

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA หมายเลขเอกสาร: SP-FN-596 วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023 วันที่แก้ไข : 21/07/2023	
ชื่อผลิตภัณฑ์: RTB-Croffle Size S (Long Shape)(Box-80Pcs) ครอฟเฟิลขนาดเล็ก (ขาตรง)				
รหัสผลิตภัณฑ์: 204906 (PD 204905)				
Revision : 07				
ลูกค้า : STD			 UNCONTROLLED COPY	
คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ครอฟเฟิลขนาดเล็ก รูปทรงขาตรง แป้งโคกัวซองคั่นเนยสดแช่แข็ง พร้อมสำหรับอบหรือทำเป็นครอฟเฟิล				
ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, เนย, น้ำตาล, ยีสต์, เกลือ				
สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย				
อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)				
รูปแบบการบรรจุ: - 20 ชิ้น/ถุง - 4 ถุง/กล่องลูกฟูก - 80 ชิ้น/กล่องลูกฟูก				
สถานะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย			ลักษณะทางกายภาพ :	
อายุผลิตภัณฑ์: อุณหภูมิ (°C)ระยะเวลา (วัน)			รูปทรง : ทรงขาตรง	
แช่แข็ง (Frozen) ≤ -18 °C270			กว้าง (W): 3.5-5.0 cm.	
แช่เย็น (Chill) N/AN/A			ยาว (L): 9.5-12.5 cm.	
อุณหภูมิปกติ (Ambient) อุณหภูมิห้อง1 (หลังอบ)			สูง (H): 2.5-3.5 cm.	
สถานะการทำลาย: - นำสินค้าออกมาทำละลายที่อุณหภูมิห้อง (20-25 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 15 นาที หรือสินค้ามีอุณหภูมิมากกว่าเท่ากับ -10°C			เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A	
			น้ำหนัก (Wt): 24-35 g./pcs.	
วิธีการอุ่น: อบเป็นครอฟเฟิล 1. วอร์มเตาอบวาฟเฟิลเบอร์ 2 อย่างน้อย 5 นาที 2. อบเป็นเวลา 3 - 4 นาที หรือจนกระทั่งครัวซองต์สุก มีสีน้ำตาลทอง อบเป็นครัวซองต์ 1. วอร์มเตาอบอุณหภูมิ 190°C ลดอุณหภูมิลงเหลือ 170°C อย่างน้อย 5 นาที(เพื่อให้ขนมสุกทั่วถึง) 2. ลดอุณหภูมิลงเหลือ 165 - 170°C อบเป็นเวลา 10-12 นาที หรือจนกระทั่งครัวซองต์สุก มีสีน้ำตาลทอง **ปริมาณการอบต่อรอบ 8-10 ชิ้นต่อรอบ** **ห้ามอบด้วยไมโครเวฟ ควรใช้เตาอบลมร้อน** **ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบ, ชนิดของเตาอบที่ใช้, และชนิดของถาดที่ใช้**			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น			สี: สีครีม กลิ่น: กลิ่นเนย รสชาติ (หลังอบ): มีรสเค็มและหอมเนย	
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)	

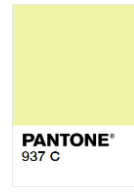
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA
UNCONTROLLED COPY

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ RTB-Croffle Size S (Long Shape)/คอฟฟิไลขนาดเล็ก (ขาตรง) ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของคอฟฟิไลขนาดเล็ก



Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ และจำนวนชั้นของครัวซองค์ครบ 3-5 ชั้น



ขนาดตัวของทั้ง 2 ด้านไม่เท่ากัน แต่ยังอยู่ในสเปกที่กำหนด (ยาว 9.5-12.5 ซม.)



ปลายครัวซองค์มีรอยตัด



พบจอยดีด/เผยอ/แนบกับลำตัว

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 RTB-Croffle Size S (Long Shape)/คอฟฟิเลขนาดเล็ก (ขาตรง) ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



คัฟฟิเลที่มีลักษณะเหยี่ยวเล็กน้อย



พบรอยแยกระหว่างชั้นของคัฟฟิเลซึ่งเป็นลักษณะปกติ ไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพและรสชาติของสินค้าหลังอบ

3.ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบรอยบุบ/รอยนิ้วมือลึก



หน้าและฐานคัฟฟิเล จึก/แตก

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)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 30g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 105

% Daily Value*

Total Fat 6.1g 8%

Saturated Fat 3.8g 19%

Cholesterol 16mg 5%

Sodium 159mg 7%

Total Carbohydrate 11g 4%

Dietary Fiber 0.4g 1%

Total Sugars 1g

Protein 1.5g

Vitamin D 4mcg 21%

Calcium 4mg 0%

Iron 1mg 4%

Potassium 22mg 0%

*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)

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

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0538

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:

วันที่:

(Head of department)

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วันที่:

(Head of QC department) (Head of QA department)

UNCONTROLLED COPY