

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Bread-Artisan Dark Rye Sourdough Bread (Carton-4Pcs)/ ขนมปังขาวโดว์คาร์กโรย		หมายเลขเอกสาร: SP-FN-676	
รหัสผลิตภัณฑ์ :	205824		วันที่มีผลบังคับใช้: 20/12/2023	
Revision :	02		วันที่แก้ไข: 12/12/2023	
ลูกค้า :	STD			
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	ขนมปังขาวโดว์คาร์กโรยทรงรีขนาดใหญ่ ผิวขอบด้านนอกสีน้ำตาลเข้ม เนื้อด้านในนุ่ม หอมกลิ่นขนมปัง			
ส่วนประกอบ :	แป้งคาร์กโรย, แป้งสาลี, แป้งไรย์, ข้าวโดว์ไรย์, ยีสต์, เกลือ			
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**			
รูปแบบการบรรจุ :	- พลาสติกแร็ป UNCONTROLLED COPY - บรรจุ 4 ชิ้น/กล่อง			
สภาวะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง		ลักษณะทางกายภาพ :	
อายุผลิตภัณฑ์ :	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)	รูปทรง :	ทรงครึ่งวงกลม
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	365	กว้าง (W) :	-
แช่เย็น (Chill)	$2-5^{\circ}\text{C}$	2	(วัดตรงกลางสินค้า)	
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A	ยาว (L) :	$\geq 26.0\text{ cm.}$
สภาวะการทำละลาย :	วางสินค้าในสภาวะแช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) อย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือวางสินค้าให้อยู่ในอุณหภูมิห้อง ($20-25^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลา 10-15 นาที จนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์		เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	$\geq 23.0\text{ cm.}$
วิธีการอุ่น :	การอุ่นสินค้าแบบเต็มชิ้น; อุ่นด้วยเตาอบอุณหภูมิ $190-200^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 10-12 นาที และทิ้งไว้ให้เย็นเป็นเวลา 15 นาทีก่อนเสิร์ฟ การอุ่นสินค้าแบบหั่นขวางชิ้นละ 2-3 cm; นำสินค้าที่หั่นแล้ว อุ่นด้วยเตาอบอุณหภูมิ $190-200^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 2-3 นาที การอุ่นสินค้าแบบหั่นครึ่งตามแนวยาว; นำสินค้าที่หั่นแล้ว อุ่นด้วยเตาอบอุณหภูมิ $190-200^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 5-6 นาที		(วัดตรงกลางสินค้า)	$\geq 330.0\text{ g.}$
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ส่วนที่ใช้ไม่หมดควรเก็บแช่เย็นในภาชนะปิดสนิท - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น		น้ำหนัก (Wt) :	$\geq 330.0\text{ g.}$
ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
จัดทำโดย:	ตรวจสอบโดย:		สี :	สีน้ำตาลเข้ม
วันที่:	วันที่:		กลิ่น :	ขนมปังขาวโดว์
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)	(QC Supervisor)		รสชาติ :	เปรี้ยวเล็กน้อย
อนุมัติโดย:	อนุมัติโดย:			
วันที่:	วันที่:			
(Head of department)	(Head of QC department) (Head of QA department)			

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Artisan Dark Rye Sourdough Bread/ ขนมปังชาวโดว์คาร์กไร์ย่ ลักษณะต่างๆ

1. Color Chart สีอ่อนสุดและสีเข้มสุดที่สามารถยอมรับได้



Product Accept Colour Chart

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 Artisan Dark Rye Sourdough Bread/ ขนมปังชาวโดว์คาร์กไรรี่ ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



รอยแตกที่ผิวของสินค้า



รอยที่ฐานของสินค้าซึ่งเกิดจากลายของพิมพ์



พบแป้งโรยที่ผิวของสินค้า

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 Artisan Dark Rye Sourdough Bread/ ขนมปังชาวโดว์คาร์กไร์ย่ ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



พบรอยยุบที่ผิว

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)	<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 พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelli farae 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. ไข่และผลิตภัณฑ์ (Egg and Egg Products)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfur 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)

จากการคำนวณเทียบกับสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 340 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 639

% Daily Value*

Total Fat 4.2g 5%

Saturated Fat 0.5g 3%

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 1324mg 58%

Total Carbohydrate 133.4g 49%

Dietary Fiber 30.7g 110%

Total Sugars 1.4g

Protein 26.1g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 83mg 6%

Iron 12mg 66%

Potassium 1095mg 23%

*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 checked="" 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.):

10-1-03350-5-0636

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)