


ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)		SYNOVA			
ชื่อผลิตภัณฑ์:	Cake-Mini Hokkaido Milk Cake (Box-8Pcs) มินิเค้กนมช็อกโกโกลด	หมายเลขเอกสาร:	SP-FN-571		
รหัสผลิตภัณฑ์:	204589 (PD: 204588)	วันที่มีผลบังคับใช้:	01/08/2023		
Revision:	02	วันที่แก้ไข:	21/07/2023		
ลูกค้า:	STD	UNCONTROLLED COPY			
คำอธิบายผลิตภัณฑ์:	มินิช็อกโกโกลดมินิเค้ก คัพเค้กนมช็อกโกโกลด คัพเค้กเนื้อนุ่มเนื้อแป้งละเอียดนุ่มชุ่มฉ่ำหอมเนยหอมหวานกลิ่นนมช็อกโกโกลด ผสานรสชาติกับครีมชีสฟรอสต์ติ้งรสกลมกล่อม ผสานรสชาติเข้ากันได้อย่างลงตัว				
ส่วนประกอบ:	นม, เนย, แป้งสาลี, น้ำตาล, ครีมชีส, ไข่ไก่, วิปปิ้งครีม, ผงคัสตาร์ด, วัตดูกันเสีย, สีธรรมชาติ, กลิ่นสังเคราะห์				
สารก่อภูมิแพ้:	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**				
รูปแบบการบรรจุ:	- บรรจุ 4 ชั้น/กล่องพลาสติก - บรรจุ 2 กล่องพลาสติก/กล่องลูกฟูก - บรรจุ 8 ชั้น/กล่องลูกฟูก	ลักษณะทางกายภาพ:			
สถานะการเก็บและการขนส่ง:	- เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน - สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง	รูปทรง:	ทรงถ้วย		
อายุผลิตภัณฑ์:	อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)	ระยะเวลา (วัน)	กว้าง (W):	-	
แช่แข็ง (Frozen)	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	365	ยาว (L):	-	
แช่เย็น (Chill)	2-5 $^{\circ}\text{C}$	3	สูง (H):	4.5-6.0 ซม. (รวมครีมตกแต่ง)	
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A	เส้นผ่านศูนย์กลาง (D):	5.5-7.0 ซม.	
สถานะการทำละลาย:	- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสถานะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำการละลายอย่างสมบูรณ์	ลักษณะทางประสาทสัมผัส:		สี:	สีเหลืองนวล, ขาวครีม
วิธีการอุ่น:	N/A	กลิ่น:		ครีมชีส และเนย	
ข้อกำหนดพิเศษ:	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ - ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น	รสชาติ:		รสหวาน และรสเปรี้ยวเล็กน้อยจากชีส	
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

UNCONTROLLED COPY

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Mini Hokkaido Milk Cake/มินิเค้กรสนมฮอกไกโด ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของเค้ก



Rejected (Too Light)

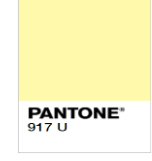
Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของหน้าครีมชีส



Pantone

Rejected (Too Light)

Min Accepted

Target

Max Accepted

Rejected (Too Dark)

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ

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

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Mini Hokkaido Milk Cake/มินิเค้กรสนมฮอกไกโด ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะปกติ (ต่อ)



ลักษณะรูปทรงปกติ



พบฟองอากาศบนชั้นเค้ก

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

UNCONTROLLED COPY

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Mini Hokkaido Milk Cake/มินิเค้กนมสอโกโกโด้ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



กระดาษกระพรวน/ขั้ว/อ้า/หลุดออกจากสินค้า เล็กน้อย (ไม่ถึงฐาน)



พบฟองอากาศบนชั้นครีม ขนาดไม่เกิน 1.0 ซม.

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ครีมเลอะ ลักษณะดังรูป

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

UNCONTROLLED COPY

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Mini Hokkaido Milk Cake/มินิเค้กนมสอโกโกโต ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)

ครีมถูกป้าย ลักษณะดังรูป



กระดาษทรงกรวย/ซัพ/ฮ้าหลุดออกจากสินค้า จนเห็นฐานสินค้า

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 UNCONTROLLED COPY		
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 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, 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 (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:		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

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 55

Servings: 1

Amount per serving

Calories 186

% Daily Value*

Total Fat 12.4g 16%

Saturated Fat 7.6g 38%

Cholesterol 53mg 18%

Sodium 170mg 7%

Total Carbohydrate 17g 6%

Dietary Fiber 0.3g 1%

Total Sugars 9.1g

Protein 2.7g

Vitamin D 7mcg 35%

Calcium 28mg 2%

Iron 1mg 4%

Potassium 41mg 1%

*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

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) : 10-1-03350-5-0500

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)