


ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-Salted Caramel Cheesecake (2P10)(Box-12Pcs) ซอลต์ดีคาร์เมลชีสเค้ก		หมายเลขเอกสาร: SP-FN-528	
รหัสผลิตภัณฑ์ : 204065 (PD: 204064)		วันที่มีผลบังคับใช้: 25/09/2020	
Revision : 00		วันที่แก้ไข : 21/09/2020	
ลูกค้า : STD			
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : ซอลต์ดีคาร์เมลชีสเค้ก ชีสเค้กเนื้อเนียนละมุน ผสานเข้ากับคาราเมลรสเค็ม เกิดชีสเค้กรสเปรี้ยวอ่อนๆ เค็มนิดๆ และเพิ่มความกรอบกรอบด้วยฐานแครกเกอร์ ผสานรสชาติได้อย่างลงตัว			
ส่วนประกอบ : แครกเกอร์, เนย, สารกันเสีย, ครีมชีส, น้ำตาล, เกลือ, สเตบิลไลเซอร์, ไข่ไก่, วิปปิ้งครีม, กลิ่นสังเคราะห์, น้ำมันขาว, ครีมออฟทาร์ทาร์, มาร์กกรีน, แป้งสาลี, กลูโคสไซรัป, น้ำ			
สารก่อภูมิแพ้ : แป้งสาลีและธัญพืชที่มีกลูเตน ไข่ไก่ ถั่วเหลือง นม และอาจมีอัลมอนต์ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ งา ปลา ถั่วลิสง แมคคาเดเมีย ขึ้นฉ่าย ชัลไฟต์ มะพร้าว กุ้ง มีสตาร์ด			
รูปร่างการบรรจุ : - บรรจุ 6 ชิ้น/กล่องอินเนอร์ - บรรจุ 2 กล่องอินเนอร์/กล่องลูกฟูก - บรรจุ 12 ชิ้น/กล่องลูกฟูก			
สถานะการเก็บและการขนส่ง : <ul style="list-style-type: none"> - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -16^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง 	ลักษณะทางกายภาพ :		
อายุผลิตภัณฑ์ :	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)	รูปทรง : ทรงสามเหลี่ยม
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -16^{\circ}\text{C}$	360	กว้าง (W) : 5.0-6.0 ซม.
แช่เย็น (Chill)	2-5 $^{\circ}\text{C}$	3	ยาว (L) : 8.0-9.0 ซม.
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A	สูง (H) : 3.2-4.2 ซม. (ความสูงรวมซอสคาราเมล)
สถานะการทำละลาย :	- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะละลายอย่างสมบูรณ์		เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A
วิธีการอุ่น :	N/A		น้ำหนัก (Wt) : 70-90 กรัม/ชิ้น
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์		ลักษณะทางประสาทสัมผัส :
	- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น		สี : ครีม และน้ำตาล
			กลิ่น : คาราเมล และครีมชีส
			รสชาติ : รสเปรี้ยวจากชีส รสหวาน และเค็ม
สำหรับลูกค้า:	สำหรับบริษัทซินโนวา:		
ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้	ผู้แทนจากบริษัท Synova		
ลายเซ็นลูกค้า	ลายเซ็นผู้แทน		
วันที่ _____	วันที่ _____		

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Salted Caramel Cheese Cake / ซอลต์เค็ดคาราเมลชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของฐานแครกเกอร์



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target

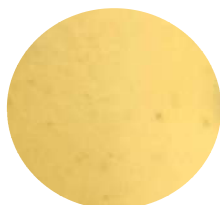


Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นชีสเค้ก



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นซอสซอลเค็ดคาราเมล



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

4. ระดับสี (Colour Chart) ของคาราเมลครีมเบิ้ล



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Salted Caramel Cheese Cake / ซอลต์เต็ดคาราเมลชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



พบคาราเมลครีมเบิ้ล หรือ/และ ซอสซอลเต็ดคาราเมลบริเวณชั้นชีส



ด้านหลังของเค้กมีลักษณะโค้ง



พบรูฟองอากาศขนาดเล็กในชั้นชีส ขนาดไม่เกิน 1 ซม. และมุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 3 จุด/ชิ้น



ฐานแครกเกอร์มีรอยแห้ว ขนาดไม่เกิน 1 ซม. และไม่เกิน 3 จุด/ชิ้น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Salted Caramel Cheese Cake / ซอลต์เต็ดคาราเมลชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**

พบรฟองอากาศขนาดใหญ่เกิน 1 ซม. ในชั้นครีมชีส



ซอสคาราเมลไหลซึมบริเวณปลายเค้กจนถึงชั้นครีมชีส เกิน 1 ซม.



ฐานแครกเกอร์มีรอยแห้ว ขนาดเกิน 1 ซม.



พบจุดสีขาวของครีมชีสที่ไม่แตกตัว

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Salted Caramel Cheese Cake / ซอลต์เต็ดคาราเมลชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**มุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยแห้ว เกิน 1 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____