

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์: RTB-FS-French Butter Croissant Size S (Box-240Pcs)/ ครีวซองต์เนยฝรั่งเศสขนาดเล็ก (ไม่คัสเปค)			หมายเลขเอกสาร: SP-FN-674	
รหัสผลิตภัณฑ์: 205806 (PD 205283)			วันที่มีผลบังคับใช้: 12/6/2023	
Revision: 00			วันที่แก้ไข: 06/06/2023	
ลูกค้า: STD				
คำอธิบายผลิตภัณฑ์: แป้งโครีวซองต์เนยฝรั่งเศสขนาดเล็กแช่แข็ง พร้อมสำหรับอบ				
ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, เนย, น้ำ, น้ำตาล, ยีสต์, ไข่, เกลือ, สารเสริมคุณภาพแป้ง				
สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ ราชการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**				
รูปแบบการบรรจุ: - 240 ชิ้น/ถุง - 1 ถุง/กล่องลูกฟูก - 240 ชิ้น/กล่องลูกฟูก				
สถานะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการบรรจุในอากาศการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการบรรจุในสถานะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย			ลักษณะทางกายภาพ :	
			รูปทรง : ทรงขาตรง	
			กว้าง (W) : N/A	
			ยาว (L) : 8.5-10.5 cm.	
อายุผลิตภัณฑ์: อุณหภูมิ (°C)ระยะเวลา (วัน)			สูง (H) : 2.4-3.2 cm.	
แช่แข็ง (Frozen) ≤ -18 °C365			เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A	
แช่เย็น (Chill) N/AN/A			น้ำหนัก (Wt) : 28-33 g./pcs.	
อุณหภูมิปกติ (Ambient) อุณหภูมิห้อง1 (หลังอบ)			(อาจพบสินค้าหลุด Spec ได้ไม่เกิน 5%)	
สถานะการทำลาย: - เรียงขนมในถาด ละลายที่อุณหภูมิห้อง (25-30 °C) เป็นเวลา 15-20 นาที			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
วิธีการอุ่น: 1. วอร์มเตาที่อุณหภูมิ 190°C 2. ทาไข่บางๆที่ผิวหน้าขนมก่อนอบ 3. อบที่อุณหภูมิ 165-170°C เป็นเวลา 15-17 นาที จนกระทั่งครัวซองต์สุก มีสีน้ำตาลทอง 4. พักให้ครัวซองต์เย็นที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15 นาทีก่อนเสิร์ฟ **ห้ามอบด้วยไมโครเวฟ** **ผลการอบขึ้นกับอุณหภูมิเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ก่อนเข้าเตาอบ, ชนิดของเตาอบที่ใช้, และชนิดของถาดที่ใช้ ส่วนประกอบในไข่ที่ใช้ทาหน้าขนมก่อนอบอาจมีผลต่อสีของผลิตภัณฑ์สุดท้าย**			สี: สีครีม	
			กลิ่น: กลิ่นเนย	
			รสชาติ (หลังอบ): มีรสเค็มและหอมเนย	
ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น				
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

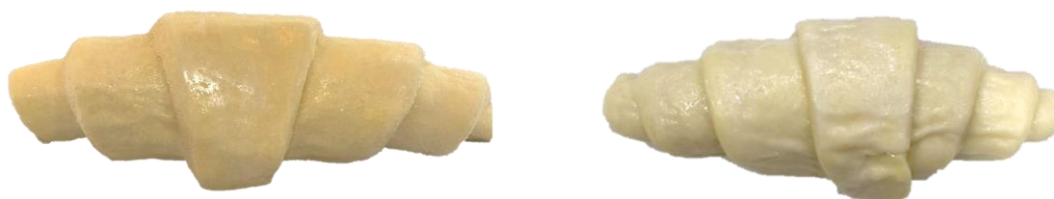
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ RTB-FS-French Butter Croissant Size S (Box-240Pcs)/ ครีวซองต์เนยฝรั่งเศสขนาดเล็ก (ไม่คัดสเปค)

1.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



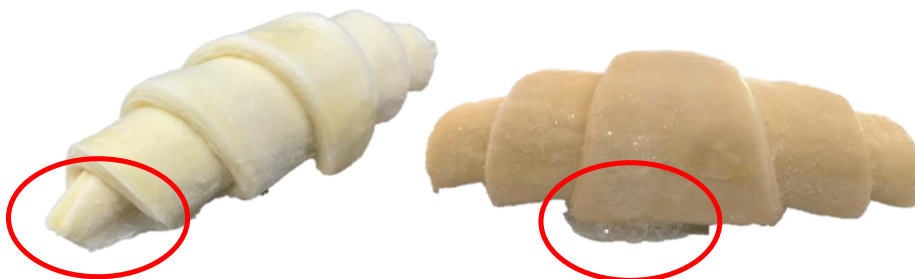
ลักษณะปกติ และจำนวนชั้นของครีวซองต์ครบ 5-7 ชั้น



ขนาดตัวของทั้ง 2 ด้านไม่เท่ากัน แต่อยู่ในสเปคที่กำหนด (ยาว 8.0-10.0 ซม.)



ครีวซองต์มีลักษณะเหี่ยวยุบ



พบน้ำแข็งบนครีวซองต์ซึ่งเป็นลักษณะปกติที่เกิดขึ้นจากกระบวนการแช่แข็ง ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพและรสชาติของสินค้าหลังอบ

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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ RTB-FS-French Butter Croissant Size S (Box-240Pcs)/ ครีวซองต์เนยฝรั่งเศสขนาดเล็ก (ไม่คัตสเปค)

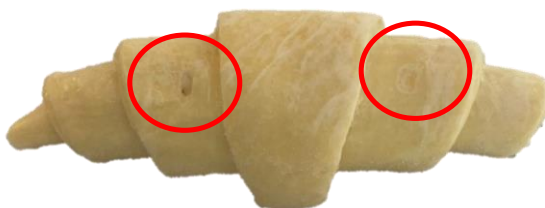
1.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบรอยของการทาบั้นผิวครีวซองต์ ซึ่งไม่ส่งผลต่อคุณภาพและรสชาติของสินค้าล้งอบ



พบน้ำฉีก/งอ/ระยะห่างของผิวครีวซองต์ชั้นกลางจากขอบ



พบรูขนาดเล็กบนผิวครีวซองต์ซึ่งเป็นลักษณะปกติที่เกิดจากกระบวนการผลิต



ลักษณะปกติหลังทำละลายสินค้า



ด้านล่างยุบ

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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ RTB-FS-French Butter Croissant Size S (Box-240Pcs)/ ครีวซองต์เนยฝรั่งเศสขนาดเล็ก (ไม่ลัดสเปค)

1. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



สินค้าบุบ/แบน เล็กน้อย แต่ขนาดอยู่ในข้อกำหนด



สีของสินค้าไม่สม่ำเสมอ

2. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



สินค้าบุบ/แบน มากและไม่ได้ขนาดตามข้อกำหนด

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)

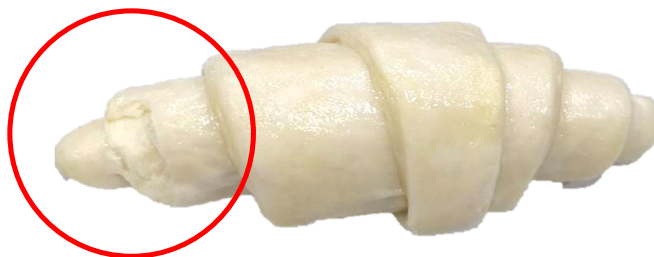
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ RTB-FS-French Butter Croissant Size S (Box-240Pcs)/ ครีวของต้นเนยฝรั่งเศสขนาดเล็ก (ไม่คัดสเปค)

2.ลักษณะที่**ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)** (ต่อ)

ผิวของสินค้าแตก/ ร่อน



ผิวของสินค้ามีรอยแหว่ง



พบรอยบุบ/รอยนิ้วมือลึก



สินค้าแตก/หัก

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			
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 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 (Squid, 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		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: 28

Servings: 1

Amount per serving

Calories 100

% Daily Value*

Total Fat 5.7g 7%

Saturated Fat 3.5g 17%

Cholesterol 17mg 6%

Sodium 156mg 7%

Total Carbohydrate 10.8g 4%

Dietary Fiber 0.5g 2%

Total Sugars 1.1g

Protein 1.7g

Vitamin D 4mcg 20%

Calcium 4mg 0%

Iron 1mg 4%

Potassium 32mg 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)

- | | | |
|--|--|--------------------------------|
| ☐ Vegan | ☐ No Egg | ☐ Other |
| ☐ Low Fat | ☒ No Margarine | |
| ☐ Low Sugar | ☒ No MSG | |
| ☐ No Preservative | ☒ No Artificial Colour | |
| ☐ No Milk | ☐ Contain Real Fruit | |

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0536

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)