไลซ์ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของไข่แซนวิชโทสต์ (ขนาดกลาง) ไม่สไลซ์



2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปรากฏก่อนสไลด์ ด้านฐานเป็นรอยจากพิมพ์

3. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



โทสต์ติดพิมพ์

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 White Sandwich Toast (M) No Slice / ไวท์แซนวิชทอสต์ (ขนาดกลาง) ไม่สไลซ์ ลักษณะต่างๆ			
3. ลักษณะที่ <u>ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)</u> (ต่อ)			
			
การยุบตัว ยุบตัวเกิน 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		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 ถั่วในตระกูล 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 (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)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณท์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)

Nutrition Facts	
Serving size: 830 g	
Servings: 1	
Amount per serving	
Calories	2071
	% Daily Value*
Total Fat 30.3g	39%
Saturated Fat 4.9g	25%
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 2867mg	125%
Total Carbohydrate 391.5g	142%
Dietary Fiber 14g	50%
Total Sugars 28.7g	
Protein 51.5g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 86mg	7%
Iron 23mg	128%
Potassium 637mg	14%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a food serving contributes to a daily diet. <u>2,000 calorie a day</u> 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

เลขสารบปอาหาร (FDA No.) :	10-1-03350-5-0087
---------------------------	-------------------

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)