

แบบฟอร์มสินค้า (Product Form)		
No.	หัวข้อ (Topics)	รายละเอียด (Description)
1	ชื่อสินค้า (ภาษาไทย) (Product name in Thai)	มินิครัวของكِได้ช็อคโกแลต (ครัวซองต์พร้อมอบ)
2	ชื่อสินค้า (ภาษาอังกฤษ) (Product name in English)	Chocolate Mini Croissant (Ready to Bake)
3	รหัสสินค้า (Product Code)	205213 (PD 103259)
4	เลขที่ อย. สินค้า (NO.THFDA Products) (Thailand Only)	10-1-03350-5-0431
5	ขนาดสินค้ากว้างxยาวxสูง (ซม.)Dimensions Width x Length x Height (cm)	กว้าง 5.0-6.5 ซม. ยาว 6.0-7.5 ซม. สูง 3.0-4.0 ซม.
6	น้ำหนัก/ชิ้น(Weight Pieces)	น้ำหนัก 35-50 กรัม
7	จำนวนชิ้น/แพ็ค(Number pieces/Pack)	บรรจุ 12 ชิ้น/กล่องพลาสติก
8	หน่วยบรรจุ/กล่อง (Packing unit/Box)	บรรจุ 24 ชิ้น/กล่อง
9	อายุการจัดเก็บรักษา (Shelf life)	แช่แข็ง 180 วัน
10	อายุการจัดเก็บรักษา [หลังเปิดใช้งาน](Shelf life) [After activation]	แช่เย็น 3 วัน
11	อุณหภูมิการจัดเก็บ (Storage temperature)	แช่แข็ง $\leq -18^{\circ}\text{C}$
12	อุณหภูมิการจัดเก็บ [หลังเปิดใช้งาน] (Storage temperature) [After activation]	แช่เย็น 2-5 $^{\circ}\text{C}$
13	พลังงาน (Calories)	130 kcal/pcs
14	POD สินค้า	แป้งโดขึ้นรูปครัวซองต์พร้อมได้ช็อคโกแลตแช่แข็ง พร้อมสำหรับอบ
15	วิธีการใช้งาน / วิธีการทำละลาย / วิธีการอุ่นสินค้า (Manual Product)	<u>วิธีการทำละลาย</u> - เรียงขนมในถาด ละลายที่อุณหภูมิห้อง (25-30 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลา 20-30 นาที ห้ามเกิน 40 นาที เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อชั้นขนมติดกัน และ เนยไหลเยิ้มออกมาจากชั้นขนม <u>วิธีการอุ่นสินค้า</u> 1. วอร์มเตาที่อุณหภูมิ 190$^{\circ}\text{C}$ 2. ทาไข่บางๆที่ผิวหน้าขนมก่อนอบ 3. ใส่ขนม 170 $^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 5 นาที (เพื่อให้ขนมสุกทั้งที่) 4. อบที่อุณหภูมิ 165-170$^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 12-15 นาที จนกระทั่งครัวซองต์สุก มีสีน้ำตาลทอง 5. พักให้ครัวซองต์เย็นที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15 นาทีก่อนเสิร์ฟ **ปริมาณการอบต่อรอบ 8-10 ชิ้นต่อรอบ** **ห้ามอบด้วยไมโครเวฟ ควรใช้เตาอบลมร้อน** **ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบ, ชนิดของเตาอบที่ใช้, และชนิดของถาดที่ใช้ ส่วนประกอบในไข่ที่ใช้ทำหน้าขนมก่อนอบอาจมีผลต่อสีของผลิตภัณฑ์สุดท้าย**
16	GDA	N/A

17	โภชนาการ(Nutrition)	 **คุณค่าทางโภชนาการ (จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน)**
18	สารก่อภูมิแพ้(Food allergen) Declaire	ธัญพืชที่มีกลูเตน นม ถั่วเหลือง และอาจมีถั่วลิสง ขึ้นฉ่าย กุ้ง ซัลไฟด์ มีสเตอรอยด์ งา ปลา หอย ถั่วเปลือกแข็ง **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**

Healty 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
- ☐ Free Gluten
- ☐ Free อื่นๆ หากมีต้องระบุ.....