

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Cake-FS-Almond Brownie (ไม่กัดสปีก) (Box-24Pcs)

รหัสผลิตภัณฑ์: 205762 (PD: 204738)

Revision: 00

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-652

วันที่มีผลบังคับใช้: Draft

วันที่แก้ไข: 18/05/2023

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: บราวนี่อัลมอนด์ บราวนี่ช็อกโกแลต รสช็อกโกแลตเข้มข้น หอมหวานช็อกโกแลต ด้านหน้าโรยด้วย อัลมอนด์สไลซ์สี่เหลี่ยมผืนผ้า ได้รับสัมผัสนุ่มหนึบและกรอบกรอบเข้ากันได้เป็นอย่างดี

ส่วนประกอบ: ช็อกโกแลต, มาร์การีน, เกลือ, น้ำตาล, ไข่, กลิ่นสังเคราะห์, น้ำ, แป้งสาลี, ผงโกโก้, สารช่วยให้อุ่น, สารกันเสีย, น้ำมันถั่วเหลือง

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

\*\*อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)\*\*

รูปแบบการบรรจุ: - บรรจุ 8 ชั้น/ถุง  
- บรรจุ 3 ถุง/กล่องลูกฟูก  
- บรรจุ 24 ชั้น/กล่องลูกฟูกสถานะการเก็บและการขนส่ง: - เก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่แข็งประมาณ  $\leq -18^{\circ}\text{C}$   
- บรรจุภัณฑ์ควรอยู่ในสภาพดี ไม่ได้รับความเสียหายหรือแตกหักและมีการติดฉลากสินค้าแสดงวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ด้านนอกและด้านใน  
- สินค้าควรอยู่ในสถานะแช่แข็ง

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

สถานะการทำละลาย: - ควรวางสินค้าให้อุ่นในสถานะแช่เย็น ( $2-5^{\circ}\text{C}$ ) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะทำละลายอย่างสมบูรณ์

วิธีการอุ่น: N/A

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์  
- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่นรูปทรง: ทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า  
กว้าง (W):  $\geq 4.0$  ซม.  
ยาว (L):  $\geq 5.0$  ซม.  
สูง (H):  $\geq 1.0$  ซม.  
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A  
น้ำหนัก (Wt):  $\geq 25$  กรัม/ชิ้น

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สีของบราวนี่: สีน้ำตาลเข้ม  
สีของอัลมอนด์: สีน้ำตาลอ่อนถึงน้ำตาลเข้ม  
กลิ่น: ช็อกโกแลต  
รสชาติ: หวานและขมเล็กน้อยจากช็อกโกแลต

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;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 Almond Brownie / บราวนี่อัลมอนต์ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของบราวนี่



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของอัลมอนต์



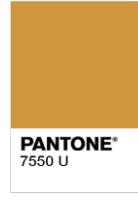
Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติ (การตกแต่งอัลมอนต์และลักษณะผิวหน้าสีน้ำตาล)

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 Almond Brownie / บราวนี่อัลมอนต์ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบรอยแตกของผิวหน้าสินค้า

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;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 Almond Brownie / บราวนี่อัลมอนต์ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



บราวนี่มีความลาดเอียง



ผิวหน้าไม่เรียบ มีลักษณะขรุขระหรือเป็นคลื่น



พบหน้าของบราวนี่ลอก/ร้อน/ฟองอากาศแตก



พบรอยแตกบริเวณมุม

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;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 Almond Brownie / บราวนี่อัลมอนต์ ลักษณะต่างๆ

## 3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบรอยแตกเป็นร่องลึก ขนาดความลึก



พบรูฟองอากาศขนาด



สีของอัลมอนต์ไม่สม่ำเสมอ อาจพบสีน้ำตาลอ่อนถึงน้ำตาลเข้ม จากกระบวนการอบ



พบฟองอากาศบนหน้าสินค้า แต่ไม่แตก

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

อนุมัติโดย:

วันที่:

วันที่:

(Head of department)

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

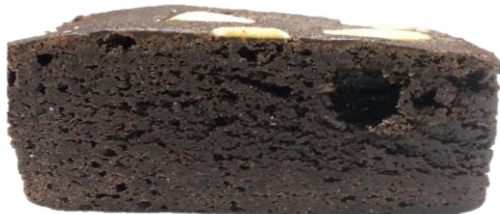
## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

## ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Almond Brownie / บราวนี่อัลมอนต์ ลักษณะต่างๆ

## 3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



พบรูฟองอากาศ



หน้าบราวนี่ลอก/ร่อน/ฟองอากาศแตก



สินค้าไม่มีอัลมอนต์บนผิวหน้า หรือมีอัลมอนต์กระจายน้อยกว่า 50% ของผิวหน้า



บราวนี่มีความลาดเอียง และความสูงไม่อยู่ในข้อกำหนด

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;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

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;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: 30

Servings: 1

Amount per serving

Calories 112

% Daily Value\*

Total Fat 5.4g 7%

Saturated Fat 1.7g 9%

Cholesterol 17mg 6%

Sodium 36mg 2%

Total Carbohydrate 15.8g 6%

Dietary Fiber 0.7g 3%

Total Sugars 10.9g

Protein 1.7g

Vitamin D 2mcg 11%

Calcium 11mg 1%

Iron 1mg 3%

Potassium 58mg 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.

Recipe analyzed by **verywell**

## คำกล่าวอ้างเชิงผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม (Additional Function Claim)

- |  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Vegan           | <input type="checkbox"/> No Egg               | <input type="checkbox"/> Other |
| <input type="checkbox"/> Low Fat         | <input 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.):

10-1-03350-5-0518

## ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:

วันที่:

(RD Officer/R&amp;D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:

วันที่:

(Head of department)

## ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

วันที่:

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