

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: RTB-Mini Tuna Puff/ มินิทูน่าพัฟ

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-120

รหัสผลิตภัณฑ์: I04293 (PD:103261)

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

Revision: 09

วันที่แก้ไข: 20/07/2023

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: แป้งพัฟขึ้นรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้าใส่ไส้ทูน่าและไวท์ซอส แซ่แข็งพร้อมสำหรับอบมินิทูน่าพัฟ

ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, เนย, น้ำตาล, วิปปิ้งครีม, เกลือ, ทูน่า, ผัก, เครื่องปรุงรส

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

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

รูปแบบการบรรจุ:

- 20 ชั้น/ถุง

- 3 ถุง/กล่องลูกฟูก

- 60 ชั้น/กล่องลูกฟูก



UNCONTROLLED COPY

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: รูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า

กว้าง (W): 4.0-5.0 cm.

ยาว (L): 8.5-10.0 cm.

สูง (H): 1.5-2.5 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A

น้ำหนัก (Wt): 40-50 g./pcs.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีส้ม

กลิ่น: กลิ่นเนยและทูน่า

รสชาติ: N/A

สถานะการเก็บและการขนส่ง: เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ $\leq -18^{\circ}\text{C}$

- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์

- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ

- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง 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: เรียงขนมในถาด ละลายที่อุณหภูมิห้อง ($20-25^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 20 นาที**ห้ามเกิน 40 นาที เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อชั้นขนมติดกัน และเนยไหลเยิ้มออกมาจากชั้นขนม**

วิธีการอุ่น:

1. วอร์มเตาที่อุณหภูมิ 190°C

2. ทาไขมันบางๆที่ผิวหน้าขนมก่อนอบ

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

5. พักให้ครัวซองต์เย็นที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15 นาทีก่อนเสิร์ฟ

****ปริมาณการอบต่อรอบ 8-10 ชั้นต่อรอบ********ห้ามอบด้วยไมโครเวฟ ควรใช้เตาอบลมร้อน********ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบ, ชนิดของเตาอบที่ใช้, และชนิดของถาดที่ใช้ ส่วนประกอบในไข่ที่ใช้ทาหน้าขนมก่อนอบอาจมีผลต่อสีของผลิตภัณฑ์สุดท้าย****

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)

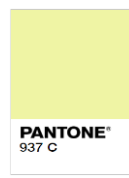
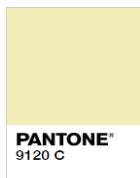
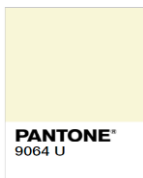
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ RTB-Mini Tuna Puff/ มินิทูน่าพัฟ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของ RTB-Mini Tuna Puff/ มินิทูน่าพัฟ



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 Tuna Puff/ มินิทูน่าพัฟ ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



รอยกรีดเฉียงซ้าย หรือเฉียงขวา แต่ต้องครบ 3 รอย

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 Tuna Puff/ มินิทูน่าพัฟ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ขอบประกบกันไม่สนิทและพบไส้และผิวสีน้ำตาล



พบรอยบุบ/รอบนิ้วมือเล็ก



พบไส้และบนแป้งพัฟ

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 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 ถั่วโนตระกูล 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, 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 122

% Daily Value*

Total Fat 7.9g 10%

Saturated Fat 1.5g 8%

Cholesterol 2mg 1%

Sodium 206mg 9%

Total Carbohydrate 10.5g 4%

Dietary Fiber 0.5g 2%

Total Sugars 0.8g

Protein 2.2g

Vitamin D 0mcg 1%

Calcium 10mg 1%

Iron 1mg 4%

Potassium 30mg 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.) : 10-1-03350-5-0430

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)