

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ : RTP-Croissant Sheet (Box-2Roll)/แผ่นแป้งครัวซองท์

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-500

รหัสผลิตภัณฑ์ : 203745 (PD:103614)

วันที่มีผลบังคับใช้ : 01/08/2023

Revision : 04

วันที่แก้ไข : 25/07/2023

ลูกค้า : STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : แผ่นแป้งครัวซองท์ม้วนเป็นทรงกระบอกยาว แข็งแข็ง

ส่วนประกอบ : ไข่ไก่, แป้งสาลี, น้ำตาล, เบียงอเนกประสงค์, เกลือ, ยีสต์, สารเสริมคุณภาพ, นมผง, น้ำ, เนย และมาร์การีน

สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ : - บรรจุ 2 ม้วน/กล่องลูกฟูก



UNCONTROLLED COPY

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง : ทรงกระบอกยาว
 กว้าง (W) : 58-60 cm.
 ยาว (L) : 150-170 cm. (ก่อนม้วนแผ่นแป้ง)
 ยาว (L) : 140-160 cm. (หลังคลี่แผ่นแป้ง)
 หนา (T) : 0.4-0.7 cm.
 เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : 9.0-10.0 cm.
 น้ำหนัก (Wt) : 5000-5300 g./roll

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี : สีสครีม
 กลิ่น : กลิ่นแป้ง และกลิ่นเนย
 รสชาติ : N/A

สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
 - บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์
 - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ
 - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสถานะแข็ง และไม่ได้ได้รับความเสียหาย

อายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen) $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 270

แช่เย็น (Chill) N/A N/A

อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/A N/A

สถานะการทำละลาย : - นำ Croissant Sheet roll ออกมาใส่ตู้แช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 $^{\circ}\text{C}$) เวลาอย่างน้อย 6 ชั่วโมง

วิธีการอุ่น : - นำมาขึ้นรูปตามที่ต้องการ (อุณหภูมิแผ่นแป้งก่อนขึ้นรูปอยู่ที่ 3-6 $^{\circ}\text{C}$) และควรใช้เวลาขึ้นรูปไม่เกิน 3 ชั่วโมง เพื่อคลายความเย็น เนื่องจากหากแผ่นแป้งคลายความเย็นมากเกินไป จะทำให้เสียสภาพ มีผลต่อรูปร่างและการขึ้นฟูของผลิตภัณฑ์

- นำครัวซองท์ที่ขึ้นรูปแล้วเข้าสู่ proof (อุณหภูมิ 28-30 $^{\circ}\text{C}$ ความชื้น 82%) เวลา 1.30-2.00 ชั่วโมง นำแผ่นพลาสติกหรือผ้าคลุมขึ้นขนมที่ขึ้นรูปแล้วรอบเพื่อป้องกันผิวขนมแห้ง

- ทาไข่บางๆ ที่หน้าขนมก่อนอบ

- นำเข้าเตาอบ อุณหภูมิ 200 $^{\circ}\text{C}$ เวลาประมาณ 8-15 นาที หรืออบจนสุก เวลาที่ใช้ขึ้นอยู่กับขนาดของขนม

ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

- 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)

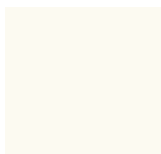
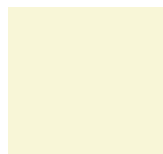
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ RTP-Croissant Sheet / แผ่นแป้งครัวของที่ ลักษณะต่างๆ

1. ระบุสี (Colour Chart) ของแผ่นแป้งครัวของที่

PANTONE®
P 1-1 UPANTONE®
9064 UPANTONE®
9020 UPANTONE®
9121 U

Pantone Color No.

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)

2. ลักษณะปรากฏที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะผิวเรียบ มีรอยขรุขระเพียงเล็กน้อย

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 RTP-Croissant Sheet / แผ่นแป้งครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะปรากฏที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ลักษณะผิวมีรอยขรุขระมาก ไม่เรียบเนียน



ลักษณะแผ่นแป้งฉีกขาด เป็นรู



ขอบของแผ่นแป้งฉีกขาด

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 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 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 type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12. ไข่และผลิตภัณฑ์ (Egg and Egg Products) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfur 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:
วันที่:
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

ตรวจสอบโดย:
วันที่:
(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:
วันที่:
(Head of department)

อนุมัติโดย:
วันที่:
(Head of QC department) (Head of QA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 5000 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 17361

% Daily Value*

Total Fat 1016.7g 1303%

Saturated Fat 632.9g 3164%

Cholesterol 2634mg 878%**Sodium** 24563mg 1068%**Total Carbohydrate** 1824.8g 664%

Dietary Fiber 67.4g 241%

Total Sugars 176.5g

Protein 249.2g

Vitamin D 686mcg 3430%

Calcium 655mg 50%

Iron 107mg 597%

Potassium 3493mg 74%

*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 checked="" type="checkbox"/> | No Margarine | | |
| <input type="checkbox"/> | Low Sugar | <input checked="" type="checkbox"/> | No MSG | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | No Preservative | <input checked="" type="checkbox"/> | No Artificial Colour | | |
| <input type="checkbox"/> | No Milk | <input type="checkbox"/> | Contain Real Friut | | |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0434

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)