

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Croissant-Salted Caramel Cruffin (Box-6pcs) ซอลท์ที่เคคาราเมลครัฟฟิน

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-634

รหัสผลิตภัณฑ์: 205397 (PD 205396)

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

Revision: 02

วันที่แก้ไข: 24/07/2023

ลูกค้า: STD

UNCONTROLLED COPY

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ซอลท์ที่เคคาราเมลครัฟฟิน ครัฟฟินรูปทรงวงรี สีเหลืองทอง กรอบนอก นุ่มใน สดใส ซอสซอลท์ที่เคคาราเมล รสชาติหวานและเค็มเล็กน้อย หอมกลิ่นคาราเมล

ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, เนย, ไข่ปิ้งครีม, น้ำตาล, ไข่ไก่, เกลือ, แป้งโมดิฟายด์, ยีสต์, กลูโคสไซรัป

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย  
**\*\*อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)\*\***รูปแบบการบรรจุ: - บรรจุ 3 ชั้น/กล่องอินเนอร์  
- บรรจุ 2 กล่องอินเนอร์/กล่องลูกฟูก  
- บรรจุ 6 ชั้น/กล่องลูกฟูกสภาวะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$   
- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์  
- ผลิตภัณฑ์ที่ควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ  
- ผลิตภัณฑ์ที่ควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: ทรงถ้วย  
กว้าง (W): N/A  
ยาว (L): N/A  
สูง (H): 6.2 - 8.2 cm.  
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): 6.8 - 8.8 cm.  
น้ำหนัก (Wt): 71 - 86 g./pcs.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

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สภาวะการทำละลาย: - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะแช่เย็น (อุณหภูมิ  $2-5^{\circ}\text{C}$ ) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์วิธีการอุ่น: 1. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้โชว์แช่แข็ง  
2. อุ่นด้วยเตา Convection อุณหภูมิ  $175^{\circ}\text{C}$  เป็นเวลา 5-8 นาที  
**\*\*อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น\*\***  
**\*\*ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลเยิ้มออกมาจากชั้นขนม\*\***สี: สีเหลืองทอง และสีน้ำตาล  
กลิ่น: กลิ่นเนย และคาราเมล  
รสชาติ: แป้งครัฟฟินรสเค็ม  
ซอสซอลท์ที่เคคาราเมลมีรสหวานและเค็มเล็กน้อยข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์  
**- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น**

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)

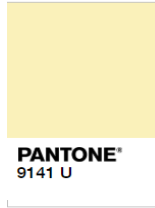
**SYNOVA**

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

**UNCONTROLLED COPY**

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Salted Caramel Cruffin / ซอลท์เค้ดคาราเมลครัฟฟิน ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของแป้งครัฟฟิน



Pantone **Reject (Too Light)**



**Min Accept**



**Target**



**Max Accept**



**Reject (Too Dark)**

2. ระดับสี (Colour Chart) ของซอสซอลท์เค้ดคาราเมล



Pantone **Rejected (Too Light)**



**Min Accepted**



**Target**



**Max Accepted**



**Rejected (Too Dark)**

3. ระดับสี (Colour Chart) ของกระทง (สีมาจากบรรจุภัณฑ์เริ่มต้น)



Pantone **Reject (Too Light)**



**Min Accepted**



**Target**



**Max Accepted**



**Rejected (Too Dark)**

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ

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 Salted Caramel Cruffin / ซอสที่เห็ดคาราเมลครัฟฟิน ลักษณะต่างๆ

4.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะปกติของซอสซอสที่เห็ดคาราเมล ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของซอส 0.5 - 3.0 ซม.



พบไส้ไม่อยู่กึ่งกลางของตัวสินค้า



ผิวหน้าของสินค้าไม่อยู่ในระนาบเดียวกัน เช่น ยุบ, เอียง



พบรอยเลอะของไขมันหรือไข่ที่กระทง

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 Salted Caramel Cruffin / ซอลท์เท็ดคาราเมลครัฟฟิน ลักษณะต่างๆ

4.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบปลายกระทงพับ แต่ไม่ฉีกขาด



พบกระทงอ้า แต่ไม่ฉีกขาด

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 Salted Caramel Cruffin / ซอลท์เท็ดคาราเมลครัฟฟิน ลักษณะต่างๆ

5.ลักษณะที่**ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**

พบกระโหลกขาด

พบกระโหลกไม่เท่ากันอย่างชัดเจน

พบสินค้าไม่สามารถตั้งตรงได้



ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของซอลไม่อยู่ในช่วง 0.5 - 3.0 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

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

รายการอาหารที่ก่อภูมิแพ้ (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 ถั่วในตระกูล 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 พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย 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 type="checkbox"/>
13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfer Dioxide and Sulfit)	<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&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

## คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

## Nutrition Facts

Serving size: 71 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 236

% Daily Value\*

Total Fat 13.7g 18%

Saturated Fat 8.5g 43%

Cholesterol 41mg 14%

Sodium 274mg 12%

Total Carbohydrate 26.2g 10%

Dietary Fiber 0.7g 2%

Total Sugars 8.9g

Protein 2.8g

Vitamin D 8mcg 38%

Calcium 14mg 1%

Iron 1mg 6%

Potassium 44mg 1%

\*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.):

10-1-03350-5-0602

## ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:

วันที่:

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

อนุมัติโดย:

วันที่:

(Head of department)

## ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วันที่:

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