

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-591

วันที่มีผลบังคับใช้: 31/01/2023

วันที่แก้ไข : 26/01/2023

ชื่อผลิตภัณฑ์ : Croissant-Strawberry Lava Filled Croissant Twist (Box-10Pcs) ครีวซองค์ทวิสไส้สตรอเบอร์รี่ลาวา

รหัสผลิตภัณฑ์ : 204866 (PD: 204865)

Revision : 02

ลูกค้า : STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : ครีวซองค์เนยสดสีเหลืองทองสลับสีกับเนื้อครีวซองค์สีแดง ด้านในสอดไส้ด้วยสตรอเบอร์รี่ฟิลลิ่งเข้มข้นรสชาติหวานอมเปรี้ยว

ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, ยีสต์, ผลิตภัณฑ์ทดแทนไขมัน, สารเสริมคุณภาพแป้ง, เกลือ, น้ำตาล, น้ำ, เนย, สีสังเคราะห์, ใส้สตรอเบอร์รี่

สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย
****อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)****รูปแบบการบรรจุ : - พลาสติกเรียบ
- บรรจุ 10 ชิ้น/กล่องสถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหายอายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen)

 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

180

แช่เย็น (Chill)

 $2-5^{\circ}\text{C}$

3

อุณหภูมิปกติ (Ambient)

N/A

N/A

สถานะการทำละลาย : - นำครีวซองค์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะละลายสมบูรณ์ หรือ นำครีวซองค์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง (ประมาณ 25°C) เป็นเวลาประมาณ 60 นาที (ขึ้นอยู่กับความเย็นของห้องและอุณหภูมิครีวซองค์ที่นำออกจากตู้เย็น)
****ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย****วิธีการอุ่น : 1. วอร์มเตา Convection Oven เปิดไฟบน-ล่าง และพัดลม อุณหภูมิ 175°C (แนะนำเตา Convection Oven เท่านั้น)
2. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้โชว์แช่แข็ง และพลาสติก wrap ออกจากสินค้าแล้วใส่ถาดนำเข้าเตาอบใช้เวลาในการอบ อุณหภูมิ 175°C เป็นเวลา 8-10 นาที หรือจนอุณหภูมิใจกลางสินค้า $\geq 40^{\circ}\text{C}$
(ทดสอบสถานะการอบโดยใช้ Electrolux Model No. EOT4805K แรงดันไฟฟ้า 220-240 V ความถี่ 50/60 Hz กำลังไฟ 1500 W)
***** อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น**
***** ข้อควรระวัง ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและ เนยไหลซึมออกจากชั้นขนม**

ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

UNCONTROLLED COPY



ลักษณะทางกายภาพของครีวซองค์ :

รูปทรง : ทรงชาตรง

กว้าง (W) : 6.5-9.5 cm.

ยาว (L) : 18.0-21.0 cm.

สูง (H) : 4.5-6.5 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A

น้ำหนัก (Wt) : 75-100 g./pcs.

น้ำหนักแป้งหลังอบ (Wt) : 65-85 g.

น้ำหนักไส้หลังอบ (Wt) : 10-15 g.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี : สีเหลืองทอง และสีแดง

กลิ่น : กลิ่นเนย, สตรอเบอร์รี่

รสชาติ : แป้งครีวซองค์มีรสเค็มและหอมเนย

ไส้มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวจากไส้สตรอเบอร์รี่

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลนี้ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Lava Filled Croissant Twist/ครัวซองต์ทวิสไส้สตรอเบอรี่ลาวา

1. ระดับสี (Colour Chart) ของครัวซองต์

อาจพบระดับสีหลายเฉดในสินค้าชิ้นเดียวกัน แต่ยังอยู่ในpantoneที่กำหนด



ระดับสีแป้งขาว : Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

ระดับสีแป้งสีแดง : Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติและจำนวนชั้นของครัวซองต์ครบ 5-7 ชั้น



รูปทรงสินค้าแตกต่างกันแต่อยู่ในข้อกำหนด (กว้าง 6.5-9.5 ซม., ยาว 18.0-21.0 ซม. สูง 4.5-6.5 ซม.)



ลักษณะปกติหลังจากอุ่นสินค้า

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เราได้ไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นของผู้แทน

วันที่ _____

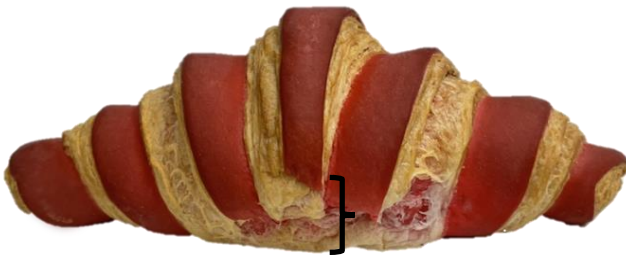
วันที่ _____

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Lava Filled Croissant Twist/ครัวซองต์ทวิสไส้สตรอเบอรี่ลาวา

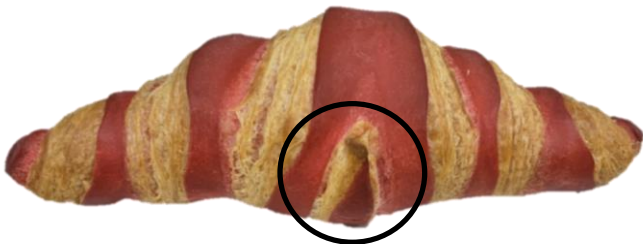
2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



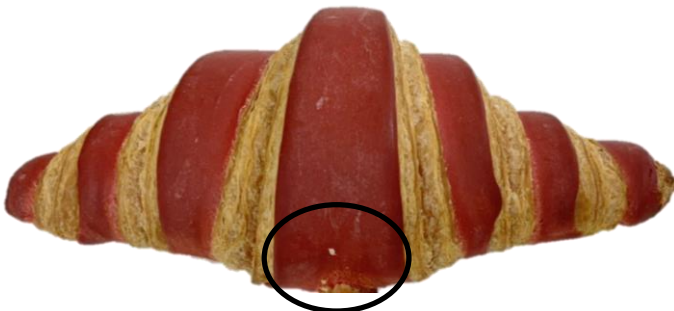
ลักษณะครัวซองต์หลังอบและผ่าไส้



พบน้ำฉีก/จอย/ระยะห่างของผิวครัวซองต์ชั้นกลางจากขอบไม่เกิน 3 มม.



พบปลายครัวซองต์แนบกับตัวครัวซองต์



พบปลายครัวซองต์มีรอยตัด

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เราได้ไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นของลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นของผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Lava Filled Croissant Twist/ครัวซองต์ทวิสต์ไส้สตรอเบอรี่ลาวา

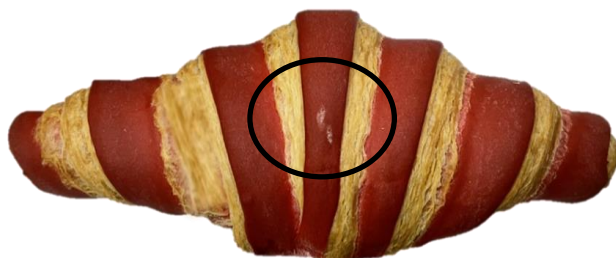
2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



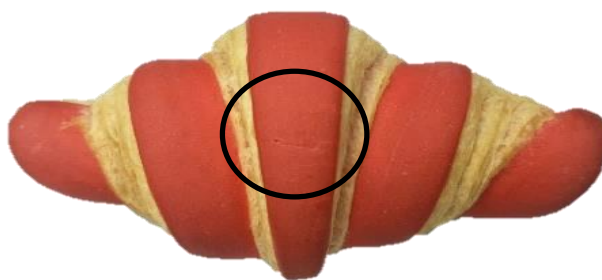
ขนาดตัวของทั้ง 2 ด้านไม่เท่ากัน แต่ยังอยู่ในสเปกที่กำหนด (ยาว 18.0-21.0 ซม.)



พบรูและรอยเปื้อนของไส้สตรอเบอรี่ที่ฐาน ซึ่งเป็นลักษณะปกติจากขั้นตอนการนึ่งได้



พบแป้งโรยบนผิว หรือแป้งครัวซองต์สีขาวบนผิวหน้าครัวซองต์สีแดงเล็กน้อย



พบรอยร้าวบริเวณผิวครัวซองต์สีแดงขนาดความยาวไม่เกิน 2 ซม. และไม่เกิน 2 จุด/ชิ้น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เราได้ไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

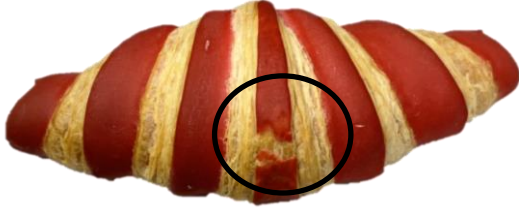
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

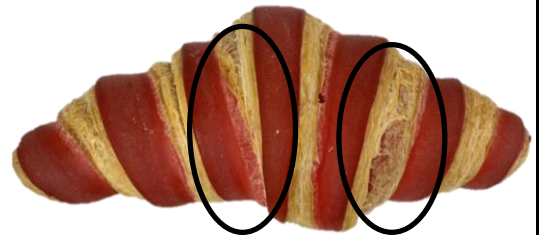
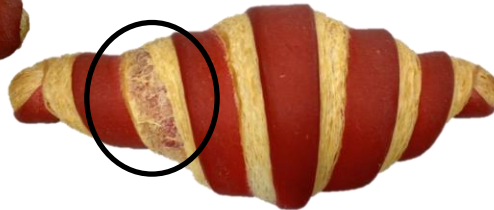
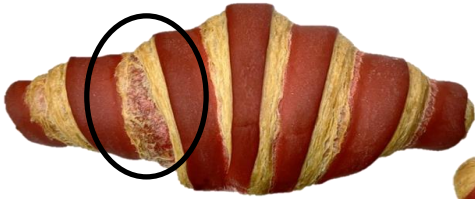
UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Lava Filled Croissant Twist/ครัวซองต์ทวิสต์ไส้สตรอเบอร์รี่ลาวา

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบรอยขาดบริเวณผิวครัวซองต์สีแดงขนาดไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 2 จุด/ชิ้น



พบแป้งครัวซองต์สีขาวบางจนเห็นส่วนของแป้งสีแดง ไม่เกิน 2 ชั้น/ชิ้น



พบสีของแป้งไม่สม่ำเสมอซึ่งเกิดจากการติดกันของแป้ง แต่ไม่ขาด

3. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ลักษณะรูปทรงผิดปกติ

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ได้รับไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Lava Filled Croissant Twist/ครัวซองต์ทวิสต์ไส้สตรอเบอร์รี่ลาวา

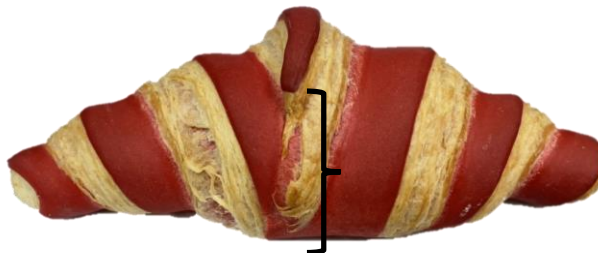
3. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)



พบรอยซึม / เปื้อน / ทะลัก ของไส้สตรอเบอร์รี่บริเวณผิวหน้าครัวซองต์



พบไส้สตรอเบอร์รี่เลอะ/เปื้อน/ทะลักที่ฐานครัวซองต์มาก

พบหน้าฉีก/งอ/ระยะห่างของผิวครัวซองต์ชั้นกลางจากขอบ เกิน 3 ซม.พบแป้งครัวซองต์สีขาวบางจนเห็นส่วนของแป้งสีแดง เกิน 2 ชั้น/ชิ้น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัท Synova:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

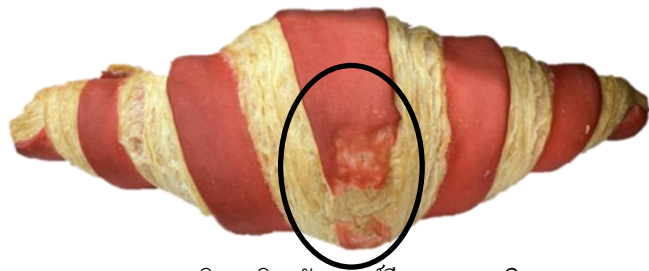
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Lava Filled Croissant Twist/ครัวซองต์ทวิสต์ไส้สตรอเบอร์รี่ลาวา

3. ลักษณะที่**ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)** (ต่อ)

พบแป้งโรยขาว หรือแป้งครัวซองต์สีขาวบนผิวหน้าครัวซองต์สีแดงมาก

พบรอยขาดบริเวณผิวครัวซองต์สีแดงขนาดเกิน 1 ซม.

ผิวครัวซองต์สีมีลักษณะบาง/เหี่ยว



พบครัวซองต์เป็นไต

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะนำไปในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

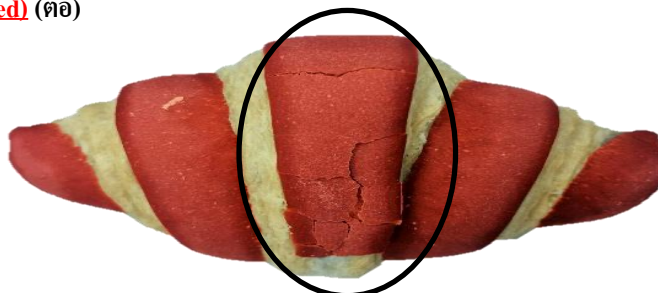
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Lava Filled Croissant Twist/ครัวซองต์ทวิสต์ไส้สตรอเบอรี่ลาวา

3. ลักษณะที่**ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)** (ต่อ)พบรอยร้าวบริเวณผิวครัวซองต์สีแดงขนาดความยาวเกิน 2 ซม.

พบปลายครัวซองต์ยื่นออกนอกตัวครัวซองต์

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

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).....เชียนัท (Shea Nut).....	☐	☒	☐
4. ถั่ว lupin และผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วในตระกูล 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 (Sulfer Dioxide and Sulfite)	☐	☒	☐
14. มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์ (Mustard/Mustard Seed and Products)	☐	☒	☐

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____