

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ : Croissant-Premium Butter Croissant (Case-16Pcs)/ พรีเมียมบัตเตอร์ครัวซองท์

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-138

รหัสผลิตภัณฑ์ : 200132 (PD:103772)

วันที่มีผลบังคับใช้ : 24/12/2025

Revision : 12

วันที่แก้ไข : 22/12/2025

ลูกค้า : STD

UNCONTROLLED COPY



ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง : ทรงขาดตรง

กว้าง (W) : 8.0-11.0 cm.

ยาว (L) : 21.0-24.0 cm.

สูง (H) : 4.7-6.7 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A

น้ำหนัก (Wt) : 75-100 g/pes.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี : สีเหลืองทอง

กลิ่น : กลิ่นเนย

รสชาติ : เนื้อสัมผัสกรอบ เนื้อด้านในเหนียวนุ่ม ชุ่มเนย

คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	ครัวซองต์เนย สีเหลืองทอง หอมเนย เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน
ส่วนประกอบ :	แป้งสาลี, น้ำ, น้ำตาล, เกลือ, ยีสต์, นมสด, ไข่ไก่และเนย
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**
รูปแบบการบรรจุ :	- พลาสติกเรป - บรรจุ 16 ชิ้น/กล่อง

สภาวะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ -18°C - บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอุณหภูมิที่ต่ำกว่าหรือเท่ากับอุณหภูมิที่กำหนด - 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 (shrink wrap) / 1 (no shrink wrap)
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A

สภาวะการทำละลาย :	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 ต้องนำเข้าตู้แช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ **ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย**	
-------------------	--	--

วิธีการอุ่น :	1. ออร์เวอเตอบ เปิดไฟบน-ล่าง อุณหภูมิ $175-190^{\circ}\text{C}$ 2. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้แช่แข็ง แกะพลาสติก wrap ออกจากสินค้าก่อนอุ่นทุกครั้ง 3. อุ่นด้วยเตาอบ แบบไม่มีพัดลม : ที่อุณหภูมิ $175-190^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 4-6 นาที หรือ อุณหภูมิใจกลาง $\geq 40^{\circ}\text{C}$ อุ่นด้วยเตาอบ แบบมีพัดลม : แนะนำให้สเปรย์น้ำบางๆ บนผิวหน้าครัวซองท์ก่อนทำการอุ่นที่อุณหภูมิ $175-190^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 4-6 นาที หรืออุณหภูมิใจกลาง $\geq 40^{\circ}\text{C}$ **อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น** **ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลซึมออกมาจากชั้นขนม** **หากต้องการใส่ไส้ ควรหั่นสินค้าก่อนการอุ่น เพื่อให้ไส้สินค้าเสียรูปทรงขนม**	
---------------	--	--

ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้มน้ำกลับมามาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น	
-----------------	---	--

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลนี้ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัท Synova:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Premium Butter Croissant/ ปริ๊มเมียมบัตเตอร์ครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

UNCONTROLLED COPY

1. ระเบิดสี (Colour Chart) ของ Premium Butter Croissant/ ปริ๊มเมียมบัตเตอร์ครัวซองต์



Pantone

PANTONE®
7499 U

Reject (Too Light)

PANTONE®
7401 U

Min Accept

PANTONE®
6006 U

Target

PANTONE®
6007 U

Max Accept

PANTONE®
7574 U

Reject (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ และจำนวนชั้นของครัวซองต์ครบ 5-9 ชั้น



พบสีของแป้งไม่สม่ำเสมอซึ่งเกิดจากการติดกันของแป้ง แต่ไม่ขาด



พบสีน้ำตาลรูปทรงแตกต่างกันแต่อยู่ในข้อกำหนด

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลทีระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

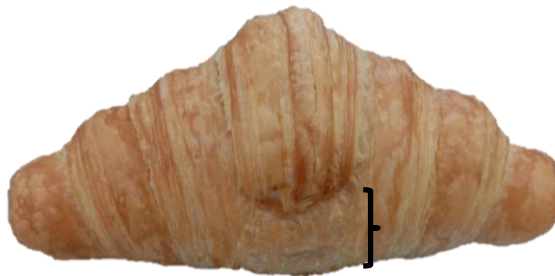
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Butter Croissant (Diamond Shape) / บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงโดม่อน) ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)

UNCONTROLLED COPY



หน้าครัวซองต์แต่กร่อนเล็กน้อยแต่ไม่เห็นชั้นแป้งด้านในสีขาว



พบหน้าฉีก/จอย/ระยะห่างของผิวครัวซองต์ชั้นกลางจากขอบไม่เกิน 3 ซม.



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



พบจอยแนบกับตัวครัวซองต์

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

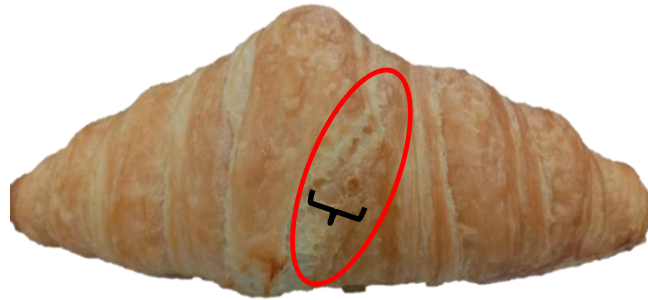
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Butter Croissant (Diamond Shape) / บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงไดมอนด์) ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)

UNCONTROLLED COPY



พบปลายครัวซองต์มีรอยตัด

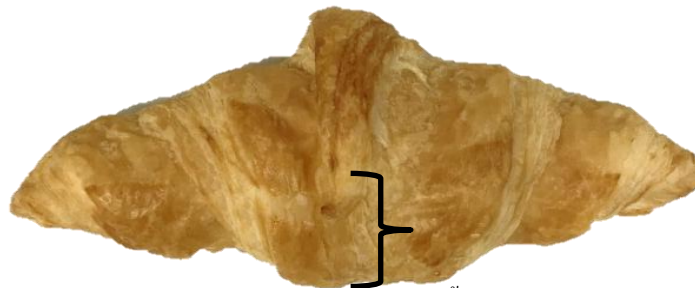


พบรอยฉีกขาดบริเวณผิวครัวซองต์ขนาดความกว้างรอยไม่เกิน 1.5 ซม. และไม่เกิน 2 จุด/ชิ้น

3.ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ครัวซองต์เป็นไต



พบหน้าฉีก/งอ/ระย้าห่างของผิวครัวซองต์ชั้นกลางจากขอบเกิน 3 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Butter Croissant (Diamond Shape) / บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงโดมอ่อน) ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)

UNCONTROLLED COPY



ลักษณะรูปทรงผิดปกติ



ครัวซองต์มีลักษณะเป็น โฟรง



ครัวซองต์ไม่ครบชั้นตามที่กำหนด (5-9 ชั้น)



Accepted

Rejected (Flat shape รูปทรงแบนราบ)

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ (Tree Nut and Tree Nut Products)			
3.1 แมกคาเดเมีย (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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 ถั่วโนโตรกูล 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 พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย 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"/>

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบกับค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 75 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 257

% Daily Value*

Total Fat 15.1g 19%

Saturated Fat 9.3g 47%

Cholesterol 46mg 15%

Sodium 339mg 15%

Total Carbohydrate 26.7g 10%

Dietary Fiber 1g 4%

Total Sugars 2.6g

Protein 3.9g

Vitamin D 11mcg 53%

Calcium 11mg 1%

Iron 2mg 9%

Potassium 53mg 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 | | |

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0050

สำหรับลูกค้า:

ผู้ขอรับข้อมูลนี้ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____