

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Cake-Uji Matcha Cheesecake (Box-12Pcs)/ อูจิมัทชะชีสเค้ก

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-759

รหัสผลิตภัณฑ์: 206597 (PD 206596)

วันที่มีผลบังคับใช้: Draft

Revision: 00

วันที่แก้ไข: 6/12/2024

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: อูจิมัทชะชีสเค้ก ที่ประกอบด้วยส่วนของฐานกรอบกรอบผสมเนยจากฝรั่งเศส และชั้นอูจิมัทชะชีสเค้กที่ใช้ครีมชีสนำเข้าจากออสเตรเลียผสมผสานกับอูจิมัทชะของญี่ปุ่น รสชาติเข้มข้น กลมกล่อมหวานมัน

ส่วนประกอบ: ครีมชีส, บราวนี่ซูการ์สตรูเซล, นม, วิปป์ครีม, น้ำตาล, เนยฝรั่งเศส, ผงอูจิมัทชะ

สตาร์ก้อมูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก้อมูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย
อ้างอิงสารก้อมูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

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



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): ≥ 85 กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: ฐาน(สีน้ำตาล) ชั้นชีสเค้ก(สีเขียวมัทชะ)

กลิ่น: กลิ่นอูจิมัทชะ และเนย

รสชาติ: รสหวาน รสครีมชีส รสมัทชะ

หมายเหตุ:

สินค้าอาจมีจุดสีเขียวเข้มของผงอูจิมัทชะ ที่หน้าขนมและชั้นชีสเค้ก เนื่องจากใช้ชาแท้

สถานะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ ≤ -18 °C

- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหัก
และมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์จำนวนนอกและด้านใน
- สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง

อายุผลิตภัณฑ์: อุณหภูมิ (°C) ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen) ≤ -18 °C 180

แช่เย็น (Chill) 2-5 °C 3

อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/A N/A

สถานะการทำละลาย: - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 °C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะละลายอย่างสมบูรณ์
- การตั้งโชว์สินค้าในตู้แช่ ควรวางในกล่องใสที่มีฝาครอบเพื่อรักษาความชื้นของสินค้า ไม่ให้หน้าแห้งหรือสินค้าหกรั่ว

วิธีการอุ่น: N/A

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

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)

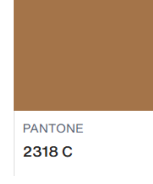
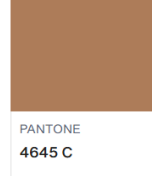
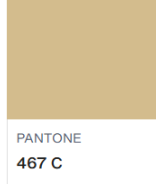
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Uji Matcha Cheesecake/ อูจิมัทชะชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของฐานแครกเกอร์



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

2. ระดับสี (Colour Chart) ของอูจิมัทชะชีสเค้ก



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

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



พบรูหรือฟองอากาศที่ชั้นชีสเค้ก ขนาดไม่เกิน 0.5 ซม.



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

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Uji Matcha Cheesecake/ อูจิมัทชะชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

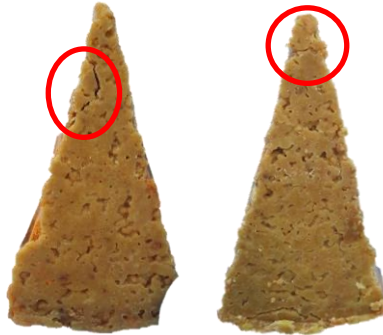
3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



มุมสามเหลี่ยมปลายชั้นมีรอยแห้วไม่เกิน 1 ซม.



ฐานแครกเกอร์ หรือ ชั้นชีสเค้ก เลอะหรือซึมถึงกันเล็กน้อย



พบรอยร้าวที่ฐาน แต่ไม่แตกออกจากกัน

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)

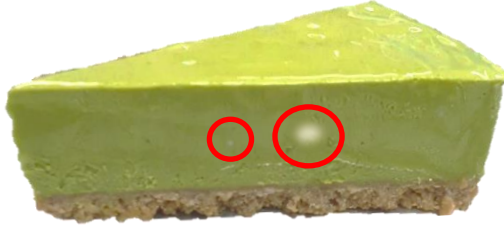
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Uji Matcha Cheesecake/ อูจิมัทชะชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบจุดสีขาวของครีมชีสที่ไม่แตกตัว



พบรูฟองอากาศขนาดใหญ่เกิน 1 ซม. ในชั้นครีมชีส



ฐานแครกเกอร์มีรอยแตกขนาดเกิน 1.5 ซม.



มุมสามเหลี่ยมปลายชิ้นมีรอยแห้วเกิน 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 Uji Matcha Cheesecake/ อูจิมัทชะชีสเค้ก ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบขอบด้านหลังเค้ก

ด้านข้างเค้กไม่เรียบ แหว่ง/เว้า หรือยื่น/เอียงออกมา ขนาดกว้างเกิน 0.5 ซม. และยาวเกิน 1.5 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)

<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

<p>จัดทำโดย: ตรวจสอบโดย:</p> <p>วันที่: วันที่:</p> <p style="text-align: center;">(RD Officer/R&D Specialist/Chef) (QC Supervisor)</p> <p>อนุมัติโดย: อนุมัติโดย:</p> <p>วันที่: วันที่:</p> <p style="text-align: center;">(Head of department) (Head of QC department) (Head of QA department)</p>	
---	--

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบกับค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 85

Servings: 1

Amount per serving

Calories 258

% Daily Value*

Total Fat 19.4g 25%

Saturated Fat 10.1g 51%

Cholesterol 49mg 16%

Sodium 248mg 11%

Total Carbohydrate 17.9g 7%

Dietary Fiber 0.3g 1%

Total Sugars 6.8g

Protein 4.1g

Vitamin D 1mcg 4%

Calcium 65mg 5%

Iron 1mg 5%

Potassium 76mg 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 type="checkbox"/> Contain Real Friut | |

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0732

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)