

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-754

วันที่มีผลบังคับใช้: 4/12/2024

วันที่แก้ไข: 29/11/2024

ชื่อผลิตภัณฑ์: Cake-Dubai Chocolate Cheesecake (Box-12Pcs)/ ช็อกโกแลตดูไบชีสเค้ก

รหัสผลิตภัณฑ์: 206575 (PD 206574)

Revision: 01

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ช็อกโกแลตดูไบชีสเค้ก ที่ประกอบด้วยส่วนของฐานแคร็กเกอร์กรอบผสมเนยฝรั่งเศส ชั้นกลางเป็นช็อกโกแลตชีสเค้กที่ใช้ครีมชีสนำเข้าจากออสเตรเลีย รสชาติเข้มข้นหวานมัน ราดด้วยกานาชช็อกโกแลต 56% ตกแต่งด้วยเส้นนูนาฟาและลูกชอสพิสตาชิโอและเนยฝรั่งเศส

ส่วนประกอบ: ครีมชีส, วิปปิ้งครีม, ไข่ไก่, เนยฝรั่งเศส, คาร์กช็อกโกแลต, น้ำตาล, นม, เจลาติน, นูนาฟา และถั่วพิสตาชิโอ

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้รายการตามแนบท้าย

อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ: Carton -12 Pcs (2 Boxes x 6 Pcs)

สภาวะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี "ไม่" ได้รับความเสียหายหรือแตกหัก
และมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน
- สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง

อายุผลิตภัณฑ์:	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	180
แช่เย็น (Chill)	$2-5^{\circ}\text{C}$	3
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A

สภาวะการทำละลาย: - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะแช่เย็น (อุณหภูมิ $2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์
- นำนูนาฟาใส่ชิว ตกแต่งด้านบนสินค้าชั้นละ 3 กรัม

วิธีการอุ่น: N/A

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสียต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น



ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง:	สามเหลี่ยม
กว้าง (W):	5.0-6.0 ซม.
ยาว (L):	9.5-10.5 ซม.
สูง (H):	3.5-4.2 ซม.
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D):	N/A
น้ำหนัก (Wt):	≥ 95 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี:	น้ำตาล น้ำตาลเข้ม และเขียว
กลิ่น:	ช็อกโกแลต เนย และถั่วพิสตาชิโอ
รสชาติ:	รสหวาน รสครีมชีส รสหอมมัน และขมเล็กน้อย

หมายเหตุ

1.ฐานเค้กสีเขียวและนูนาฟาสีเขียวตกแต่งจะลดลงตามระยะเวลาการเก็บ เนื่องจากถูกซับน้ำร้อนและสีจะเข้มขึ้นเล็กน้อย

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิไลสร

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

29/11/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

สุวิไลสร

อนุมัติโดย:

วันที่:

29/11/2024

วันที่:

(Head of department)

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

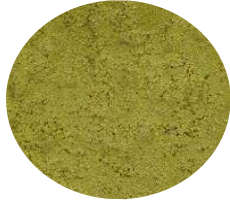
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Dubai Chocolate Cheesecake / ช็อกโกแลตดูไบชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของฐานแครกเกอร์



Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

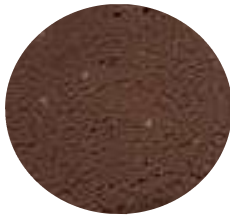
Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)



2. ระดับสี (Colour Chart) ของช็อกโกแลตชีส



Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)



3. ระดับสี (Colour Chart) ของกานาชช็อกโกแลต



Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)



4. ระดับสี (Colour Chart) ของคุกกี้ชีสเขียว



Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)



ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิไลสร่า

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

29/11/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

สุวิไลสร่า

อนุมัติโดย:

วันที่:

29/11/2024

วันที่:

(Head of department)

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Dubai Chocolate Cheesecake / ช็อกโกแลตดูไบชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดไม่เกิน 1.5 ซม. และไม่เกิน 3 จุด/ชิ้น



มุมสามเหลี่ยมปลายชิ้นมีรอยแหงนไม่เกิน 1 ซม.



พบรูหรือฟองอากาศขนาดไม่เกิน 0.5 ซม.



ฐานแครกเกอร์, ช็อกโกแลตชีส, หรือกานาชช็อกโกแลต เลอะหรือมีสีซึมถึงกัน

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิไลสร่า

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

29/11/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

อนุมัติโดย:

วันที่:

29/11/2024

วันที่:

(Head of department)

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Dubai Chocolate Cheesecake / ช็อกโกแลตดูไบชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบจุดสีขาวของครีมชีสที่ไม่แตกตัว



พบรูฟองอากาศขนาดใหญ่เกิน 1 ซม. ในชั้นครีมชีส



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดเกิน 1.5 ซม.



พบรูฟองอากาศขนาดใหญ่เกิน 1 ซม. ระหว่างชั้นกานาชกับช็อกโกแลตชีส

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิมลสรุ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

29/11/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

สุวิมลสรุ

อนุมัติโดย:

วันที่:

29/11/2024

วันที่:

(Head of department)

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Dubai Chocolate Cheesecake / ช็อกโกแลตดูไปชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

6. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



มุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยแห้วเกิน 1 ซม.



มีหยดน้ำบนหน้ากานาช

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิมล

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

29/11/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

สุวิมล

อนุมัติโดย:



วันที่:

29/11/2024

วันที่:

(Head of department)

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)		SYNOVA		
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).....พิสตาชิโอ.....	<input checked="" 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 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 (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: 29/11/2024	วันที่:			
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)	(QC Supervisor)			
อนุมัติโดย: 	อนุมัติโดย:			
วันที่: 29/11/2024	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: 90

Servings: 1

Amount per serving

Calories 284

% Daily Value*

Total Fat 19.3g 25%

Saturated Fat 10.9g 54%

Cholesterol 107mg 36%

Sodium 95mg 4%

Total Carbohydrate 24.4g 9%

Dietary Fiber 1.5g 5%

Total Sugars 18.2g

Protein 5.3g

Vitamin D 11mcg 57%

Calcium 67mg 5%

Iron 1mg 8%

Potassium 178mg 4%

*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.) :

10-1-03350-5-0729

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:

สุวิมล

วันที่:

29/11/2024

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:

สุวิมล

วันที่:

29/11/2024

(Head of department)

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วันที่:

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