

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Bread-Sandwich Sliced Toast with Butter (Box-16Pcs) / ขนมปังแซนด์วิช โทสต์ สไลด์ ทานเย
 รหัสผลิตภัณฑ์: 201964
 Revision : 04

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-347
 วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023
 วันที่แก้ไข : 25/07/2023

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ขนมปัง ทรงแปดเหลี่ยม ทานเยสี่เหลี่ยมขนาด สไลด์ขนาด 2.3 ซม.

ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, เนย, น้ำตาล, เนยเทียม, เกลือ, ซีสดี

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ: - บรรจุในถุงพลาสติกปิดสนิท 1 pcs /bag
 - บรรจุกล่องทั้งหมด 16 bags/carton



UNCONTROLLED COPY

สภาวะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
 - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน
 - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: สี่เหลี่ยมผืนผ้า
 ความกว้าง (W): 10.0-11.0 cm.
 ความยาว (L): 9.0-10.0 cm.
 ความสูง (H): 2.0-2.5 cm.
 น้ำหนัก (Wt): 55-65 g. (น้ำหนักรวมบรรจุภัณฑ์)

Weight & Dimension out of spec not more than 10%

| อายุผลิตภัณฑ์: | อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$) | ระยะเวลา (วัน) |
|------------------------|---------------------------------|----------------|
| แช่แข็ง (Frozen) | $\leq -18^{\circ}\text{C}$ | 270 |
| แช่เย็น (Chill) | 2-5 $^{\circ}\text{C}$ | 3 |
| อุณหภูมิปกติ (Ambient) | 25-30 $^{\circ}\text{C}$ | N/A |

สภาวะการทำละลาย: - ควรวางสินค้าให้อยู่ในอุณหภูมิแช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 15 นาที หรือ วางสินค้าให้อยู่ในอุณหภูมิห้อง (20-25 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที จนกว่าสินค้าจะละลายอย่างสมบูรณ์

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีน้ำตาล และเหลืองนวล
 กลิ่น: เนย และขนมปัง
 รสชาติ: ขนมปัง
 ลักษณะปรากฏหลังอบ: - สีน้ำตาลทอง
 - หลังหั่นบริเวณตรงกลางแผ่นขนมปัง อาจเกิดการยุบตัวได้เล็กน้อย

วิธีการอุ่น: 1. นำสินค้าที่ทำละลายแล้ว มาอบด้วยเตา Convection oven ที่อุณหภูมิ 230-250 $^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 4-5 นาที (ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบและชนิดของเตาอบที่ใช้)
 2. นำมาตัดแบ่งเป็น 9 ชิ้น ราดซอส และเสิร์ฟ
แนะนำขั้นตอนการตัดแบ่ง
 - ควรใช้มีดสไลด์ขนาดเล็กในการหั่น
 - หลังออกจากเตาไม่ควรหั่นขนมปังทันทีเพราะอาจทำให้ขนมยุบตัว ควรรอให้คลายความร้อนออกประมาณ 30-60 วินาที

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง 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 Sandwich Sliced Toast with Butter / ขนมปังแซนด์วิชโทสต์สไลด์ทานเนย ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของขนมปังแซนด์วิชโทสต์สไลด์ทานเนย

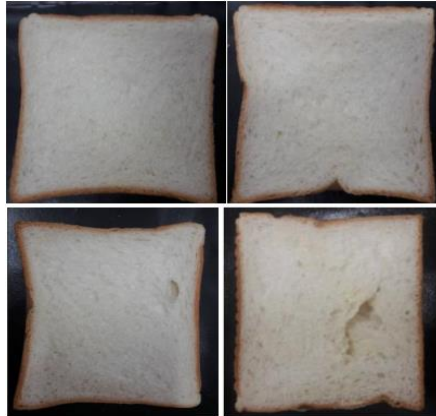


Light Brown (Approve)

Medium Brown (Approve)

Dark Brown (Special Approve)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปรากฏของขนมปังแซนด์วิช โทสต์ สไลด์ ก่อนทานเนย



ลักษณะปรากฏของขนมปังแซนด์วิชโทสต์สไลด์หลังทานเนย

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 Sandwich Sliced Toast with Butter / ขนมปังแซนด์วิช โทสต์สไลด์ทานเนย ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**



ลักษณะปรากฏของขนมปังแซนด์วิชโทสต์สไลด์ก่อนทานเนย



ลักษณะปรากฏของขนมปังแซนด์วิชโทสต์สไลด์หลังทานเนย

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 พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelliferae 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 type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfur 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: 55 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 183

% Daily Value*

Total Fat 9.1g 12%

Saturated Fat 5.1g 25%

Cholesterol 20mg 7%

Sodium 224mg 10%

Total Carbohydrate 22.2g 8%

Dietary Fiber 0.8g 3%

Total Sugars 1.4g

Protein 3g

Vitamin D 5mcg 26%

Calcium 7mg 1%

Iron 1mg 7%

Potassium 38mg 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

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0212

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)