

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: RTB-Mini Chicken Curry Puff/ มินิชิกเก้นเคอร์รี่พัฟ

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-119

รหัสผลิตภัณฑ์: I04292 (PD:103260)

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

Revision: 09

วันที่แก้ไข: 20/07/2023

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: แป้งพัฟขึ้นรูปทรงสามเหลี่ยมใส่ไส้กระหรี่ไก่ แซ่แข็งพร้อมสำหรับอบ

ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, น้ำตาล, เกลือ, มาร์การีน, ไข่ไก่, วิปปิ้งครีม, น้ำมันพืช, เครื่องปรุงรส

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

****อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)****

รูปแบบการบรรจุ: 20 ชิ้น/ถุง

- 3 ถุง/กล่องลูกฟูก

- 60 ชิ้น/กล่องลูกฟูก

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

แช่เย็น (Chill)

N/A

N/A

อุณหภูมิปกติ (Ambient)

อุณหภูมิห้อง

1 (หลังอบ)

สถานะการทำละลาย: ระวังขนมในถาด ละลายที่อุณหภูมิห้อง ($20-25^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 20 นาที**ห้ามเกิน 40 นาที เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อชั้นขนมติดกัน และเนย****ไหลเยิ้มออกมาจากชั้นขนม**

วิธีการอุ่น:

1. วอร์มเตาที่อุณหภูมิ 190°C

2. ทาไข่บางๆที่ผิวหน้าขนมก่อนอบ

3. ลดอุณหภูมิ 170°C เป็นเวลา 5 นาที (เพื่อให้อุณหภูมิคงที่)4. อบที่อุณหภูมิ $165-170^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 12-15 นาที จนกระทั่งครัวของคุกกี้ มีสีน้ำตาล

ทอง

5. พักให้ครัวของคุกกี้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15 นาทีก่อนเสิร์ฟ

****ปริมาณการอบต่อรอบ 8-10 ชิ้นต่อรอบ********ห้ามอบด้วยไมโครเวฟ ควรใช้เตาอบลมร้อน********ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบ, ชนิดของเตาอบที่ใช้,****และชนิดของภาชนะที่ใช้ ส่วนประกอบในไข่ที่ใช้ทาหน้าขนมก่อนอบอาจมีผลต่อสีของ**

ข้อกำหนดพิเศษ:

หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะ

เนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

- **ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น**

UNCONTROLLED COPY

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: รูปทรงสามเหลี่ยม

กว้าง (W): 5.5-6.5 cm.

ยาว (L): 11.5-13.0 cm.

สูง (H): 1.5-3.0 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A

น้ำหนัก (Wt): 40 - 50 g./pcs.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีครีม

กลิ่น: กลิ่นเนยและแกงกระหรี่

รสชาติ: N/A

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 RTB-Mini Chicken Curry Puff/ มินิซิคเก้นเคอร์รี่พัฟ ลักษณะต่างๆ

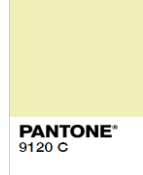
1. ระดับสี (Colour Chart) ของ RTB-Mini Chicken Curry Puff/ มินิซิคเก้นเคอร์รี่พัฟ



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ขอบประกบกันไม่สนิทแต่ไม่พบไส้และผิวสีน้ำตาล



ขอบบนและล่างเหลื่อมกันไม่เกิน 0.5 ซม. และไม่พบไส้และผิวสีน้ำตาล

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 RTB-Mini Chicken Curry Puff/ มินิซิคเก้นเคอร์รี่พัฟ ลักษณะต่างๆ

3.ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ขอบประกบกัน ไม่สนิทและพบไส้และผิวหนังคั่ว



พบรอยบุบ/รอบนิ้วมือลึก



พบไส้เลอะบนแป้งพัฟ

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 type="checkbox"/> | <input checked="" 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 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 ถั่วในตระกูล 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 พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย 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 type="checkbox"/> | <input checked="" 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)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 40 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 62

% Daily Value*

Total Fat 0.6g 1%

Saturated Fat 0.2g 1%

Cholesterol 5mg 2%

Sodium 122mg 5%

Total Carbohydrate 10.9g 4%

Dietary Fiber 0.5g 2%

Total Sugars 1.1g

Protein 3g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 4mg 0%

Iron 1mg 4%

Potassium 32mg 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 checked="" type="checkbox"/> | Other | Trans Fat Free |
| <input type="checkbox"/> | Low Fat | <input type="checkbox"/> | No Margarine | | | |
| <input type="checkbox"/> | Low Sugar | <input type="checkbox"/> | No MSG | | | |
| <input type="checkbox"/> | No Preservative | <input type="checkbox"/> | No Artificial Colour | | | |
| <input type="checkbox"/> | No Milk | <input type="checkbox"/> | Contain Real Fruit | | | |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0429

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)