

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Cake-Almond&Blueberry Muffin (Box-6Pcs) / มัฟฟินอัลมอนด์และบลูเบอร์รี่		หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-566	
รหัสผลิตภัณฑ์ :	204579 (PD: 204578)		วันที่มีผลบังคับใช้: 21/07/2023	
Revision :	02		วันที่แก้ไข : 01/08/2023	
ลูกค้า :	STD			
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	มัฟฟินอัลมอนด์และบลูเบอร์รี่ มัฟฟินบลูเบอร์รี่เนื้อแน่น หอมกลิ่นวานิลลา และผิวส้ม คัดสรรชาติกับความหวานจากบลูเบอร์รี่ที่แทรกอยู่ด้านใน เพิ่มเนื้อสัมผัสด้วยวานิลลาครีมเบิ้ลและอัลมอนด์ด้านบน			
ส่วนประกอบ :	แป้งสาลี, น้ำตาล, น้ำมันถั่วเหลือง, บลูเบอร์รี่, นม, น้ำตาลทรายแดง, ผิวส้ม, ไข่ไก่, อัลมอนด์, เนย, เกลือ, วัตถุกันเสีย, สีธรรมชาติ, กลิ่นสังเคราะห์			
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**			
รูปแบบการบรรจุ :	- บรรจุ 3 ชั้น/กล่องอินเนอร์ - บรรจุ 2 กล่องอินเนอร์/กล่องลูกฟูก - บรรจุ 6 ชั้น/กล่องลูกฟูก			
สถานะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง		ลักษณะทางกายภาพ :	
อายุผลิตภัณฑ์ :	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)	รูปทรง :	
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	270	ทรงถ้วย	
แช่เย็น (Chill)	$2-5^{\circ}\text{C}$	3	กว้าง (W) :	
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A	ยาว (L) :	
สถานะการทำลาย :	- การทำลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ $2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำลายอย่างสมบูรณ์		สูง (H) :	
วิธีการอุ่น :	- อุ่นจากอุณหภูมิแช่แข็ง ด้วยไมโครเวฟ (800 วัตต์; ความร้อนระดับสูง) เป็นเวลา 1 นาที - อุ่นจากอุณหภูมิแช่เย็น ด้วยไมโครเวฟ (800 วัตต์; ความร้อนระดับปานกลาง) เป็นเวลา 25-30 วินาที - การอุ่นผลิตภัณฑ์นานเกินไปจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสแห้งร่วน		เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น		น้ำหนัก (Wt) :	
			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
			สี :	
			กลิ่น :	
			รสชาติ :	
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 Almond&Blueberry Muffin/มัฟฟินอัลมอนด์และบลูเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของมัฟฟินอัลมอนด์และบลูเบอร์รี่

PANTONE®
9141 UPANTONE®
P 7-6 UPANTONE®
2007 UPANTONE®
P 15-7 UPANTONE®
2322 C

Pantone

Rejected (Too Light)

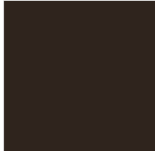
Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของกระทง (สีมาจากบรรจุภัณฑ์เริ่มต้น)

PANTONE®
P 22-6 CPANTONE®
8584 CPANTONE®
7603 CPPANTONE®
2322 CPANTONE®
2479 CP

Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ (หน้าแตก/หน้าไม่แตก)

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 Almond&Blueberry Muffin/มัฟฟินอัลมอนด์และบลูเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



บลูเบอร์รี่เอียง แต่พบบลูเบอร์รี่บนหน้าครบ 3 ลูก



พบรอยแบทเทอร์ที่กระทง

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 อัลมอนด์ (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 ถั่วโนตระกูล Luoinus sp.)	☐	☐	☒
5. เมล็ดงาและผลิตภัณฑ์ (Sesame Seeds and Sesame Seed Products)	☐	☒	☐
6. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelliferae 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)		

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 115g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 333

% Daily Value*

Total Fat 16.5g 21%

Saturated Fat 3.2g 16%

Cholesterol 23mg 8%

Sodium 255mg 11%

Total Carbohydrate 43.4g 16%

Dietary Fiber 1.3g 5%

Total Sugars 21.3g

Protein 4.4g

Vitamin D 3mcg 13%

Calcium 30mg 2%

Iron 2mg 9%

Potassium 74mg 2%

*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

เลขสารบบอาหาร (FDA No.)

10-1-03350-5-0506

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)