

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-559

วันที่มีผลบังคับใช้: 19/06/2023

วันที่แก้ไข : 30/05/2023

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ :	Bread-French Butter Scone (Box-24pcs)/ เฟรนช์บัตเตอร์สโคน
-------------------	---

รหัสผลิตภัณฑ์ : 204472 (PD: 204471)

Revision : 01

ลูกค้า :	STD
----------	-----

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: เพรซบัตเตอร์สโคน สโคนเนยฝรั่งเศสเป็นบิสกิตสไตล์อังกฤษ อุ่นให้ร้อนก่อนรับประทานจะให้เนื้อสัมผัสเบา ร่วนนอกนุ่มใน หอมเนยชั้นดีนำเข้าจากฝรั่งเศส

รับประทานร่วมกับครีม แยม หรือผลไม้สด และชาร้อนในเมนู Afternoon Tea

ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, วิปปิ้งครีม, เนย, น้ำตาล, ไข่ไก่

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

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

รูปแบบการบรรจุ : - บรรจุ 12 ชิ้น/กล่องพลาสติก
- บรรจุ 2 กล่องพลาสติก/กล่องลูกฟูก
- บรรจุ 24 ชิ้น/กล่องลูกฟูก

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

อายุผลิตภัณฑ์ :	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (วัน)
แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18 °C	180
แช่เย็น (Chill)	2-5 °C	3
ปกติ (Ambient)	N/A	N/A

สภาวะการทำละลาย: - ควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะแช่เย็น (2-5°C) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที หรือจนกว่าสินค้าจะทำการละลายอย่างสมบูรณ์

วิธีการอุ่น :	- อุ่นด้วยเตา Convection อุณหภูมิ 170°C เป็นเวลา 3-4 นาที - การอุ่นผลิตภัณฑ์นานเกินไปจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสแห้งขรุขระ **อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น** **ไม่แนะนำให้อุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ**
---------------	--

ข้อกำหนดพิเศษ : หากสินค้าทำลายแล้วให้นำกลับมาแจ้งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

- หากนำพลาสติกพันกล่องออกแล้ว ควรเก็บสินค้าในภาชนะบรรจุปิดสนิท
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น



UNCONTROLLED COPY

รูปทรง :	ทรงอิสระ
----------	----------

กว้าง (W) : N/A

ຢາວ (L) : N/A

สูง (H): 3.5-5.0 ซม. (วัดจากจุดที่สูงที่สุด)

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : 4.5-6.0 ซม. (วัดจากจุดที่กว้างที่สุด)

น้ำหนัก (Wt) : 30-40 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส

ค : ตีเหล็กทอง

กลิ่น : เนยและวานิลลา

รสชาติ : หวานเล็กน้อย

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(OC Supervisor)

อนุมัติโดย:

อนุมัติโดย:

วันที่:

วันที่:

(Head of department)

(Head of OC department) (Head of OA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ French Butter Scone / เฟรนช์บัตเตอร์สโคน ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของสโคน



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ (รูปทรง Free Form, ไม่สมมาตร, ผิดรูป, บิดเบี้ยว, ข้างแตก, หน้าแตก)

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 French Butter Scone / เฟรนช์บัตเตอร์สโคน ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะปกติ (รูปทรง Free Form, ไม่สมมาตร, ผิดรูป, บิดเบี้ยว, ข้างแตก, หน้าแตก)

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 French Butter Scone / เฟรนช์บัตเตอร์สโคน ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะปกติ (รูปทรง Free Form, ไม่สมมาตร, ผิดรูป, บิดเบี้ยว, ข้างแตก, หน้าแตก)

3. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



สินค้าแตกหัก



ด้านข้างของสินค้ามีรอยไขไหม้

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)	☐	☒	☐
2. ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ (Soybean and Soybean Products)	☐	☒	☐
3. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ (Tree Nut and Tree Nut Products)			
3.1 แมคคาเดเมีย (Macadamia)	☐	☒	☐
3.2 วอลนัท (Walnuts)	☐	☒	☐
3.3 อัลมอนต์ (Almonds)	☐	☒	☐
3.4 พีแคน (Pecan)	☐	☒	☐
3.5 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (Cashew nut)	☐	☒	☐
3.6 มะพร้าว (Coconut)	☐	☒	☐
3.7 เฮเซลนัท (Hazelnut)	☐	☒	☐
3.8 ถั่วบราซิล (Brazil nut)	☐	☐	☒
3.9 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วโนโตรกูล Luoinus sp.)	☐	☐	☒
5. เมล็ดงาและผลิตภัณฑ์ (Sesame Seeds and Sesame Seed Products)	☐	☒	☐
6. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelli farae family and Products)	☐	☒	☐
7. ธัญพืชที่มีกลูเตน (Cereal containing gluten)			
7.1 ข้าวสาลี (Wheat)	☒	☐	☐
7.2 ข้าวบาร์เลย์ (Barley)	☐	☒	☐
7.3 ข้าวโอ๊ต (Oat)	☐	☒	☐
7.4 แป้งไรย์ (Rye Flour)	☐	☒	☐
7.5 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
8. ปลาและผลิตภัณฑ์ (Fish and Fish Products)	☐	☒	☐
9. สัตว์น้ำจำพวก กุ้ง, ปู และผลิตภัณฑ์ (Crustaceans and Crustaceans Products)			
9.1 กุ้ง (Shrimp, Prawn, Loster)	☐	☒	☐
9.2 ปู (Crab)	☐	☐	☒
9.3 อื่นๆ (Other) เช่น กุ้ง (Crayfish, Mantis shrimp) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
10. สัตว์น้ำจำพวก หอย, ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์ (Mollusk and Mollusk Products)			
10.1 หอย (Shellfish) เช่น หอยฝาเดียว (Univalve), หอยสองฝา (Bivalve), หอยเชลล์ (Scallop)	☐	☒	☐
10.2 ปลาหมึก (Squid, Octopus, Cephalopods) เช่น ปลาหมึกกระดอง (Cuttlefish)	☐	☐	☒
11. นมและผลิตภัณฑ์ (Milk and Dairy Products) รวมทั้ง Lactose	☒	☐	☐
12. ไข่และผลิตภัณฑ์ (Egg and Egg Products)	☒	☐	☐
13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfur Dioxide and Sulfite)	☐	☒	☐
14. มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์ (Mustard/Mustard Seed and Products)	☐	☒	☐
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)		

