

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-Caramel Macadamia Cake (Pack-6Pcs)/ เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย (LN)

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-461

รหัสผลิตภัณฑ์ : 203180 (PD : 203179)

วันที่มีผลบังคับใช้: 03/01/2022

Revision : 03

วันที่แก้ไข : 02/12/2021

ลูกค้า : STD

UNCONTROLLED COPY

คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย เค้กมูสคาราเมลสีครีมเนื้อละมุน หอมกลิ่นคาราเมล ไชร์สหวานและเต็มเม็ด สลับชั้นกับสปองจ์เค้กเนื้อนุ่ม ด้านบนสะดุดตา ด้วยถั่วแมคคาเดเมียเคลือบซอสคาราเมลหวานฉ่ำ ทานคู่กันได้สัมผัสนุ่มละมุน และความกรอบจากถั่วแมคคาเดเมียคุณภาพดี เป็นรสชาติที่เข้ากันได้อย่างลงตัว



ส่วนประกอบ : น้ำตาล, แป้งสาลี, สารช่วยให้ขึ้นฟู, เกลือ, สารกันเสีย, อิมัลซิไฟเออร์, น้ำ, ไข่ไก่, นม, กลิ่นสังเคราะห์, สีสังเคราะห์, ผงกาแฟ, น้ำมันถั่วเหลือง, นมข้นหวาน, สตาร์ชตัดแปร, วิปปิ้งครีม, ซอสคาราเมล, เนยจืด, เจลาติน, กุหลาบไอซ์

สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

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

รูปแบบการบรรจุ : - บรรจุ 6 Pcs / Inner Cake Box

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

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง : สามเหลี่ยม  
กว้าง (W) : 4.8-5.8 ซม.  
ยาว (L) : 9.0-10.0 ซม.  
สูง (H) : 5.5-6.5 ซม. (ไม่รวมชั้นซอสคาราเมลตกแต่ง)  
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A  
น้ำหนัก (Wt) : 100-120 กรัม/ชิ้น

อายุผลิตภัณฑ์ :	อุณหภูมิ ( $^{\circ}\text{C}$ )	ระยะเวลา (วัน)
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	365
แช่เย็น (Chill)	2-5 $^{\circ}\text{C}$	3
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี : น้ำตาล และน้ำตาลอ่อน  
กลิ่น : คาราเมล  
รสชาติ : รสหวาน

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

วิธีการอุ่น : N/A

ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์  
**- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น**

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cake / เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย (LN) ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นสปองจ์กาแฟ



Pantone



Reject (Too Light)



Min Accept



Target



Max Accept



Reject (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นมูสคาราเมล



Pantone



Reject (Too Light)



Min Accept



Target



Max Accept



Reject (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของซอสคาราเมล



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



สปองจ์มีรูขนาดไม่เกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม. และ ไม่เกิน 3 จุดต่อชิ้น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้  
ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova  
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

**SYNOVA**

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

**UNCONTROLLED COPY**

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cake/เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย (LN) ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะหน้าสินค้า ที่เป็นลักษณะปกติ



พบรอยซึมของซอสคาราเมลในชั้นมูสที่ติดกับชั้นซอสคาราเมล โดยยังไม่มียอยเปื้อนถึงชั้นสปองจ์



พบรอยซึมของซอสคาราเมลในชั้นมูสด้านหลังเค้ก โดยซอสคาราเมลไหลลงมา ไม่เกิน 1.5 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

สำหรับบริษัทจีนโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cake/เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย (LN) ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่**ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**

พบรอยซึมของซอสคาราเมลเปื้อนถึงชั้นสปองจ์

พบรอยซึมของซอสคาราเมลในชั้นมูสด้านหลังเค้ก โดยซอสคาราเมลไหลลงมา มากกว่า 1.5 ซม.สปองจ์มีรูขนาดเกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วเกิน 1 ซม.ชั้นมูสคาราเมลมีรอยแห้วหรือเป็นรูมากกว่า 1 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นของลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

วันที่ \_\_\_\_\_

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cake/เค้กคาราเมลแมคคาเดเมีย (LN) ลักษณะต่างๆ

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

พบการแห้วของหน้าซอสคาราเมลมากกว่า 1 ซม.



ซอสท้วมแมคคาเดเมียจนไม่เห็นชั้นถั่ว



ลักษณะหน้าสินค้าที่ไม่สามารถยอมรับได้ หรือคาราเมลเป็นก้อน

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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).....เชียนัท (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 พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย 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"/>

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_