

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Cake-HP-Strawberry Yogurt Mousse Cake (Box-2pcs)/ เค้กมูสโยเกิร์ตสตอเบอรี่

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-702

รหัสผลิตภัณฑ์: 206134 (PD206133)

วันที่มีผลบังคับใช้: 16/02/2024

Revision: 00

วันที่แก้ไข: 09/02/2024

ลูกค้า: STD

UNCONTROLLED COPY

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: เค้กมูสโยเกิร์ตสตอเบอรี่ ประกอบด้วยสปองจ์วานิลลาเนื้อนุ่ม สดกได้ซอสสตอเบอรี่ ราดทับด้วยมูสโยเกิร์ตและเจลลี่สตอเบอรี่รสหวานอมเปรี้ยว ตกแต่งด้วยวิปป์ครีมสีขาวและชมพู, ไวท์ช็อกโกแลตบาร์ และเกล็ดช็อกโกแลตสีแดง

ส่วนประกอบ: วิปป์ครีม, สตอเบอรี่, ไข่ไก่, นม, น้ำตาล, แป้งเค้ก, น้ำมันถั่วเหลือง, ไวท์ช็อกโกแลต, วัตุกันเสียบ, เจลลี่สังเคราะห์, เจลลี่ธรรมชาติ

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

รูปแบบการบรรจุ: - บรรจุ 2 ชั้น/ลัง



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 (Wi):  $\geq 260$  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: สีชมพู สีขาว สีเหลืองอ่อน และสีแดง  
กลิ่น: สตอเบอรี่และโยเกิร์ต  
รสชาติ: หวานและเปรี้ยว

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

วิธีการอุ่น: -

ข้อกำหนดพิเศษ: - ควรย้ายสินค้าออกจากบรรจุภัณฑ์ในขณะที่สินค้าแช่แข็ง เพื่อป้องกันสินค้าเสียหาย  
- หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์  
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นของลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นของผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

วันที่ \_\_\_\_\_

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Yogurt Mousse Cake / เค้กมูสโยเกิร์ตสตรอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

## 1. ระดับสี (Colour Chart) ของสปองจ์

PANTONE®  
P 175-1 C

Pantone

Rejected (Too Light)

PANTONE®  
7506 U

Min Accepted

PANTONE®  
7499 U

Target

PANTONE®  
7507 U

Max Accepted

PANTONE®  
1345 U

Rejected (Too Dark)

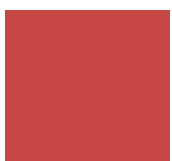
## 2. ระดับสี (Colour Chart) ของมูสโยเกิร์ต

PANTONE®  
7499 U

Pantone

Target

## 3. ระดับสี (Colour Chart) ของเจลลี่สตรอเบอร์รี่

PANTONE®  
2033 C

Pantone

Rejected (Too Light)

PANTONE®  
200 C

Min Accepted

PANTONE®  
3517 C

Target

PANTONE®  
7622 C

Max Accepted

PANTONE  
7624 C

Rejected (Too Dark)

## 4. ระดับสี (Colour Chart) ของไส้สตรอเบอร์รี่

PANTONE®  
200 C

Pantone

PANTONE®  
187 C

Target

PANTONE®  
201 CPANTONE  
7427 C

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้  
ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova  
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

วันที่ \_\_\_\_\_

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

**SYNOVA**

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

**UNCONTROLLED COPY**

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Yogurt Mousse Cake / เค้กมูสโยเกิร์ตสตอเบอรี่ ลักษณะต่างๆ

5. ระดับสี (Colour Chart) ของวิปิ้งครีมตกแต่งสีขาว



Pantone **Target**

6. ระดับสี (Colour Chart) ของวิปิ้งครีมตกแต่งสีชมพู



**PANTONE®**  
705 U

Pantone **Rejected (Too Light)**



**PANTONE®**  
698 U

**Min Accepted**



**PANTONE®**  
699 U

**Target**



**PANTONE®**  
182 U

**Max Accepted**



**PANTONE®**  
700 U

**Rejected (Too Dark)**

7. ระดับสี (Colour Chart) ของเกล็ดช็อกโกแลตตกแต่งสีแดง



**PANTONE®**  
2031 C

Pantone **Rejected (Too Light)**



**PANTONE®**  
2033 C

**Min Accepted**



**PANTONE®**  
3517 C

**Target**



**PANTONE®**  
7628 C

**Max Accepted**



**PANTONE**  
7624 C

**Rejected (Too Dark)**

8. ระดับสี (Colour Chart) ของช็อกโกแลตตกแต่งรูปช็อกโกแลตบาร์



**PANTONE®**  
7499 U

**Target**

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้  
ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova  
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

วันที่ \_\_\_\_\_

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

**SYNOVA**

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

**UNCONTROLLED COPY**

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Yogurt Mousse Cake / เค้กมูสโยเกิร์ตสตอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

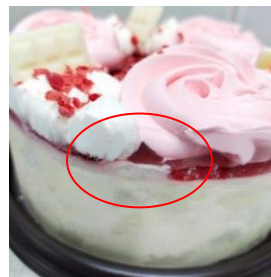
3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติของสินค้าและการตกแต่งหน้าเค้ก



มูสโยเกิร์ต, เจลลี่สตอเบอร์รี่ วิปป์ครีมตกแต่งหรือช็อกโกแลตตกแต่ง มีรู, ฟองอากาศ, รอยขีด, รอยแห้ว ขนาดไม่เกิน 1 ซม.



สปองจ์วานิลลา, มูสโยเกิร์ต, เจลลี่สตอเบอร์รี่, วิปป์ครีมตกแต่งและช็อกโกแลตตกแต่ง เลอะหรือมีสีซึมถึงกัน



การบีบวิปป์ครีมตกแต่งชนขอบพลาสติกพื้นเค้ก หรือมีส่วนประกอบใดๆเลอะไปยังพลาสติกแพ็คเกจ

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

วันที่ \_\_\_\_\_

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Yogurt Mousse Cake / เค้กมูสโยเกิร์ตสตอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

## 3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



วิปครีมตกแต่งสีขาวและสีชมพูอยู่ห่างจากพลาสติกพื้นเค้กไม่เกิน 1 ซม.



เกล็ดช็อกโกแลตตกแต่งสีแดงจะอยู่บนวิปครีมสีขาวและกลางชั้นเค้กเป็นส่วนใหญ่ โดยอาจพบในบริเวณอื่นๆ ได้บ้าง



ลักษณะการวางช็อกโกแลตตกแต่งรูปช็อกโกแลตบาร์เอียงเล็กน้อย และมีจำนวนครบ 3 ชั้น



ลักษณะการวางช็อกโกแลตตกแต่งรูปช็อกโกแลตบาร์ต้องหันหน้าไปทางเดียวกัน

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

วันที่ \_\_\_\_\_



## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

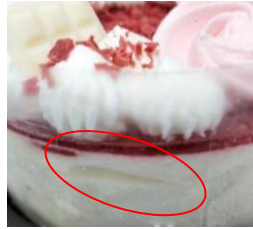
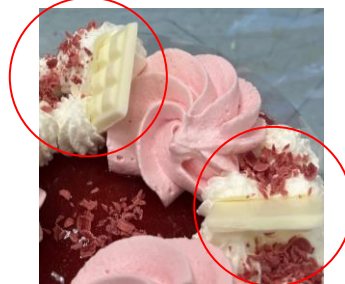
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Yogurt Mousse Cake / เค้กมูสโยเกิร์ตสตอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

## 3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะการบีบวิปป์ครีมตกแต่งสีชมพูแบบต่างๆ

## 4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)

มูส, เจลลี่สตอเบอร์รี่ หรือซ็อกโกแลตตกแต่ง มีรู, ฟองอากาศ, รอยขีด, รอยแห้ว ขนาดมากกว่า 1 ซม.วิปป์ครีมตกแต่งสีขาวและสีชมพูอยู่ห่างจากพลาสติกพื้นแก้ว มากกว่า 1 ซม.ลักษณะการวางซ็อกโกแลตตกแต่งรูปซ็อกโกแลตบาร์หันหน้าไป คนละด้าน

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

วันที่ \_\_\_\_\_

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Yogurt Mousse Cake / เค้กมูสโยเกิร์ตสตอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

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

การตกแต่งวิปครีมและซ็อกโกแลตตกแต่ง มีตำแหน่งหรือจำนวนไม่เป็นไปตามที่กำหนด

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_

วันที่ \_\_\_\_\_

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

UNCONTROLLED COPY

SYNOVA

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 ถั่วโนตระกูล 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 พืชตระกูลเดียวกับกับขึ้นฉ่าย 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"/>

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)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

## คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)

ข้อมูลโภชนาการ		
หนึ่งหน่วยบริโภค	:	65 กรัม
จำนวนหน่วยบริโภคต่อกล่อง	:	4
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค พลังงานทั้งหมด 160 กิโลแคลอรี		
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน*		
ไขมันทั้งหมด	9 ก.	14%
ไขมันอิ่มตัว	5 ก.	25%
ไขมันทรานส์	0 ก.	
คอเลสเตอรอล	40 มก.	13%
โปรตีน	3 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	17 ก.	6%
น้ำตาล	10 ก.	
โซเดียม	75 มก.	4%
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 Fruit   |                          |       |

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0279

## สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลนี้ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ \_\_\_\_\_

## สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ \_\_\_\_\_