

## ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-017

วันที่มีผลบังคับใช้ : 01/08/2023

วันที่แก้ไข : 20/07/2023

ชื่อผลิตภัณฑ์ : Puff-Chicken Sausage Puff (Bundle-10Pcs)/ซีกไก่สอดไส้ซอสพริก

รหัสผลิตภัณฑ์ : 104304 (PD: 102382)

Revision : 11

ลูกค้า : STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : พuffไส้กรอกไก่ ด้านนอกกรอบมีสีเหลืองทองด้านในเป็นไส้กรอกไก่และซอส

ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, น้ำ, น้ำตาล, เกลือ, มาร์การีน, ไส้กรอกไก่ และไข่ไก่

สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

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

รูปแบบการบรรจุ :

- พลาสติกเรียบ

- บรรจุ 5 ชั้น/กล่อง

- บรรจุ 2 กล่อง/bundle

- บรรจุ 10 ชั้น/bundle



UNCONTROLLED COPY

สภาวะการเก็บและการขนส่ง :

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

- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์

- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ

- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย

อายุผลิตภัณฑ์ :

อุณหภูมิ ( $^{\circ}\text{C}$ )

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen)

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

270

แช่เย็น (Chill)

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

3

อุณหภูมิปกติ (Ambient)

N/A

N/A

สภาวะการทำละลาย : 1. นำพuffแช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$ ) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง  
2. หรือนำพuffแช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง (20-25 $^{\circ}\text{C}$ ) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที  
ห้ามเกิน 40 นาที ต้องนำเข้าไปตู้แช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$ ) เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปร่างและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์  
**\*\*ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย\*\***

วิธีการอุ่น :

1. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้ไอศกรีม และพลาสติก wrap ออกจากสินค้าก่อนทุกครั้ง

2. อุ่นด้วยเตา Convection อุณหภูมิ 175-190 $^{\circ}\text{C}$  เป็นเวลา 3-4 นาที**\*\*อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม****\*\*ขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น\*\*****\*\*ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลเยิ้มออกมาจากชั้นขนม\*\*****\*\*หากต้องการไล่ไฉ้ ควรหั่นสินค้าก่อนการอุ่น เพื่อไม่ให้สินค้าเสียรูปทรงขยุด้\*\***

ข้อกำหนดพิเศษ :

- หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อ

ลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

ลักษณะทางกายภาพ :

รูปร่าง : ทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า

กว้าง (W) : 4.5-6.5 cm.

ยาว (L) : 12.0-14.0 cm.

สูง (H) : 3.0-5.0 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A

น้ำหนัก (Wt) : 85-120 g./pcs.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี : สีเหลืองทอง

กลิ่น : กลิ่นไส้กรอกไก่ และเนย

รสชาติ : มีรสไส้กรอกไก่

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

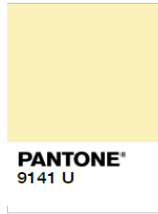
**UNCONTROLLED COPY**

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Chicken Sausage Puff / ซิกเกินซอสเซสพัพ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของ Chicken Sausage Puff / ซิกเกินซอสเซสพัพ



Pantone



Rejected (Too Light)



Min Accepted



Target



Max Accepted



Rejected (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติของสินค้า



อาจพบการหลุดร่อนของแป้งบริเวณเปลือกนอกของสินค้า

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

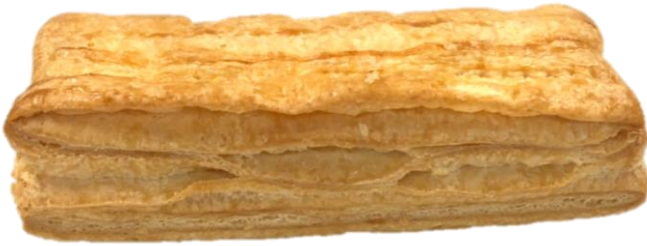
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Chicken Sausage Puff / ซิกเกินซอสเซสพฟ ลักษณะต่างๆ

UNCONTROLLED COPY

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



อาจพบรอยปริของไส้กรอก



รอยประกบของแป้งกว้างไม่เกิน 1.5 ซม.

3. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



รายนี้นึกค

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

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Chicken Sausage Puff / ซิกเกินซอสเซสพฟ ลักษณะต่างๆ

3.ลักษณะที่**ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)** (ต่อ)รอยประกบของแป้งกว้างเกิน 1.5 ซม.

แป้งหลุคร่อนจนเห็นชั้นแป้งด้านในสีขาว

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

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 ถั่วโนโตรกูล 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. ขิงขมิ้นพืชตระกูลเดียวกับขิงขมิ้น 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, 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&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

Servings: 1

Amount per serving

Calories 338

% Daily Value\*

Total Fat 27.3g 35%

Saturated Fat 4.9g 24%

Cholesterol 4mg 1%

Sodium 381mg 17%

Total Carbohydrate 17.5g 6%

Dietary Fiber 0.7g 2%

Total Sugars 0.7g

Protein 5.5g

Vitamin D 0mcg 2%

Calcium 13mg 1%

Iron 1mg 5%

Potassium 35mg 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 Fruit

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0025

## 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)