

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Cake -Black Forest Cake (2P10)(Pack -6pcs)เค้กแบล็คฟอเรสต์ (SV)

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-604

รหัสผลิตภัณฑ์: 204990 (PD: 204989)

วันที่มีผลบังคับใช้: 06/05/2022

Revision: 00

วันที่แก้ไข: 29/04/2022

ลูกค้า: STD

UNCONTROLLED COPY

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: เค้กแบล็คฟอเรสต์ สปองจ์ช็อกโกแลตเนื้อนุ่ม ผสานเข้ากับมูสวานิลลารสชาติเข้มข้น ตัดรสชาติด้วยสตอเบอรี่ฟิลลิ่ง ตกแต่งด้วยช็อกโกแลตชูว์ วิปป์ครีม และมาราชิโนเชอร์รี่สีแดง ผสานรสชาติเข้ากันได้อย่างลงตัว



ส่วนประกอบ: นม, วิปป์ครีม, ไข่ไก่, น้ำตาล, เซอร์รี่, แป้งสาลี, ใส้สตอเบอรี่, ช็อกโกแลต, น้ำมันถั่วเหลือง, สตาร์ชคัสเตป, เจลใสแต่งหน้าเค้ก, ผงโกโก้, เจลาติน, วัตถุกันเลี้ยว, ลีตติ้งเคราะห์, สีธรรมชาติ, กลิ่นสังเคราะห์

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ ราชการตามแนบท้าย

อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ: - บรรจุ 6 ชิ้น/กล่องอินเนอร์

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง: ทรงสามเหลี่ยม
 กว้าง (W): 5.0-6.0 ซม.
 ยาว (L): 8.0-9.5 ซม.
 สูง (H): 3.8-4.8 ซม. (ไม่รวมตกแต่ง)
 เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A
 น้ำหนัก (Wt): 60-80 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี: สีน้ำตาล, สีขาว, สีแดง
 กลิ่น: กลิ่นช็อกโกแลต และกลิ่นวานิลลา
 รสชาติ: หวาน
 หมายเหตุ: - อาจพบรอยซึมของเจลตามระยะเวลาการแช่เย็น
 - อาจพบรอยซึมสีแดงของเชอร์รี่และซอสสตอเบอรี่ตามระยะเวลาการเก็บแช่เย็น

สถานะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
 - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน
 - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง

อายุผลิตภัณฑ์:	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	365
แช่เย็น (Chill)	$2-5^{\circ}\text{C}$	3
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A

สถานะการทำละลาย: - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ $2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์

วิธีการอุ่น: N/A

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
 - หากนำพลาสติกพันกล่องออกแล้ว ควรเก็บสินค้าในภาชนะบรรจุปิดสนิท
 - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

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

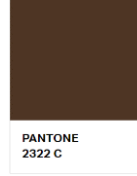
UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Black Forest Cake / เค้กเบสช็อคโกแลต ลักษณะต่างๆ

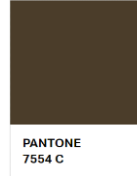
1. ระดับสี (Colour Chart) ของสปองจ์ช็อกโกแลต



Pantone **Rejected (Too Light)**



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของสตรอเบอรี่ฟิลลิ่ง



Pantone **Rejected (Too Light)**



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของมูสวานิลลา



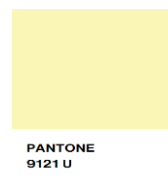
Pantone **Min Accepted**



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

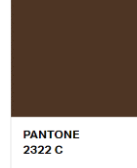
4. ระดับสี (Colour Chart) ของช็อกโกแลตตกแต่ง



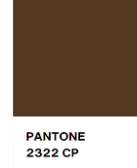
Pantone **Rejected (Too Light)**



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

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 Black Forest Cake / เค้กแบล็คฟอเรสต์ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



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



มูสมิรูขนาดไม่เกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 2 จุดต่อชิ้น



สินค้ามีส่วนผสมของเชอร์รี่และสตอเบอรี่ฟิลลิ่ง จึงอาจพบรอยซึ่มสีแดงบนครีมสีขาว และชั้นมูสวานิลา

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 Black Forest Cake / เค้กแบล็คฟอเรสต์ ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



สปองจ์มีรูขนาดเกิน 1 ซม. และ/หรือ มีรอยแห้วเกิน 1 ซม.



มูสมีรอยแห้วขนาดเกิน 1 ซม.



พบซ็อกโกแลตตกแต่งเลอะ / ซึม ไปยังชั้นมูส

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 Black Forest Cake / เค้กแบล็คฟอเรสต์ ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)



พบครีมตกแต่งเลื้อนออกจากจุดกึ่งกลาง



มูสไหลไปยังชั้นสปองจ์



พบเชอร์รี่วางสลับด้าน / ไม่สมบุรณ์

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 Black Forest Cake / เค้กแบล็คฟอเรสต์ ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)



พบช็อกโกแลตตกแต่งไม่สม่ำเสมอ



พบช็อกโกแลตตกแต่งเลอะครีมตกแต่งไปยังด้านหลัง เกิน 0.5 ซม.



พบช็อกโกแลตตกแต่งมีสีที่แตกต่างกันมาก

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)	<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 แมกคาเดเมีย (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).....เชียนัท (Shea Nut).....	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วโนตระกูล 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 พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelli farae 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 (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)