

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA												
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-New York Cheesecake (Box-12Pcs)/ นีวอร์คชีสเค้ก (LN)			หมายเลขเอกสาร: SP-FN-763												
รหัสผลิตภัณฑ์ : 206600 (PD: 203187)			วันที่มีผลบังคับใช้: 19/12/2024												
Revision : 00			วันที่แก้ไข : 13/12/2024												
ลูกค้า : STD			UNCONTROLLED COPY 												
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : นีวอร์คชีสเค้ก ปริมาณชีสเค้กที่ใช้ครีมชีสคุณภาพระดับพรีเมียม นำเข้าจากประเทศ ออสเตรเลีย มารังสรรค์เป็นชีสเค้กระดับพรีเมียม ให้ความเข้มข้น เนื้อสัมผัสที่แน่น เนียน ด้วยความมันและหอมจากครีมชีส ส่วนฐานเป็นแครกเกอร์กรอบ หอมกลิ่นเนย เพิ่มเนื้อสัมผัสและรสชาติ ให้อร่อยมากยิ่งขึ้น															
ส่วนประกอบ : ครีมชีส, ไข่ไก่, แครกเกอร์, น้ำตาล, วิปปิ้งครีม, เนย, น้ามะนาว, วัตถุดิบเสีย, สีสังเคราะห์, สีธรรมชาติ และ กลิ่นสังเคราะห์															
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**															
รูปแบบการบรรจุ : Carton -12 Pcs (2 Boxes x 6 Pcs)															
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ -18°C - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง			ลักษณะทางกายภาพ :												
อายุผลิตภัณฑ์ : <table><thead><tr><th>อุณหภูมิ (°C)</th><th>ระยะเวลา (วัน)</th></tr></thead><tbody><tr><td>แช่แข็ง (Frozen)</td><td>≤ -18°C</td><td>365</td></tr><tr><td>แช่เย็น (Chill)</td><td>2-5 °C</td><td>3</td></tr><tr><td>อุณหภูมิปกติ (Ambient)</td><td>N/A</td><td>N/A</td></tr></tbody></table>			อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (วัน)	แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18°C	365	แช่เย็น (Chill)	2-5 °C	3	อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A	รูปทรง : ทรงสามเหลี่ยม	
อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (วัน)														
แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18°C	365													
แช่เย็น (Chill)	2-5 °C	3													
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A													
			กว้าง (W) : 4.8-5.8 ซม.												
			ยาว (L) : 9.5-10.5 ซม.												
			สูง (H) : 3.6-5.0 ซม.												
			เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A												
			น้ำหนัก (Wt) : 70-90 กรัม/ชิ้น												
สถานะการทำลาย : - การทำลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำลายอย่างสมบูรณ์			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :												
วิธีการอุ่น : N/A			สี : สีเหลืองนวล												
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น			กลิ่น : ครีมชีส และแครกเกอร์												
			รสชาติ : รสหวาน และรสเปรี้ยวเล็กน้อยจากชีส												
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 New York Cheesecake (Pack-6Pcs)/ นีวยอร์กชีสเค้ก (LN) ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของฐานแครกเกอร์



Pantone

PANTONE®
2005 U

Rejected (Too Light)

PANTONE®
2007 U

Min Accepted

PANTONE®
3547 U

Target

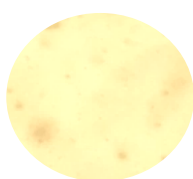
PANTONE®
7510 U

Max Accepted

PANTONE®
7511 UP

Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของหน้าชีสเค้ก

PANTONE®
7499 U

Pantone

Rejected (Too Light)

PANTONE®
2001 U

Min Accepted

PANTONE®
1215 U

Target

PANTONE®
2006 UP

Max Accepted

PANTONE®
7550 U

Rejected (Too Dark)

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดไม่เกิน 1.5 ซม. และไม่เกิน 3 จุด/ชิ้น

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)

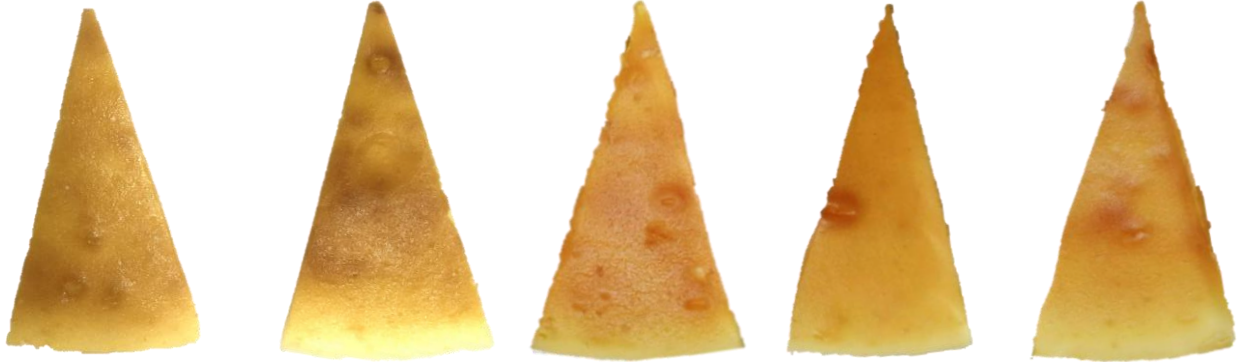
SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ New York Cheesecake (Pack-6Pcs)/ นิวยอร์กชีสเค้ก (LN) ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบจุดสีน้ำตาลเข้มบนผิวหน้าชีสเค้ก เนื่องจากกระบวนการอบที่มีการใช้ความร้อนส่งผลให้ครีมชีสเดือดเหือดเห็นเป็นจุดฟองอากาศสีน้ำตาลเข้ม



มุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม.



หน้าชีสเค้กร้า

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 New York Cheesecake (Pack-6Pcs)/ นีวยอร์กชีสเค้ก (LN) ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบรูบนหน้าเค้ก ขนาดไม่เกิน 0.5 ซม. และไม่เกิน 1 รู จากการตรวจวัดอุณหภูมิเค้ก



พบรอยเปื้อนสีขาว จากเนยบริเวณฐานแครกเกอร์

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 New York Cheesecake (Pack-6Pcs)/ นีวยอร์กชีสเค้ก (LN) ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบรอยแตกที่ขอบด้านหลังของเค้ก



พบรูหรือฟองอากาศขนาดไม่เกิน 0.5 ซม.

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบจุดสีขาวของครีมชีสที่ไม่แตกตัว

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 New York Cheesecake (Pack-6Pcs)/ นีวยอร์กชีสเค้ก (LN) ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)

พบรูฟองอากาศขนาดใหญ่เกิน 1 ซม. ในชั้นครีมชีส



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดเกิน 1.5 ซม.



ขอบหลังสูง



มุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยแห้ว เกิน 1 ซม.

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

รายการอาหารก่อภูมิแพ้ (14 Major Food Allergen List)	มี (Contain)	อาจมี (May Contain)	ไม่มี (Not Contain)
1. ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ (Peanut and Peanut Products)	☐	☒	☐
2. ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ (Soybean and Soybean Products)	☒	☐	☐
3. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ (Tree Nut and Tree Nut Products)			
3.1 แมคคาเดเมีย (Macadamia)	☐	☒	☐
3.2 วอลนัท (Walnuts)	☐	☒	☐
3.3 อัลมอนด์ (Almonds)	☐	☒	☐
3.4 พีแคน (Pecan)	☐	☒	☐
3.5 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (Cashew nut)	☐	☒	☐
3.6 มะพร้าว (Coconut)	☐	☒	☐
3.7 เฮเซลนัท (Hazelnut)	☐	☒	☐
3.8 ถั่วบราซิล (Brazil nut)	☐	☐	☒
3.9 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วในตระกูล Luoinus sp.)	☐	☐	☒
5. เมล็ดงาและผลิตภัณฑ์ (Sesame Seeds and Sesame Seed Products)	☐	☒	☐
6. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelliferae family and Products)	☐	☒	☐
7. ธัญพืชที่มีกลูเตน (Cereal containing gluten)			
7.1 ข้าวสาลี (Wheat)	☒	☐	☐
7.2 ข้าวบาร์เลย์ (Barley)	☐	☒	☐
7.3 ข้าวโอ๊ต (Oat)	☐	☒	☐
7.4 แป้งไรย์ (Rye Flour)	☐	☒	☐
7.5 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
8. ปลาและผลิตภัณฑ์ (Fish and Fish Products)	☐	☒	☐
9. สัตว์น้ำจำพวก กุ้ง, ปู และผลิตภัณฑ์ (Crustaceans and Crustaceans Products)			
9.1 กุ้ง (Shrimp, Prawn, Loster)	☐	☒	☐
9.2 ปู (Crab)	☐	☐	☒
9.3 อื่นๆ (Other) เช่น กุ้ง (Crayfish, Mantis shrimp) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
10. สัตว์น้ำจำพวก หอย, ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์ (Mollusk and Mollusk Products)			
10.1 หอย (Shellfish) เช่น หอยฝาเดียว (Univalve), หอยสองฝา (Bivalve), หอยเชลล์ (Scallop)	☐	☒	☐
10.2 ปลาหมึก (Squid, Octopus, Cephalopods) เช่น ปลาหมึกกระดอง (Cuttlefish)	☐	☐	☒
11. นมและผลิตภัณฑ์ (Milk and Dairy Products) รวมทั้ง Lactose	☒	☐	☐
12. ไข่และผลิตภัณฑ์ (Egg and Egg Products)	☒	☐	☐
13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfur Dioxide and Sulfite)	☐	☒	☐
14. มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์ (Mustard/Mustard Seed and Products)	☐	☒	☐

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

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 70 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories **182**

% Daily Value*

Total Fat 13.4g 17%

Saturated Fat 7.2g 36%

Cholesterol 70mg 23%

Sodium 150mg 7%

Total Carbohydrate 13g 5%

Dietary Fiber 0.1g 0%

Total Sugars 7.7g

Protein 3.4g

Vitamin D 5mcg 24%

Calcium 35mg 3%

Iron 1mg 4%

Potassium 54mg 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)

- | | | |
|--|--|--------------------------------|
| ☐ Vegan | ☐ No Egg | ☐ Other |
| ☐ Low Fat | ☒ No Margarine | |
| ☐ Low Sugar | ☒ No MSG | |
| ☐ No Preservative | ☐ No Artificial Colour | |
| ☐ No Milk | ☐ Contain Real Friut | |

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) : 10-1-03350-5-0015

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)