

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-451

วันที่มีผลบังคับใช้: 03/01/2022

วันที่แก้ไข: 01/12/2021

ชื่อผลิตภัณฑ์: Cake-Strawberry Yogurt Mousse Cake (Pack-6Pcs)/ เค้กมูสสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ต (LN)

รหัสผลิตภัณฑ์: 203140 (PD: 203139)

Revision: 03

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: สตรอเบอร์รี่โยเกิร์ตมูสเค้ก เค้กสีสันสดใส หลายเลเยอร์ ทั้งสีขาวและสีชมพู มาพร้อมกับหน้าคานารีบประทาน ที่ด้านในเป็นส่วนผสมของมูสโยเกิร์ตรสเปรี้ยว และมูสสตรอเบอร์รี่รสหวานอมเปรี้ยว เข้ากันได้ดีกับสปองจ์วานิลลา เนื้อนุ่ม ด้านบนเคลือบด้วยสตรอเบอร์รี่เจลลี่หนึบหนับ หอมกลิ่นสตรอเบอร์รี่ เป็นการผสมผสานรสชาติเปรี้ยวอมหวาน ได้อย่างลงตัว

ส่วนประกอบ: น้ำตาลทราย, น้ำมันถั่วเหลือง, น้ำ, ไข่ไก่, แป้งสาลี, นมสด, เนยจืด, นมข้นหวาน, กลูโคสไซรัป, วิปปิ้งครีม, สตรอเบอร์รี่, ผงโยเกิร์ต, เจลาติน, เจลาโต, กรดซิตริก, สารอิมัลซิไฟเออร์, สารขั้วคัคแปร์, สารที่ทำให้ขึ้นฟู, เกลือ, กลิ่นสังเคราะห์, สีสังเคราะห์ และสารกันเสีย

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

****อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)****

รูปแบบการบรรจุ: - บรรจุ 6 ชิ้น/กล่องอินเนอร์

สถานะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีภากริดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน
- สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง

อายุผลิตภัณฑ์: อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen) $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 365แช่เย็น (Chill) $2-5^{\circ}\text{C}$ 3

อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/A N/A

สถานะการทำละลาย: - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ $2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์

วิธีการอื่น: N/A

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

UNCONTROLLED COPY



ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: ทรงสามเหลี่ยม

กว้าง (W): 5.0-6.0 ซม.

ยาว (L): 9.5-10.5 ซม.

สูง (H): 4.8-5.8 ซม.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A

น้ำหนัก (Wt): 105-125 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีเหลืองอ่อน สีขาว สีชมพู และสีแดง

กลิ่น: กลิ่นสตรอเบอร์รี่และโยเกิร์ต

รสชาติ: รสหวาน และรสเปรี้ยวจากสตรอเบอร์รี่ และโยเกิร์ต

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นของลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นของผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

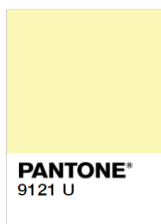
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

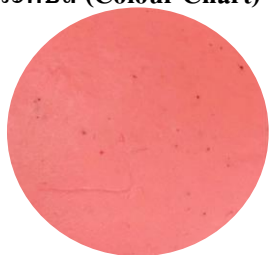
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Yogurt Mousse Cake / เค้กมูสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ต ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นสปองจ์



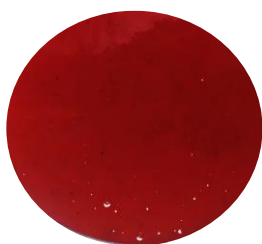
Pantone **Rejected (Too Light)** **Min Accepted** **Target** **Max Accepted** **Rejected (Too Dark)**

2. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นมูสตรอเบอร์รี่



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

3. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นสตรอเบอร์รี่เกรซ



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

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลนี้ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Yogurt Mousse Cake / เค้กมูสตรอบเบอร์รี่โยเกิร์ต ลักษณะต่างๆ

4.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



มีการซึมของชั้นมูสตรอบเบอร์รี่มายังชั้นมูสโยเกิร์ต



สปองจ์วานิลลา มีรูขนาดไม่เกิน 1 ซม. และมุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยแหงไม่เกิน 1 ซม.



พบชั้นสตรอบเบอร์รี่ในค้ำข้างของชั้นมูสตรอบเบอร์รี่และชั้นสตรอบเบอร์รี่เกรซ



มีรอยเปื้อนของชั้นมูสโยเกิร์ตในชั้นมูสตรอบเบอร์รี่

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Yogurt Mousse Cake / เค้กมูสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ต ลักษณะต่างๆ

4.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบชั้นมูสโยเกิร์ตมีรูหรือรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 1 จุด

5.ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ชั้นมูสตรอเบอร์รี่และชั้นมูสโยเกิร์ต มีรอยแห้วหรือรูขนาดใหญ่กว่า 1 ซม.



สปองจ์วานิลลา มีรูขนาด เกิน 1 ซม. และมุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยแห้ว เกิน 1 ซม.



สปองจ์วานิลลา มีรูขนาด เกิน 1 ซม. และมุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยแห้ว เกิน 1 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Yogurt Mousse Cake / เค้กมูสสตอเบอร์รี่โยเกิร์ต ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบชิ้นเนื้อสตอเบอร์รี่บนหน้าของชิ้นสตอเบอร์รี่เกรซ



เส้นเกรซสีขาวขาดช่วงและไม่เป็นระเบียบ

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

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)	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.3 อัลมอนด์ (Almonds)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 พีแคน (Pecan)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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).....เขียนัท (Shea Nut).....	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>

<p>สำหรับลูกค้า:</p> <p>ผู้ขอรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้</p> <p>ลายเซ็นลูกค้า</p> <p>วันที่ _____</p>	<p>สำหรับบริษัทซินโนวา:</p> <p>ผู้แทนจากบริษัท Synova</p> <p>ลายเซ็นผู้แทน</p> <p>วันที่ _____</p>
---	---