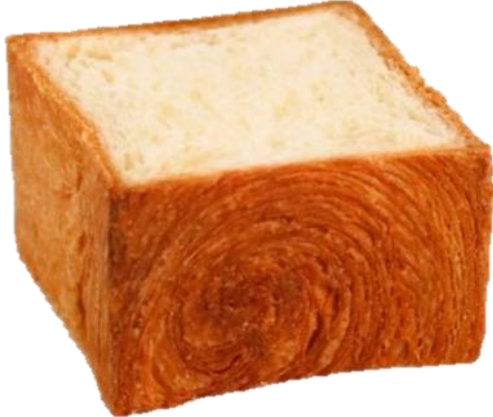


ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)		SYNOVA			
ชื่อผลิตภัณฑ์:	Croissant-Mini Croissant Toast (Box-12pcs) มินิครัวซองต์โทสต์	หมายเลขเอกสาร:	SP-FN-570		
รหัสผลิตภัณฑ์:	204587 (PD: 204586)	วันที่มีผลบังคับใช้:	01/08/2023		
Revision:	02	วันที่แก้ไข:	25/07/2023		
ลูกค้า:	STD	 UNCONTROLLED COPY			
คำอธิบายผลิตภัณฑ์:	ครัวซองต์โทสต์ขนาดเล็ก มาในรูปแบบที่ทานง่าย นำไปอุ่นร้อนเมื่อครัวซองต์จะกรอบ นุ่มใน หอมกลิ่นเนยแท้ ด้านข้อมีสีน้ำตาลเข้มเป็นลายชั้นของเนยเล็กน้อยซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของแป้งครัวซองต์ สามารถรับประทานคู่กับไอศกรีมหรือผลไม้สดได้อย่างหลากหลาย				
ส่วนประกอบ:	แป้งสาลี, เนย, น้ำตาล, ยีสต์, เกลือ				
สารก่อภูมิแพ้:	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**				
รูปแบบการบรรจุ:	- บรรจุ 6 ชิ้น/กล่องพลาสติก - บรรจุ 2 กล่องพลาสติก/กล่องลูกฟูก - บรรจุ 12 ชิ้น/กล่องลูกฟูก				
สภาวะการเก็บและการขนส่ง:	- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง	ลักษณะทางกายภาพ:			
อายุผลิตภัณฑ์:	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)	รูปทรง:	สี่เหลี่ยม	
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	270	กว้าง (W):	6.5-7.5 ซม.	
แช่เย็น (Chill)	2-5 $^{\circ}\text{C}$	3	ยาว (L):	6.5-7.5 ซม.	
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A	สูง (H):	3.5-4.5 ซม.	
สภาวะการทำละลาย:	1. นำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง 2. หรือนำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง (20-25 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที ห้ามเกิน 40 นาที ต้องนำเข้าที่ตู้แช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$) เพราะอาจจะเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ **ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย**		เส้นผ่านศูนย์กลาง (D):	N/A	
วิธีการอุ่น:	1. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้ไอซ์เล็ก 2. อุ่นด้วยเตา Convection อุณหภูมิ 175-190 $^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 3-4 นาที **อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น** **ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลเยิ้มออกมจากชั้นขนม**		น้ำหนัก (Wt):	35-55 กรัม/ชิ้น	
ข้อกำหนดพิเศษ:	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น		ลักษณะทางประสาทสัมผัส:		
			สี:	สีเหลืองทอง	
			กลิ่น:	กลิ่นเนย	
			รสชาติ:	เนื้อสัมผัสกรอบ เนื้อด้านในเหนียวนุ่ม ชุ่มเนย	
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

UNCONTROLLED COPY

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Mini Croissant Toast/มินิครัวซองต์โทสต์ ลักษณะต่างๆ

1. ระบุสี (Colour Chart) ของมินิครัวซองต์โทสต์



Pantone

Reject (Too Light)



Min Accept



Target

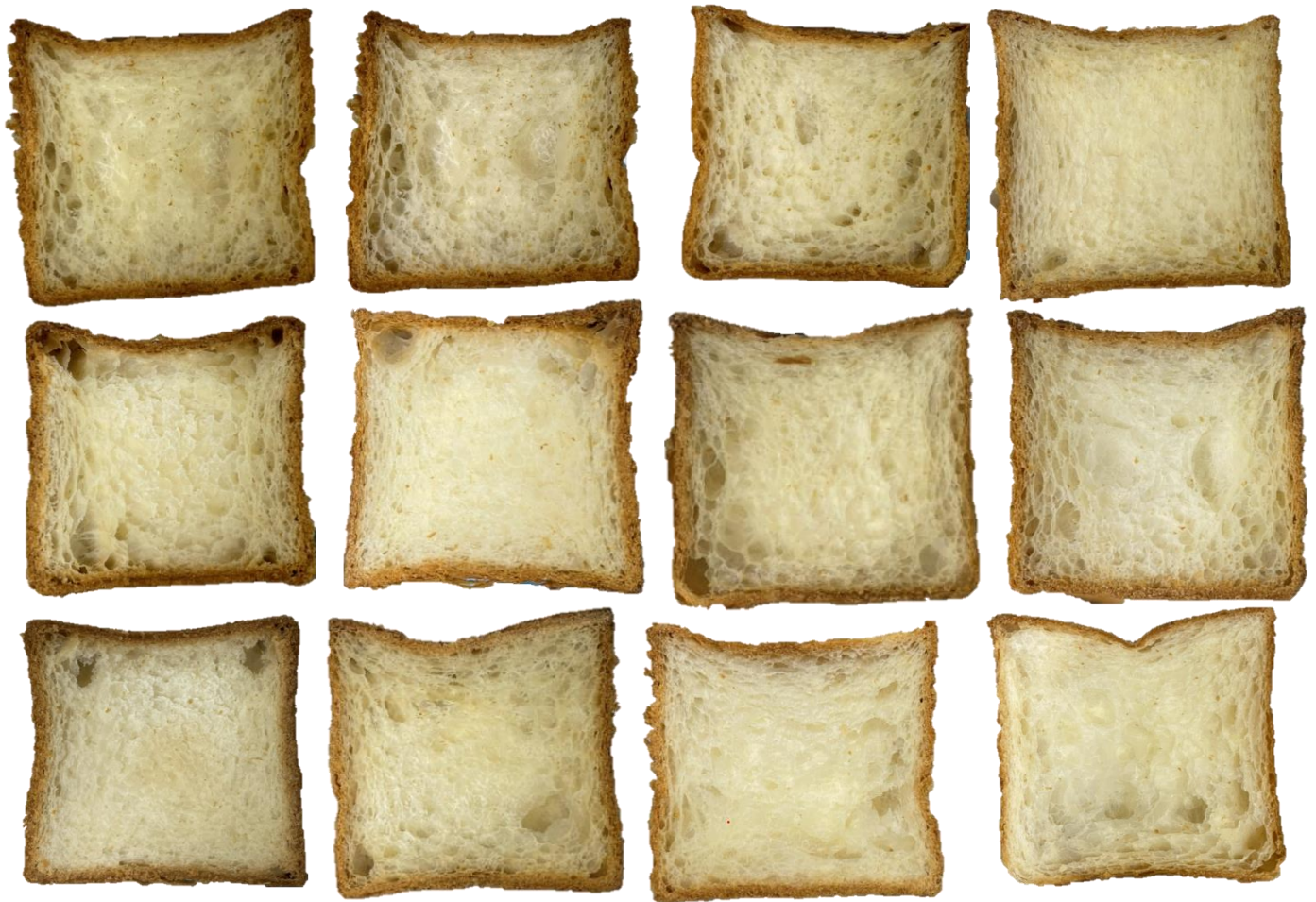


Max Accept



Reject (Too Dark)

2. 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)

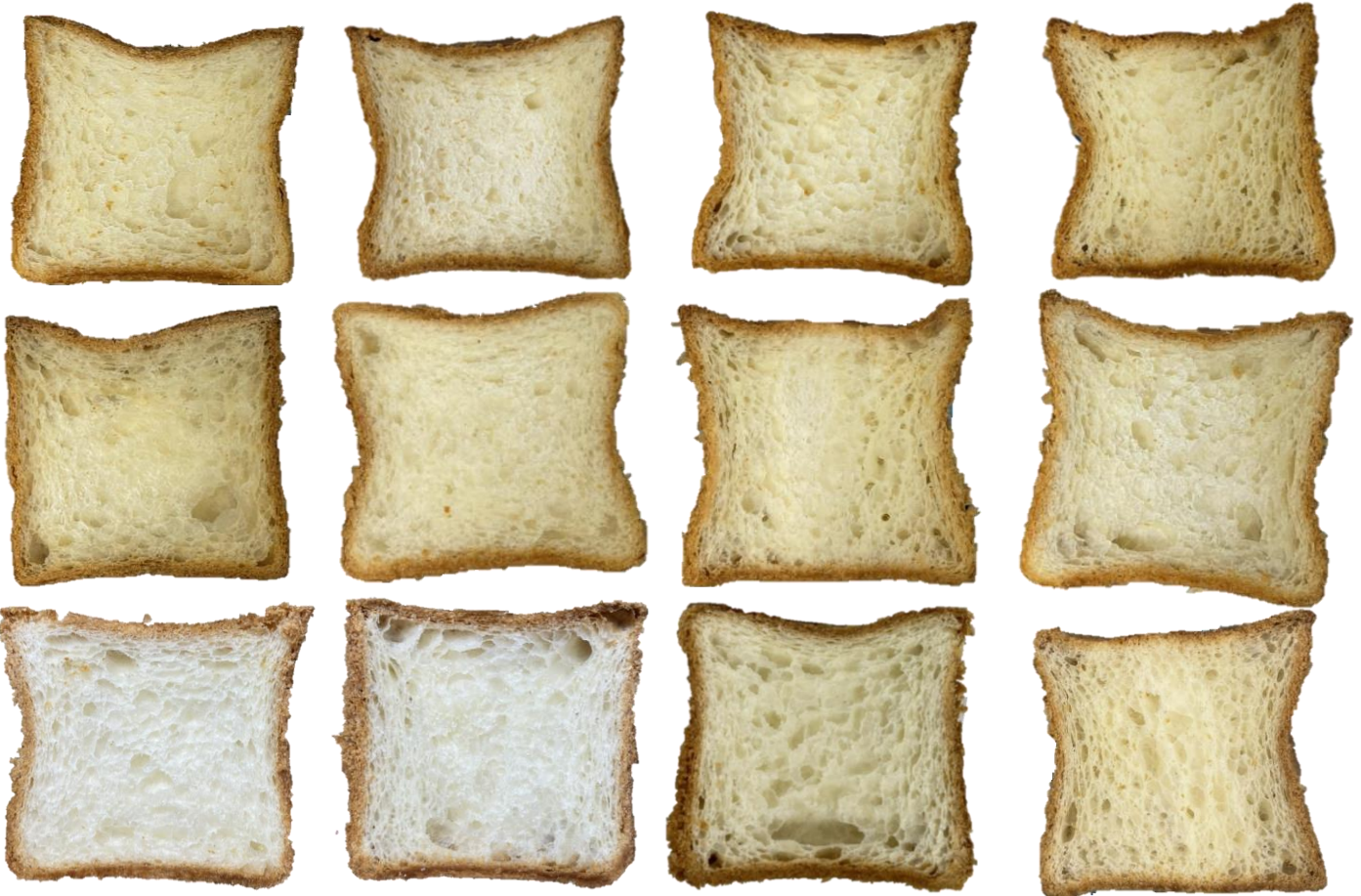
SYNOVA

UNCONTROLLED COPY

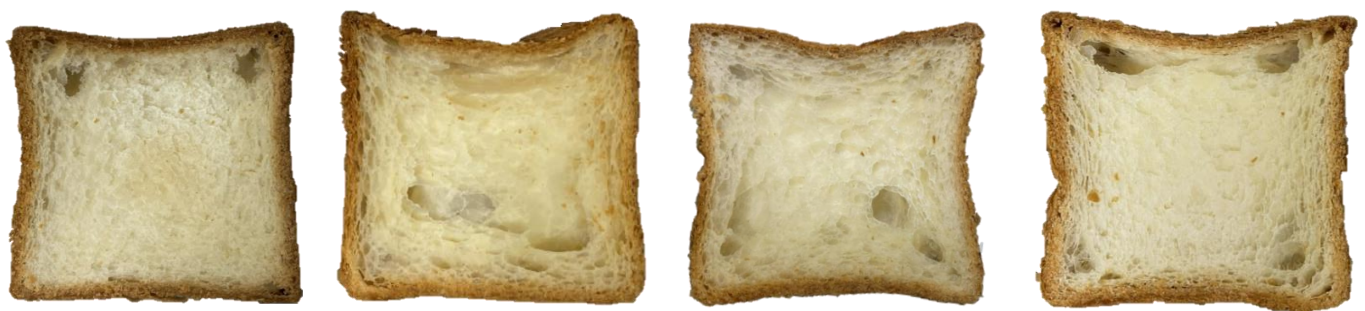
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Mini Croissant Toast/มินิครวัชของต์โทสต์ ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



สินค้ามีลักษณะเว้าไม่เกิน 1.0 ซม. และ ไม่เกิน 3 ด้าน



พบฟองอากาศไม่ทะลุ (ลักษณะปกติของครวัชของต์)

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)

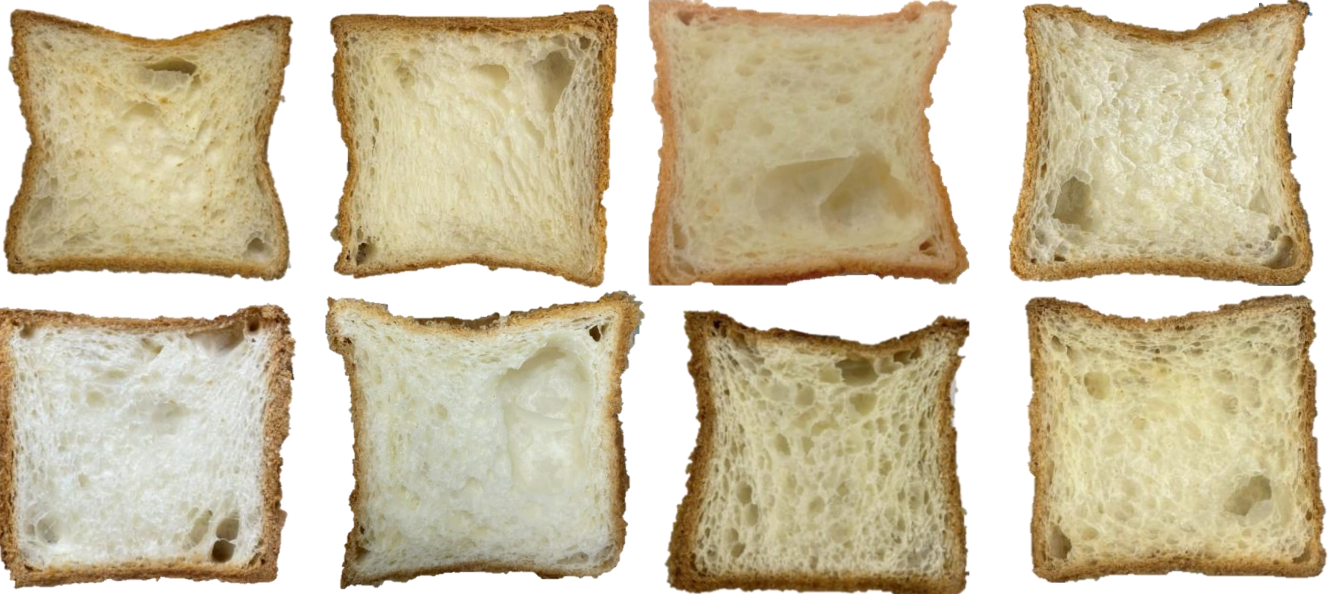
SYNOVA

UNCONTROLLED COPY

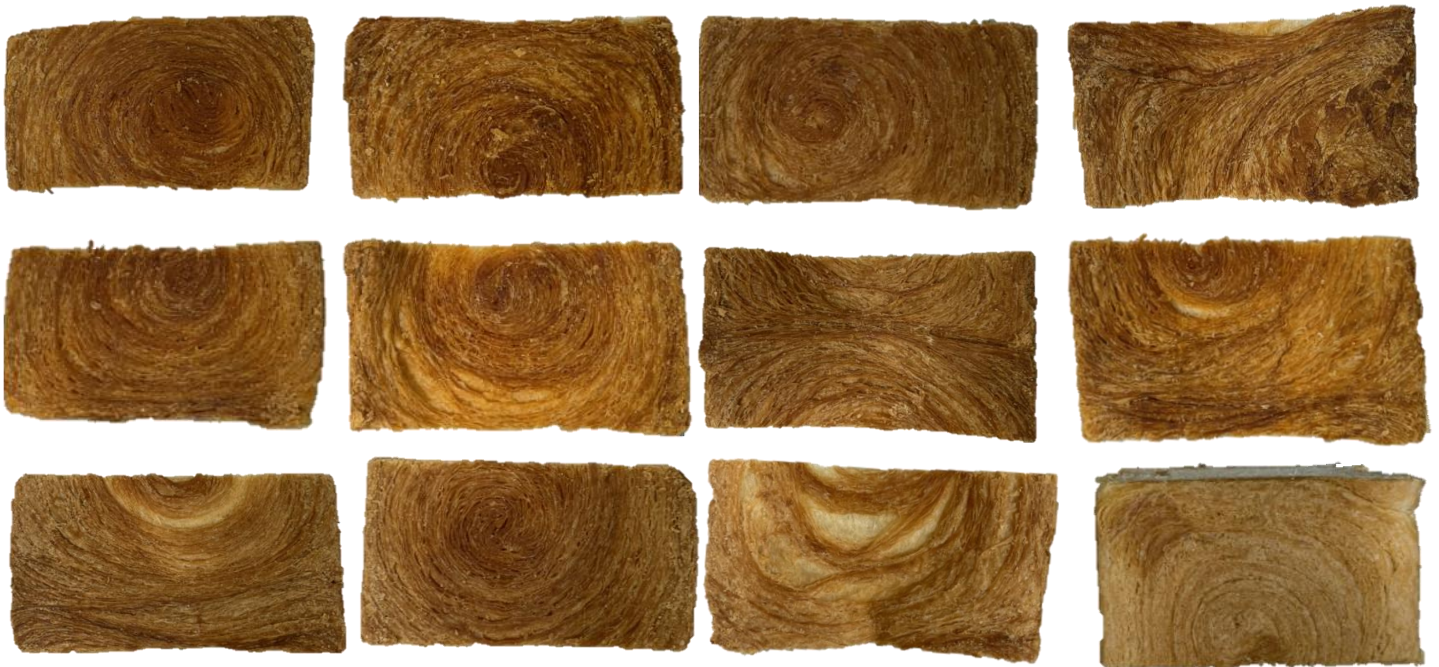
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Mini Croissant Toast/มินิครัวซองต์โทสต์ ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบฟองอากาศไม่ทะลุ (ลักษณะปกติของครัวซองต์)



ลักษณะขอบข้างของสินค้า

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

UNCONTROLLED COPY

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Mini Croissant Toast/มินิครัวซองต์โทสต์ ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)

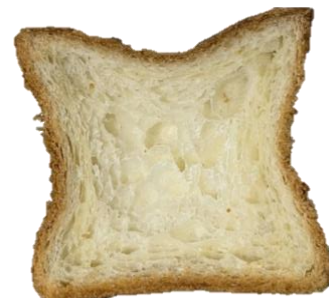
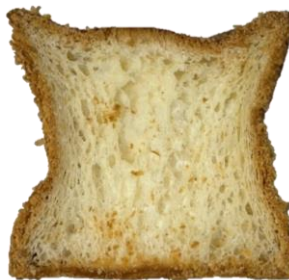


ลักษณะขอบข้างของสินค้ามีจุดสีน้ำตาลตรงกลางที่เกิดจากพิมพ์ โทสต์

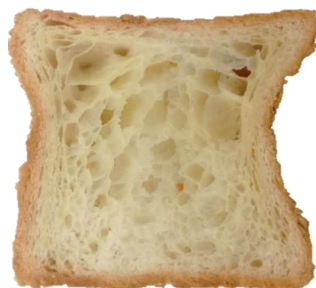


ความสูงของครัวซองต์ที่เตี้ยที่สุดกับสูงที่สุด มีขนาดตามข้อกำหนด (สูง 3.5-4.5 ซม.)

3. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



สินค้ามีลักษณะเว้าเกิน 1.0 ซม.



ครัวซองต์เป็นไต

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 ถั่วโนตระกูล Luoino 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. ขิงขมิ้น พืชตระกูลเดียวกับขิงขมิ้น 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 (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:	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: 35 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 122

% Daily Value*

Total Fat 7.1g 9%

Saturated Fat 4.4g 22%

Cholesterol 18mg 6%

Sodium 166mg 7%

Total Carbohydrate 12.8g 5%

Dietary Fiber 0.5g 2%

Total Sugars 1.3g

Protein 1.7g

Vitamin D 5mcg 24%

Calcium 5mg 0%

Iron 1mg 4%

Potassium 24mg 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)

- | | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | Vegan | <input type="checkbox"/> | No Egg | <input type="checkbox"/> | Other |
| <input type="checkbox"/> | Low Fat | <input checked="" type="checkbox"/> | No Margarine | | |
| <input type="checkbox"/> | Low Sugar | <input checked="" type="checkbox"/> | No MSG | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | No Preservative | <input checked="" type="checkbox"/> | No Artificial Colour | | |
| <input type="checkbox"/> | No Milk | <input type="checkbox"/> | Contain Real Friut | | |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0504

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:

วันที่:

(Head of department)

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วันที่:

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