


ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์:	Macaron Strawberry Cheese(Pack12Pcs)/ มาตรการรสสตรอมเบอร์ชีส		หมายเลขเอกสาร: SP-FN-689	
รหัสผลิตภัณฑ์:	206021		วันที่มีผลบังคับใช้: 14/12/2023	
Revision:	00		วันที่แก้ไข: 06/12/2023	
ลูกค้า:	STD		 <p>UNCONTROLLED COPY</p>	
คำอธิบายผลิตภัณฑ์:	มาตรการรสสตรอมเบอร์ชีส ผิวด้านนอกกรอบนิ่มๆ สอดไส้ด้วยครีมชีสสตรอมเบอร์ หอมกลิ่นชีสและสตรอมเบอร์ รสชาติเปรี้ยวหวานเข้ากันได้เป็นอย่างดี			
ส่วนประกอบ:	ไข่: น้ำตาล, อัลมอนต์, ไข่ขาว, แป้งสาลี, เจลลี่สังเคราะห์ ไข่: เนย, สตรอมเบอร์, ครีมชีส, ไข่ช็อกโกแลต, แป้งสาลี, น้มนะนาว			
สารก่อภูมิแพ้:	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**			
รูปแบบการบรรจุ:	- แพคเกจ 12 ชิ้น			
สภาวะการเก็บและการขนส่ง:	- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง		ลักษณะทางกายภาพ: รูปทรง: รูปทรงกลม กว้าง (W): N/A ยาว (L): N/A สูง (H): 2.0-2.5 cm. เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): 4.0-4.5 cm. น้ำหนัก (Wt): 16-18 g./pcs. Weight & Dimension out of spec not more than 10 %	
อายุผลิตภัณฑ์:	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)	ลักษณะทางประสาทสัมผัส: สี: ฟ้าสีชมพูและสีขาว ใ้สีขาวครีม กลิ่น: สตรอมเบอร์ และ ชีส รสชาติ: ผิวด้านนอกกรอบนิ่มๆ รสเปรี้ยวหวาน	
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	180		
แช่เย็น (Chill)	2-5 $^{\circ}\text{C}$	7		
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A		
สภาวะการทำละลาย:	- การทำละลายควรวางมาตรการในตู้ Showcase (อุณหภูมิ 2-7 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 2-3 ชั่วโมง โดยเปิดฝากล่องไว้ หากต้องการให้ผิวขนมมาตรการแห้งมากขึ้น ควรวางไว้ประมาณ 1 คืนหรือประมาณ 12-24 ชั่วโมง - ในกรณีที่ต้องการใช้เร่งด่วน สามารถนำเปลือกมาตรการทั้งกล่อง มาวางในอุณหภูมิห้องประมาณ 1-2 ชม. หลังจากเปลือกแห้งแล้วสามารถใช้งานได้ทันที			
วิธีการอุ่น:	N/A			
ข้อกำหนดพิเศษ:	- ควรเก็บในถุงซิปล็อคและปิดมิดชิด - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ ***คำแนะนำ หลังจากนำมาตรการออกจากตู้แช่แข็ง และนำเข้าตู้ Showcase แล้ว มาตรการอาจมีลักษณะเหมือนเปียกน้ำ แต่หลังจากวางไว้ในตู้ Showcase เป็นเวลา 2-3 ชั่วโมงขึ้นไป มาตรการจะมีลักษณะแห้งขึ้น และสามารถใช้งานได้ทันที**			
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



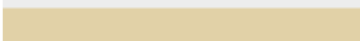

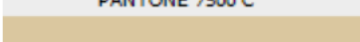
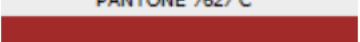
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY




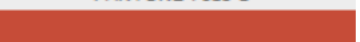
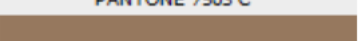
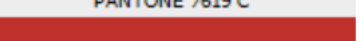
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Macaron Stawberry Cheese ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart)

1.1 ระดับสี (Colour Chart) ที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)

Pantone acceptable	
	
PANTONE 7499 C	PANTONE 7626 C
	
PANTONE 7500 C	PANTONE 7627 C
	
PANTONE 7501 C	PANTONE 7628 C

1.2 ระดับสี (Colour Chart) ที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)

Pantone not acceptable	
	
PANTONE 7502 C	PANTONE 7618 C
	
PANTONE 7503 C	PANTONE 7619 C
	
PANTONE 7504 C	PANTONE 7620 C

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)

<h2 style="margin:0;">ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)</h2>	<h1 style="margin:0;">SYNOVA</h1>
--	-----------------------------------

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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, 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"/>

<p>ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์</p> <p>จัดทำโดย: _____</p> <p>วันที่: _____</p> <p style="text-align: center;">(RD Officer/R&D Specialist/Chef)</p> <p>อนุมัติโดย: _____</p> <p>วันที่: _____</p> <p style="text-align: center;">(Head of department)</p>	<p>ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ</p> <p>ตรวจสอบโดย: _____</p> <p>วันที่: _____</p> <p style="text-align: center;">(QC Supervisor)</p> <p>อนุมัติโดย: _____</p> <p>วันที่: _____</p> <p style="text-align: center;">(Head of QC department) (Head of QA department)</p>
---	---