PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division R&D Department

Nama Dokumen :	Spesifikasi Produk No. RTE /	115		
	FIESTA READY TO SERVE BEE	EF BLACKPEPPER 300G		
Copy No. 1	Copy No. 2	Copy No. 3	Copy No. 4	Copy No. 5
Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh
Dept.:PPIC	Dept.: Produksi	Dept. : Q C	Dept. : Q A	Dept. : D C C
Nama :	Nama :	Nama :	Nama :	Nama :
Tgl : 24/08/2023	Tgl: 01/09/2023	Tgl: 01/09/2023	Tgl : 01/09/2023	Tgl: 01/09/2023
Copy No. 6	Copy No. 7	Copy No. 8	Copy No. 9	Copy No. 10
Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh
Dept. : Premix	Dept. : QC Medan Plant	Dept. : QC Salatiga Plant	Dept. : QC Surabaya Plant	Dept. : QC Ngoro Plant
Nama :	Nama :	Nama :	Nama :	Nama :
Tgl:	Tgl:	Tgl:	Tgl:	Tgl:
Copy No. 11	Copy No. 12	Copy No. 13	Copy No. 14	Copy No. 15
Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh
Dept. : QC Bandung Plant	Dept. : QC Bali Plant	Dept. :	Dept.:	Dept. :
Nama :	Nama :	Nama :	Nama :	Nama :
Tgl:	Tgl:	Tgl:	Tgl:	Tgl:

No. : RTE / 115 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA
Issue date : 22/08/2023 READY MEAL PLANT

Revision : 00 FIESTA READY TO SERVE

Revision Date : - BEEF BLACKPEPPER 300G

Page : 1 of 7 PRODUCT SPECIFICATION

## A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM BEEF MEAT

## WITH PROVISUR

TUMBLING	€ Meat Formula	Temp. (0 - 10°C)	See Part B (Formul	ation)
	Drum on	•	24	menit
	Drum off		0	menit
	Total time		24	menit
	Drum speed		2.5 - 3.0	RPM (display F40)
$\downarrow$	Vacuum		-27	in Hg
COOKING & STIRRING	€ Formula 2 dan 1	1		
(hingga aroma mentah hilang)	Paddle (pengadu	k)	ON	
	Temperature gro	und machine	250	°C
	Temperature wal	l machine	250	°C
	Cooking time		50 - 70	menit
	Stir speed		15 - 20	%
	Core temperature	e	≥ 75	°C
	- Saat ground ter	nperature aktual mencapai	150°C, masukkan Fo	ormula 1
	- Tutup cover da	n cooking sampai suhu me	encapai ≥ 75°C	
	Note:			
$\downarrow$	- Pastikan tidak a	ada daging yang menggum	pal saat dimasukkan	ke dalam mesin
COOLING DOWN IN CHILLROOM	Core temperature	e	60 - 70	°C
	Room temperatu	re	0 - 5	°C
	Jika tidak habis s	simpan di cold storage		
$\downarrow$	Jika akan diguna	kan dithawing dulu kemud	dian dipanaskan	
READY FOR PORTIONING ON TRAY	Pisahkan daging	secara perlahan agar tidak	hancur pada saat por	rtioning



Prepared by:	Acknowledge by:	Approved by :
PA -	Demit	m
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023

No. : RTE / 115 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA
Issue date : 22/08/2023 READY MEAL PLANT

Revision : 00 FIESTA READY TO SERVE
Revision Date : 0 BEEF BLACKPEPPER 300G

Page : 2 of 7 PRODUCT SPECIFICATION

## A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM SAUS BLACK PEPPER

**COOKING MIXER** COOKING KETTLE Gas nyalakan Full,. Pengaduk nyalakan (PROVISUR MACHINE / COOKING KETTLE) Ikutin SOP Provisur **Provisur Machine** SAUTEE / TUMIS SAMPAI MATANG FORMULA 2 BAHAN FRESH **Start Cooking** (BUMBU FRESH) Paddle (pengaduk) ON 80 - 100% 250 - 300 °C Temperature Ground machine Temperature wall machine 200 - 250 °C Time 20 - 30 minutes ≥ 80 - 90 °C Temperature bumbu Gunakan standar aroma (aroma mentah sudah hilang), warna mengkilap dan agak gelap, minyak keluar kalau dimakan tidak ada rasa pahit/mentah **COOKING & STIRRING I** FORMULA 2 (Premix dan air) Paddle (pengaduk) ON 80 - 100% Temperature Ground machine 250 - 300 °C Temperature wall machine 200 - 250 °C Time 30 - 40 minutes Masak sampai saus mengental warna merah kekuningan Temperature Saus Matang 90 - 95 ℃ **COOLING DOWN \*** Di simpan di Chill room atau menggunakan vacuum cooling mesin Disimpan di Trolly Kemudian masukan ke dalam chillroom Waktu Cooling down 15 - 30 menit sampai suhu Saus rendang mencapai 60 - 70 derajat Jika tidak habis simpan di Cold storage (jika akan digunakan di thawing dahulu kemudian panaskan )

## **NOTE:**

Turunkan Temperature mesin Provisur pada saat saus akan matang Turunkan Temperature Gas Cooking Kettle pada saat saus akan matang Agar tidak over Cooking (warna saus terlalu gelap)

Lihat Flow chart berikutnya



**PORTIONING** 

Prepared by:	Acknowledge by:	Approved by :
Pal.	Bent	Then
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023
		DD 10/04

No.	:	RTE / 115	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME
Issue date	:	22/08/2023	READY MEAL PLANT	
Revision	:	00		FIESTA READY TO SERVE
Revision Date	:	0		BEEF BLACKPEPPER 300G
Page	:	3 of 7	PRODUCT SPECIFICATION	

PLASTIC FILLING (INNER)	With Furukav	va Machine		
	Target berat		100	g/pack inner
	Meat topping		50 - 52	g/pack inner
	Blackpepper	sauce	50 - 52	g/pack inner
	Net weight		100 - 104	g/pack inner
	Gross weight		103 - 108	g/pack inner
$\downarrow$				
PLASTIC FILLING (OUTER)	Manual			
	Terget berat		300	g/pack outer
	Net weight		300 - 312	g/pack outer
	Gross weight		310 - 324	g/pack outer
↓ FREEZING	Core tempera	ture	≤ -18	°C
¥	core tempera	•	_ 10	
X RAY	Sensitivity:	SUS 304 (ball)	1.5	mm
		SUS 304 (wire)	0.7	mm
		Ceramic ball (3.6 g/cm <sup>3</sup> )	8.0	mm
$\downarrow$		Quartz ball	6.0	mm
METAL DETECTING	Sensitivity:	Fe	1.5	mm
		SUS 316	2.5	mm
		Non Fe	2.0	mm
$\bigvee$				
CARTON BOX	Target per car	rton box	24	pack outer
CHECK WEIGHER	Net weight		7440 - 7776	g/carton box
J	Gross weight		8190 - 8576	g/carton box
COLD STORAGE	Temperature		$(-19) \pm 1$	$^{\circ}\mathrm{C}$
	Shelf life		12	months

R&D	TERKENDAL
CPI Cikande	Controlled Copy No. 3

Prepared by:	Acknowledge by:	Approved by :
30	BURK	gul
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023

#### : RTE/115 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA PRODUCT NAME No. Issue date : 22/08/2023 Revision : 00 FOOD DIVISION READY MEAL PLANT FIESTA READY TO SERVE Revision Date : -BEEF BLACKPEPPER 300G : 4 of 7 Page PRODUCT SPECIFICATION FORMULA 1 (DAGING) 100.000 kg Beef 85 CL Slice (Panjangg: 5 - 15 cm) (Lebar : 5 - 8 cm) (Tebal : 4 - 5 mm) 4.166 kg Larutkan kemudian tumbling N PR BSBP3 ( 1 bag : 4,166 kg) 1.200 kg Tepung sagu (TSG) kg Kecap manis (KMN) 7.800

FORMULA 2 (TUMIS)			_
Bawang putih giling	1.500	kg	
Lengkuas giling	0.100	kg	
Kemiri giling	2.200	kg	Tumis hingga matang, tidak ada rasa p
Bawang merah giling	3.300	kg	
Minyak goreng (PAL A)	5.600	_kg	_
Total	12.700	kg	

4.000 25.000 kg

142.166 kg

kg

# FORMULA 2 (SAUS BLACK PEPPER)

Kecap asin (KAS A)

Water (5 - 10°C)

FORMULA 2 (SAUS BLACK PEPPER)			
Minyak goreng (PAL A)	3.000	kg	► Tumis hingga matang, tidak ada rasa pahit
Bawang putih giling	2.700	kg	- Tumis mingga matang, tidak ada tasa pami
N 100 BPS (1 bag : 13.500 kg)	13.500	kg	
Kecap asin (KAS A)	1.450	kg	
Saus tiram (STR)	3.530	kg	
Saus sambal (SSM)	9.980	kg	► Larutkan sempurna
Kecap manis (KMN)	4.160	kg	2 m m m 2 m p m m
Saus tomat (STO)	18.720	kg	
Tap Bind 321 (MTP B)	0.620	kg	
Air	38.270	_kg _	
Total	95.930	kg	

R&D	TERKENDAL
CPI Cikande	Controlled Copy No. 3

Prepared by:	Acknowledge by:	Approved by :
79	BINA	91
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023

No. : RTE/115 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT NAME:

Revision : 00
Revision Date : -

Issue date

Page

FIESTA READY TO SERVE BEEF BLACKPEPPER 300G

PRODUCT SPECIFICATION

#### C. PACKAGING

R&D

**CPI Cikande** 

1. Plastic inner : Plastic polos inner 100 g RTS 3 side seal top opening

∞ Material : ON15/DRY/LLDPE60

∞ Dimensi : 120 x 160 mm

22/08/2023

5 of 7

∞ Printing : Kode Produksi : YMDD L NN XZ P

 $\begin{array}{lll} Y & : & Tahun \ produksi & (A: 2010, B: 2011, \ dst.) \\ M & : & Bulan \ produksi & (A: Jan, B: Feb, \ dst.) \end{array}$ 

DD : Tanggal produksi

L : Lokasi 0 = Eksternal; 1 = Cikande; 2 = Surabaya; 3 = Salatiga;

5 = Bali; 6 = Medan; 7 = Sidoarjo (Berbek); 8 = Bandung; 9 = Karawang; O = Cikande SH2; A = Banyumas;

B = Palembang; C = Makassar; D = Majalengka;

E = Sragen; F = Bondowoso; G = Pemalang; H = Madiun

NN : Nomor urut adonan (01 - 99)

X : Grup produksi
Z : Grup packing
P : Process type

Best Before : DD MM YYYY

12 bulan setelah tanggal produksi

Dua digit pertama : Tanggal best before

Dua digit kedua : Bulan best before

Empat digit ketiga : Tahun best before

2. Plastic outer : Plastic Fiesta RTS Beef Blackpepper 300 g 3 side seal top opening

∞ Material : ON15/DRY/LLDPE60 8C

∞ Dimensi∴ 186 x 230 mm∞ Isi per plastic outer∴ 3 pack inner

TERKENDALI

Controlled Copy No. 3

∞ Printing : Kode Produksi : YMDD L NN XZ P

 $\begin{array}{lll} Y & : & Tahun \ produksi & (A: 2010, B: 2011, \ dst.) \\ M & : & Bulan \ produksi & (A: Jan, B: Feb, \ dst.) \end{array}$ 

DD : Tanggal produksi

L : Lokasi 0 = Eksternal; 1 = Cikande; 2 = Surabaya; 3 = Salatiga; 5 = Bali; 6 = Medan; 7 = Sidoarjo (Berbek); 8 = Bandung;

9 = Karawang; O = Cikande SH2; A = Banyumas; B = Palembang; C = Makassar; D = Majalengka;

E = Sragen; F = Bondowoso; G = Pemalang; H = Madiun

NN : Nomor urut adonan (01 - 99)

X : Grup produksi
Z : Grup packing
P : Process type

Best Before : DD MM YYYY

# 12 bulan setelah tanggal produksi

Dua digit pertama : Tanggal best before
Dua digit kedua : Bulan best before
Empat digit ketiga : Tahun best before

Prepared by:	Acknowledge by :	Approved by :
PA	BINA	and
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023

No. : RTE/115

Issue date : 22/08/2023 Revision : 00

Revision Date : Page : 6 of 7

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT

PRODUCT NAME:

FIESTA READY TO SERVE BEEF BLACKPEPPER 300G

PRODUCT SPECIFICATION

3. Carton box : MC CP GENERAL K200 NEW NKV

∞ Material : K200/M150X3/K200 BC/F GLUE 1C

 $^{\infty}$  Dimensi : 420 x 350 x 185 mm  $^{\infty}$  Isi per carton box : 24 pack outer

∞ Printing : FIESTA RTS BEEF BLACKPEPPER 300 g

Kode Produksi : YMDD L NN XZ P

 $\begin{array}{llll} Y & : & Tahun \ produksi & (A: 2010, B: 2011, \ dst.) \\ M & : & Bulan \ produksi & (A: Jan, B: Feb, \ dst.) \end{array}$ 

DD : Tanggal produksi

L : Lokasi 0 = Eksternal; 1 = Cikande; 2 = Surabaya; 3 = Salatiga; 5 = Bali; 6 = Medan; 7 = Sidoarjo (Berbek); 8 = Bandung;

9 = Karawang; O = Cikande SH2; A = Banyumas;
B = Palembang; C = Makassar; D = Majalengka;
E = Sragen; F = Bondowoso; G = Pemalang; H = Madiun

NN : Nomor urut adonan (01 - 99)

X Grup produksi
Z Grup packing
P Process type

Best Before: DD MM YYYY

12 bulan setelah tanggal produksi

Dua digit pertama : Tanggal best before
Dua digit kedua : Bulan best before
Empat digit ketiga : Tahun best before

#### C. PACKAGING





### LAYOUT CARTON BOX

\*Print nama produk, kode produksi, dan best before

\*Penyimpanan carton box maksimal 8 tumpuk dalam 1 palet

**4. Barcode** : 8993207 230191

5. QR Code





Prepared by :	Acknowledge by:	Approved by :
Par	THAT .	fer
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023

: RTE/115 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUCT NAME:

Issue date : 22/08/2023 Revision : 00

No.

Revision Date : -

Page : 7 of 7

FIESTA READY TO SERVE

BEEF BLACKPEPPER 300G

# D. STANDAR PRODUK

# 1. Standar Mikrobiologi

TPC :  $<10^4$  cfu/g
Enterobacteriaceae : <10 cfu/g
Salmonella : Negative/25 g
S. aureus :  $<10^2$  cfu/g
L. monocytogenes : Negative/25 g
B. cereus :  $<10^3$  cfu/g

## 2. Alergen

Beef meat : Gandum dan kedelai Black pepper sauce : Gandum, kedelai, dan tiram



Prepared by:	Acknowledged by:	Approved by:
A.	Purp	8
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023	Date: 22/08/2023