

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Croissant- Cheesy Lava Croissant (Box-6Pcs)/ชีสชีลาวาครัวซองต์

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-353

รหัสผลิตภัณฑ์: 201948 (PD: 201947)

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

Revision : 06

วันที่แก้ไข : 25/07/2023

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ครัวซองต์เหนียว สีเหลืองทอง ด้านในตรงกลางสอดไส้ชีสชีส และโรยด้านบนด้วยชีส

ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, นม, เนย, ชีส, น้ำตาล, ไข่ไก่, เกลือ, ยีสต์, สารกันเสีย, สีสังเคราะห์

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ: - พลาสติกเรียบ

- บรรจุ 6 ชิ้น/กล่อง

UNCONTROLLED COPY



ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง: ทรงชาตรอง

กว้าง (W): 5.5-8.5 cm.

ยาว (L): 13.5-16.5 cm.

สูง (H): 3.5-5.5 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A

น้ำหนัก (Wt): 40-65 กรัม/ชิ้น

น้ำหนักแห้งหลังอบ (Wt): 32-52 กรัม/ชิ้น

น้ำหนักไส้หลังอบ (Wt): 8-13 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี: สีเหลืองทอง

กลิ่น: กลิ่นเนย และกลิ่นชีส

รสชาติ: รสเนย และรสชีส

สถานะการเก็บและการขนส่ง :

- เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย

อายุผลิตภัณฑ์: อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)แช่แข็ง (Frozen) $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ระยะเวลา (วัน) 270แช่เย็น (Chill) $2-5^{\circ}\text{C}$ 3

อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/A N/A

สถานะการทำละลาย:

1. นำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง
2. หรือนำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง ($20-25^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที ห้ามเกิน 40 นาที ต้องนำเข้าเก็บที่ตู้แช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย

วิธีการอุ่น:

1. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้ไอซ์แบ็ก แกะพลาสติก wrap ออกจากสินค้าก่อนทุกครั้ง
2. อุ่นด้วยเตา Convection อุณหภูมิ $175-190^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 3-4 นาที

****อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น****

****ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลซึมออกมาจากชั้นขนม****

****หากต้องการใส่ไส้ ควรหั่นสินค้าก่อนการอุ่น เพื่อให้ไม่ให้เกิดไส้รูปทรงขูดตัว****

ข้อกำหนดพิเศษ:

- หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

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

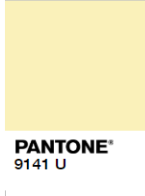
UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Cheesy Lava Croissant/ชีสชีลาวาครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของ Cheesy Lava Croissant/ชีสชีลาวาครัวซองต์



Pantone



Reject (Too Light)



Min Accept



Target



Max Accept



Reject (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ และจำนวนชั้นของครัวซองต์ครบ 5-7 ชั้น



พบสีของแป้งไม่สม่ำเสมอซึ่งเกิดจากการติดกันของแป้ง แต่ไม่ขาด

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

UNCONTROLLED COPY

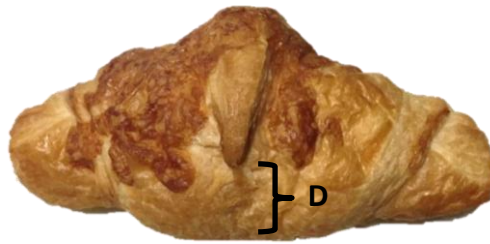
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Cheesy Lava Croissant/ชีสชีลาวาครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบรอยเปื้อนของชีสขอบบริเวณผิวหน้าครัวซองต์



พบระยะห่างของผิวครัวซองต์ชั้นกลางจากขอบไม่เกิน 3 ซม. (D)

3. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



หน้าชีสหลุดร่อน



ชีสซอสทะลักขึ้นมาด้านบนครัวซองต์

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 ถั่วในตระกูล 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 ที่ตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย 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 (Sulfer 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: 40 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 119

% Daily Value*

Total Fat 7.4g 9%

Saturated Fat 4.6g 23%

Cholesterol 22mg 7%

Sodium 191mg 8%

Total Carbohydrate 10.3g 4%

Dietary Fiber 0.4g 1%

Total Sugars 1.3g

Protein 2.9g

Vitamin D 5mcg 23%

Calcium 50mg 4%

Iron 1mg 3%

Potassium 28mg 1%

*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 type="checkbox"/> | Contain Real Friut | | |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0207

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)