


ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์:	Cake-Strawberry White Choc Cheesecake (Box-12Pcs)/ สตรอเบอร์รี่ไวท์ช็อกชีสเค้ก		หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-758	
รหัสผลิตภัณฑ์:	206594 (PD 206595)		วันที่มีผลบังคับใช้: Draft	
Revision:	00		วันที่แก้ไข: 6/12/2024	
ลูกค้า:	STD			
คำอธิบายผลิตภัณฑ์:	สตรอเบอร์รี่ไวท์ช็อกชีสเค้ก ที่ประกอบด้วยส่วนของฐานโอริโอ้ผสมเนยฝรั่งเศส ชั้นกลางเป็นสตรอเบอร์รี่ไวท์ช็อกชีสเค้กที่ใช้ครีมชีสนำเข้าจากออสเตรเลีย รสชาติกลมกล่อมหวานมันดีเปรี้ยวเล็กน้อย รวดด้วยเกลซสตรอเบอร์รี่เข้มข้นที่มีส่วนผสมของเนื้อผลไม้แท้			
ส่วนประกอบ:	ครีมชีส, นม, ลูกเกดช็อกโกแลต, สตรอเบอร์รี่เข้มข้น, วิปป์ครีม, ไวท์ช็อกโกแลต, เนยฝรั่งเศส			
สารก่อภูมิแพ้:	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**			
รูปแบบการบรรจุ:	Carton - 12 Pcs (2 Boxes x 6 Pcs)			
สถานะการเก็บและการขนส่ง:	- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหัก - มีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง		ลักษณะทางกายภาพ:	
อายุผลิตภัณฑ์:	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)	รูปทรง:	สามเหลี่ยม
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	180	กว้าง (W):	4.8-5.8 ซม.
แช่เย็น (Chill)	2-5 $^{\circ}\text{C}$	3	ยาว (L):	9.5-10.5 ซม.
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A	สูง (H):	3.5-4.2 ซม.
สถานะการทำละลาย:	- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือนานกว่าสินค้าจะละลายอย่างสมบูรณ์ - การตั้งโชว์สินค้าในตู้เย็น ควรวางในกล่องใสที่มีฝาครอบเพื่อรักษาความชื้นของสินค้า ไม่ให้น้ำแข็งหรือสินค้าหาคั่ว		เส้นผ่านศูนย์กลาง (D):	N/A
วิธีการอุ่น:	N/A		น้ำหนัก (Wt):	≥ 85 กรัม/ชิ้น
ข้อกำหนดพิเศษ:	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น		ลักษณะทางประสาทสัมผัส:	
ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์			ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ	
จัดทำโดย:	ตรวจสอบโดย:		ฐาน(สินค้า) ชั้นกลาง(ชีสมฟูอ่อน) ชั้นบน(ลาวลาย)	
วันที่:	วันที่:		สี: สีแดง)	
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)	(QC Supervisor)		แต่ละชั้นจะมีลาวลายการวาดซอสที่ต่างกัน	
อนุมัติโดย:	อนุมัติโดย:		กลิ่น: กลิ่นสตรอเบอร์รี่ กลิ่นช็อกโกแลต และเนย	
วันที่:	วันที่:		รสชาติ: รสเปรี้ยว รสหวาน รสครีมชีส	
(Head of department)	(Head of QC department) (Head of QA department)		หมายเหตุ:	
			สินค้าอาจมีจุดสีน้ำตาลของเม็ดสตรอเบอร์รี่ เนื่องจากใช้เนื้อผลไม้แท้และลาวลายของหน้าสินค้าจะแตกต่างกันในแต่ละชั้น	

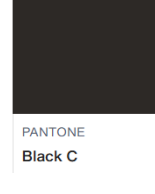
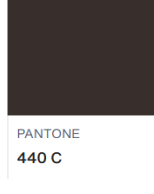
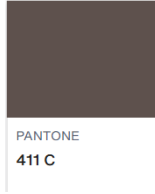
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry White Choc Cheesecake/ สตรอเบอร์รี่ไวท์ช็อกชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของฐานแครกเกอร์



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

2. ระดับสี (Colour Chart) ของสตรอเบอร์รี่ไวท์ช็อกชีสเค้ก



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

3. ระดับสี (Colour Chart) ของเกลซสตรอเบอร์รี่



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

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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry White Choc Cheesecake/ สตรอเบอร์รี่ไวท์ช็อกชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติของการตกแต่งเกลซสตรอเบอร์รี่



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดไม่เกิน 1.5 ซม. และไม่เกิน 3 จุด/ชิ้น



มุมสามเหลี่ยมปลายชิ้นมีรอยแห้วไม่เกิน 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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry White Choc Cheesecake/ สตรอเบอรี่ไวท์ช็อกชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ฐานแครกเกอร์, ชั้นชีสเค้ก หรือเกลซ เลอะหรือซึมถึงกันเล็กน้อย



พบรูหรือฟองอากาศขนาดไม่เกิน 0.5 ซม.

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:

วันที่:

(Head of department)

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วันที่:

(Head of QC department) (Head of QA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry White Choc Cheesecake/ สตรอเบอรี่ไวท์ช็อกชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบจุดสีขาวของครีมชีสที่ไม่แตกตัว



พบรูฟองอากาศขนาดใหญ่เกิน 1 ซม. ในชั้นครีมชีส



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดเกิน 1.5 ซม.



พบรอยซึมของเกลซลงมาจากชั้นชีสเค้ก ขนาดเกิน 1 ซม. หรือ เกิน 3 จุดต่อชิ้น

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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry White Choc Cheesecake/ สตรอเบอร์รี่ไวท์ช็อกชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



มุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยห่างเกิน 1 ซม.



เส้นของเกลซสตรอเบอร์รี่แผ่ออก หรือไม่เป็นเส้น หรือเป็นลายไม่ชัด



เส้นเกลซสตรอเบอร์รี่จาง มองเห็นน้อยเกินไป

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

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 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 Luouinus 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. ขิงขมิ้น พืชตระกูลเดียวกับขิงขมิ้น 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, ปลาน้ำจืด 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 ปลาน้ำจืด (Squid, Octopus, Cephalopods) เช่น ปลาน้ำจืดกระดอง (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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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&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

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 85

Servings: 1

Amount per serving

Calories 247

% Daily Value*

Total Fat 16.2g 21%

Saturated Fat 8.2g 41%

Cholesterol 36mg 12%

Sodium 219mg 10%

Total Carbohydrate 22.4g 8%

Dietary Fiber 0.3g 1%

Total Sugars 12g

Protein 3.7g

Vitamin D 1mcg 5%

Calcium 69mg 5%

Iron 1mg 5%

Potassium 73mg 2%

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

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0730

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)