

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-589

วันที่มีผลบังคับใช้ : 01/08/2023

วันที่แก้ไข : 24/07/2023

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

รหัสผลิตภัณฑ์ : 204815 (PD: 204814)

Revision : 04

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/กล่อง

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

ไส้มีรสชาติดหวานและขมเล็กน้อยจากช็อกโกแลต

สภาวะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 

- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์

- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ

- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย

อายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ ( $^{\circ}\text{C}$ )

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen) :  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 

270

แช่เย็น (Chill) :  $2-5^{\circ}\text{C}$ 

3

อุณหภูมิปกติ (Ambient) : N/A

N/A

สภาวะการทำละลาย : - นำครีวของค์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น ( $2-5^{\circ}\text{C}$ ) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่า  
สินค้าจะละลายสมบูรณ์ หรือ นำครีวของค์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง ( $20-25^{\circ}\text{C}$ ) เป็น  
เวลาอย่างน้อย 30 นาที (ขึ้นอยู่กับความชื้นของห้องและอุณหภูมิครีวของค์ที่นำออกจาก  
ตู้แช่เย็น)**\*\*ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย\*\***

วิธีการอุ่น :

1. วอร์มเตา Convection Oven เปิดไฟบน-ล่าง และพัดลม อุณหภูมิ  $175^{\circ}\text{C}$ 

(แนะนำเตา Convection Oven เท่านั้น)

2. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้โชว์แช่แข็ง และพลาสติก wrap ออกจากสินค้าแล้วใส่ถาด

นำเข้าเตาอบใช้เวลาในการอบ อุณหภูมิ  $175^{\circ}\text{C}$  เป็นเวลา 8-10 นาที หรือจนอุณหภูมิใจกลาง  
สินค้า  $\geq 40^{\circ}\text{C}$ (ทดสอบสภาวะการอบ โดยใช้ Electrolux Model No. EOT4805K แรงดันไฟฟ้า 220-240 V ความถี่  
50/60 Hz กำลังไฟ 1500 W)**\*\* อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและ  
เตาที่ใช้ในการอุ่น****\*\* ข้อควรระวัง ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและ เนยไหลซึม  
ออกจากชั้นขนม**

ข้อกำหนดพิเศษ :

- หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อ  
สัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย :

ตรวจสอบโดย :

วันที่ :

วันที่ :

(RD Officer/R&amp;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 Dark Chocolate Croissant / ครีวของต์ดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของครีวของต์



Pantone



Reject (Too Light)



Min Accept



Target



Max Accept



Reject (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของไส้ช็อกโกแลต



Pantone



Reject (Too Light)



Min Accept



Target



Max Accept



Reject (Too Dark)

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติและจำนวนชั้นของครีวของต์ครบ 5-7 ชั้น



ลักษณะปกติหลังจากอุ่นสินค้า



ลักษณะครีวของต์หลังอบและผ่าใส่

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 Dark Chocolate Croissant / ครีวของต์ดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบน้ำฉีก/งอ/ระยะห่างของผิวครีวของต์ชั้นกลางจากขอบไม่เกิน 3 ซม.



พบปลายครีวของต์แนบกับตัวครีวของต์



พบปลายครีวของต์มีรอยตัด



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

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 Dark Chocolate Croissant / ครีวของตัดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

## 3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



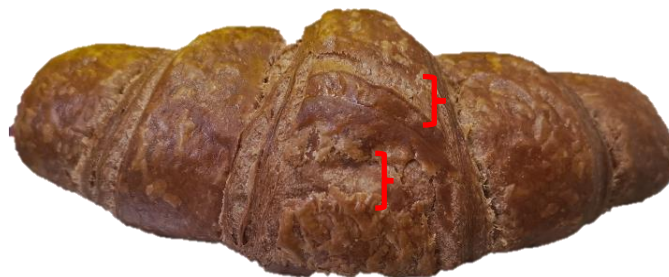
พบรูและรอยเปื้อนของช็อกโกแลตที่ฐาน ซึ่งเป็นลักษณะปกติจากขั้นตอนการฉีดไส้



ผิวของครีวของต้องมีลักษณะไม่เรียบ



พบครีวของต์แตก/ร่อนเล็กน้อย และไม่ถึงชั้นผิวของครีวของต์ด้านใน



พบรอยฉีกขาดของผิวของครีวของต์ ขนาดไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 2 จุด/ชิ้น

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;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 Dark Chocolate Croissant / ครีวของต์ดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

## 3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)

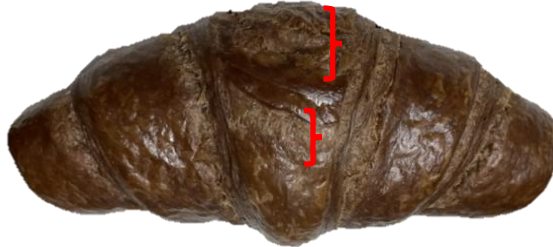


เนื่องจากการจัดเก็บสินค้าที่สภาวะแห้งแข็ง อาจทำให้ผิวสินค้าต่าง แต่จะหายไปหลังทำละลาย



พบฟองอากาศบนผิวหน้าสินค้า แต่ไม่แตก ซึ่งเป็นลักษณะปกติของสินค้า

## 4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบรอยฉีกขาดของผิวของครีวของต์ ขนาดเกิน 1 ซม.



พบหน้าฉีก/งอ/ระย้าห่างของผิวครีวของต์ชั้นกลางจากขอบ เกิน 3 ซม.

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;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 Dark Chocolate Croissant / ครีวของต์ดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)



พบครีวของต์เป็นไต



พบไส้ช็อกโกแลตเลอะ/เปื้อน/ทะลักที่ฐานครีวของต์มาก



ครีวของต์มีลักษณะเป็น โพรง



พบผิวครีวของต์ไม่มีเนย

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 Dark Chocolate Croissant / ครีวของต์ดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

## 4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)



พบปลายครีวของต์ยื่นออกนอกตัวครีวของต์



พบรอยซึม / เปื้อน / ทะลัก ของไส้ช็อกโกแลตบริเวณผิวหน้าครีวของต์

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;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 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 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 ถั่วไนโตรกูล 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. 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)

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 Friut   |                          |       |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0528

## ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

## ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

อนุมัติโดย:

วันที่:

วันที่:

(Head of department)

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