

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-576

วันที่มีผลบังคับใช้ : 06/10/2021

วันที่แก้ไข : 22/09/2021

ชื่อผลิตภัณฑ์ : Croissant-Yuzu Lemon Croissant (Box-10Pcs)/ ยูซูลิเมอนครีวซองค์

รหัสผลิตภัณฑ์ : 204680 (PD: 204679)

Revision : 00

ลูกค้า : STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์ : ครีวซองค์เนย สีเหลืองทอง ด้านในสอดไส้ด้วยครีมยูซูลิเมอน และราดไวท์ช็อกโกแลตเป็นลายเส้น

ส่วนประกอบ : แป้งสาลี, เนย, น้ำ, น้ำตาล, เกลือ, ยีสต์, ไข่ไก่, สารเสริมคุณภาพขนมปัง, ผลิตภัณฑ์ทดแทนไขมัน, สารกันเสีย, ผงคัสตาร์ดเลมอน, ผงคัสตาร์ด, นม, วิปปิ้งครีม, น้ำส้มยูซุเข้มข้น, สีสังเคราะห์, ผิวส้มยูซุ, ไวท์ช็อกโกแลต

สารก่อภูมิแพ้ : อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

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

รูปแบบการบรรจุ : - พลาสติกแร็ป

- บรรจุ 10 ชิ้น/กล่อง

สถานะการเก็บและการขนส่ง : - เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหายอายุผลิตภัณฑ์ : อุณหภูมิ ($^{\circ}\text{C}$)

ระยะเวลา (วัน)

แช่แข็ง (Frozen) $\leq -18^{\circ}\text{C}$

180

แช่เย็น (Chill) $2-5^{\circ}\text{C}$

3

อุณหภูมิปกติ (Ambient) N/A

N/A

UNCONTROLLED COPY



ลักษณะทางกายภาพของครีวซองค์ :

รูปทรง : ทรงขาดตรง

กว้าง (W) : 6.5-9.5 cm.

ยาว (L) : 16.0-19.0 cm.

สูง (H) : 4.5-6.5 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) : N/A

น้ำหนัก (Wt) : 75-100 g./pcs.

ลักษณะทางเคมีของยูซูลิเมอนครีว :

Brix : 35-37

pH : 4.0-4.5

ความหนืด : 1.5-2.0 ซม.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี : สีเหลืองทอง

กลิ่น : กลิ่นเนย, ยูซุ, เลมอน

รสชาติ : มีรสชาติหวานและเปรี้ยวเล็กน้อย

สถานะการทำละลาย : - นำครีวซองค์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น ($2-5^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่า ลินค้าจะละลายสมบูรณ์ หรือ นำครีวซองค์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง (ประมาณ 25°C) เป็นเวลาประมาณ 60 นาที (ขึ้นอยู่กับความชื้นของห้องและอุณหภูมิครีวซองค์ที่นำออกจากตู้เย็น)****ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย****วิธีการอุ่น : 1. วอร์มเตา Convection Oven เปิดไฟบน-ล่าง และพัดลม อุณหภูมิ 175°C (แนะนำเตา Convection Oven เท่านั้น)
2. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้โชว์แช่แข็ง และพลาสติก wrap ออกจากสินค้าแล้วใส่ถาด นำเข้าเตาอบใช้เวลาในการอบ อุณหภูมิ 175°C เป็นเวลา 8-10 นาที หรือจนอุณหภูมิใจกลางสินค้า $\geq 40^{\circ}\text{C}$

(ทดสอบสถานะการอบโดยใช้ Electrolux Model No. EOT4805K แรงดันไฟฟ้า 220-240 V ความถี่ 50/60 Hz กำลังไฟ 1500 W)

***** อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น******* ข้อควรระวัง ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและ เนยไหลซึมออกจากชั้นขนม**

ข้อกำหนดพิเศษ : - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นของลูกค้า

วันที่

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นของผู้แทน

วันที่

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Yuzu Lemon Croissant / ยูซูลेमอนครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของครัวซองต์



Pantone



Reject (Too Light)



Min Accept



Target

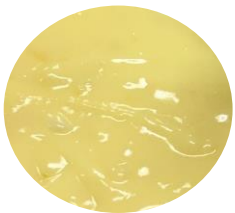


Max Accept

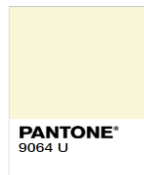


Reject (Too Dark)

2. ระดับสี (Colour Chart) ของไส้ครีมยูซูลेमอน



Pantone



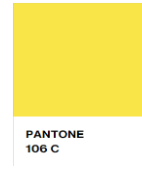
Reject (Too Light)



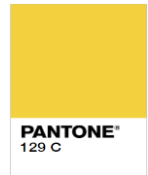
Min Accept



Target



Max Accept



Reject (Too Dark)

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติและจำนวนชั้นของครัวซองต์ครบ 5-7 ชั้น



ลักษณะปกติหลังจากอุ่นสินค้า

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้ผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Yuzu Lemon Croissant / ยูซุเลมอนครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ลักษณะครัวซองต์หลังอบและผ่าไส้



การตกแต่งในลักษณะปกติ/ยอมรับได้ (ไวท์ช็อกโกแลตอยู่ด้านบนขวาของครัวซองต์)



เส้นไวท์ช็อกโกแลตตกแต่งมีลักษณะเส้นเบี้ยวเล็กน้อย



เส้นไวท์ช็อกโกแลตตกแต่งมีลักษณะเส้นไม่ต่อกันห่างกันไม่เกิน 2 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นต์ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นต์ผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Yuzu Lemon Croissant / ยูซูลेमอนครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



พบน้ำฉีก/ระยะห่างของผิวครัวซองต์ชั้นกลางจากขอบไม่เกิน 3 ซม.



พบสีของแป้งไม่สม่ำเสมอซึ่งเกิดจากการติดกันของแป้งแต่ไม่ขาด



อาจพบWhiteSpaceโกแลตตกแต่งแตกหลังการแพคสินค้า



เส้นWhiteSpaceโกแลตตกแต่งมีลักษณะเป็นเล็กน้อย

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นของลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นของผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Yuzu Lemon Croissant / ยูซูลेमอนครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ปลายครัวซองต์มีรอยตัด



ขนาดตัวของทั้ง 2 ด้านไม่เท่ากัน แต่ยังอยู่ในสเปคที่กำหนด (ยาว 16.0-19.0 ซม.)

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)



ครัวซองต์เป็นไต



ครัวซองต์ไม่ครบชั้นตามที่กำหนด (5-7 ชั้น)

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้ผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

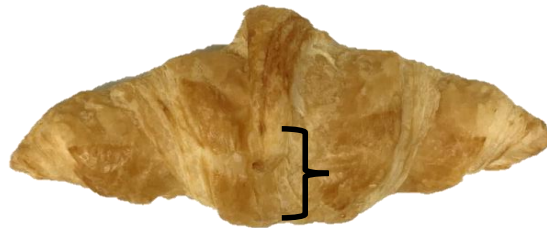
ภาพเกณฑ์การยอมรับ Yuzu Lemon Croissant / ยูซูลิมอนครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)** (ต่อ)

เส้นไวท์ซ็อกโกแลตตกแต่งมีลักษณะเป็นหยอะ



เส้นไวท์ซ็อกโกแลตตกแต่งสูงจากฐานครัวซองต์มากกว่า 2 ซม.



พบน้ำลึก/ระยะห่างของผิวครัวซองต์ชั้นกลางจากขอบเกิน 3 ซม.

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นผู้ลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นผู้แทน

วันที่ _____

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Yuzu Lemon Croissant / ยูซูลิมอนครัวซองต์ ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ **ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)** (ต่อ)

ครัวซองต์มีลักษณะเป็น โพรง



ครัวซองต์มีรูปทรงผิดปกติ

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นลูกค้า

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 แมกคาเดเมีย (Macadamia)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 วอลนัท (Walnuts)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.3 อัลมอนด์ (Almonds)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 พีแคน (Pecan)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.5 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (Cashew nut)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6 มะพร้าว (Coconut)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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).....เชียนัท (Shea Nut).....	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วโนตระกูล Luouin 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 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"/>

สำหรับลูกค้า:

ผู้ยอมรับข้อมูลนี้ที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้

ลายเซ็นของลูกค้า

วันที่ _____

สำหรับบริษัทซินโนวา:

ผู้แทนจากบริษัท Synova

ลายเซ็นของผู้แทน

วันที่ _____