

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)			SYNOVA												
ชื่อผลิตภัณฑ์ : Cake-Chocolate Bar Cake (Box-14Pcs)/ เค้กช็อกโกแลตบาร์			หมายเลขเอกสาร: SP-FN-792												
รหัสผลิตภัณฑ์ : 206794 (PD 206793)			วันที่มีผลบังคับใช้: 31/3/2025												
Revision : 00			วันที่แก้ไข : 28/3/2025												
ลูกค้า : IKEA			UNCONTROLLED COPY 												
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : ช็อกโกแลตบาร์เค้ก ฐานเค้กช็อกโกแลต (ไม่กรอบ) ทานคู่กับช็อกโกแลตมูส และด้านบนเป็นช็อกโกแลตกานาช															
ส่วนประกอบ : นม, ชีฟฟอนช็อกโกแลต, ลูกเกดช็อกโกแลต, วิปป์ครีม, ช็อกโกแลต, ไข่, มาการีน, น้ำตาล, ผงโกโก้, เจลาติน, เกลือ, วัตถุกันเสีย															
สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**															
รูปแบบการบรรจุ : Carton -14 Pcs (2 Boxes x 7 Pcs)															
สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหัก - มีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง			ลักษณะทางกายภาพ :												
อายุผลิตภัณฑ์ : <table><thead><tr><th>อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)</th><th>ระยะเวลา (วัน)</th></tr></thead><tbody><tr><td>แช่แข็ง (Frozen)</td><td>$\leq -18^{\circ}\text{C}$</td><td>180</td></tr><tr><td>แช่เย็น (Chill)</td><td>$2-5^{\circ}\text{C}$</td><td>2</td></tr><tr><td>อุณหภูมิปกติ (Ambient)</td><td>N/A</td><td>N/A</td></tr></tbody></table>			อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)	แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	180	แช่เย็น (Chill)	$2-5^{\circ}\text{C}$	2	อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A	รูปทรง : สี่เหลี่ยมผืนผ้า กว้าง (W) : 3.8 - 4.2 ซม. ยาว (L) : 7.8 - 8.2 ซม. สูง (H) : 1.7 - 2.5 ซม. เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A น้ำหนัก (Wt) : ≥ 50 กรัม/ชิ้น	
อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)														
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	180													
แช่เย็น (Chill)	$2-5^{\circ}\text{C}$	2													
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A													
สถานะการทำละลาย : - การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ $2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์			ลักษณะทางประสาทสัมผัส :												
วิธีการอุ่น : N/A			สี : สีน้ำตาลเข้ม กลิ่น : กลิ่นช็อกโกแลต รสชาติ : รสหวาน และรสขมเล็กน้อยจากผงโกโก้												
ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น			หมายเหตุ : เค้กนี้ไม่เหมาะกับการตั้งโชว์ เหมาะสำหรับแต่งจานเสิร์ฟทานเลย เนื่องจากเค้กชั้นเล็กเสียด้านความชื้นง่าย จะทำให้เค้กแห้งหรือหดรตัว												
สำหรับลูกค้า:			สำหรับบริษัทซินโนวา:												
ผู้ขอรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้			ผู้แทนจากบริษัท Synova												
ลายเซ็นของลูกค้า			ลายเซ็นของผู้แทน												
วันที่			วันที่												

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

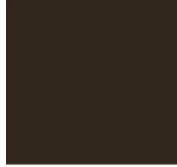
UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Chocolate Bar Cake / เค้กช็อกโกแลตบาร์ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของฐาน



Pantone

PANTONE®
Black 4 C

Target

2. ระดับสี (Colour Chart) ของมูสเลมอน



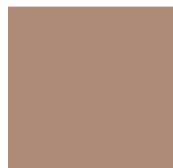
Pantone

PANTONE®
4755 C

Rejected (Too Light)

PANTONE®
4735 C

Min Accepted

PANTONE®
4725 C

Target

PANTONE®
4715 C

Max Accepted

PANTONE®
4705 C

Rejected (Too Dark)

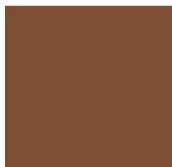
3. ระดับสี (Colour Chart) ของช็อกโกแลตคานาซ



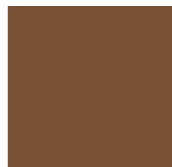
Pantone

PANTONE®
4715 C

Rejected (Too Light)

PANTONE®
7588 C

Min Accepted

PANTONE®
7568 C

Target

PANTONE®
161 C

Max Accepted

PANTONE®
476 C

Rejected (Too Dark)

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่เราได้ไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

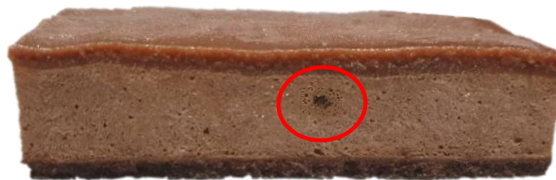
UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Chocolate Bar Cake / เค้กช็อกโกแลตบาร์ ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ฐานมีรอยแตกขนาดไม่เกิน 1.5 ซม. และไม่เกิน 3 จุด/ชิ้น



พบรูหรือฟองอากาศขนาดไม่เกิน 0.5 ซม.



ฐาน, ชั้นมูส เลอะหรือมีสีซึมถึงกัน

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นของลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นของผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Chocolate Bar Cake / เค้กช็อกโกแลตบาร์ ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



พบรูฟองอากาศขนาดใหญ่เกิน 1 ซม. ในชั้นช็อกโกแลตมูส



ฐานมีรอยแตกขนาดเกิน 1.5 ซม.



มุมปลายชิ้นมีรอยแห้ว

ถ้ารับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่จะระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

ถ้ารับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Chocolate Bar Cake / เค้กช็อกโกแลตบาร์ ลักษณะต่างๆ

5. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**

ความสูงไม่เท่ากันทั้งชิ้น/ ความสูงแต่ละชั้นเอียงอย่างเห็นได้ชัด



หน้าแตกและ หรือ มีรอยเปื้อนแบบแก้ไขไม่ได้

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลทีระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

รายการอาหารก่อภูมิแพ้ (14 Major Food Allergen List)	มี (Contain)	อาจมี (May Contain)	ไม่มี (Not Contain)
1. ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ (Peanut and Peanut Products)	☐	☒	☐
2. ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ (Soybean and Soybean Products)	☒	☐	☐
3. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ (Tree Nut and Tree Nut Products)			
3.1 แมคคาเดเมีย (Macadamia)	☐	☒	☐
3.2 วอลนัท (Walnuts)	☐	☒	☐
3.3 อัลมอนด์ (Almonds)	☐	☒	☐
3.4 พีแคน (Pecan)	☐	☒	☐
3.5 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (Cashew nut)	☐	☒	☐
3.6 มะพร้าว (Coconut)	☐	☒	☐
3.7 เฮเซลนัท (Hazelnut)	☐	☒	☐
3.8 ถั่วบราซิล (Brazil nut)	☐	☐	☒
3.9 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วโนตระกูล Luoinus sp.)	☐	☐	☒
5. เมล็ดงาและผลิตภัณฑ์ (Sesame Seeds and Sesame Seed Products)	☐	☒	☐
6. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกับขึ้นฉ่าย และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelliferae family and Products)	☐	☒	☐
7. ธัญพืชที่มีกลูเตน (Cereal containing gluten)			
7.1 ข้าวสาลี (Wheat)	☒	☐	☐
7.2 ข้าวบาร์เลย์ (Barley)	☐	☒	☐
7.3 ข้าวโอ๊ต (Oat)	☐	☒	☐
7.4 แป้งไรย์ (Rye Flour)	☐	☒	☐
7.5 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
8. ปลาและผลิตภัณฑ์ (Fish and Fish Products)	☐	☒	☐
9. สัตว์น้ำจำพวก กุ้ง, ปู และผลิตภัณฑ์ (Crustaceans and Crustaceans Products)			
9.1 กุ้ง (Shrimp, Prawn, Loster)	☐	☒	☐
9.2 ปู (Crab)	☐	☐	☒
9.3 อื่นๆ (Other) เช่น กุ้ง (Crayfish, Mantis shrimp) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
10. สัตว์น้ำจำพวก หอย, ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์ (Mollusk and Mollusk Products)			
10.1 หอย (Shellfish) เช่น หอยฝาเดียว (Univalve), หอยสองฝา (Bivalve), หอยเชลล์ (Scallop)	☐	☒	☐
10.2 ปลาหมึก (Squid, Octopus, Cephalopods) เช่น ปลาหมึกกระดอง (Cuttlefish)	☐	☐	☒
11. นมและผลิตภัณฑ์ (Milk and Dairy Products) รวมทั้ง Lactose	☒	☐	☐
12. ไข่และผลิตภัณฑ์ (Egg and Egg Products)	☒	☐	☐
13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfur Dioxide and Sulfite)	☐	☒	☐
14. มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์ (Mustard/Mustard Seed and Products)	☐	☒	☐

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)

Nutrition Facts

Serving size: 50

Servings: 1

Amount per serving

Calories 140

% Daily Value*

Total Fat 9.1g 12%

Saturated Fat 3.7g 19%

Cholesterol 29mg 10%

Sodium 142mg 6%

Total Carbohydrate 13g 5%

Dietary Fiber 0.7g 2%

Total Sugars 8.6g

Protein 2.7g

Vitamin D 2mcg 9%

Calcium 33mg 3%

Iron 1mg 4%

Potassium 75mg 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.

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

เลขสารบบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0770

สำหรับลูกค้า:

ผู้ขอรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____