

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA									
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-Red Velvet Cake (2P10)(Pack-6pcs)/เค้กเรดเวลเวท (SV)			หมายเลขเอกสาร : SP-FN-477									
รหัสผลิตภัณฑ์ : 203660 (PD: 203659)			วันที่มีผลบังคับใช้ : 03/01/2022									
Revision : 02			วันที่แก้ไข : 02/12/2021									
ลูกค้า : STD			UNCONTROLLED COPY									
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : เค้กเรดเวลเวท สปองจ์เค้กช็อกโกแลตสีแดงเข้มก้ามะหิ่ แทรกมูสครีมชีสเลมอน รสชาติ หอมมัน เปรี๊ยว่อนๆ เข้ากันได้ดี คำนบนวาคลายด้วยเกลสไวท์ช็อกโกแลตสีแดงสด ตกแต่งด้วยใบฮอลลี่สีเขียว แดง												
ส่วนประกอบ : น้ำตาล, แป้งสาลี, ผงโกโก้, สตาร์ชคัสเปอร์, สารช่วยให้ขึ้นฟู, เกลือ, สารกันเสีย, อิมัลซิไฟเออร์, น้ำ, ไข่ไก่, นม, กลิ่นสังเคราะห์, น้ำมัน, สีสังเคราะห์, ผงมะนาว, กลูโคสไซรัป, เจลาติน, ครีมชีส, วิปปิ้งครีม, ไวท์ช็อกโกแลต, เจลไอ												
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ ราชการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**												
รูปแบบการบรรจุ : - บรรจุ 6 ชิ้น/กล่องอินเนอร์												
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง			ลักษณะทางกายภาพ :									
			รูปทรง : ทรงสามเหลี่ยม กว้าง (W) : 5.0-6.0 ซม. ยาว (L) : 8.0-9.0 ซม. สูง (H) : 4.5-5.5 ซม. (ไม่รวมตกแต่ง) เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A น้ำหนัก (Wt) : 65-80 กรัม/ชิ้น									
อายุผลิตภัณฑ์ : <table><tr><th>อุณหภูมิ (°C)</th><th>ระยะเวลา (วัน)</th></tr><tr><td>แช่แข็ง (Frozen)</td><td>≤ -18 °C 365</td></tr><tr><td>แช่เย็น (Chill)</td><td>2-5 °C 3</td></tr><tr><td>อุณหภูมิปกติ (Ambient)</td><td>N/A N/A</td></tr></table>			อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (วัน)	แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18 °C 365	แช่เย็น (Chill)	2-5 °C 3	อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A N/A	ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (วัน)											
แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18 °C 365											
แช่เย็น (Chill)	2-5 °C 3											
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A N/A											
สถานะการทำละลาย : - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์			สี : สีแดง สีขาว สีครีม และสีเขียว กลิ่น : ครีมชีส และช็อกโกแลต รสชาติ : รสหวาน, รสเปรี้ยวจากครีมชีส และอาจมีรสขมจากผงโกโก้									
วิธีการอุ่น : N/A												
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - หากนำพลาสติกพันกล่องออกแล้ว ควรเก็บสินค้าในภาชนะบรรจุปิดสนิท - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น												
สำหรับลูกค้า:			สำหรับบริษัทซินโนวา:									
ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้			ผู้แทนจากบริษัท Synova									
ลายเซ็นผู้ลูกค้า			ลายเซ็นผู้แทน									
วันที่ _____			วันที่ _____									

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake /เค้กเรดเวลเวท (SV) ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของสปองจ์



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของครีมชีสเลมอน



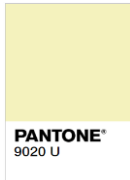
Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target

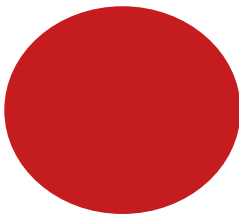


Max Accepted



Rejected (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของเกลสช็อกโกแลตสีแดง



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

4. ระดับสี (Colour Chart) ของช็อกโกแลตรูปใบฮอลลี่



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake /เค้กเรดเวลเวท (SV) ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่**สามารถยอมรับได้ (Accepted)**

มีการซึมของชั้นเกลสซ็อกโกแลตสีแดงมายังชั้นครีมชีสเลมอนและชั้นครีมชีสเลมอนมายังสปองจ์



สปองจ์มีรูขนาดไม่เกิน 1 ซม.และ/หรือ มีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 3 จุดต่อชิ้น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake /เค้กเรดเวลเวท (SV) ลักษณะต่างๆ

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

ชั้นครีมชีสเลมอนมีรอยแห้วหรือรูไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 2 จุดต่อชั้น



พบเกลสซ็อกโกแลตสีแดงถึงขอบของเค้ก



อาจพบสปองจีสีแดงที่ชั้นครีมชีสเลมอน

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Red Velvet Cake /เค้กเรดเวลเวท (SV) ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**สปองจ์มีรูขนาด เกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้ว เกิน 1 ซม.ชั้นครีมชีสเลมอนมีรอยแห้วหรือรูขนาด เกิน 1 ซม.

ไม่พบเกลสซ็อกโกแลตสีแดงบริเวณขอบของเค้ก

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

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 อัลมอนต์ (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).....เชียนัท (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:		สำหรับบริษัทซินโนวา:	
ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้		ผู้แทนจากบริษัท Synova	
ลายเซ็นของลูกค้า		ลายเซ็นของผู้แทน	
วันที่ _____		วันที่ _____	