

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-640

วันที่มีผลบังคับใช้: 24/03/2023

วันที่แก้ไข: 17/03/2023

ชื่อผลิตภัณฑ์: Cake-ชอฟที่ชีสเค้กกลิ้งนมช็อกโกโด้ (Cylinder Shape) (Box-15pcs)

รหัสผลิตภัณฑ์: 205584 (PD: 205583)

Revision: 00

ลูกค้า: Kouen

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ชอฟที่ชีสเค้กกลิ้งนมช็อกโกโด้ ส่วนผสมของมูสชีสกลิ้งนมช็อกโกโด้ เข้ากันได้ดีกับสปองจ์วานิลลาเนื้อนุ่ม หอมกลิ่นนมและชีส เป็น การผสมผสานรสชาติได้อย่างลงตัว

ส่วนประกอบ: นม, ครีมชีส, วิปปิ้งครีม, ไข่ไก่, น้ำตาล, แป้งสาลี, แป้งโมดิฟาย, น้ำมันถั่วเหลือง, เจลาติน, ไข่วัตถุกันเสีย, แต่งกลิ่นสังเคราะห์

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการ ตามแนบท้าย

**\*\*อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)\*\***

รูปแบบการบรรจุ:

- บรรจุ 5 ชั้น/ถาดพลาสติก
- บรรจุ 3 ถาดพลาสติก/กล่องลูกฟูก
- บรรจุ 15 ชั้น/กล่องลูกฟูก
- บรรจุถาดทอง 15 ชั้น/ถาดพลาสติก



UNCONTROLLED COPY



สถานะการเก็บและการขนส่ง:

- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง:	ทรงกระบอก
กว้าง (W):	N/A
ยาว (L):	N/A
สูง (H):	2.5-3.5 ซม.
ผ่านศูนย์กลาง (D):	6.8-7.3 ซม.
น้ำหนัก (Wt):	365-440 กรัม/ถาด (ไม่รวมน้ำหนักถาด)
น้ำหนักเฉลี่ย (Wt):	73-88 กรัม/ชิ้น

อายุผลิตภัณฑ์:

อุณหภูมิ ( $^{\circ}\text{C}$ )

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen)

 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 

365

แช่เย็น (Chill)

2-5  $^{\circ}\text{C}$ 

3

อุณหภูมิปกติ (Ambient)

N/A

N/A

สถานะการทำละลาย:

- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5  $^{\circ}\text{C}$ ) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำการละลายอย่างสมบูรณ์

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี:	สีเหลืองอ่อน สีขาว
กลิ่น:	กลิ่นนมช็อกโกโด้ และชีส
รสชาติ:	รสหวาน จากวานิลลาและนมช็อกโกโด้ อาจพบรอยซึมของชั้นมูสชีสและเจล ตามระยะเวลาการแช่เย็น

วิธีการอุ่น:

N/A

ข้อกำหนดพิเศษ:

- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
- หากนำพลาสติกพันกล่องออกแล้ว ควรเก็บสินค้าในภาชนะบรรจุปิดสนิท
- **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 ซอฟท์ชีสเค้กกลิ่นนมสอโกโก้ ลักษณะต่างๆ

## 1. ระดับสี (Colour Chart) ของสปองจ์



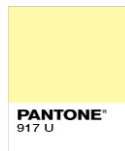
Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

## 2. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นมูส



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

## 3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ

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 ซอฟท์ชีสเค้กกลิ่นนมสอกโกโด ลักษณะต่างๆ

## 3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



รูขนาดเล็ก ไม่เกิน 1 ซม. (เช่น ฟองอากาศ และอื่น ๆ)



พบรอยแตก/ รอยแยก ของชั้นฐานเค้กกับมูส



มูสไหลลงสปองจ์

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 ซอฟท์ชีสเค้กกลิ่นนมช็อกโกโด้ ลักษณะต่างๆ

## 3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ผิวหน้าเค้กเป็นคลื่น ไม่เรียบ จากเจลใสแต่งหน้าเค้ก



พบรอยเปื้อนของเจลใสและมูสที่ถาดมูสเค้ก

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 ซอฟท์ชีสเค้กกลิ่นนมสอโกโก้ ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่**ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**เค้กมีรูขนาด**เกิน 1 ซม.**และ/หรือ มีรอยแห้ว**เกิน 1 ซม.**มูสมีความต่างระดับจากความสูงสูงสุด-ความสูงต่ำสุด**มากกว่า 1 ซม.**

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 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 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&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

## คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากกรมอนามัยเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

## Nutrition Facts

Serving size: 73g

Servings: 1

Amount per serving

**Calories 128**

% Daily Value\*

Total Fat 9.4g 12%

Saturated Fat 4.8g 24%

Cholesterol 53mg 18%

Sodium 53mg 2%

Total Carbohydrate 7.4g 3%

Dietary Fiber 0.1g 1%

Total Sugars 0.9g

Protein 3.6g

Vitamin D 3mcg 15%

Calcium 41mg 3%

Iron 1mg 3%

Potassium 48mg 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 Fruit   |                          |       |

เลขสารบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0615

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)