

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Cake-Strawberry Yogurt Mousse Cake (Cylinder)(Box-15Pcs)/ เค้กมูสโยเกิร์ตสตอเบอร์รี่

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-626

รหัสผลิตภัณฑ์: 205351 (PD 205350)

วันที่มีผลบังคับใช้: 31/03/2023

Revision: 02

วันที่แก้ไข: 24/03/2023

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: สตอเบอร์รี่โยเกิร์ตมูสเค้ก เค้กสี่เหลี่ยมหลายเลเยอร์ ทั้งสีขาวและสีชมพู มาพร้อมกับหน้าตาน่ารับประทาน ที่ด้านในเป็นส่วนผสมของมูสโยเกิร์ตสตรอเบอร์รี่ และมูสสตอเบอร์รี่รสหวานอมเปรี้ยว เข้ากันได้ดีกับสปองจ์วานิลลาเนื้อนุ่ม ด้านบนเคลือบด้วยสตอเบอร์รี่เจลลี่หนึบหนับ หอมกลิ่นสตอเบอร์รี่ เป็นการผสมผสานรสชาติเปรี้ยวอมหวานได้อย่างลงตัว

UNCONTROLLED COPY



ส่วนประกอบ: นม, น้ำ, น้ำตาล, วิปปิ้งครีม, ไข่ไก่, แป้งสาลี, ไข่สตอเบอร์รี่, สตอเบอร์รี่, เจลลี่, แป้งโมดิไฟด์, นมข้นหวาน, น้ำมันถั่วเหลือง, ไวท์ช็อกโกแลต, เนย, เจลาติน, กลูโคสไซรัป, ผงโยเกิร์ต, สารที่ทำให้ขึ้นฟู, เกลือ, กลิ่นสังเคราะห์, สีสังเคราะห์ และสารกันเสีย

สารก่อกัมมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อกัมมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

อ้างอิงสารก่อกัมมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ:

- บรรจุ 5 ชั้น/ถาดพลาสติก
- บรรจุ 3 ถาดพลาสติก/กล่องลูกฟูก
- บรรจุ 15 ชั้น/กล่องลูกฟูก
- บรรจุช็อกโกแลตตกแต่ง 15 ชั้น/ถาดพลาสติก



สภาวะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน
- สินค้าควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: ทรงกระบอก

กว้าง (W): N/A

ยาว (L): N/A

สูง (H): 2.5-3.5 ซม.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): 6.8-7.3 ซม.

น้ำหนัก (Wt): 465-540 กรัม/ถาด

น้ำหนักเฉลี่ย (Wt): 93-108 กรัม/ชิ้น

น้ำหนักช็อกโกแลตตกแต่ง (Wt): 1-2 กรัม/ชิ้น

อายุผลิตภัณฑ์:

อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen)

 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

365

แช่เย็น (Chill)

2-5 $^{\circ}\text{C}$

3

อุณหภูมิปกติ (Ambient)

N/A

N/A

สภาวะการทำละลาย: - ถอดสินค้าออกจากฟิมพ์ในขณะที่สินค้ายังแข็งตัว โดยการดันสินค้าจากฐานและนำไปใส่ภาชนะเพื่อทำละลาย
- การทำละลายสินค้าควรวางสินค้าให้อยู่ในสภาวะแช่เย็น (อุณหภูมิ 2-5 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 5 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีเหลืองอ่อน สีขาว สีชมพู และสีแดง

กลิ่น: กลิ่นสตอเบอร์รี่และโยเกิร์ต

รสชาติ: รสหวาน และรสเปรี้ยวจากสตอเบอร์รี่ และโยเกิร์ต

วิธีการอุ่น:

N/A

ข้อกำหนดพิเศษ:

- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

อาจพบรอยซึมของชั้นมูสสตอเบอร์รี่และเจลตามระยะเวลาการแช่เย็น

สำหรับลูกค้า:

ผู้ขอรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Strawberry Yogurt Mousse Cake (Cylinder) / เค้กมูสโยเกิร์ตสตอเบอร์รี่ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นสปองจ์



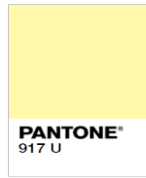
Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target

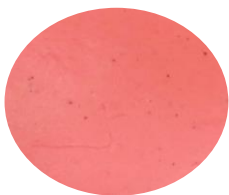


Max Accepted

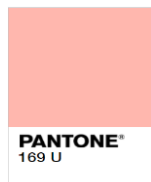


Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นมูสสตอเบอร์รี่



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target

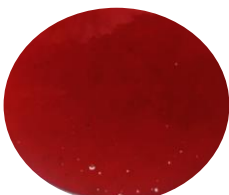


Max Accepted



Rejected (Too Dark)

3. ระดับสี (Colour Chart) ของชั้นสตอเบอร์รี่เกรซ



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

4. ระดับสี (Colour Chart) ของช็อกโกแลตตกแต่งรูปใบไม้



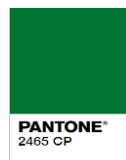
Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



พบรอยเปื้อนของสปองจ์วานิลลาบนชั้นมูสสตอเบอร์รี่และมูสโยเกิร์ต



พบมูสโยเกิร์ตหรือมูสสตอเบอร์รี่เลอะ ไปยังชั้นอื่น



รูขนาดเล็ก ไม่เกิน 1 มม. (เช่น ฟองอากาศ และอื่น ๆ)

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



สปองจ์มีรอยแยก / รอยแตก



หน้าของสินค้าไม่เรียบจากเจลใสแต่งหน้าเล็ก

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบรอยเปื้อนของเจลลี่และมูสที่ถาดมูสเค้ก



มีการซึมของชั้นมูสสตอเบอร์รี่มายังชั้นมูสโยเกิร์ต



อาจพบเม็ดหรือชิ้นสตอเบอร์รี่บนชั้นมูสและชั้นเจลสตอเบอร์รี่

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

3. ลักษณะที่**สามารถยอมรับได้** (Accepted) (ต่อ)



ช็อกโกแลตมีฟ้าขาว / ลายขาว / รอยเล็กน้อย



ช็อกโกแลตมีฟองอากาศขนาดน้อยกว่า 3 มม. และ/หรือ
ไม่เกิน 2 จุดต่อชิ้น

4. ลักษณะที่**ไม่สามารถยอมรับได้** (Rejected)



มูลโหลถึงฐานเล็ก



ฐานสปองจ์แห้วขนาดมากกว่า 1 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม UNCONTROLLED COPY

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)



มูสเอียงมากกว่า 1 ซม.



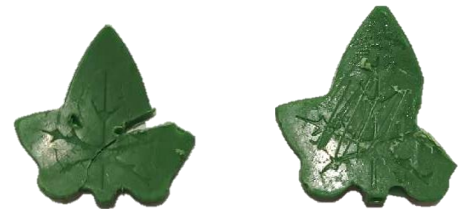
พบรอยแตก / รอยแยก ของชั้นฐานสปองจี้กับชั้นมูส



ช็อกโกแลตมีฟ้ายาว / ลายขาว / รอยเป็นจำนวนมาก



ช็อกโกแลตมีฟองอากาศขนาดมากกว่า 3 มม. และ/หรือเกิน 2 จุดต่อชิ้น



ช็อกโกแลต / แตกหัก / ไม่สมบูรณ์

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นผู้แทน

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)	<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. ขิงขมิ้น พืชตระกูลเดียวกับขิงขมิ้น 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 checked="" 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"/>

<p>สำหรับลูกค้า: ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้ ลายเซ็นลูกค้า</p>	<p>สำหรับบริษัทซินโนวา: ผู้แทนจากบริษัท Synova ลายเซ็นผู้แทน</p>
วันที่ _____	วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Servings: 1

Amount per serving

Calories 165

% Daily Value*

Total Fat 7.8g 10%

Saturated Fat 3.9g 19%

Cholesterol 45mg 15%

Sodium 34mg 1%

Total Carbohydrate 22.2g 8%

Dietary Fiber 0.3g 1%

Total Sugars 15.8g

Protein 2.7g

Vitamin D 3mcg 16%

Calcium 48mg 4%

Iron 0mg 2%

Potassium 62mg 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)

- | | | |
|--|--|--------------------------------|
| <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 checked="" type="checkbox"/> Contain Real Fruit | |

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0590

สำหรับลูกค้า:

ผู้ขอรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้
ลายเซ็นลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova
ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____