


ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Cake-Caramel Macadamia Cheesecake (Box-12Pcs)/ คาราเมลแมคคาเดเมียชีสเค้ก		หมายเลขเอกสาร.: SP-FN-755	
รหัสผลิตภัณฑ์ :	206577 (PD 206576)		วันที่มีผลบังคับใช้: 9/12/2024	
Revision :	00		วันที่แก้ไข : 2/12/2024	
ลูกค้า :	STD			
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	คาราเมลแมคคาเดเมียชีสเค้ก ที่ประกอบด้วยส่วนของฐานแคร็กเกอร์ คุกกี้กรอบผสมเนยฝรั่งเศส ชั้นกลางเป็นคาราเมลชีสเค้กที่ใช้ครีมชีสนำเข้าจากออสเตรเลีย รสชาติเข้มข้นหวานมัน ราดด้วยเกลซคาราเมล ตกแต่งด้วย คาราเมลแมคคาเดเมีย			
ส่วนประกอบ :	ครีมชีส, วิปป์ครีม, แครกเกอร์, น้ำตาล, ไข่ไก่, เนยฝรั่งเศส และถั่วแมคคาเดเมีย			
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**			
รูปแบบการบรรจุ :	Carton -12 Pcs (2 Boxes x 6 Pcs)		ลักษณะทางกายภาพ :	
สภาวะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหัก - มีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง			
อายุผลิตภัณฑ์ :	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)	รูปทรง :	สามเหลี่ยม
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	180	กว้าง (W) :	4.7-5.7 ซม.
แช่เย็น (Chill)	2-5 $^{\circ}\text{C}$	3	ยาว (L) :	9.7-10.7 ซม.
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A	สูง (H) :	3.5-4.2 ซม.
สภาวะการทำละลาย :	- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะละลายอย่างสมบูรณ์ - การตั้งโชว์สินค้าในตู้แช่เย็น ควรวางในกล่องใสที่มีฝาครอบเพื่อรักษาความชื้นของสินค้า ไม่ให้หน้าแห้งหรือสินค้าหดตัว		เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	N/A
วิธีการอุ่น :	N/A		น้ำหนัก (Wt) :	≥ 105 กรัม/ชิ้น
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น		ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์			ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ	
จัดทำโดย:	สุวิมล		ตรวจสอบโดย:	
วันที่:	02/12/2024		วันที่:	
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)			(QC Supervisor)	
อนุมัติโดย:	อ.กมล		อนุมัติโดย:	
วันที่:	02/12/2024		วันที่:	
(Head of department)			(Head of QC department) (Head of QA department)	

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cheesecake / คาราเมลแมคคาเดเมียชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของฐานแครกเกอร์



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

2. ระดับสี (Colour Chart) ของคาราเมลครีมชีส



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

3. ระดับสี (Colour Chart) ของเกลซคาราเมล



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

*หมายเหตุ: สีของเกลซมีการเปลี่ยนแปลงตามอุณหภูมิ เมื่ออุณหภูมิสูงสีจะเข้มขึ้น และอุณหภูมิต่ำสีจะอ่อนลง

4. ระดับสี (Colour Chart) ของคาราเมลแมคคาเดเมีย



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

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิมล

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

02/12/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วิมล

อนุมัติโดย:

วันที่:

02/12/2024

วันที่:

(Head of department)

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cheesecake / คาราเมลแมคคาเดเมียชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดไม่เกิน 1.5 ซม. และไม่เกิน 3 จุด/ชิ้น



มุมสามเหลี่ยมปลายชิ้นมีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม.



พบรูหรือฟองอากาศขนาดไม่เกิน 0.5 ซม.

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:

สุวิมลสร

วันที่:

02/12/2024

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:

อิม

วันที่:

02/12/2024

(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 Caramel Macadamia Cheesecake / คาราเมลแมคคาเดเมียชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ฐานแครกเกอร์, คาราเมลครีมชีส, หรือเกลสคาราเมล เลอะหรือมีลิซึมถึงกัน

พบรอยซึมของซอสคาราเมลที่ชั้นมูสด้านหลังเค้ก โดยซอสคาราเมลไหลลงมา ไม่เกิน 1.5 ซม.

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิมลสร่า

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

02/12/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

อนุมัติโดย:

วันที่:

02/12/2024

วันที่:

(Head of department)

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cheesecake / คาราเมลแมคคาเดเมียชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบจุดสีขาวของครีมชีสที่ไม่แตกตัว



พบรูฟองอากาศขนาดใหญ่เกิน 1 ซม. ในชั้นครีมชีส



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดเกิน 1.5 ซม.



พบรอยฉีกของซอสคาราเมลที่ชั้นนุสด้านหลังเค้ก โดยซอสคาราเมลไหลลงมา เกิน 1.5 ซม.

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สงัดสรุ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

02/12/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

อนุมัติโดย:

วันที่:

02/12/2024

วันที่:

(Head of department)

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Caramel Macadamia Cheesecake / คาราเมลแมคคาเดเมียชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



มุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยแห้วเกิน 1 ซม.



มีหยดน้ำบนหน้ากานาช



ซอสเคลือบแมคคาเดเมียเยอะเกินไปจนมองไม่เห็น



แมคคาเดเมียซิดขอบหรือเอียง < 0.5 ซม.

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิมลสรุ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

02/12/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

สุวิมลสรุ

อนุมัติโดย:

วันที่:

02/12/2024

วันที่:



(Head of department)

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

SYNOVA

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย 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 (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"/>
ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์		ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ	
จัดทำโดย: 	ตรวจสอบโดย:		
วันที่: 02/12/2024	วันที่:		
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)	(QC Supervisor)		
อนุมัติโดย: 	อนุมัติโดย:		
วันที่: 02/12/2024	วันที่:		
(Head of department)	(Head of QC department) (Head of QA department)		

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบกับค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 105

Servings: 1

Amount per serving

Calories 357

% Daily Value*

Total Fat 27.5g 35%

Saturated Fat 14.3g 71%

Cholesterol 95mg 32%

Sodium 286mg 12%

Total Carbohydrate 23.7g 9%

Dietary Fiber 0.5g 2%

Total Sugars 12.2g

Protein 5.5g

Vitamin D 4mcg 22%

Calcium 68mg 5%

Iron 1mg 7%

Potassium 102mg 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)

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

เลขสารบอาหาร (FDA No.) :

10-1-03350-5-0728

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:

สุวิมล

วันที่:

02/12/2024

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:

สุวิมล

วันที่:

02/12/2024

(Head of department)

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วันที่:

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