

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-589

วันที่มีผลบังคับใช้: 24/12/2025

วันที่แก้ไข : 24/12/2025

ชื่อผลิตภัณฑ์ : Croissant-Dark Chocolate Croissant (Box-10Pcs)/ ครีวของค์คาร็อกโกแลต

รหัสผลิตภัณฑ์ : 204815 (PD: 204814)

Revision : 06

ลูกค้า : STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : ครีวของค์คาร็อกโกแลต ครีวของค์เนยสดสีน้ำตาล ด้านในสอดไส้ด้วยซอสช็อกโกแลต รสชาติช็อกโกแลตเข้มข้น หวานหอม

ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, เนย, นม, น้ำตาล, ไข่ไก่, ผงโกโก้, นมข้นหวาน, ช็อกโกแลต, ยีสต์, เกลือ

สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย  
**\*\*อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)\*\***รูปแบบการบรรจุ : - พลาสติกแข็ง  
- บรรจุ 10 ชิ้น/กล่องสภาวะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$   
- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์  
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ  
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และ ไม่ได้รับความเสียหายอายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ ( $^{\circ}\text{C}$ )

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen)  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  270แช่เย็น (Chill)  $2-5^{\circ}\text{C}$  3 (shrink wrap) / 2 (no shrink wrap)

อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/A N/A

สภาวะการทำละลาย : - นำครีวของค์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น ( $2-5^{\circ}\text{C}$ ) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะละลายสมบูรณ์ หรือ นำครีวของค์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง ( $20-25^{\circ}\text{C}$ ) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที (ขึ้นอยู่กับความชื้นของห้องและอุณหภูมิครีวของค์ที่นำออกจากตู้เย็น)  
**\*\*ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย\*\***วิธีการอุ่น : 1. วอร์มเตาอบ เปิดไฟบน-ล่าง อุณหภูมิ  $175-190^{\circ}\text{C}$   
2. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้โชว์ไว้สัก 5 นาที และพลาสติก wrap ออกจากสินค้าก่อนอุ่นทุกครั้ง  
3. อุ่นด้วยเตาอบ แบบไม่มีพัดลม : ที่อุณหภูมิ  $175-190^{\circ}\text{C}$  เป็นเวลา 5-7 นาที หรือ อุณหภูมิใจกลาง  $\geq 40^{\circ}\text{C}$   
อุ่นด้วยเตาอบ แบบมีพัดลม : แนะนำให้สเปรย์น้ำบางๆ บนผิวหน้าครีวของค์ก่อนทำการอุ่น ที่อุณหภูมิ  $175-190^{\circ}\text{C}$  เป็นเวลา 4-6 นาที หรืออุณหภูมิใจกลาง  $\geq 40^{\circ}\text{C}$   
**\*\*อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น\*\***  
**\*\*ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลซึมออกมาจากชั้นขนม\*\***

ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มน้ำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

UNCONTROLLED COPY



ลักษณะทางกายภาพของครีวของค์ :

รูปทรง : ทรงชาดรง

กว้าง (W) : 6.0-9.0 cm.

ยาว (L) : 14.5-17.5 cm.

สูง (H) : 4.0-6.0 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A

น้ำหนัก (Wt) : 75-100 g./pcs.

น้ำหนักแป้งหลังอบ (Wt) : 50-65 g.

น้ำหนักไส้หลังอบ (Wt) : 20-35 g.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี : สีน้ำตาล

กลิ่น : กลิ่นเนย, ช็อกโกแลต

รสชาติ : แป้งครีวของค์มีรสเค็มและหอมเนย

ไส้มีรสชาติหวานและขมเล็กน้อยจากช็อกโกแลต

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Dark Chocolate Croissant / ครีวของตัดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของครีวของตัดาร์ก



Pantone

PANTONE® 4635 U	PANTONE® 4266 U	PANTONE® 175 U	PANTONE® 4695 U	PANTONE® 2322 U
Reject (Too Light)	Min Accept	Target	Max Accept	Reject (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของฐานครีวของตัดาร์ก



Pantone

PANTONE® 4635 U	PANTONE® 4266 U	PANTONE® 175 U	PANTONE® 4695 U	PANTONE® 2322 U
Reject (Too Light)	Min Accept	Target	Max Accept	Reject (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของไส้ช็อกโกแลต



Pantone

PANTONE® 2320 C	PANTONE® 732 CP	PANTONE® 476 C	PANTONE® 7533 C	PANTONE® Black 4 C
Reject (Too Light)	Min Accept	Target	Max Accept	Reject (Too Dark)

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติและจำนวนชั้นของครีวของตัดาร์ก 5-7 ชั้น



ลักษณะปกติหลังจากอุ่นสินค้า

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Dark Chocolate Croissant / ครีวของต์ดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

UNCONTROLLED COPY

## 4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะครีวของต์หลังอบและผ่าได้



พบน้ำลึก/งอ/ระยะห่างของผิวครีวของต์ชั้นกลางจากขอบไม่เกิน 3 ซม.



พบปลายครีวของต์แนบกับตัวครีวของต์



พบปลายครีวของต์มีรอยตัด

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Dark Chocolate Croissant / ครีวของตัดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

UNCONTROLLED COPY

## 4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ขนาดตัวของทั้ง 2 ด้านไม่เท่ากัน แต่ยังอยู่ในสเปคที่กำหนด (ยาว 14.5-17.5 ซม.)



พบรูและรอยเปื้อนของช็อกโกแลตที่ฐาน ซึ่งเป็นลักษณะปกติจากขั้นตอนการฉีดได้



ผิวของครีวของต์มีลักษณะไม่เรียบ



พบครีวของต์แตก/ร่อนเล็กน้อย และไม่ถึงชั้นผิวครีวของต์ด้านใน

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

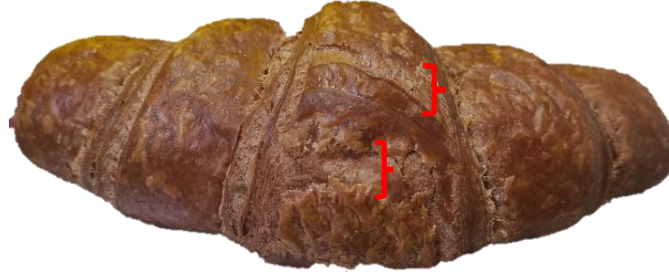
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Dark Chocolate Croissant / ครีวของตัดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

UNCONTROLLED COPY

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบรอยลึกขาดของผิวของครีวของตัดาร์กช็อกโกแลต ขนาดไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 2 จุด/ชิ้น

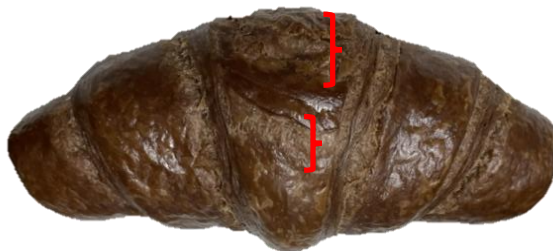


เนื่องจากการจัดเก็บสินค้าที่สภาวะแห้งแข็ง อาจทำให้ผิวสินค้าต่าง แต่จะหายไปหลังทำละลาย



พบฟองอากาศบนผิวหน้าสินค้า แต่ไม่แตก ซึ่งเป็นลักษณะปกติของสินค้า

5. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบรอยลึกขาดของผิวของครีวของตัดาร์กช็อกโกแลต ขนาดเกิน 1 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Dark Chocolate Croissant / ครีวของต์ดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

UNCONTROLLED COPY

5. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)** (ต่อ)



พบน้ำฉีก/จอย/ระยะห่างของผิวครีวของต์ชั้นกลางจากขอบ เกิน 3 ซม.



พบ ใส้ช็อกโกแลตเลอะ/เปื้อน/ทะลักที่ฐานครีวของต์มาก



ครีวของต์มีลักษณะเป็น โปรง



พบปลายครีวของต์ยื่นออกนอกตัวครีวของต์

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Dark Chocolate Croissant / ครีวของตัดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

UNCONTROLLED COPY

5. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)** (ต่อ)

พบรอยซึม / เปื้อน / ทะลัก ของไส้ช็อกโกแลตบริเวณผิวหน้าครีวของตัด

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

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)	<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 เฮเซลนัท (Hazelnut)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7 ถั่วบราซิล (Brazil nut)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.8 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วโนโตรกูล 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 พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

## ข้อกำหนดเพิ่มเติม

## คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบกับค่าสารอาหารมาตรฐาน

## Nutrition Facts

Serving size: 75 g

Servings: 1

Amount per serving

**Calories** 200

% Daily Value\*

Total Fat 9.9g 13%

Saturated Fat 6g 30%

Cholesterol 36mg 12%

Sodium 229mg 10%

Total Carbohydrate 25.7g 9%

Dietary Fiber 1.4g 5%

Total Sugars 8.7g

Protein 3.8g

Vitamin D 7mcg 35%

Calcium 32mg 2%

Iron 1mg 8%

Potassium 118mg 3%

\*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 type="checkbox"/> No Preservative | <input checked="" type="checkbox"/> No Artificial Colour |                                |
| <input type="checkbox"/> No Milk         | <input type="checkbox"/> Contain Real Fruit              |                                |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0528

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ได้รับไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นของลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นของผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_