ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Cake-Brownie Cheesecake (Pack-6Pcs)/ บราวนี่ชีสเค้ก (LN)
รหัสผลิตภัณฑ์ :	203194 (PD: 203193)
Revision :	06

หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-467
วันที่มีผลบังคับใช้: 21/06/2023
วันที่แก้ไข : 13/06/2023

ลูกค้า :	STD
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	บราวนี่ชีสเค้ก รสชาติหวานและขมของช็อกโกแลต บราวนี่ และความเข้มข้นหวานละมุนของชีสเค้ก มาผสมผสานรวมกันเป็น บราวนี่ชีสเค้กที่ด้านล่างเป็นฐานมอคค่าบราวนี่เนื้อหนึบ ด้านบนเป็นชีสเค้กเนื้อเนียนเข้มข้นที่ใช้ครีมชีสนำเข้าจากประเทศ ออสเตรเลีย และมีบราวนี่หั่นเต๋าแทรกอยู่ในชั้นชีสเค้กเพิ่มเนื้อสัมผัสและรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น ตกแต่งด้านบนด้วยบราวนี่รสชาติเข้มข้น
ส่วนประกอบ :	ครีมชีส, ไข่ไก่, น้ำตาล, ดาร์กช็อกโกแลต, มาร์การีน, แป้งสาลี, ผงโกโก้, วิปปิ้งครีม, กลูโคสไซรัป, ไวท์ช็อกโกแลต, แป้งข้าวโพด, วัตถุกันเสีย, สีสังเคราะห์, สีธรรมชาติ และ กลิ่นสังเคราะห์
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**
รูปแบบการบรรจุ :	- บรรจุ 6 ชิ้น/กล่องอินเนอร์

UNCONTROLLED COPY

สภาวะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง

อายุผลิตภัณฑ์ :	**อุณหภูมิ (^{O}C)**	**ระยะเวลา (วัน)**
แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18°C	365
แช่เย็น (Chill)	2-5 °C	3
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A

สภาวะการทำละลาย :	- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์
วิธีการอุ่น :	N/A
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง :	ทรงสามเหลี่ยม
กว้าง (W) :	4.5-5.5 ซม.
ยาว (L) :	9.3-10.3 ซม.
สูง (H):	4.0-5.0 ซม. (ความสูงไม่รวมบราวนี่ตกแต่ง)
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	N/A
น้ำหนัก (Wt) :	115-140 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี :	ครีม ขาวและน้ำตาลเข้ม
กลิ่น :	ครีมชีสและช็อกโกแลต
รสชาติ :	เปรี้ยวเล็กน้อย หวาน หอมชีส รสชาติกลมกล่อม

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)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Cake-Brownie Cheesecake/ บราวนี่ชีสเค้ก (LN) ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นครีมชีส บริเวณด้านข้างชิ้นเค้ก

Pantone	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของหน้าชีสเค้ก

Pantone	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นฐานบราวนี่และบราวนี่ตกแต่ง

Pantone	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)

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 Cake-Brownie Cheesecake/ บราวนี่ชีสเค้ก (LN) ลักษณะต่างๆ

4.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)

พบชิ้นบราวนี่ด้านข้างอย่างน้อย 1 ด้าน/และอาจพบชิ้นบราวนี่ด้านบนหน้าของชีสเค้ก

พบบราวนี่ด้านหลังชิ้นเค้ก

พบรูฟองอากาศขนาดเล็กในชั้นครีมชีส ขนาด**ไม่เกิน 1 ซม.** และ**ไม่เกิน 3 จุดต่อชิ้น**

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 Cake-Brownie Cheesecake/ บราวนี่ชีสเค้ก (LN) ลักษณะต่างๆ

5.ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)

ไม่พบชิ้นบราวนี่ทั้ง 2 ด้านของเค้ก

พบรูฟองอากาศขนาดใหญ่**เกิน 1 ซม**.ในชั้นครีมชีส หรือมุมสามเหลี่ยมปลายชิ้นมีรอยแหว่ง**เกิน 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)	☐	☑	☐
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 ถั่วในตระกูล 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 กั้ง (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 (Squild, 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

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)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 115 g
Servings: 1

Amount per serving	
Calories	**385**
	% Daily Value*
Total Fat 26.7g	**34%**
Saturated Fat 12.4g	**62%**
Cholesterol 113mg	**38%**
Sodium 221mg	**10%**
Total Carbohydrate 31.4g	**11%**
Dietary Fiber 1.9g	**7%**
Total Sugars 20.5g	
Protein 7.6g	
Vitamin D 7mcg	37%
Calcium 80mg	6%
Iron 2mg	11%
Potassium 237mg	5%

**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.*

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :	10-1-03350-5-0056

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

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)