

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Cake-HP-Devil's Chocolate Mousse Cake (Box-2pcs)/ เค้กช็อกโกแลตมูสเค้ก

รหัสผลิตภัณฑ์: 206136 (PD206135)

Revision: 00

ลูกค้า: STD

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-703

วันที่มีผลบังคับใช้: 16/02/2024

วันที่แก้ไข: 09/02/2024

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: เค้กช็อกโกแลตมูสเค้ก ประกอบไปด้วยสปองจ์เค้กช็อกโกแลตเนื้อนุ่ม สดใส ชอสช็อกโกแลต ราดทับด้วยมูสช็อกโกแลต และช็อกโกแลตเกล็ดรสชาดีเข้มข้น ตกแต่งด้วยวิปปิ้งครีม, ช็อกโกแลตชูดและช็อกโกแลตบาร์

ส่วนประกอบ: วิปปิ้งครีม, ไข่ไก่, น้ำตาล, คาร์บช็อกโกแลต, ผงโกโก้, น้ำมันถั่วเหลือง, วัตถุกันเสีย, เจือสีสังเคราะห์, เจือสีธรรมชาติ

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย
****อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)****

รูปแบบการบรรจุ: - บรรจุ 2 ชิ้น/ลัง

UNCONTROLLED COPY



สถานะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็ง $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน
- สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: ทรงกระบอก
กว้าง (W): N/A
ยาว (L): N/A
สูง (H): 4.0 - 5.0 ซม. (ไม่รวมครีมตกแต่ง)
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): 10.8 - 11.8 ซม.
น้ำหนัก (Wt): ≥ 220 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

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีน้ำตาล และสีขาว
กลิ่น: ช็อกโกแลต
รสชาติ: หวาน

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

วิธีการอุ่น: -

ข้อกำหนดพิเศษ: - **ควรย้ายสินค้าออกจากบรรจุภัณฑ์ในขณะที่สินค้าแช่แข็ง เพื่อป้องกันสินค้าเสียหาย**
- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
- **ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น**

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลนี้ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นของลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นของผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Devil's Chocolate Mousse Cake / เดวิลส์ช็อกโกแลตมูสเค้ก ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของสปองจ์



PANTONE®
7568 C



PANTONE®
7589 C



PANTONE®
2322 C



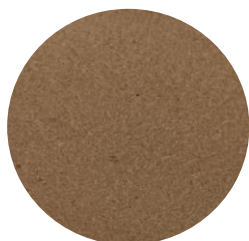
PANTONE®
7554 C



PANTONE®
Black 5C

Pantone Rejected (Too Light) Min Accepted Target Max Accepted Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของมูสช็อกโกแลต



PANTONE®
4715 C



PANTONE®
4705 C



PANTONE®
2320 C



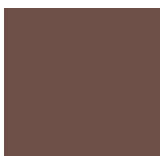
PANTONE®
2322 C



PANTONE®
7554 C

Pantone Rejected (Too Light) Min Accepted Target Max Accepted Rejected (Too Dark)

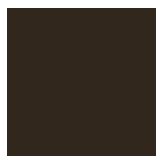
3. ระดับสี (Colour Chart) ของช็อกโกแลตเกลสและไส้ช็อกโกแลต



PANTONE®
7518 C



PANTONE®
7533 C



PANTONE®
Black 4 C



PANTONE®
Black 5 C



PANTONE®
Black 6 C

Pantone Rejected (Too Light) Min Accepted Target Max Accepted Rejected (Too Dark)

4. ระดับสี (Colour Chart) ของวิปิ้งครีมตกแต่งสีขาว



Pantone
White 000C

Pantone Target

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Devil's Chocolate Mousse Cake / เดวิลส์ช็อกโกแลตมูสเค้ก ลักษณะต่างๆ

5. ระดับสี (Colour Chart) ของวิปครีมตกแต่งสีน้ำตาล



PANTONE®
4755 C



PANTONE®
4735 C



PANTONE®
2316 C



PANTONE®
4725 C



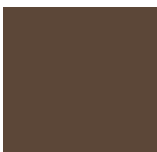
PANTONE®
4715 C

Pantone Rejected (Too Light) Min Accepted Target Max Accepted Rejected (Too Dark)

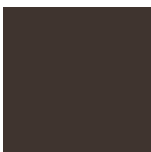
6. ระดับสี (Colour Chart) ของเกล็ดช็อกโกแลตตกแต่งสีน้ำตาล



PANTONE®
7568 C



PANTONE®
7589 C



PANTONE®
2479 C



PANTONE®
7533 C



PANTONE®
Black 6 C

Pantone Rejected (Too Light) Min Accepted Target Max Accepted Rejected (Too Dark)

7. ระดับสี (Colour Chart) ของช็อกโกแลตตกแต่งรูปช็อกโกแลตบาร์



PANTONE®
7568 C



PANTONE®
7589 C



PANTONE®
2322 C



PANTONE®
7533 C



PANTONE®
Black 6 C

Pantone Rejected (Too Light) Min Accepted Target Max Accepted Rejected (Too Dark)

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

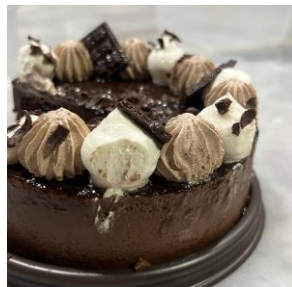
UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Devil's Chocolate Mousse Cake / เดวิลส์ช็อกโกแลตมูสเค้ก ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะปกติของสินค้าและการตกแต่งหน้าเค้ก

มูสช็อกโกแลต, เกลตช็อกโกแลต วิปป์ครีมตกแต่งหรือช็อกโกแลตตกแต่ง มีรู, ฟองอากาศ, รอยขีด, รอยแห้ว ขนาดไม่เกิน 1 ซม.

สปองจ์ช็อกโกแลต, มูสช็อกโกแลต, เกลตช็อกโกแลต วิปป์ครีมตกแต่งหรือช็อกโกแลตตกแต่ง เลอะหรือมีสีซึมถึงกัน



การบีบวิปป์ครีมตกแต่งชนขอบพลาสติกพื้นเค้ก หรือมีส่วนประกอบใดๆเลยไปยังพลาสติกพักเค้ก

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Devil's Chocolate Mousse Cake / เดวิลส์ช็อกโกแลตมูสเค้ก ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



วิปครีมตกแต่งอยู่ห่างจากพลาสติกพื้นเค้กไม่เกิน 1 ซม.



เกล็ดช็อกโกแลตตกแต่งจะอยู่บนวิปครีมสีขาวและกลางชั้นเค้กเป็นส่วนใหญ่
โดยอาจพบในบริเวณอื่นๆ ได้บ้าง



ลักษณะการวางช็อกโกแลตตกแต่งรูปช็อกโกแลตบาร์เอียงเล็กน้อย และมีจำนวนครบ 4 ชิ้น



ลักษณะการวางช็อกโกแลตตกแต่งรูปช็อกโกแลตบาร์ต้องหันหน้าไปทางเดียวกันและวางอยู่ระหว่างวิปครีมสีขาวและน้ำตาล

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Devil's Chocolate Mousse Cake / เดวิลส์ช็อกโกแลตมูสเค้ก ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะการบีบวิปป์ครีมตกแต่ง มีวิปป์ครีมสีขาว 8 จุดและสีน้ำตาล 8 จุด

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



มูสช็อกโกแลต, เกลสช็อกโกแลต วิปป์ครีมตกแต่งหรือช็อกโกแลตตกแต่ง มีรู, ฟองอากาศ, รอยขีด, รอยแห้ว ขนาดมากกว่า 1 ซม.



วิปป์ครีมตกแต่งสีขาวและสีน้ำตาลอยู่ห่างจากพลาสติกพันเค้กมากกว่า 1 ซม.



ลักษณะการวางช็อกโกแลตตกแต่งรูปช็อกโกแลตบาร์หันหน้าไปคนละด้าน

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Devil's Chocolate Mousse Cake / เดวิลส์ช็อกโกแลตมูสเค้ก ลักษณะต่างๆ

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

การตกแต่งวิปครีมและช็อกโกแลตตกแต่ง มีตำแหน่งหรือจำนวนไม่เป็นไปตามที่กำหนด

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

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 แมกคาเดเมีย (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 (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"/>

ถ้ารับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

ถ้ารับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค : 55 กรัม
จำนวนหน่วยบริโภคต่อกล่อง : 4คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
พลังงานทั้งหมด 180 กิโลแคลอรี

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*

ไขมันทั้งหมด	10 ก.	15%
ไขมันอิ่มตัว	6 ก.	30%
ไขมันทรานส์	0 ก.	
คอเลสเตอรอล	50 มก.	17%
โปรตีน	3 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	19 ก.	6%
น้ำตาล	12 ก.	
โซเดียม	90 มก.	5%

ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับ
คนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจาก
ความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

บริโภคแต่น้อย และออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

- | | | |
|--|--|--------------------------------|
| <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 type="checkbox"/> No Artificial Colour | |
| <input type="checkbox"/> No Milk | <input type="checkbox"/> Contain Real Friut | |

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0280

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่

วันที่