

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: RTB-Puff Spinach Cheese Mini (Box-60Pcs)/มินิสปinachชีสพัฟ

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-122

รหัสผลิตภัณฑ์: 104294 (PD:103264)

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

Revision: 07

วันที่แก้ไข: 20/07/2023

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: แป้งพัฟขึ้นรูปทรงกลมใส่ไส้ผักและชีส แข็งแรงพร้อมสำหรับอบ

ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, เนย, น้ำตาล, วิปครีม, นม, เกลือ, เครื่องปรุงรส, ผักขม, พามาซานชีส

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 และไม่ควรได้รับความเสียหายอายุผลิตภัณฑ์: 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 เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อขึ้นขนมติดกัน และเนยไหลซึมออกจากชั้นขนม

วิธีการอุ่น:

1. วอร์มเตาที่อุณหภูมิ 210°C
 2. ทาไขมันบางๆ ที่ผิวหน้าขนมก่อนอบ
 3. อบที่อุณหภูมิ $165-170^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 5 นาที (เพื่อให้อุณหภูมิดังที่)
 4. นำขนมเข้าอบเป็นเวลา 12-15 นาที จนกระทั่งครัวซองค์สุก มีสีน้ำตาลทอง
- **ปริมาณการอบต่อรอบ 8-10 ชิ้นต่อรอบ****
- **ห้ามอบด้วยไมโครเวฟ****
- **ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบ, ชนิดของเตาอบที่ใช้, และชนิดของถาดที่ใช้ ส่วนประกอบในไข่ที่ใช้ทาหน้าขนมก่อนอบอาจมีผลต่อสีของผลิตภัณฑ์สุดท้าย****

ข้อกำหนดพิเศษ:

- หากสินค้าทำลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น



UNCONTROLLED COPY

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: รูปทรงครึ่งวงกลม

กว้าง (W): 6.5-7.5 cm.

ยาว (L): 7.0-8.0 cm.

สูง (H): 1.5-2.5 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A

น้ำหนัก (Wt): 40-50 g./pcs.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีครีม, สีเขียว

กลิ่น: กลิ่นเนยและชีส

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 Spinach Cheese Puff/ มินิสปีเนชชีสพัฟ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของ RTB-Mini Spinach Cheese Puff/ มินิสปีเนชชีสพัฟ



Pantone

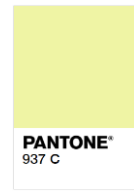
Rejected (Too Light)



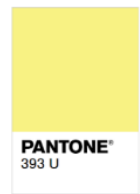
Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ (รอยกรีดลึกจนเห็นไส้/ไม่เห็นไส้ และไม่พบไส้และผิวสีน้ำตาล)



ขอบประกบกันไม่สนิทแต่ไม่พบไส้และผิวสีน้ำตาล

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 Spinach Cheese Puff/ มินิสปีเนชชีสพัฟ ลักษณะต่างๆ

3.ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ขอบประกบกันไม่สนิทและพบไส้ละลายซึมก้ำ

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 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 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfer Dioxide and Sulfit)	<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 137

% Daily Value*

Total Fat 9.5g 12%

Saturated Fat 1.9g 10%

Cholesterol 3mg 1%

Sodium 223mg 10%

Total Carbohydrate 11.3g 4%

Dietary Fiber 0.4g 2%

Total Sugars 0.8g

Protein 1.7g

Vitamin D 0mcg 1%

Calcium 13mg 1%

Iron 1mg 4%

Potassium 37mg 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 type="checkbox"/> | No Margarine | | |
| <input type="checkbox"/> | Low Sugar | <input checked="" 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 Friut | | |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0428

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)