OK/001 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA PRODUCT NAME : Issue date 30/11/2018 SAUSAGE PROCESSING PLANT 02 Revision OKEY SOSIS SIAP SANTAP SOSIS AYAM KOMBINASI RASA AYAM BAKAR 30-Mar-22 Revision date 1 of 6 PRODUCT SPECIFICATIONS Page A. PRODUCTION FLOW CHART Komposisi - 1: Lihat Section B (FORMULATION) (air + Es + kemudian baru masukam ISP) CHOPPING BOWL CUTTER "LASKA" Air + Es ISP (EMULSI GEL ISP) S(IV) Speed Knife S(III) Speed Bowl Π S (II) Waktu operasi: 2 menit 3 - 6 menit AGING EMULSI GEL Transfer Emulsi Gel ISP to meat car/trolley Aging 30 menit di Chillroom (Temp.: 5 - 10 °C) MIXING, EMULSIFYING Komposisi - 2: Lihat Section B (FORMULATION) & METAL DETECTOR Urutan Pemasukan Bahan : Emulsi Gel - Daging - Premiks - Minyak - Starch - CSP/ISP - Air ½ - Starch - Air ½ MIXING INNOTECH MIXER I MIXER II Kapasitas (Max 800 kg) (Max 800 kg) Setting pengoperasian: Waktu operasi: 30 minutes 30 minutes Spesimen 304: 1,0 - 2,5 Fe mm 1,5 - 2,0 Non Fe mm S/S 2,5 - 4,0 STUFFING STUFFER 16 ± 2 ° C Suhu Adonan Di Hopper: Adonan Di cek Bau dan Rasa 12,5 Tipe casing: pvdc sosis retort 23 - 24 Panjang sosis 125 - 130 mm Diameter sosis 21 - 23 mm Diameter Klip Overleap Seal 8 - 10 mm Berat per piece: 12 - 12,5 gram Stempel production code, kode mesin stuffing, Best Before, Jam Stuffing dan No MD tercetak di sisi sosis Tidak ada sisa adonan diujung sosis Cek Pin Hole pada saat Stuffing Kecepatan Stuffing: 100 - 150 pcs/menit 12,5 Gram : LAYERING Tinggi Susunan Sosis maksimal 6 tingkat per layer / tray R&D TERKENDALI 1 Trolley/maksimum 7 layer 1 mesin Sterilizing (Retort) 4 trolley STERILIZING Initial Temperature 15 - 18 °C 6 - 9 kg/cm² Tekanan Steam 2 - 2,5 kg/cm² Tekanan Air RETORT MACHINE Application Steps Time (Mnt) Temp.(°C) Pressure (Mpa) 1. Water Injection 70 - 85 0,25 - 0,27 2. Up Temperature 9 - 10 121.2 0,25 - 0,27 3. Sterilisasi 12 121.2 0.25 - 0.27 1 - 4 0,25 - 0,27 4. Hot Water Recycling 5. Cooling Water Injection max 10 0.25 - 0.27 6. Cooling & Water Circulation 35 1 - 5 0,2-0,25 7. Cooling & Out Water And Presure Discharge Parameter sensori produk setelah keluar dari Retort Machine 90 - 91 Panjang sosis Lebar casing 13.3 - 13.5 mm Berat sosis gram Bengkok dan Pecah Seal Dengan cairan PC KLEER 0,7 % (untuk ayam), 1 % (untuk Sapi), Untuk Cuci Ulang 0,8 % WASHING Suhu air Untuk PC KLEER 45 ± 2 °C Kontak Time 1 - 1.5 Menit Hot Water + Sorbate (0,15-0,3 %) Temperature Air 45 - 50 Spray Water 46 - 50 °C DRYING Sosis kering, tidak ada sisa adonan diujungnya Heater 125 - 135 °C 22 - 30 Suhu Ruangan °C Suhu produk akhir RH 40 - 60 % Tingkat Kekeringan Min. 85 % dari sampel yang diambil CONTINUE NEXT PAGE Prepared by: Acknowledge by: Approved by: H Agatha Dewi C PD Supervisor Rangga Adityas PD Manager Dry Product Cynthia Dewi Adikara PD Senior Manager Date: 30/03/2022 Date 30/03/2022 Date: 30/03/2022

No. OK/001

Issue date 30/11/2018

Revision 02

30-Mar-22 Revision date

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

SAUSAGE PROCESSING PLANT

PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCT NAME:

OKEY SOSIS SIAP SANTAP

* Keriput

* Lendir

SOSIS AYAM KOMBINASI RASA AYAM BAKAR

A. PRODUCTION FLOW CHART

KARANTINA

2 of 6

Time: : 3 - 10 hari 1 pallet maksimal 90 - 100 keranjang biru RH 50 - 70

25 - 30 Suhu Ruangan

* Bengkok * Klip tajam * Kekuatan Sealing * Air trap

* Kode Produksi (tinta printing * Bubble air * Overlap : 1 - 3 mm

* Warna klip * pin hole * Jamur Ujung

PLASTIK PACKING (INC. PUT THE LABEL/STICKER)+SEAL

SORTASI

Isi (pcs/Plastik) Nett Weight (gr/plastik) Gross Weight (gr/plastik) 30 375 - 390 360 - 375

Produk perpieces harus tersusun rapi-sejajar, tidak ada yang saling melintang

CHECK WEIGHER

BOX PACKING

STORAGE

SORTASI

Isi (pcs/Plastik) Isi (Plastik/box) Nett Weight (gr/Box) Gross Weight (gr/Box) 3750 - 3900 4050 - 4200 30

Shelf life 7 months at room temperature : 28 - 36 °C 60 - 80 %

Pengecekan setelah 1 - 2 hari di gudang dilakukan 100 % setelah 2 minggu apabila belum dilakukan loading maka dilakukan kembali military standard pada saat akan di loading.

LOADING

Keterangan:

Revisi 01 10/09/2019 Update proses produksi Revisi 02 30/03/2022 Update ukuran dan gramasi

> R&D TERKENDALI

	Prepared by:		Acknowledge by :		Approved by :		
	A				HM		
	Agatha Dewi C.		Rangga Adityas		Cynthia Dewi Adikara		
	PD Supervisor		PD Manager Dry Product		PD Senior Manager		
Date:	30/03/2022	Date:	30/03/2022	Date :	30/03/2022		

RD10/04

No. : OK/001 PT CHAROE

Issue date : 30/11/2018

Revision : 01
Revision date : 10-Sep-19
Page : 3 of 6

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA SAUSAGE PROCESSING PLANT

PRODUCT SPECIFICATIONS

POKPHAND INDONESIA PRODUCT NAME :

OKEY SOSIS SIAP SANTAP

SOSIS AYAM KOMBINASI RASA AYAM BAKAR

B. FORMULATION

1. Komposisi Raw Material

FORMULA

Emulsi Gel (dibuat menggunakan bowl cutter)

Komposisi - 1

4.1300 Kg 7 Formula dikali 4 untuk sekali bowl Cutter
10.0000 Kg
6.5200 Kg
20.6500 Kg
14.8700 Kg

I

CCM
CSP
2.1600 Kg
Minyak goreng
Air
9.3900 Kg
Emulsi gel
N80SROA1
A80SROA1
Total

14.8/00 Kg
2.1600 Kg
3.2000 Kg
3.2000 Kg
6.4120 Kg
3.4720 Kg

Komposisi - 3

Air 9.3900 Kg
Tapbind 321 6.6400 Kg
Tapioka 2.3000 Kg
Corn Starch 0.4500 Kg
Total 18.7800 Kg

Formula dikali 10 untuk sekali Mixing maksimal kapasitas Mixing

Note

Untuk Premix 1 bag permix dilarutkan dengan 15 kg air kemudian di Bowl Cutter (jumlah air untuk pelarutan premix di ambil dari komposisi Formula)

Note :

Revisi 01 10/09/2019 Perubahan packing premiks alergen dan non alergen

R&D TERKENDALI Centrolled Copy No. 3

Prepared by:		Acknowledged by:	Approved by:		
	A-	<u> </u>			
	Agatha Dewi C.	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara		
	PD Supervisor	PD Manager Dry Product	PD Senior Manager		
Date:	30/03/2022	Date: 30/03/2022	Date: 30/03/2022		

: OK/001 No.

Issue date : 30/11/2018
Revision : 00
Revision date :

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA SAUSAGE PROCESSING PLANT

PRODUCT NAME:

OKEY SOSIS SIAP SANTAP SOSIS AYAM KOMBINASI RASA AYAM BAKAR

: 4 of 6

PRODUCT SPECIFICATIONS

C. PARAMETER KIMIA

6.0 - 6.4 Kadar Air (%) ≤ 67 1.0 - 2.0 Kadar Air (%) : Kadar Garam (%) :

D. ALERGEN

Kacang Kedelai, Telur, Susu

E. STANDAR ORGANOLEPTIK

PARAMETER	NORMAL / OK	TIDAK OK	
Warna Coklat		Coklat Gelap atau coklat keputihan	
Bentuk/Tampak	ada air trap, tidak ada buble air, tidak ada jamur ujung, tidak ada	Terdapat Adonan di sisa casing, terdapat pinhole, clip kasar dan menusuk ke casing, bengkok sosisnya, terdapat air trap, terdapat buble air, terdapat jamur ujung, dan terdapat lendir.	
Tekstur	Tidak Lembek dan tidak terlalu kenyal	lembek dan terlalu kenyal	
Aroma	Khas Sosis Retort	Aroma menyimpang (asap, gosong)	
Rasa	Normal / tidak ada rasa menyimpang	Pahit, Asam, Getir	



	Prepared by:	Acknowledged by:	Approved by :			
	A		De la			
	Agatha Dewi C Rangga Adityas		Cynthia Dewi Adikara			
	PD Supervisor PD Manager Dry Product		PD Senior Manager			
Date:	30/03/2022	Date: 30/03/2022	Date: 30/03/2022			

No. OK/001

30/11/2018 Issue date

01

Revision date 10/09/2019 : 5 of 6 Page

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA SAUSAGE PROCESSING PLANT

PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCT NAME:

OKEY SOSIS SIAP SANTAP

SOSIS AYAM KOMBINASI RASA AYAM BAKAR

E. PACKAGING

Revision

Label/stiker



Stempel pada packaging primer/casing retort

∝ Kode Produksi YMDD L NN XZ P C1, C2 dst atau Z1, Z2 dst

Tahun Produksi

M Bulan Produksi (A: Jan,B: Feb,. Dst)

DD Tanggal produksi

Lokasi 1 = Cikande; 2 = Surabaya L

3 = Salatiga; 4 = Salatiga - Cikande

5 = Bali ; 6 = Medan ; 7 = Berbek; 8 = Bandung

NN No urut Adonan (01 - 99)

X Grup Produksi Z Grup Packing Р Procees Type

C1, C2 dst atau Z1, Z2 dst : Menunjukkan nomor mesin stuffing yang digunakan

berasal dari mesin CAP atau ZAP











Plastik (kemasan Sekunder) Dimension (Subtance) Sealing method

: Okey Sosis Ayam Kombinasi Rasa Ayam Bakar Siap Santap OPP 20/ DRY LLDPE 50 Tri Side Seal ($195 \times 175 \text{ mm}$)

Karton Box (kemasan Tersier)

Okey Sosis Ayam Kombinasi Rasa Ayam Bakar Siap Santap 320 x 220 x 165 mm (150K/M125 x 3/K150)

Dimension (Subtance) Contents/box

10 Bag

Stamp

Okey Sosis Ayam Kombinasi Rasa Ayam Bakar Siap Santap

∝ Kode Produksi : YMDD L NN XZ P

Tahun Produksi

M Bulan Produksi (A: Jan,B: Feb,. Dst)

DD Tanggal produksi

Lokasi 1 = Cikande ; 2 = Surabaya T.

3 = Salatiga; 4 = Salatiga - Cikande

5 = Bali ; 6 = Medan ; 7 = Berbek; 8 = Bandung

NN No urut Adonan (01 - 99)

Grup Produksi X Grup Packing Z

P Procces Type 0 : Fresh; 1 : Cuci Ulang

Best Before : DD MM YYYY

7 BULAN setelah tanggal produksi

Tanggal Best Before Dua digit pertama Dua digit kedua Bulan Best Before Empat digit ketiga Tahun Best Before

Keterangan:

Revisi 01 10/09/2019 Perubahan lokasi, penambahan alternatif proses R&D TERKENDALI

	Prepared by:	Acknowledged by :	Approved by :		
	A		MM		
	Agatha Dewi C.	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara		
	PD Supervisor	PD Manager Dry Product	PD Senior Manager		
Date:	30/03/2022	Date: 30/03/2022	Date: 30/03/2022		

: OK/001

Issue date : 30/11/2018

: 00 Revision

Revision date :

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA SAUSAGE PROCESSING PLANT

PRODUCT NAME:

OKEY SOSIS SIAP SANTAP

SOSIS AYAM KOMBINASI RASA AYAM BAKAR

PRODUCT SPECIFICATIONS Page : 6 of 6

F. Alternatif Proses

16 Gram dan 15 Gram

Rekomendasi Proses

No	Product Name	Can size	Fo value (minutes)	Initial temperature (°F)	Retort Temperature (oC)	Retort Temperature (oF)	Operator time (Pt) (minutes)	B (minutes)	CUT (minutes)
0	CHAMP SOSIS SIAP SANTAP 16 Gram (15 mm x 153 mm)	PVDC	11,17	75	121,1	250	13	16	9
0	CHAMP SOSIS SIAP SANTAP 16 Gram	PVDC	10,00	75	121,1	250	11	14	9
1	CHAMP SOSIS SIAP SANTAP 16 Gram	PVDC	10	75	120	248	14	17	9
2	CHAMP SOSIS SIAP SANTAP 16 Gram	PVDC	10	75	119	246,2	18	21	9
3	CHAMP SOSIS SIAP SANTAP 16 Gram	PVDC	8	70	121,1	250	9	12	9
4	CHAMP SOSIS SIAP SANTAP 16 Gram	PVDC	8	70	120	248	12	15	9
5	CHAMP SOSIS SIAP SANTAP 16 Gram	PVDC	8	70	119	246.2	14	17	9

23 Gram

Attachment 4.

Alternative process schedule for sterilized sausage produced at PT Charoen Pokphand Indonesia, Sidoarjo

Product Name	Package & Size	No	Fo value (min)	IT (°F/°C)	CUT (min)	Retort Temp. (°F/°C)	Operator time (min)
	PVDC Casing 15 mm x 180 mm	1	8.0	65	9	250 / 121.1	11
		2	8.0	65	9	248 / 120	13
CHAMP		3	8.0	65	9	246.2 / 119	16
Sosis Siap Santap 23 Gram		4	6.0	70	9	250 / 121.1	9
		5	6.0	70	9	248 / 120	11
		6	6.0	70	9	246.2 / 119	13

R&D TERKENDALI
CPI Cikande Controlled Copy No. 3

Prepared by:	Acknowledged by :	Approved by:
A	70	HI I
Agatha Dewi C. Rangga Adityas		Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Senior Manager	
Date: 30/03/2022	Date: 30/03/2022	Date: 30/03/2022