

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ : RTB-Puff Sheet Dough (Box-2Roll)/แผ่นแป้งพัฟ		หมายเลขเอกสาร: SP-FN-501		
รหัสผลิตภัณฑ์ : 203746 (PD:103845)		วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023		
Revision : 04		วันที่แก้ไข : 25/07/2023		
ลูกค้า : STD		 UNCONTROLLED COPY		
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : แผ่นแป้งพัฟม้วนเป็นทรงกระบอกยาว แข็งแรง				
ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, น้ำตาล, เกลือ, น้ำมันและมาการีน				
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**				
รูปแบบการบรรจุ : - บรรจุ 2 ม้วน/กล่องลูกฟูก				
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย		ลักษณะทางกายภาพ :		
อายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ (°C)ระยะเวลา (วัน)		รูปทรง : ทรงกระบอกยาว		
แช่แข็ง (Frozen) ≤ -18 °C270		กว้าง (W) : 60-62 cm.		
แช่เย็น (Chill) N/AN/A		ยาว (L) : 210-230 cm. (ก่อนม้วนแผ่นแป้ง)		
อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/AN/A		ยาว (L) : 200-220 cm. (หลังคลี่แผ่นแป้ง)		
สถานะการทำละลาย : - นำ Puff Sheet roll ออกมาใส่ตู้แช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5°C) เวลาอย่างน้อย 6 ชั่วโมง		สูง (H) : 0.3-0.6 cm.		
วิธีการอุ่น : - นำมาขึ้นรูปตามที่ต้องการ (อุณหภูมิแผ่นแป้งก่อนขึ้นรูปอยู่ที่ 3-6°C) และควรใช้เวลาขึ้นรูปไม่เกิน 3 ชั่วโมง เพื่อคลายความเย็น เนื่องจากหากแผ่นแป้งคลายความเย็นมากเกินไป จะทำให้เสียสภาพ มีผลต่อรูปร่างและการขึ้นฟูของผลิตภัณฑ์ - เมื่อขึ้นรูปแล้วใช้แผ่นพลาสติกหรือผ้าคลุมขึ้นขนมที่ขึ้นรูปแล้วรอบ เพื่อป้องกันผิวขนมแห้ง - ทาไข่บางๆ ที่หน้าขนมก่อนอบ - นำเข้าเตาอบ อุณหภูมิ 200°C เวลาประมาณ 8-15 นาที หรืออบจนสุก เวลาที่ใช้ขึ้นอยู่กับขนาดของขนม		เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : 8.5-9.5 cm.		
		น้ำหนัก (Wt) : 5000-5300 g./roll		
		ลักษณะทางประสาทสัมผัส :		
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น		สี : สีครีม		
		กลิ่น : กลิ่นแป้ง และกลิ่นเนย		
		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)

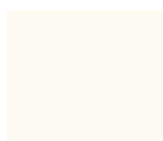
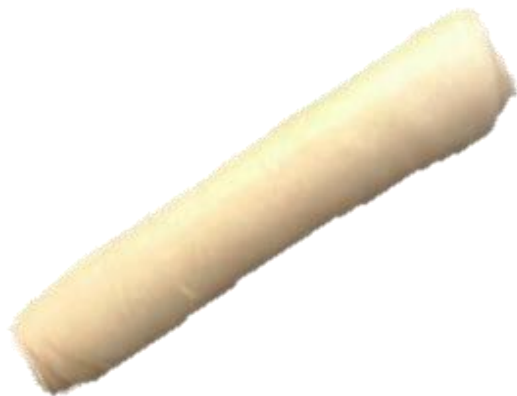
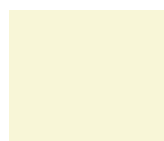
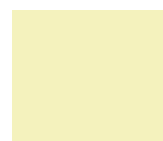
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ RTB-Puff Sheet Dough / แผ่นแป้งพัฟ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของแผ่นแป้งพัฟ

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

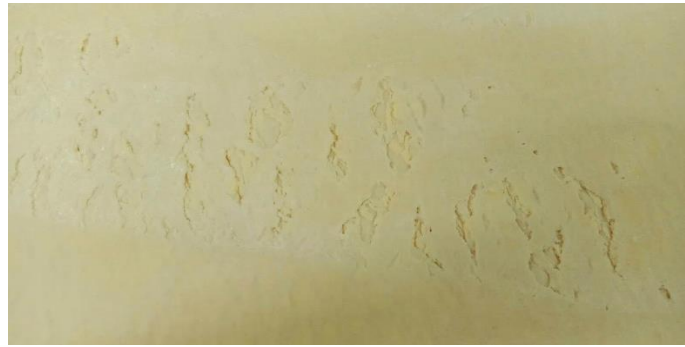
UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ RTB-Puff Sheet Dough / แผ่นแป้งพัฟ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะปรากฏที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ลักษณะผิวมีรอยขรุขระมาก ไม่เรียบเนียน



ลักษณะแผ่นแป้งมีลักษณะเป็นรู



ขอบของแผ่นแป้งมีลักษณะ

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 พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย 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 (Sulfur 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)		คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)	
จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน			
Nutrition Facts Serving size: 5000 g Servings: 1 Amount per serving Calories19826 % Daily Value* Total Fat 1352.8g1734% Saturated Fat 221.7g1109% Cholesterol 0mg0% Sodium 31152mg1354% Total Carbohydrate 1694.8g616% Dietary Fiber 56.4g202% Total Sugars 90.6g Protein 230.8g Vitamin D 0mcg0% Calcium 820mg63% Iron 97mg540% Potassium 2935mg62% *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.		☐Vegan ☐Low Fat ☐Low Sugar ☐No Preservative ☐No Milk ☐No Egg ☐No Margarine ☒No MSG ☒No Artificial Colour ☐Contain Real Friut ☐Other	