

แบบฟอร์มสินค้า (Product Form)

| No. | หัวข้อ (Topics) | รายละเอียด (Description) |
|-----|---|---|
| 1 | ชื่อสินค้า(ภาษาไทย) | โคโคนัทสมูทตี้ (น้ำมะพร้าวเข้มข้นแช่แข็ง) |
| | ชื่อสินค้าตามเลขสารบบอาหาร | โคโคนัทสมูทตี้ (น้ำมะพร้าวเข้มข้นแช่แข็ง) |
| 2 | ชื่อสินค้า(ภาษาอังกฤษ) | COCONUT SMOOTHIES |
| 3 | รหัสสินค้า | 205706 |
| 4 | เลขที่ อย. สินค้า | 1010335050423 |
| 5 | ขนาดสินค้า กว้างxยาวxสูง | W150xL250 mm |
| 6 | น้ำหนัก/ถุง | 240 g/bag |
| 7 | จำนวนชั้น/แพ็ค | - |
| 8 | หน่วยบรรจุ/กล่อง | 10 Bags/Box |
| 9 | อายุการจัดเก็บรักษา | 6 Months |
| 10 | อายุการจัดเก็บรักษา [หลังเปิดใช้งาน] | - |
| 11 | อุณหภูมิการจัดเก็บ | ≤ -18 °C |
| 12 | อุณหภูมิการจัดเก็บ [หลังเปิดใช้งาน] | - |
| 13 | ค่าพลังงานจากการคำนวณ | 115 kcal/100 g |
| 14 | ข้อมูลสินค้า | <ul style="list-style-type: none"> - สมูทตี้รสชาติหอมหวานแบบไทยๆ ผลิตจากเนื้อมะพร้าวอ่อนและเนื้อมะพร้าวน้ำหอม - ผลิตภายใต้กระบวนการที่ได้มาตรฐาน GMP HACCP และ HALAL - ตอบโจทย์ด้านการปฏิบัติงานภายในร้าน : ลดขั้นตอนในการทำงาน, ใครๆ ก็ทำได้ด้วยวิธีการต่างๆ, ลดปัญหารสชาติเครื่องดื่มไม่สม่ำเสมอ, ประหยัดพื้นที่ในการจัดเก็บวัตถุดิบผลไม้แช่แข็ง |
| 15 | วิธีการใช้งาน / วิธีการทำละลาย /วิธีการเตรียมสินค้า | <ul style="list-style-type: none"> - ละลายสมูทตี้แช่แข็งในอุณหภูมิแช่เย็น (2-6 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมงหรือจนกว่าสมูทตี้ละลายอย่างสมบูรณ์ หรือทำการละลายโดยเปิดน้ำไหลผ่าน - หลังจากการละลาย นำสมูทตี้เข้มข้น 1 ถุงมาปั่นผสมกับน้ำแข็ง 250 กรัม (16 ออนซ์) |
| 16 | ปริมาณเนื้อผลไม้ | 15% |
| 17 | Total Soluble Solids (°Brix) | 20-24°Brix |
| 18 | สารก่อภูมิแพ้ | ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมีนม, ไข่, กลูเตน, งา, ถั่วเหลือง, ถั่วเปลือกแข็ง, ถั่วลิสง, ซัลไฟต์, มีสตาร์ต, คีนซาย, ปลา, หอย และสัตว์น้ำเปลือกแข็ง |

Healthy Claim

- Vegan
- Low Fat
- Low Sugar
- No Sugar
- No Preservative
- No Milk
- No Egg
- No Margarine
- No MSG
- No Artificial Colour
- Contains Real Fruit
- Natural Flavoring
- Multigrain / Wheat
- Sweetener
- Trans Fat Free
- Gluten Free

อื่นๆ หากมี ต้องระบุ : เนื่องจากสินค้ามีส่วนผสมของเนื้อมะพร้าวแท้ ซึ่งเป็นวัตถุดิบทางธรรมชาติจึงอาจจะพบลักษณะของเศษเปลือกมะพร้าวสีน้ำตาลขนาดเล็กแขวนลอยอยู่ในผลิตภัณฑ์ในบางถุง โดยเศษเปลือกมะพร้าวไม่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้าย ทั้งด้านประสาทสัมผัส ลักษณะปรากฏและความปลอดภัยในการบริโภค