

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ : RTB-Pie Apple Mini (Box-60Pcs)/มินิแอปเปิ้ลพาย			หมายเลขเอกสาร: SP-FN-123	
รหัสผลิตภัณฑ์ : 104290 (PD:103265)			วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023	
Revision : 07			วันที่แก้ไข : 19/07/2023	
ลูกค้า : STD			 UNCONTROLLED COPY	
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : แป้งพัฟขึ้นรูปทรงวงรี ใส่ไส้แอปเปิ้ลอบ กริดหน้าเป็นรูปใบไม้ แข็งแรง พร้อมสำหรับอบรับประทาน				
ส่วนประกอบ : แป้งสาลี,มาร์การีน, แอปเปิ้ล, น้ำตาล, เกลือ				
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแบบท้าย				
รูปแบบการบรรจุ : - 20 ชิ้น/ถุง - 3 ถุง/กล่องลูกฟูก - 60 ชิ้น/กล่องลูกฟูก				
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย			ลักษณะทางกายภาพ :	
อายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ (°C)ระยะเวลา (วัน)			รูปทรง : รูปทรงวงรี	
แช่แข็ง (Frozen) ≤ -18 °C270			กว้าง (W) : 7.0-8.0 cm.	
แช่เย็น (Chill) N/AN/A			ยาว (L) : 7.5-8.5 cm.	
อุณหภูมิปกติ (Ambient) อุณหภูมิห้อง1 (หลังอบ)			สูง (H) : 1.5-2.5 cm.	
สถานะการทำละลาย : - เรียงขนมในถาด ละลายที่อุณหภูมิห้อง (20-25 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 20 นาที ห้ามเกิน 40 นาที เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อชั้นขนมติดกัน และเนยไหลเยิ้มออกมาจากชั้นขนม			เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A	
			น้ำหนัก (Wt) : 40-50 g./pcs.	
วิธีการอุ่น : 1. วอร์มเตาที่อุณหภูมิ 210°C 2. ทาไข่บางๆที่ผิวหน้าขนมก่อนอบ 3. อบที่อุณหภูมิ 165-170 °C เป็นเวลา 5 นาที (เพื่อให้อุณหภูมิคงที่) 4. นำขนมเข้าอบเป็นเวลา 12-15 นาที จนกระทั่งครัวซองค์สุก มีสีน้ำตาลทอง **ปริมาณการอบต่อรอบ 8-10 ชิ้นต่อรอบ** **ห้ามอบด้วยไมโครเวฟ** **ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบ, ชนิดของเตาอบที่ใช้, และชนิดของถาดที่ใช้ ส่วนประกอบในไข่ที่ใช้ทาหน้าขนมก่อนอบอาจมีผลต่อสีของผลิตภัณฑ์สุดท้าย**			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
			สี : สีครีม	
			กลิ่น : กลิ่นเนยและกลิ่นแอปเปิ้ล	
			รสชาติ : N/A	
			รสชาติ : N/A	
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง 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)

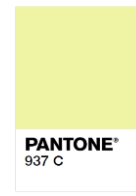
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ RTB-Mini Apple Pie/ มินิแอปเปิ้ลพาย ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของ RTB-Mini Apple Pie/ มินิแอปเปิ้ลพาย



Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)

ลักษณะปกติ (รอยกรีดลึกจนเห็นได้/ไม่เห็นได้ และไม่พบได้ละเอียดผิวสินค้า)ขอบประกบกันไม่สนิทแต่ ไม่พบได้ละเอียดผิวสินค้า

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 Apple Pie/ มินิแอปเปิ้ลพาย ลักษณะต่างๆ

3.ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ขอบประกบกันไม่สนิทและพบไส้เลอะผิวสินค้า



ไส้เปื้อนบนแป้งพาย

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: 40 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 137

% Daily Value*

Total Fat 8.5g 11%

Saturated Fat 1.4g 7%

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 215mg 9%

Total Carbohydrate 14.1g 5%

Dietary Fiber 0.7g 3%

Total Sugars 3.7g

Protein 1.5g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 5mg 0%

Iron 1mg 4%

Potassium 35mg 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)

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

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0432

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)