PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division R&D Department

Tal . 12/1	2/2022		BUKTI	PENYERAHAN DO	OKUMEN TEI	RKENDALI PD			
Tgl: 12/1 Nama Dokumer		Spesifikasi Prod	duk No. RTE/1	08					
	Total	FIESTA RICE WIT	The second secon	1,774					
Copy No.	1	Copy No.	2	Copy No.	3	Copy No.	4	Copy No.	5
Diterima Oleh		Diterima Oleh		Diterima Oleh))))	Diterima Oleh	ı	Diterima Oleh	
Dept.:PPIC		Dept. : Produk	si	Dept. : Q C		Dept. : Q A		Dept. : D C C	
Nama :		Nama :		Nama :		Nama :		Nama :	
Tgl: 12/12/2022		Tgl :12/12/2022		Tgl: 12/12/202	27.11	Tgl : 12/12/202	0.400	Tgl : 12/12/202	3013
Copy No.	6	Copy No.	7	Copy No.	8	Copy No.	9	Copy No.	10
Diterima Oleh		Diterima Oleh		Diterima Oleh		Diterima Oleh	t	Diterima Oleh	É
Dept. : Premix		Dept. : QC Med	dan Plant	Dept. : QC Sala	atiga Plant	Dept. : QC Sui	rabaya Plant	Dept. : QC Ng	oro 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	100 mm.	Diterima Oleh	m.m-s	Diterima Oleh		Diterima Oleh	111 -11 - 11	Diterima Oleh	14.444
Dept. : QC Band	lung Plant	Dept. : QC Bali	Plant	Dept. :		Dept.:		Dept.:	
Nama :		Nama :		Nama :		Nama :		Nama :	
Tgl:		Tgl:		Tgl:		Tgl:		Tgl:	

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA RTE/108 PRODUCT NAME : 23/08/2022 READY MEAL PLANT Issue date FIESTA RICE WITH CHICKEN : 01 Revision 25/11/2022 RUJAK SAUCE Rev. Date PRODUCT SPECIFICATION Page : 1 of 6 A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM RICE WASHING Beras dimasukkan ke dalam mesin pencuci beras 10 detik SOAKING 25 - 30 Beras direndam menit DRIPPING Tiriskan lalu timbang di bak/basket beras 3 - 5 menit PUT ON BASKET COOKING 1 basket diisi beras yang sudah ditiriskan 8 kg dan air 9 kg Susunan basket pada saat cooking 9 Basket pertama dan terakhir harus basket isi air kg **COOKING** Gas ON 20 menit COOLING DOWN Tutup basket jangan dibuka 10 menit VACUUM COOLING °C Nasi didinginkan dengan mesin vacuum cooling 40 - 70 **PORTIONING** Tray sekat 18 - 19 gram/pcs IN TRAY Sekat yang besar untuk nasi Sekat yang kecil untuk Topping dan sayur g/tray Target berat nasi per tray 175 g/tray Range nasi 175 - 185 + POP BITES 65 g/tray + Sauce Rujak 80 g/tray g/tray Total 320 FREEZING/IQF TUNNEL Core temp. ≤-18 °C TOP SEAL PLASTIC g/tray Target net weight 320 STICKER Net weight 320 - 330 g/tray PLASTIC WRAP Gross weight 345 - 355 g/tray X RAY Sensitivity: SUS 304 (ball) 1.5 mm SUS 304 (wire) 0.7 Ceramic ball (3.6 g/cm³) 8.0 mm Quartz ball 6.0 mm METAL DETECTOR Sensitivity: Fe 1.5 mm SUS 316 2.5 mm Non Fe 2.0 mm CARTON BOX Target isi per box 6 pack (tray) CHECK WEIGHER 2.070 - 2.130 g/carton box Net weight Gross weight 2.285 - 2.345 g/carton box COLD STORAGE Temp. $(-19) \pm 1$ °C R&D TERKENDALI Shelf life 12 months **CPI Cikande** Keterangan: 25/11/2022 Revisi 01 Revisi berat portioning saus dan pop bites Prepared by: Acknowledge by: Approved by: Agatha D. C Ria Wijayanti Cynthia Dewi Adikara Head PDQC-R&D PD Spv. PD Manager Date: 25/11/2022 Date: 25/11/2022 Date: 25/11/2022

RTE/108 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA PRODUCT NAME: No. READY MEAL PLANT 23/08/2022 Issue date FIESTA RICE WITH CHICKEN Revision : 01 Revision Date : 25/11/2022 RUJAK SAUCE 2 of 6 PRODUCT SPECIFICATION Page A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM RUJAK SAUCE WITH PROVISUR COOKING & STIRRING — Formula 1, kecuali daun jeruk dan daun salam hingga mengkilap dan aroma mentah hilang) SAMBIL DIADUK MANUAL Cooking time 60 - 65 minutes 230 - 250 °C Ground temperature Wall temperature 230 - 250 °C Stir speed 100 % ≥ 80 °C Core temperature Gunakan standar aroma, aroma mentah sudah hilang, jika dimakan tidak ada rasa pahit/mentah COOKING & STIRRING — Formula 1 khusus daun jeruk dan daun salam (sampai warna tumisan merah kehitaman, Cooking time 50 - 55 minutes aroma harum dan rasa tidak pahit) Ground temperature 230 - 250 °C 230 - 250 °C Wall temperature 70 -100 Stir speed 90 - 100 °C Core temperature sampai warna tumisan merah kehitaman, aroma harum dan rasa tidak pahit COOKING & STIRRING ← – Formula 2 (sampai saus mendidih dan mengental) Cooking time 50 - 60 minutes Ground temperature 230 - 250 °C Wall temperature 230 - 250 °C 70 -100 % Stir speed Core temperature 90 - 100 °C Masak sampai saus mendidih, kental dan rasa mantap. MATIKAN API (ambil dan buang minyak, daun jeruk dan daun salam utuh nya) minutes Viskositas (Brookfield Spindle 64 suhu 25±1°C) 2.000 - 2.200 cP Salinitas (pengenceran 1:1) 10 - 11 % 26 - 27 % COOLING DOWN IN CHILL ROOM Sauce temperature 60 - 70 $^{\circ}\mathrm{C}$ Room temperature 0 - 5 $^{\circ}C$ Jika tidak habis simpan di cold storage Jika akan digunakan dithawing terlebih dulu READY FOR PORTIONING A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM AIR ASAM JAWA WITH COOKING CATTLE COOKING & STIRRING ← 0.094 Kg __ Asam jawa (hingga saus mendidih) Air 4.340 Kg 4.434 Kg PADDLE ON, HEAT ON Cooking time 15 - 18 minutes Cooked sauce temperature 95 - 97 $^{\mathrm{o}}\mathrm{C}$ Masak sampai saus mendidih. MATIKAN API SARING AMBIL AIR ASAM JAWANYA SAJA COOLING DOWN IN CHILL ROOM Sauce temperature 60 - 70 °C Room temperature 0 - 5 °C Jika tidak habis simpan di cold storage Jika akan digunakan dithawing terlebih dulu Shelf life air asam jawa 5 hari di cold storage Yield air asam jawa = 85-87% R&D TERKENDALI Keterangan: Revisi 01 21/11/2022 Revisi parameter proses pemasakan Prepared by: Acknowledge by: Approved by : Agatha D. C Ria Wiiavanti Cynthia Dewi Adikara PD Spv. PD Manager Head PDQC-R&D Date: 25/11/2022 Date: 25/11/202

: RTE/108 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA PRODUCT NAME No.

Issue date : 23/08/2022 READY MEAL PLANT

Revision : 01

FIESTA RICE WITH CHICKEN RUJAK SAUCE Rev. Date : 25/11/2022

PRODUCT SPECIFICATION Page : 3 of 6

B. FORMULASI

FORMULA NASI

Beras pandan wangi 137.000 kg (Beras yang sudah direndam dan ditiriskan)

154.125 kg 291.125 kg Air untuk Beras

FORMULA RUJAK SAUCE

Formula 1

Cabe merah besar	17.340	kg		
Cabe merah keriting	26.580	kg		
Bawang merah	8.820	kg		
Bawang putih	7.140	kg	├ -	giling halus
Jahe	1.680	kg		
Kemiri	5.670	kg		
Sereh	2.220	kg		
Minyak goreng	20.160	kg		
* Daun jeruk	0.290	kg		
* Daun salam	0.710	kg		

Formula 2

A90SRJK1

AJUSIKIIKI					
N90SRJK1	x 2 bag	8.000	kg	\neg	
A90SRJK1	x 2 bag	1.360	kg		
Gula merah giling		7.260	kg		
Santan bubuk		10.500	kg	_	LARUTKAN SAMPAI TIDAK
Air hangat		63.000	kg		ADA YANG MENGGUMPAL
Air asam jawa		1.300	kg	J	
			_		
TO	TAL	182.030	kg		

Keterangan:

Revisi 01 21/11/2022 Revisi premik yang digunakan berdasarkan alergen dan non alergen



Prepared by:	Acknowledge by :	Approved by:
A	Blinkf.	M
Agatha Dewi. C	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 25/11/2022	Date: 25/11/2022	Date: 25/11/2022

RD 10/04

No. : RTE/108

Issue date : 23/08/2022

: 4 of 6

Revision : 00
Revision Date : -

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUCT NAME:

FIESTA RICE WITH CHICKEN

RUJAK SAUCE

C. PACKAGING

Page

1. Plastic top seal

∞ Material

∴ Plastic top seal

∴ PET 12/PE25/LLDPE 30

∞ Dimensi : 285 mm x 500 m

2. Sticker : STICKER FIESTA RICE WITH CHICKEN RUJAK SAUCE

3. Tray dengan sekat

Material : PP black with anti freeze, 800mc

 ∞ Dimensi
 : 211 x 148 x 39.5 mm

 4. Shrink wrap film
 : Plastic shrink wrap film

 ∞ Material
 : 9 Micron POF 2 layer

 ∞ Dimensi
 : 10 inch x 2150 meter

∞ Printing : Kode Produksi (KODE DAERAH / LOKASI 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 : No urut adonan (01 - 99)

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

Best Before : DD MM YYYY

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

Frozen : 12 months

4. Sticker



* Sticker ditempel di atas tray yang sudah di-seal

STICKER FIESTA TRUFFLE GYUDON

5. Barcode : 8993207 222981

6. QR Code :



R&D TERKENDALI
CPI Cikande Controlled Copy No. 3

*Tanpa revisi

Prepared by:	Acknowledged by:	Approved by:
34-	AMA .	and .
Agatha Dewi. C	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 25/11/2022	Date: 25/11/2022	Date: 25/11/2022

RD 10/04

No. RTE/108 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA Issue date

23/08/2022 READY MEAL PLANT PRODUCT NAME:

FIESTA RICE WITH CHICKEN

RUJAK SAUCE

: 5 of 6 PRODUCT SPECIFICATION

C. PACKAGING

: 00

: -

Revision

Page

Revision Date

8. Carton box Box RTE isi 6 tray K200/M125/K200, B/1C ∞ Material ∞ Dimensi 305x215x130 mm

∞ Isi per box

∞ Printing F. R. W. CH. RUJAK SAUCE

Kode Produksi : (KODE DAERAH / LOKASI PRODUKSI) YMDD L NN XZ P

Plant CPI Food Cikande, Serang

LBP Plant CPI Food Medan, Deli serdang (Lubuk Pakam)

SOR Plant CPI Food Bandung, Soreang

SLT Plant CPI Food Salatiga Plant CPI Food Berbek, Sidoarjo SDA MJK Plant CPI Food Ngoro, Mojokerto Plant CPI Food Bali, Tabanan TAB SGN Plant CPI Food Sragen, Jawa Tengah

Plant CPI Food Majalengka MJL Plant CPI Food Mkasar MKS PLG Plant CPI Palembang PWT Plant CPI Food Banyumas KWG : Plant CPI Food Karawang BDW : Plant CPI Food Bondowoso Plant CPI Food pemalang PML MJY Plant CPI Food Madiun

Kode Produksi : YMDD L NN XZ P

 $Tahun\ produksi\quad \ (A:2010,\,B:2011,\,dst.)$ Bulan produksi (A : Jan, B : Feb, dst.) M

DD Tanggal produksi

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

> 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

NNNo urut adonan (01 - 99)

X Grup produksi Grup packing Z Process type

DD MM YYYY Best Before :

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

Frozen : 12 months





*Tanpa revisi

Prepared by:	Acknowledged by:	Approved by :
A	Burkf	m
Agatha Dewi. C	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 25/11/2022	Date: 25/11/2022	Date: 25/11/2022

No. : RTE/108

Issue date : 23/08/2022

Revision : 01

Revision Date : 18/10/202
Page : 6 of 6

18/10/2022

of 6 PRODUCT SPECIFICATION

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT NAME:

FIESTA RICE WITH CHICKEN

RUJAK SAUCE

D. STANDAR PRODUK

1. Standar Mikrobiologi

TPC : $<10^4 \, \text{cfu/g}$ Enterobacteriaceae : $<10 \, \text{cfu/g}$ Salmonella : Negative/25 g

S. aureus : $<10^2 \, \text{cfu/g}$ L. monocytogenes : Negative/25 g

B. cereus : $<10^3 \, \text{cfu/g}$

2. Alergen

Pop bites : Gandum, ikan, dan kedelai

Saus rujak : kedelai

R&D TERKENDALI Controlled Copy No. 3

3. Standar Parameter Fisik



WARNA SAUS RUJAK MAKSIMAL

WARNA SAUS RUJAK TARGET

WARNA SAUS RUJAK MINIMAL

PENAMPAKAN PORTIONING RICE WITH CHICKEN RUJAK SAUCE



Keterangan:

Revisi 01 18/10/2022 Penambahan standar warna saus rujak

*Tanpa revisi

Prepared by:	Acknowledged by:	Approved by :
A	Think	qu
Agatha Dewi. C	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 25/11/2022	Date: 25/11/2022	Date: 25/11/2022