

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ : Croissant-FS-Butter Croissant (Diamond Shape) (ไม้คัตสปก)(Box-10Pcs)

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-653

รหัสผลิตภัณฑ์ : 205763 (PD: 204873)

วันที่มีผลบังคับใช้ : 01/08/2023

Revision : 01

วันที่แก้ไข : 24/07/2023

ลูกค้า : STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : บัตเตอร์ครัวซองต์ ครัวซองต์เนยรูปทรงไดมอนด์ สีเหลืองทอง หอมเนย เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน

ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, เนย, น้ำ, น้ำตาล, เกลือ, ยีสต์, ไข่ไก่, สารเสริมคุณภาพขนมปัง, ผลิตภัณฑ์ทดแทนไขมัน

สารก่อกัมมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อกัมมิแพ้ รายการตามแนบท้าย  
**\*\*อ้างอิงสารก่อกัมมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)\*\***รูปแบบการบรรจุ : - พลาสติกเรียบ  
- บรรจุ 10 ชิ้น/กล่องสภาวะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$   
- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์  
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ  
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย

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



UNCONTROLLED COPY

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปทรง : ทรงขาตรง  
กว้าง (W) :  $\geq 6.5$  cm.  
ยาว (L) :  $\geq 13$  cm.  
สูง (H) :  $\geq 4.5$  cm.  
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A  
น้ำหนัก (Wi) :  $\geq 35$  g./pcs.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี : สีเหลืองทอง  
กลิ่น : กลิ่นเนย  
รสชาติ : แป้งครัวซองต์มีรสเค็มและหอมเนยสภาวะการทำละลาย : 1. นำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$ ) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง  
2. หรือนำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง (20-25 $^{\circ}\text{C}$ ) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที ห้ามเกิน 40 นาที ต้องนำเข้าเก็บที่ตู้แช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$ ) เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์  
**\*\*ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย\*\***วิธีการอุ่น : 1. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้โชว์แช่แข็ง และพลาสติก wrap ออกจากสินค้าก่อนทุกครั้ง  
2. อุ่นด้วยเตา Convection อุณหภูมิ 175  $^{\circ}\text{C}$  เป็นเวลา 4-6 นาที  
**\*\*อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น\*\***  
**\*\*ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลเยิ้มออกมาจากชั้นขนม\*\***  
**\*\*หากต้องการใส่ไส้ ควรหั่นสินค้าก่อนการอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสียรูปทรงตัว\*\***ข้อกำหนดพิเศษ : - 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

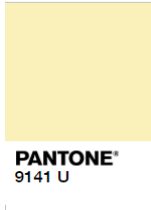
**UNCONTROLLED COPY**

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Butter Croissant (Diamond Shape) / บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงโดม่อน) ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของ บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงโดม่อน)



Pantone



Reject (Too Light)



Min Accept



Target



Max Accept



Reject (Too Dark)

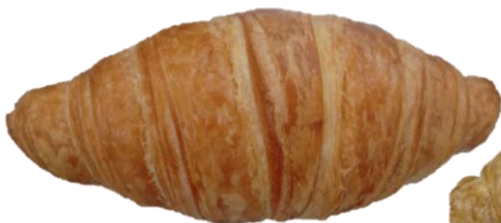
2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ และจำนวนชั้นของครัวซองต์ครบ 5-9 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 Butter Croissant (Diamond Shape) / บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงโดม่อน) ลักษณะต่างๆ

## 2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



หน้าครัวซองต์แตกร่อนเล็กน้อยแต่ไม่เห็นชั้นแป้งด้านในสีขาว



พบน้ำฉีก/งอ



ขนาดตัวของทั้ง 2 ด้านไม่เท่ากัน



พบงอขนานกับตัวครัวซองต์

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 Butter Croissant (Diamond Shape) / บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงโดม่อน) ลักษณะต่างๆ

2.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



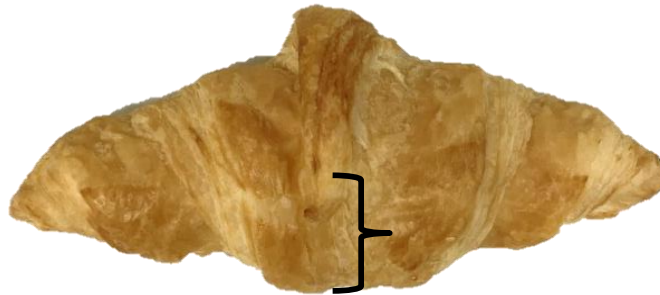
พบปลายครัวซองต์มีรอยตัด



พบรอยฉีกขาดบริเวณผิวครัวซองต์



ครัวซองต์เป็นไต



พบหน้าฉีก/งอ/ระย้าห่างของผิวครัวซองต์ชั้นกลางจากขอบ

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

UNCONTROLLED COPY

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Butter Croissant (Diamond Shape) / บัตเตอร์ครัวซองต์ (ทรงโดมอ่อน) ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะรูปทรงผิดปกติ



ครัวซองต์มีลักษณะเป็นโพรง



ครัวซองต์ไม่ครบชั้นตามที่กำหนด

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

รายการอาหารก่อภูมิแพ้ (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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 ถั่วโนโตรกูล 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 Sulfite)	<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&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: 50

Servings: 1

Amount per serving

Calories 172

% Daily Value\*

Total Fat 10.1g 13%

Saturated Fat 6.2g 31%

Cholesterol 31mg 10%

Sodium 265mg 12%

Total Carbohydrate 17.9g 6%

Dietary Fiber 0.7g 2%

Total Sugars 1.8g

Protein 2.6g

Vitamin D 7mcg 36%

Calcium 7mg 1%

Iron 1mg 6%

Potassium 37mg 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.):

10-1-03350-5-0535

## 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)