

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Bread-FS-Premium Sourdough (Box-4Loafs)		หมายเลขเอกสาร: SP-FN-659		
รหัสผลิตภัณฑ์ : 205758 (PD 202108)		วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023		
Revision : 02		วันที่แก้ไข : 24/07/2023		
ลูกค้า : STD		  UNCONTROLLED COPY		
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : ขนมปังขาวโดทรงรีขนาดใหญ่ ผิวขอบด้านนอกสีน้ำตาลเข้ม เนื้อด้านในมีส่วนผสมของโฮลวีท เนื้อนุ่ม หอมกลิ่นขนมปัง สไลด์ขนาด 1.5 ซม.				
ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, ไขมันพืช, เกลือ, ยีสต์, น้ำส้มสายชูหมัก และ วัตถุกันเสีย				
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**				
รูปแบบการบรรจุ : 19 pcs/Loaf 4 Loaf/Carton				
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง		ลักษณะทางกายภาพ :		
อายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ (°C) ระยะเวลา (วัน)		รูปทรง : ทรงครึ่งวงกลม		
แช่แข็ง (Frozen) ≤ -18 °C 270		กว้าง (W) : ≥ 14 cm.		
แช่เย็น (Chill) N/A N/A		สูง (H) : ≥ 5.5 cm.		
อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/A N/A		ความหนา : ≥ 1.3 cm.		
		จำนวนชิ้น : 19 pcs/loaf		
		น้ำหนัก (Wt) : ≥ 25 g./pcs., ≥ 500 g./loaf (After Baking)		
		Dimensions box : W: 30 cm., L: 40 cm., H: 20 cm., Wt : 410 g.		
		Net Weight : ≥ 2000 g./carton		
สถานะการทำละลาย : วางสินค้าในสภาวะแช่เย็น (2-5°C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมงหรือจนกว่าสินค้าจะละลายอย่างสมบูรณ์		ลักษณะทางประสาทสัมผัส :		
วิธีการอุ่น : - นำสินค้าที่สภาวะแช่แข็ง มาอบด้วยเตา Convection oven ที่อุณหภูมิ 180-200°C เป็นเวลาด้านละ 1.5 นาที ทั้ง 2 ด้าน รวมกัน ใช้เวลาทั้งหมด 3 นาที (ทดสอบสภาวะการอบโดยใช้ Convection Oven ‘SMEG model; ALFA61X1’) ***ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบ และชนิดของเตาอบที่ใช้		สี : สีน้ำตาลเข้ม		
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น		กลิ่น : ขนมปังขาวโดว์		
		รสชาติ : แป้งขาวเล็กน้อย		
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 ปริมาณขาวโดว์ ลักษณะต่างๆ

1. Color Chart สีอ่อนสุดและสีเข้มสุดที่สามารถยอมรับได้



REJECT
(Too Light)



Min Accept



Target



Max Accept



REJECT
(Too Dark)

Remark:

สีของฐานขนมปังเป็นสีน้ำตาลเข้มมากที่สุดที่ยอมรับได้



Acceptable

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:

วันที่:

(Head of department)

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วันที่:

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Sourdough Loaf / ชาวโดว์ โลฟ ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)

รูโพรงบนแผ่นขนมปังขนาดใหญ่แต่ไม่ทะลุ



รอยฉีกขาดของขนมปังที่เกิดจากรอยกรีด



รูโพรงทะลุบนแผ่นขนมปัง



พบรอยฉีกของแป้ง



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

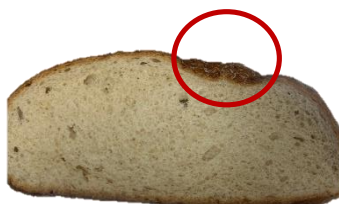
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

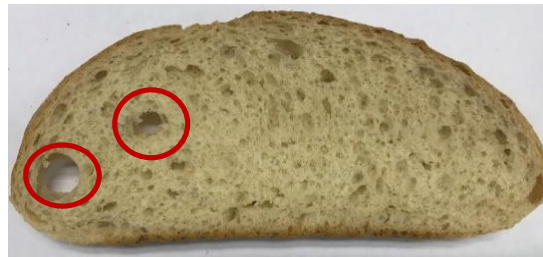
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Sourdough Loaf / ข้าวโดว์ โลฟ ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)

ด้านข้างของขนมปังยุบ



เป็นรูโพรงทะลุมากกว่า 1 รู ในแผ่นเดียวกัน



พบรอยกรีดไม่ต่อกัน



พบสีไม่สม่ำเสมอในโลฟ



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)	☐	☒	☐
2. ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ (Soybean and Soybean Products)	☐	☒	☐
3. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ (Tree Nut and Tree Nut Products)			
3.1 แมคคาเดเมีย (Macadamia)	☐	☒	☐
3.2 วอลนัท (Walnuts)	☐	☒	☐
3.3 อัลมอนด์ (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).....	☐	☐	☐
4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วโนตระกูล Luoinus sp.)	☐	☐	☒
5. เมล็ดงาและผลิตภัณฑ์ (Sesame Seeds and Sesame Seed Products)	☐	☒	☐
6. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย 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 (Squild, 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)	☐	☒	☐
ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์			
จัดทำโดย:		ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ	
วันที่:		ตรวจสอบโดย:	
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)		วันที่:	
อนุมัติโดย:		(QC Supervisor)	
วันที่:		อนุมัติโดย:	
(Head of department)		วันที่:	
		(Head of QC department) (Head of QA department)	

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)		SYNOVA	
ข้อกำหนดเพิ่มเติม			
คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)		คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)	
จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน			
Nutrition Facts Serving size: 570 g Servings: 1 Amount per serving Calories1401 % Daily Value* Total Fat 30.1g39% Saturated Fat 8.7g43% Cholesterol 0mg0% Sodium 2876mg125% Total Carbohydrate 243.1g88% Dietary Fiber 9.3g33% Total Sugars 0.9g Protein 34g Vitamin D 0mcg0% Calcium 52mg4% Iron 15mg85% Potassium 408mg9% *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.		☐ Vegan ☐ Low Fat ☐ Low Sugar ☐ No Preservative ☐ No Milk ☐ No Egg ☐ No Margarine ☒ No MSG ☒ No Artificial Colour ☐ Contain Real Friut ☐ Other	

UNCONTROLLED COPY