

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-Apple Crumble with Vanilla Sauce (Box-12Pcs)/แอปเปิ้ลครัมเบิลและซอสวานิลลา (LN)			หมายเลขเอกสาร : SP-FN-464	
รหัสผลิตภัณฑ์ : 203186 (PD: 203185)			วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023	
Revision : 04			วันที่แก้ไข : 21/07/2023	
ลูกค้า : STD			 UNCONTROLLED COPY	
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : เค้กแอปเปิ้ลครัมเบิลและซอสวานิลลา เค้กแอปเปิ้ลครัมเบิลหอมฉินนาม่อน ฐานเป็นบิสกิตเนื้อนุ่ม หอมกลิ่นวานิลลา ด้านในเป็นเนื้อแอปเปิ้ลหวานฉ่ำหอมเนยและกลั่นรัม ด้านบนเป็นครัมเบิล ทานคู่กับซอสวานิลลารสชาติหวานหอม อุ่นร้อนๆ เข้ากันได้ดีกับรสชาติเปรี้ยวอมหวานของเนื้อแอปเปิ้ลเขียว ที่ช่วยเพิ่มเนื้อสัมผัสและอรรถรสในการรับประทาน				
ส่วนประกอบ : แอปเปิ้ล, น้ำตาล, แป้งสาลี, นม, เนย, ไข่ไก่, วิปป์ครีม, วัตถุกันเสีย, สีสังเคราะห์, ลิขธรรมชาติ และ กลิ่นสังเคราะห์				
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**				
รูปแบบการบรรจุ : - บรรจุ 6 ชิ้น/กล่องอินเนอร์ - บรรจุ 2 กล่องอินเนอร์/กล่องลูกฟูก - บรรจุ 12 ชิ้น/กล่องลูกฟูก - ซอสวานิลลา บรรจุ 12 ถ้วย/กล่องลูกฟูก				
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง			ลักษณะทางกายภาพ :	
อายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ (°C)ระยะเวลา (วัน)			รูปทรง : สามเหลี่ยม	
แช่แข็ง (Frozen) ≤ -18 °C270			กว้าง (W) : 4.8-5.8 ซม.	
แช่เย็น (Chill) 2-5 °C3			ยาว (L) : 9.5-10.5 ซม.	
อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/AN/A			สูง (H) : 4.5-5.5 ซม.	
สถานะการทำละลาย : - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำการละลายอย่างสมบูรณ์			เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A	
วิธีการอุ่น : วิธีการอุ่นซอสวานิลลา (ขึ้นกับไมโครเวฟที่ใช้ในการอุ่น) - อุ่นจากแช่เย็น อุ่นด้วยไมโครเวฟ 800 วัตต์ เวลาประมาณ 15-20 วินาที - อุ่นจากแช่แข็ง อุ่นด้วยไมโครเวฟ 800 วัตต์ เวลาประมาณ 40-50 วินาที			น้ำหนัก (Wt) : ≥ 105 กรัม/ชิ้น	
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำการละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น			น้ำหนักซอส : 24-27 กรัม/ถ้วย	
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					
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Cake-Apple Crumble with Vanilla Sauce /แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลและซอสวานิลลา (LN) ลักษณะต่างๆ					
1. ระดับสี (Colour Chart) ของครีมเบิ้ล		UNCONTROLLED COPY			
					
Pantone	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)
2. ระดับสี (Colour Chart) ของขอบพุดดิ้งวานิลลา					
					
Pantone	Rejected (Too Light)	Min Accepted	Target	Max Accepted	Rejected (Too Dark)
3. ระดับสี (Colour Chart) ของไส้แอปเปิ้ลฟิลลิ่ง					
					
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-Apple Crumble with Vanilla Sauce /แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลและซอสวานิลลา (LN) ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ฐานพุดดิ้งวานิลลา และ/หรือไส้แอปเปิ้ลฟิลลิ่ง
มีลักษณะลาดเอียง



พบช่องว่างระหว่างครีมเบิ้ล

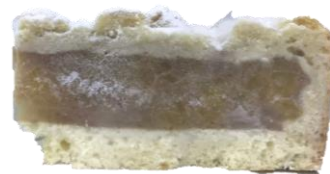


พบรูฟองอากาศฐานพุดดิ้ง หรือไส้แอปเปิ้ลฟิลลิ่ง ขนาดไม่เกิน 1 ซม.

5. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ไส้แอปเปิ้ลฟิลลิ่งขรุขระ/ไม่เรียบ



พบรอยแห้วที่ฐานพุดดิ้ง หรือเป็นรูขนาดเกิน 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 อัลมอนต์ (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 ถั่วโนโตรกูล Luoinus sp.)	☐	☐	☒
5. เมล็ดงาและผลิตภัณฑ์ (Sesame Seeds and Sesame Seed Products)	☐	☒	☐
6. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelliferae 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)		

