

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Cake-Raspberry Brownie Cheesecake (Box-8Pcs)/ราสเบอร์รี่ชีสเค้ก

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-639

รหัสผลิตภัณฑ์: 205580 (PD: 103152)

วันที่มีผลบังคับใช้: 10/07/2023

Revision: 02

วันที่แก้ไข: 03/07/2023

ลูกค้า: STD

UNCONTROLLED COPY

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ราสเบอร์รี่บราวน์ชีสเค้ก ประกอบด้วยฐานพายชีสเค้ก ด้านบนเป็นชีสเค้ก ตกแต่งหน้าด้วยราสเบอร์รี่ฟิลลิ่ง



ส่วนประกอบ: ครีมชีส, ไข่ไก่, น้ำตาล, เนย, แป้งสาลี, วิปปิ้งครีม, ผงโกโก้, ช็อกโกแลต, ราสเบอร์รี่, น้ำมันถั่วเหลือง, วัตถุกันเสีย, สีสังเคราะห์, สีธรรมชาติ, กลิ่นสังเคราะห์

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ: - บรรจุ 8 ชั้น/ Carton
- บรรจุ 4 ชั้น/กล่องอินเนอร์สถานะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน
- สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: ทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า

กว้าง (W): 4.5-5.0 ซม.

ยาว (L): 7.5-8.0 ซม.

สูง (H): 3.5-4.5 ซม.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A

น้ำหนัก (Wt): 85-105 กรัม/ชิ้น

อายุผลิตภัณฑ์:	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	365
แช่เย็น (Chill)	2-5 $^{\circ}\text{C}$	3
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A

สถานะการทำละลาย: - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์

วิธีการอุ่น: N/A

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมายังแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
- หากนำพลาสติกพันกล่องออกแล้ว ควรเก็บสินค้าในภาชนะบรรจุปิดสนิท
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: ดำ, ครีมและม่วงแดง

กลิ่น: ชีส, กลิ่นช็อกโกแลต

รสชาติ: รสหวานของบราวน์ชีส และรสเปรี้ยวของชีส และราสเบอร์รี่

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 Raspberry Brownie Cheesecake/ราสเบอร์รี่ชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของบราวน์



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target

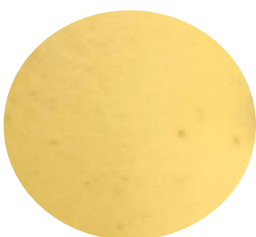


Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของชีสเค้ก



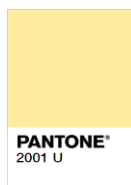
Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของราสเบอร์รี่



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ

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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Raspberry Brownie Cheesecake/ราสเบอร์รี่ชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะปกติของการตกแต่งราสเบอร์รี่

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 Raspberry Brownie Cheesecake/ราสเบอร์รี่ชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ชีสเค้กมีรูขนาดไม่เกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 3 จุดต่อชิ้น

บราวนี่มีรูขนาดไม่เกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 3 จุดต่อชิ้น



พบบราวนี่ในชั้นชีสเค้กเล็กน้อย



ชีสเค้กมีบริเวณหลุดลอกของหน้าชีสได้ (สีไม่เสมอกัน)



รอยแตกขนาดไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 3 จุดต่อชิ้น (บริเวณหน้าชีส-ลายซอส)



ฟองอากาศที่หน้าขนมขนาดไม่เกิน 1 ซม.

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 Raspberry Brownie Cheesecake/ราสเบอร์รี่ชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบราสเบอร์รี่บนชั้นชีสเค้กเล็กน้อย

อาจพบจุดที่เป็นซอสราสเบอร์รี่ แห้งและยุบตัวลงจากชั้นชีส ไม่เกิน 0.3 ซม.

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 Raspberry Brownie Cheesecake/ราสเบอร์รี่ชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ชีสเค้ก/บราวน์มีรูขนาดเกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วเกิน 1 ซม.



หน้าราสเบอร์รี่มีรอยแตกขนาดเกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วเกิน 1 ซม.



รอยแตกขนาดเกิน 1 ซม. และเกิน 3 จุดต่อชิ้น (บริเวณหน้าชีส-ลายซอส)

ฟองอากาศที่หน้าขนมขนาดเกิน 1 ซม.

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 ถั่วโนโตรกูล 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, 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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:	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: 85g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 286

% Daily Value*

Total Fat 18.4g 24%

Saturated Fat 10.8g 54%

Cholesterol 116mg 39%**Sodium** 133mg 6%**Total Carbohydrate** 27.6g 10%

Dietary Fiber 1.2g 4%

Total Sugars 19.3g

Protein 5.5g

Vitamin D 11mcg 56%

Calcium 40mg 3%

Iron 1mg 8%

Potassium 139mg 3%

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

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0238

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)