


ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA	
ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Cake-Thai Tea Cheesecake (Box-12Pcs)/ ชีสเค้กชาไทย		หมายเลขเอกสาร: SP-FN-760	
รหัสผลิตภัณฑ์ :	206593 (PD 206592)		วันที่มีผลบังคับใช้: 12/12/2024	
Revision :	00		วันที่แก้ไข : 6/12/2024	
ลูกค้า :	STD			
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	ชีสเค้กชาไทย ที่ประกอบด้วยส่วนของฐานกรอบผสมเนยฝรั่งเศส ชั้นกลางเป็นชาไทยชีสเค้กที่ใช้ครีมชีสนำเข้าจากออสเตรเลีย ราดด้วยเกลซชาไทยเข้มข้น รสชาติกลมกล่อมหวานมัน			
ส่วนประกอบ :	ครีมชีส, วิปปิ้งครีม, บราวนี่ซูการ์สดรูเซล, นม, น้ำตาล, นมข้นหวาน, ไข่ไก่, ผงชาไทย, 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 - สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง		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 :	- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะละลายอย่างสมบูรณ์ - การตั้งโชว์สินค้าในตู้เย็น ควรวางในกล่องใส่ที่มีฝาครอบเพื่อรักษาความชื้นของสินค้า ไม่ให้หน้าแห้งหรือสินค้าหืดตัว		เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	N/A
วิธีการอุ่น :	N/A		น้ำหนัก (Wt) :	≥ 100 กรัม/ชิ้น
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น		ลักษณะทางประสาทสัมผัส :	
ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์			ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ	
จัดทำโดย:	สุวิมลสุธา		ตรวจสอบโดย:	
วันที่:	06/12/2024		วันที่:	
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)			(QC Supervisor)	
อนุมัติโดย:	สุวิมล		อนุมัติโดย:	
วันที่:	06/12/2024		วันที่:	
(Head of department)			(Head of QC department) (Head of QA department)	

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

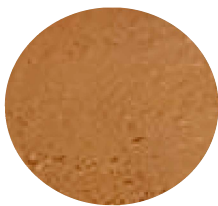
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Thai Tea Cheesecake/ ชีสเค้กชาไทย ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของฐานแครกเกอร์



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

2. ระดับสี (Colour Chart) ของชาไทยครีมชีส



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

3. ระดับสี (Colour Chart) ของกลดชาไทย



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

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิมล

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

06/12/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วิวัฒน์

อนุมัติโดย:

วันที่:

06/12/2024

วันที่:

(Head of department)

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Thai Tea Cheesecake/ ชีสเค้กชาไทย ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดไม่เกิน 1.5 ซม. และไม่เกิน 3 จุด/ชิ้น



มุมตามเหลี่ยมปลายชิ้นมีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม.



พบรูหรือฟองอากาศขนาดไม่เกิน 0.5 ซม.

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิไลสร่า

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

06/12/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

อ.วิไลสร่า

อนุมัติโดย:

วันที่:

06/12/2024

วันที่:

(Head of department)

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

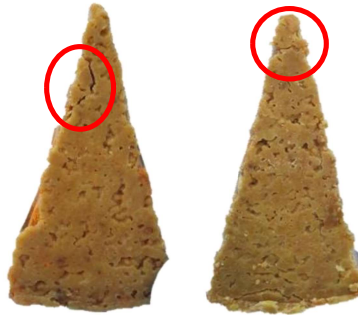
ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Thai Tea Cheesecake/ ชีสเค้กชาไทย ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ฐานแครกเกอร์, ชั้นครีมชีส, หรือเกลชชาไทย เลอะหรือมีสีเข้มถึงกันเล็กน้อย



พบรอยร้าวที่ฐาน แต่ไม่แตกออกจากกัน

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สีฟ้า

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

06/12/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

สีฟ้า

อนุมัติโดย:

วันที่:

06/12/2024

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. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบจุดสีขาวของครีมชีสที่ไม่แตกตัว



พบรูฟองอากาศขนาดใหญ่เกิน 1 ซม. ในชั้นครีมชีส



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดเกิน 1.5 ซม.



ทาเจลไม่ทั่ว

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิมล

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

06/12/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วิวัฒน์

อนุมัติโดย:

วันที่:

06/12/2024

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. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



มุมสามเหลี่ยมปลายชิ้นมีรอยแห้วเกิน 1 ซม.



มีหยดน้ำบนหน้ากานาช



พบขอบด้านหลังเค้ก

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สีมีสสร่า

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

06/12/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

สีมีสสร่า

อนุมัติโดย:

วันที่:

06/12/2024

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 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 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: 06/12/2024	วันที่:		
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)	(QC Supervisor)		
อนุมัติโดย: 	อนุมัติโดย:		
วันที่: 06/12/2024	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: 100

Servings: 1

Amount per serving

Calories 303

% Daily Value*

Total Fat 21.9g 28%

Saturated Fat 11.6g 58%

Cholesterol 67mg 22%

Sodium 250mg 11%

Total Carbohydrate 23.1g 8%

Dietary Fiber 0.3g 1%

Total Sugars 11.7g

Protein 4.7g

Vitamin D 2mcg 9%

Calcium 84mg 6%

Iron 1mg 5%

Potassium 103mg 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.) :

10-1-03350-5-0731

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

สุวิมล

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

06/12/2024

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

สุวิมล

อนุมัติโดย:

วันที่:

06/12/2024

วันที่:

(Head of department)

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