

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-Couverture56% Chocolate Muffin (Box-6Pcs) /มัฟฟินช็อกโกแลตคูเวร์เจอร์56%			หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-567	
รหัสผลิตภัณฑ์ : 204581 (PD: 204580)			วันที่มีผลบังคับใช้: 17/09/2021	
Revision : 00			วันที่แก้ไข : 07/09/2021	
ลูกค้า : STD			UNCONTROLLED COPY 	
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : ช็อกโกแลตมัฟฟิน มัฟฟินรสชาติดั้งเดิมเข้มข้นรสช็อกโกแลตด้านในสอดแทรกด้วยคาราเมลคูเวร์เจอร์ช็อกโกแลต 56% และครีมช็อกโกแลต เป็นมัฟฟินที่คนรักช็อกโกแลตไม่ควรพลาด				
ส่วนประกอบ : นม, วิปปิงครีม, ชาวครีม, กรดซิตริก, น้ำตาล, น้ำตาลทรายแดง, น้ำมันถั่วเหลือง, ไข่ไก่, น้ำ, กลิ่นสังเคราะห์, สเตบิลไลเซอร์, แป้งสาลี, สารพัดประโยชน์, ผงโกโก้, สารช่วยให้ฟู, เกลือ, ผงกาแฟ, ช็อกโกแลต, เนย				
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**				
รูปแบบการบรรจุ : - บรรจุ 3 ชั้น/กล่องอินเนอร์ - บรรจุ 2 กล่องอินเนอร์/กล่องลูกฟูก - บรรจุ 6 ชั้น/กล่องลูกฟูก				
สถานะการเก็บและภาชนะส่ง : - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์บรรจุอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง			ลักษณะทางกายภาพ :	
อายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ (°C)ระยะเวลา (วัน)			รูปทรง : ทรงถ้วย	
แช่แข็ง (Frozen) ≤ -18 °C180			กว้าง (W) : -	
แช่เย็น (Chill) 2-5 °C3			ยาว (L) : -	
อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/AN/A			สูง (H) : 6.5-8.0 ซม.	
สถานะการทำละลาย : - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์			เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : 6.5-8.0 ซม.	
วิธีการอุ่น : อุ่นจากอุณหภูมิแช่แข็ง ด้วยไมโครเวฟ (800 วัตต์ ; ความร้อนระดับสูง) เป็นเวลา 1 นาที อุ่นจากอุณหภูมิแช่เย็น ด้วยไมโครเวฟ (800 วัตต์ ; ความร้อนระดับปานกลาง) เป็นเวลา 25-30 วินาที - การอุ่นผลิตภัณฑ์นานเกินไปจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสแห้งหยาบ			น้ำหนัก (Wt) : 115-140 กรัม/ชิ้น	
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
			สี : สีน้ำตาลเข้ม	
			กลิ่น : ช็อกโกแลต	
			รสชาติ : รสหวาน และรสขมเล็กน้อยจากช็อกโกแลต	
สำหรับลูกค้า:			สำหรับบริษัทซินโนวา:	
ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้			ผู้แทนจากบริษัท Synova	
ลายเซ็นของลูกค้า			ลายเซ็นของผู้แทน	
วันที่ _____			วันที่ _____	

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม **UNCONTROLLED COPY**

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Couverture56% Chocolate Muffin/มัฟฟินช็อกโกแลตคูเวอร์เจอร์56% ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของมัฟฟินช็อกโกแลตคูเวอร์เจอร์56%



Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)



PANTONE®
7512 U



PANTONE®
469 C



PANTONE®
2322 CP



PANTONE®
2479 CP



PANTONE®
Process Black C

2. ระดับสี (Colour Chart) ของกระทง (สีมาจากบรรจุภัณฑ์เริ่มต้น)



Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)



PANTONE®
P 22-6 C



PANTONE®
8584 C



PANTONE®
7603 CP



PANTONE®
2322 C



PANTONE®
2479 CP

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ (หน้าแตก/หน้าไม่แตก)

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เหมาะสมไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้ผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Couverture56% Chocolate Muffin/มัฟฟินช็อกโกแลตคูเวอร์เจอร์56% ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่**สามารถยอมรับได้ (Accepted)** (ต่อ)

พบรอยแบทเทอร์ที่กระทง



เนื่องจากการจัดเก็บสินค้าที่สภาวะแช่แข็ง อาจทำให้ครีมเบิลบนสินค้าด้านและมีสีขาว แต่จะหายไปหลังทำละลาย

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะนำไปในเอกสารฉบับนี้

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)	☐	☒	☐
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).....เจียนัท (Shea Nut).....	☐	☒	☐
4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วโนตระกูล 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 (Sulfer Dioxide and Sulfite)	☐	☒	☐
14. มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์ (Mustard/Mustard Seed and Products)	☐	☒	☐
สำหรับลูกค้า:			
ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้			
ลายเซ็นลูกค้า			
วันที่			
สำหรับบริษัทซินโนวา:			
ผู้แทนจากบริษัท Synova			
ลายเซ็นผู้แทน			
วันที่			