ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Coissant-FS-French Butter Croissant (Box-16Pcs)
รหัสผลิตภัณฑ์ :	203607 (PD: 205797)
Revision :	02

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-662
วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023
วันที่แก้ไข : 24/07/2023

ลูกค้า :	STD
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	ครัวซองต์พรีเมียมเนยฝรั่งเศส ใช้เนยฝรั่งเศสระดับพรีเมี่ยม สีเหลืองทอง หอมเนย เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน
ส่วนประกอบ :	แป้งสาลี, เนย, น้ำ, น้ำตาล, เกลือ, ยีสต์, ไข่ไก่, สารเสริมคุณภาพขนมปัง, ผลิตภัณฑ์ทดแทนไขมัน
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**
รูปแบบการบรรจุ :	- พลาสติกแร็ป - บรรจุ 16 ชิ้น/กล่อง

UNCONTROLLED COPY

สภาวะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย

อายุผลิตภัณฑ์ :	**อุณหภูมิ (^{O}C)**	**ระยะเวลา (วัน)**
แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18 °C	270
แช่เย็น (Chill)	2-5 °C	3
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A

สภาวะการทำละลาย :	1. นำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น (2-5°C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง 2. หรือนำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง (ประมาณ 25°C)เป็นเวลาประมาณ 30 นาที ห้ามเกิน 40 นาที ต้องนำเข้าเก็บที่ตู้แช่เย็น (2-5°C) เพราะอาจจะเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ **ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย**
วิธีการอุ่น :	1. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้โชว์เค้ก แกะพลาสติก wrap ออกจากสินค้าก่อนทุกครั้ง 2. อุ่นด้วยเตา Convection อุณหภูมิ 175 °C เป็นเวลา 4-6 นาที **อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น** **ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลเยิ้มออกมาจากชั้นขนม** **หากต้องการใส่ไส้ ควรหั่นสินค้าก่อนการอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสียรูปทรงยุบตัว**
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง :	ทรงขาตรง
กว้าง (W) :	≥6.0 cm.
ยาว (L) :	≥15.0 cm.
สูง (H):	≥4.0 cm.
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	N/A
น้ำหนัก (Wt) :	≥50 g./pcs.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี :	สีเหลืองทอง
กลิ่น :	กลิ่นเนย
รสชาติ :	แป้งครัวซองท์มีรสเค็มและหอมเนย

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)

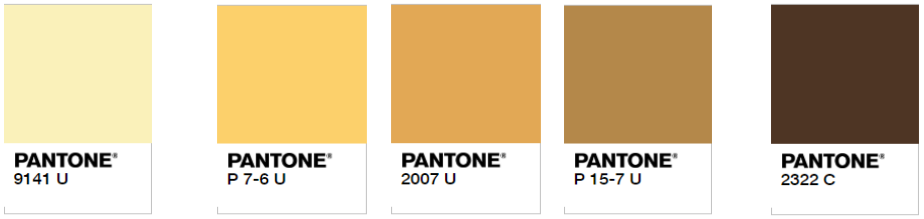
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Premium French Butter Croissant / ครัวซองต์พรีเมียมเนยฝรั่งเศส ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของ ครัวซองต์พรีเมียมเนยฝรั่งเศส



Pantone	Reject (Too Light)	Min Accept	Target	Max Accept	Reject (Too Dark)

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)

ลักษณะปกติ และจำนวนชั้นของครัวซองค์ครบ 5-7 ชั้น

พบสีของแป้งไม่สม่ำเสมอซึ่งเกิดจากการติดกันของแป้ง

พบสินค้ารูปทรงแตกต่างกันแต่อยู่ในข้อกำหนด

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 Premium French Butter Croissant / ครัวซองต์พรีเมียมเนยฝรั่งเศส ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)

พบจงอยแนบกับตัวครัวซองต์

พบระยะห่างของผิวครัวซองค์ชั้นกลางจากขอบ

ขนาดตัวของทั้ง 2 ด้านไม่เท่ากัน

หน้าครัวซองค์แตกร่อนเล็กน้อย

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)

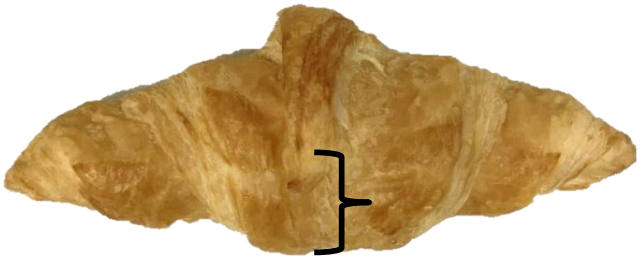
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Premium French Butter Croissant / ครัวซองต์พรีเมียมเนยฝรั่งเศส ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบระยะห่างของผิวครัวซองค์ชั้นกลางจากขอบ**เกิน 3 ซม.**

เป็นโพรง

ครัวซองค์เป็นไต

ครัวซองค์ไม่ครบชั้นตามที่กำหนด (5-7 ชั้น)

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 Premium French Butter Croissant / ครัวซองต์พรีเมียมเนยฝรั่งเศส ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)

ลักษณะรูปทรงผิดปกติ

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 ถั่วในตระกูล Luoinus sp.)	☐	☐	☑
5. เมล็ดงาและผลิตภัณฑ์ (Sesame Seeds and Sesame Seed Products)	☐	☑	☐
6. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย 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 กั้ง (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:

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

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 61 g
Servings: 1

Amount per serving

Calories	**220**
	% Daily Value*
Total Fat 13.9g	**18%**
Saturated Fat 8.6g	**43%**
Cholesterol 38mg	**13%**
Sodium 369mg	**16%**
Total Carbohydrate 21.2g	**8%**
Dietary Fiber 0.8g	**3%**
Total Sugars 2.6g	
Protein 2.9g	
Vitamin D 10mcg	48%
Calcium 9mg	1%
Iron 1mg	7%
Potassium 41mg	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.*

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :	10-1-03350-5-0516

คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)

☐ Vegan	☐ No Egg	☐ Other
☐ Low Fat	☑ No Margarine	
☐ Low Sugar	☑ No MSG	
☐ No Preservative	☑ No Artificial Colour	
☐ No Milk	☐ Contain Real Friut	

UNCONTROLLED COPY

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)**