

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Croissant-Sweet-ChocolateGanache(Frozen)(Box12Pcs)/ หน้าน้ำหวาน-ช็อกโกแลตคานาช(แช่แข็ง)

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-508

รหัสผลิตภัณฑ์: 203850 (PD: 203849)

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

Revision: 03

วันที่แก้ไข: 25/07/2023

ลูกค้า: STD

UNCONTROLLED COPY

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ครีวของค์ช็อกโกแลตคานาช ด้านในสอดไส้ด้วยครีมช็อกโกแลตคานาชเข้มข้น ด้านนอกโรย Almond praline เพื่อเพิ่มรสสัมผัสกรอบและความมันส์จากอัลมอนต์ และยังเพิ่มความเข้มข้นอีกชั้น ด้วยการราดช็อกโกแลตเป็นลายเส้นและโรยน้ำตาลไอซิ่ง



ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, เนย, น้ำตาล, วิปป์ครีม, ช็อกโกแลต, นมข้นหวาน, ฟงโกโก้, อัลมอนต์, ไข่ไก่, กลูโคสไซรัป, เกลือ, ยีสต์, สารกันเสีย, สีธรรมชาติ, กลิ่นสังเคราะห์

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการขนมปังพาย

อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ: - บรรจุ 6 ชิ้น/กล่องพลาสติก
- บรรจุ 2 กล่องพลาสติก/กล่องลูกฟูก
- บรรจุ 12 ชิ้น/กล่องลูกฟูก

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: ขาตรง
กว้าง (W): 5.5-7.0 cm.
ยาว (L): 9.7-11.7 cm.
สูง (H): 4.5-5.5 cm. (รวมตกแต่ง)
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A
น้ำหนัก (Wt): 35-50 g./pcs.สถานะการเก็บและการขนส่ง: เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ $\leq -16^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์ที่ควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ
- ผลิตภัณฑ์ที่ควรอยู่ในสถานะแช่แข็งและไม่ได้รับความเสียหายอายุผลิตภัณฑ์: อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)แช่แข็ง (Frozen) $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ระยะเวลา (วัน) 270แช่เย็น (Chill) $2-5^{\circ}\text{C}$ 3อุณหภูมิปกติ (Ambient) $20-25^{\circ}\text{C}$ 1

ควรรับประทานให้หมดภายในวัน

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีเหลืองทองและสีน้ำตาลเข้ม
กลิ่น: กลิ่นเนย, ช็อกโกแลต
รสชาติ: มีรสเนย, ช็อกโกแลต และอัลมอนต์สถานะการทำละลาย: 1. นำครีวของค์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง หรือนำครีวของค์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง ($20-25^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 20 นาที ห้ามเกิน 40 นาที ต้องนำเข้าเก็บที่ตู้แช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลายวิธีการอุ่น: 1. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้ไอซ์แบ็ค
2. อุ่นด้วยเตาอบ 800 วัตต์ อุณหภูมิ 160°C เป็นเวลา 2 นาที และทิ้งไว้อีก 1 นาที
อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น
ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลซึมออกมาจากชั้นขนม
(ลักษณะหน้าตาสินค้าจะมีการละลายได้ตามความอ่อนแบบหน้าและ/หรือชั้น)

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

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 ChocolateGanache/ หน้าหวาน-ช็อกโกแลตคานาซ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของครัวซองต์



Pantone



PANTONE®
9141 U

Reject (Too Light)



PANTONE®
P 7-6 U

Min Accept



PANTONE®
2007 U

Target



PANTONE®
P 15-7 U

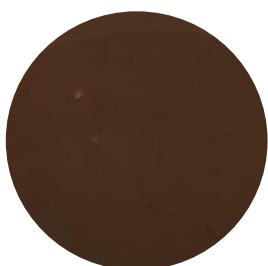
Max Accept



PANTONE®
2322 C

Reject (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของครีมช็อกโกแลตคานาซ



Pantone



PANTONE®
P 26-16 C

Rejected (Too Light)



PANTONE®
1545 C

Min Accepted



PANTONE®
2472 CP

Target



PANTONE®
2322 CP

Max Accepted



PANTONE®
Black 4 XGC

Rejected (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของช็อกโกแลตคานาซ



Pantone



PANTONE®
7603 CP

Rejected (Too Light)



PANTONE®
2322 C

Min Accepted



PANTONE®
7554 C

Target



PANTONE®
Black 4 XGC

Max Accepted



PANTONE®
Process Black C

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

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Chocolate Ganache/ หน้าหวาน-ช็อกโกแลตคานาซ ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ **สามารถยอมรับได้ (Accepted)** (ต่อ)



ลักษณะหลังอุ่นสินค้า



เส้นช็อกโกแลตตกแต่งมีลักษณะซ้อนทับกัน

5. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**



เส้นช็อกโกแลตตกแต่งสูงจากฐานครัวซองต์มากกว่า 2 ซม. และมีเส้นสั้นจำนวนมากกว่า 2 เส้น/ชิ้น

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 Chocolate Ganache/ หน้าหวาน-ช็อกโกแลตคานาซ ลักษณะต่างๆ

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



ช็อกโกแลตตกแต่งเลอะผิวครัวซองค์



โรสโนไว้อซึ่งเยอะเกินไป



ไม่มี/โรสโนไว้อซึ่งน้อยเกินไป

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 ถั่วโนตระกูล 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 พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย 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:
วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

ตรวจสอบโดย:
วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:
วันที่:

(Head of department)

อนุมัติโดย:
วันที่:

(Head of QC department) (Head of QA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 35 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories

96

% Daily Value*

Total Fat 5.3g 7%

Saturated Fat 3.1g 16%

Cholesterol 14mg 5%

Sodium 110mg 5%

Total Carbohydrate 11.1g 4%

Dietary Fiber 0.6g 2%

Total Sugars 4g

Protein 1.6g

Vitamin D 3mcg 14%

Calcium 16mg 1%

Iron 1mg 3%

Potassium 51mg 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)

- Vegan No Egg Other
 Low Fat No Margarine
 Low Sugar No MSG
 No Preservative No Artificial Colour
 No Milk Contain Real Fruit

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0437

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)