

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ชื่อผลิตภัณฑ์: Croissant-Truffle Mushroom Croissant (Box-10Pcs) ครีวของค์ทรัฟเฟิลเห็ด

หมายเลขเอกสาร: SP-FN-581

รหัสผลิตภัณฑ์: 204733 (PD: 204732)

วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023

Revision: 03

วันที่แก้ไข: 24/07/2023

ลูกค้า: STD

คำอธิบายผลิตภัณฑ์: ครีวของค์ทรัฟเฟิลและเห็ด ครีวของค์เนยรูปทรงสี่เหลี่ยมทวิสต์ ผีวครีวของค์เป็นสี่เหลี่ยมทอง ผสานรสชาติกับไส้ครีมเห็ด หอมกลิ่นทรัฟเฟิล ไรซ์ควัวพาสลีย์ เข้ากันได้อย่างดี

ส่วนประกอบ: แป้งสาลี, เนย, เห็ดแชมปิญอง, ซอสกลั่นเห็ดทรัฟเฟิล, ชีส, หอมใหญ่, น้ำตาล, วิปป์ครีม, ไข่ไก่, เกลือ, ยีสต์

สารก่อภูมิแพ้: อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย

อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)

รูปแบบการบรรจุ: Individual Shrink Wrap

- 10 Pcs/Carton



UNCONTROLLED COPY

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

- บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์

- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ

- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย

ลักษณะทางกายภาพ:

รูปทรง: ทรงขาตรง

กว้าง (W): 11.0-13.0 cm.

ยาว (L): 16.0-18.0 cm.

สูง (H): 3.0-5.0 cm.

เส้นผ่านศูนย์กลาง (D): N/A

น้ำหนัก (Wt): 75-100 g./pcs.

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. นำครีวของค์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง

2. หรือนำครีวของค์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง (20-25 $^{\circ}\text{C}$) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที ห้ามเกิน 40 นาที ต้องนำเข้าเก็บที่ตู้แช่เย็น (2-5 $^{\circ}\text{C}$) เพราะอาจเกิดการสูญเสียรูปทรงและเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย

ลักษณะทางประสาทสัมผัส:

สี: สีเหลืองทอง, สีครีม, สีเขียว

กลิ่น: กลิ่นเนย, กลิ่นทรัฟเฟิล

รสชาติ: แป้งครีวของค์มีรสเค็มและหอมเนย

ได้มีรสมันเค็ม หอมกลิ่นรสทรัฟเฟิลและเห็ด รสเปรี้ยวเล็กน้อยจากซอสกลั่นทรัฟเฟิล

วิธีการอุ่น:

1. วอร์มเตา Convection Oven เปิดไฟบน-ล่าง และพัดลม อุณหภูมิ 175 $^{\circ}\text{C}$ (แนะนำเตา Convection Oven เท่านั้น)

2. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้โชว์แช่แข็ง แกะพลาสติก wrap ออกจากสินค้าก่อนทุกครั้ง

3. อุณหภูมิเตา Convection อุณหภูมิ 175 $^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 8-10 นาที หรืออุณหภูมิใจกลาง $\geq 40^{\circ}\text{C}$ (ทดสอบสภาวะการอบโดยใช้ Electrolux Model No. EOT4805K แรงดันไฟฟ้า 220-240 V ความถี่ 50/60 Hz กำลังไฟ 1500 W)

อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น

ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและเนยไหลซึมออกจากชั้นขนม

ข้อกำหนดพิเศษ: - หากสินค้าทำละลายแล้วห้มนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

- ไม่เก็บสินค้าร่วมกับสินค้าชนิดอื่น

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 Truffle Mushroom Croissant / ครีวของต์ทรัฟเฟิลเห็ด ลักษณะต่างๆ

1. ระดับสี (Colour Chart) ของ ครีวของต์ทรัฟเฟิลเห็ด



Pantone



PANTONE®
9141 U

Rejected (Too Light)



PANTONE®
P 7-6 U

Min Accepted



PANTONE®
2007 U

Target



PANTONE®
P 15-7 U

Max Accepted



PANTONE®
2322 C

Rejected (Too Dark)

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะรูปร่างปกติ



ขอบข้างของครีวของค์เหลื่อมกัน/สัมผัสแต่อยู่ในสเปคที่กำหนดและไม่เป็นรู

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 Truffle Mushroom Croissant / ครีวของต์ทรัฟเฟิลเห็ด ลักษณะต่างๆ

2. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)



ไส้ของครีวของต์รวมกันที่ด้านใดด้านหนึ่งสามารถห่างจากขอบได้ไม่เกิน 2 ซม.



หน้าครีวของต์หลุดร่อนแต่ไม่เห็นชั้นแป้งด้านในสีขาว



รูปทรงเบี้ยวเล็กน้อย แต่อยู่ในข้อกำหนด (กว้าง 11.0-13.0 ซม. ยาว 16.0-18.0 ซม.)

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 Truffle Mushroom Croissant / ครีวซองด์ทรัฟเฟิลเห็ด ลักษณะต่างๆ

3.ลักษณะที่**ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)**



ลักษณะรูปทรงผิดปกติ



หน้าครีวซองด์หลุดร่อนจนเห็นชั้นแป้งด้านในสีขาว



พบส่วนแป้งครีวซองด์มีลักษณะฉีก/ไม่มีเนย

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

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. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:
วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

ตรวจสอบโดย:
วันที่:

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:
วันที่:

(Head of department)

อนุมัติโดย:
วันที่:

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

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบกับสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 75 g

Servings: 1

Amount per serving

Calories 199

% Daily Value*

Total Fat 12.4g 16%

Saturated Fat 7.6g 38%

Cholesterol 35mg 12%**Sodium** 267mg 12%**Total Carbohydrate** 18.4g 7%

Dietary Fiber 0.8g 3%

Total Sugars 0.5g

Protein 3.8g

Vitamin D 31mcg 154%

Calcium 30mg 2%

Iron 1mg 8%

Potassium 69mg 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 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 | | |

UNCONTROLLED COPY

เลขสารบอาหาร (FDA No.):

10-1-03350-5-0520

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

จัดทำโดย:

ตรวจสอบโดย:

วันที่:

วันที่:

(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:

อนุมัติโดย:

วันที่:

วันที่:

(Head of department)

UNCONTROLLED COPY

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