ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

หมายเลขเอกสาร : SP-FN-597
วันที่มีผลบังคับใช้: 01/08/2023
วันที่แก้ไข : 24/07/2023

ชื่อผลิตภัณฑ์ :	Croissant-Cinnamon Raisin Croissant Roll Size L (Box-12Pcs)ครัวซองต์โรลซินนามอนลูกเกดขนาดใหญ่
รหัสผลิตภัณฑ์ :	204953 (PD 204952)
Revision :	02
ลูกค้า :	STD
คำอธิบายผลิตภัณฑ์ :	ครัวซองต์โรลซินนามอนลูกเกดขนาดใหญ่ แป้งโดครัวซองต์ทาด้วยไส้ซินนาม่อนคัสตาร์ดและลูกเกด ขึ้นรูปด้วยการม้วนเป็นโรล อบเป็นสีเหลืองทอง หอมหวาน น่ารับประทาน
ส่วนประกอบ :	แป้งสาลี, เนย, นม, ผงคัสตาร์ด, ลูกเกด, น้ำตาล, ไข่ไก่, ยีสต์, เกลือ, ผงซินนามอน
สารก่อภูมิแพ้ :	อ้างอิงข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ ตามตารางรายการอาหารก่อภูมิแพ้ รายการตามแนบท้าย **อ้างอิงสารก่อภูมิแพ้ตามสหภาพยุโรป (EU)**
รูปแบบการบรรจุ :	- พลาสติกแร็ป - บรรจุ 12 ชิ้น/กล่อง

UNCONTROLLED COPY

สภาวะการเก็บและการขนส่ง :	- เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ ≤ -18 °C - บรรจุภัณฑ์ต้องมีการระบุวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในอายุการเก็บรักษาและไม่หมดอายุ - ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับควรอยู่ในสภาวะแช่แข็ง และไม่ได้รับความเสียหาย

อายุผลิตภัณฑ์ :	**อุณหภูมิ (°C)**	**ระยะเวลา (วัน)**
แช่แข็ง (Frozen)	≤ -18 °C	270
แช่เย็น (Chill)	2-5 °C	3
อุณหภูมิปกติ (Ambient)	N/A	N/A

สภาวะการทำละลาย :	- นำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางในตู้แช่เย็น (2-5°C) เป็นเวลาอย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือจนกว่าสินค้าจะละลายสมบูรณ์ หรือ นำครัวซองต์แช่แข็ง มาวางที่อุณหภูมิห้อง (20-25°C) เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาที (ขึ้นอยู่กับความเย็นของห้องและอุณหภูมิครัวซองต์ที่นำออกจากตู้เย็น) **ห้ามวางสินค้าซ้อนทับกันระหว่างการทำละลาย**
วิธีการอุ่น :	1. วอร์มเตา Convection Oven เปิดไฟบน-ล่าง และพัดลม อุณหภูมิ 175 °C (แนะนำเตา Convection Oven เท่านั้น) 2. นำสินค้าออกจากตู้แช่เย็น หรือตู้โชว์เค้ก และพลาสติก wrap ออกจากสินค้าแล้วใส่ถาดนำเข้าเตาอบใช้เวลาในการอบ อุณหภูมิ 175 °C เป็นเวลา 4-6 นาที (ทดสอบสภาวะการอบโดยใช้ Electrolux Model No. EOT4805K แรงดันไฟฟ้า 220-240 V ความถี่ 50/60 Hz กำลังไฟ 1500 W) *** อุณหภูมิและระยะเวลาในการอุ่นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมขึ้นอยู่กับชนิดและเตาที่ใช้ในการอุ่น *** ข้อควรระวัง ห้ามอุ่นด้วยไมโครเวฟ เพราะขนมจะไม่กรอบ ชั้นขนมจะติดกันและ เนยไหลเยิ้มออกจากชั้นขนม
ข้อกำหนดพิเศษ :	- หากสินค้าทำละลายแล้วห้ามนำกลับมาแช่แข็งอีกครั้ง เนื่องจากจะส่งผลต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์และเสี่ยงต่อการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ลักษณะทางกายภาพของครัวซองต์ :

รูปทรง :	ทรงกลม
กว้าง (W) :	N/A
ยาว (L) :	N/A
สูง (H):	2.0-4.0 cm. (วัดจากจุดสูงสุด)
เส้นผ่านศูนย์กลาง (D) :	10.0-13.0 cm.
น้ำหนัก (Wt) :	40-65 g./pcs.

ลักษณะทางประสาทสัมผัส :

สี :	สีน้ำตาลทอง, สีน้ำตาล, สีดำ
กลิ่น :	กลิ่นเนย, คัสตาร์ด, ซินนามอน
รสชาติ :	แป้งครัวซองต์มีรสเค็มและหอมเนย ไส้มีรสชาติหวาน จากคัสตาร์ดและลูกเกด

ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

จัดทำโดย:
วันที่:
(RD Officer/R&D Specialist/Chef)

อนุมัติโดย:
วันที่:
(Head of department)

ฝ่ายควบคุมคุณภาพ และประกันคุณภาพ

ตรวจสอบโดย:
วันที่:
(QC Supervisor)

อนุมัติโดย:
วันที่:
(Head of QC department) (Head of QA department)

ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ (Product Specification Sheet)

SYNOVA

ข้อกำหนดเพิ่มเติม

UNCONTROLLED COPY

ภาพเกณฑ์การยอมรับ Cinnamon Raisin Croissant Roll Size L / ครัวซองต์โรลซินนามอนลูกเกดขนาดใหญ่ ลักษณะต่างๆ

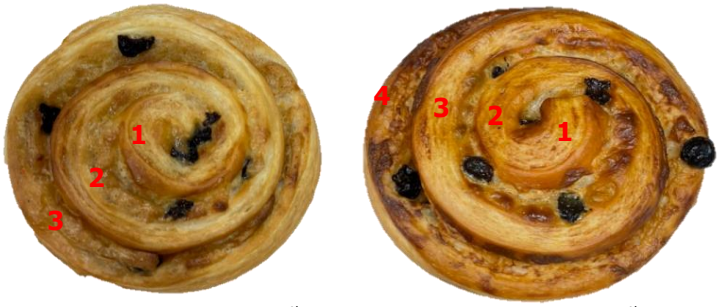
1. ระดับสี (Colour Chart) ของครัวซองต์

Pantone	Reject (Too Light)	Min Accept	Target	Max Accept	Reject (Too Dark)
	PANTONE 9141 U	PANTONE P 7-6 U	PANTONE 2007 U	PANTONE P 15-7 U	PANTONE 2322 C

2. ระดับสี (Colour Chart) ของซินนามอน

Pantone	Reject (Too Light)	Min Accept	Target	Max Accept	Reject (Too Dark)
	PANTONE P 7-6 U	PANTONE 2007 U	PANTONE P 15-7 U	PANTONE 8581 C	PANTONE 2322 C

3.ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted)



ลักษณะปกติและจำนวนชั้นของครัวซองต์ครบอย่างน้อย 3 ชั้น

ลักษณะปกติหลังจากอุ่นสินค้า

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 Cinnamon Raisin Croissant Roll Size L / ครัวซองต์โรลซินนามอนลูกเกดขนาดใหญ่ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)

พบปลายครัวซองต์ไม่แนบกันตัวครัวซองต์เล็กน้อย

พบแป้งครัวซองต์ฉีก/ขาด **ไม่เกิน 1 จุด/ชิ้น**

พบลูกเกดนอกบริเวณแป้งครัวซองต์

พบลูกเกดไม่น้อยกว่า 2 ชิ้น

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 Cinnamon Raisin Croissant Roll Size L / ครัวซองต์โรลซินนามอนลูกเกดขนาดใหญ่ ลักษณะต่างๆ

3. ลักษณะที่สามารถยอมรับได้ (Accepted) (ต่อ)

สีไม่สม่ำเสมอทั่วทั้งชิ้นแต่อยู่ใน Pantone ที่กำหนด

เส้นผ่านศูนย์กลางที่กว้างที่สุดและแคบที่สุดอยู่ในข้อกำหนด (เส้นผ่านศูนย์กลาง 10.0-13.0 ซม.)

พบสีของแป้งไม่สม่ำเสมอซึ่งเกิดจากการติดกันของแป้ง **แต่ไม่ขาด**

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected)

ไม่พบ/พบลูกเกดน้อยกว่า 2 ชิ้น

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 Dark Chocolate Croissant / ครัวซองต์ดาร์กช็อกโกแลต ลักษณะต่างๆ

4. ลักษณะที่ไม่สามารถยอมรับได้ (Rejected) (ต่อ)

ครัวซองต์เป็นไต

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

รายการอาหารก่อภูมิแพ้ (14 Major Food Allergen List)	มี (Contain)	อาจมี (May Contain)	ไม่มี (Not Contain)
1. ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ (Peanut and Peanut Products)	☐	☑	☐
2. ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ (Soybean and Soybean Products)	☐	☑	☐
3. ถั่วเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ (Tree Nut and Tree Nut Products)			
3.1 แมคคาเดเมีย (Macadamia)	☐	☑	☐
3.2 วอลนัท (Walnuts)	☐	☑	☐
3.3 อัลมอนด์ (Almonds)	☐	☑	☐
3.4 พีแคน (Pecan)	☐	☑	☐
3.5 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (Cashew nut)	☐	☑	☐
3.6 มะพร้าว (Coconut)	☐	☑	☐
3.7 เฮเซลนัท (Hazelnut)	☐	☑	☐
3.8 ถั่วบราซิล (Brazil nut)	☐	☐	☑
3.9 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
4. ถั่วลูปินและผลิตภัณฑ์ (Lupin, Lupin Products and ถั่วในตระกูล Luoinus sp.)	☐	☐	☑
5. เมล็ดงาและผลิตภัณฑ์ (Sesame Seeds and Sesame Seed Products)	☐	☑	☐
6. ขึ้นฉ่าย พืชตระกูลเดียวกันกับขึ้นฉ่าย และผลิตภัณฑ์ (Celery, Umbelli farae family and Products)	☐	☑	☐
7. ธัญพืชที่มีกลูเตน (Cereal containing gluten)			
7.1 ข้าวสาลี (Wheat)	☑	☐	☐
7.2 ข้าวบาร์เลย์ (Barley)	☐	☑	☐
7.3 ข้าวโอ๊ต (Oat)	☐	☑	☐
7.4 แป้งไรย์ (Rye Flour)	☐	☑	☐
7.5 อื่นๆ (Other) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
8. ปลาและผลิตภัณฑ์ (Fish and Fish Products)	☐	☑	☐
9. สัตว์น้ำจำพวก กุ้ง, ปู และผลิตภัณฑ์ (Crustaceans and Crustaceans Products)			
9.1 กุ้ง (Shrimp, Prawn, Loster)	☐	☑	☐
9.2 ปู (Crab)	☐	☐	☑
9.3 อื่นๆ (Other) เช่น กั้ง (Crayfish, Mantis shrimp) ระบุ (Please Specify).....	☐	☐	☐
10. สัตว์น้ำจำพวก หอย, ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์ (Mollusk and Mollusk Products)			
10.1 หอย (Shellfish) เช่น หอยฝาเดียว (Univalve), หอยสองฝา (Bivalve), หอยเชลล์ (Scallop)	☐	☑	☐
10.2 ปลาหมึก (Squild, Octopus, Cephalopods) เช่น ปลาหมึกกระดอง (Cuttlefish)	☐	☐	☑
11. นมและผลิตภัณฑ์ (Milk and Dairy Products) รวมทั้ง Lactose	☑	☐	☐
12. ไข่และผลิตภัณฑ์ (Egg and Egg Products)	☑	☐	☐
13. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และซัลไฟต์ (Sulfer Dioxide and Sulfite)	☐	☑	☐
14. มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์ (Mustard/Mustard Seed and Products)	☐	☑	☐

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

คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition)

จากการคำนวณเทียบค่าสารอาหารมาตรฐาน

Nutrition Facts

Serving size: 40 g
Servings: 1

Amount per serving

Calories	**115**
	% Daily Value*
Total Fat 5.9g	**8%**
Saturated Fat 3.6g	**18%**
Cholesterol 23mg	**8%**
Sodium 127mg	**6%**
Total Carbohydrate 14.1g	**5%**
Dietary Fiber 0.4g	**2%**
Total Sugars 2.3g	
Protein 1.8g	
Vitamin D 4mcg	20%
Calcium 15mg	1%
Iron 1mg	4%
Potassium 51mg	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.*

เลขสารบบอาหาร (FDA No.) :	10-1-03350-5-0541

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 Friut		

UNCONTROLLED COPY

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)