PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division

R&D Department

BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD

Nama Dokumen :		Memo No. 25/PD-PP/XII/21								
		Batas Maksimal Waktu Work in Process (WIP) Nasi, Mi, dan Spageti								
Сору No.	1	Copy No.	2	Copy No.	3	Copy No.	4	Copy No.	5	
Diterima Oleh		Diterima Oleh		Diterima Oleh	3000	Diterima Oleh		Diterima Oleh		
Dept.:PPIC		Dept. : Produksi		Dept. : Q C		Dept. : Q A		Dept. : D C C		
Nama :		Nama :		Nama :		Nama :		Nama :		
Nama : Tgl : 15/12/2021		Tgl : 15/12/2021		Tgl : 15/12/2021		Tgl:		Tgl:		
Copy No.	6	Copy No.	7	Copy No.	8	Copy No.	9	Copy No.	10	
Diterima Oleh	1025	Diterima Oleh	2770	Diterima Oleh	87711	Diterima Oleh		Diterima Oleh	\$TC707	
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.:		Dept. :		Dept.:		Dept. :		
Nama :		Nama :		Nama :		Nama :		Nama :		
Tgl:		Tgl:		Tgl:		Tgl:		Tgl:		



No. : 25/PD-PP/XII/21

Perihal : Batas maksimal waktu Work in Process (WIP) Nasi, Mi, dan Spageti

Lampiran : -

Cikande, 13 Desember 2021

Kepada Yth.

- 1. Manager Plant Cikande 2
- 2. Supervisor Produksi Plant Ready Meal
- 3. QC Manager Dry, Retort, dan REM
- 4. QC Supervisor Plant Ready Meal
- 5. PPIC Plant Cikande 2



di Tempat

Dengan hormat,

Dengan ini kami sampaikan batas maksimal waktu Work in Process (WIP) nasi adalah 24 jam sejak nasi matang, sedangkan untuk produk mi dan spageti tidak diperbolehkan ada WIP. Berikut adalah alur prosesnya.

Nasi sisa portioning (sudah di tray, tanpa bahan lainnya)

IQF

Simpan di Cold Storage (Suhu -19 ± 1°C)

Nasi dikeluarkan dari Cold Storage dalam keadaan beku dan segera digunakan

Dengan diterbitkannya memo ini, maka memo nomor 64/PD-PP/X/2020 tidak berlaku lagi. Demikian pemberitahuan ini kami sampaikan, atas perhatian serta kerja samanya, kami mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,

Mengetahui

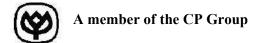
Menyetujui,

Muhammad Naufal Arisyi

PD Supervisor

Ria Wijayanti PD Manager Cynthia Dewi Adikara

Head PDQC-R&D







PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division R&D Department

BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD

Tgl· 15/12/2021

Nama Dokumen :	Memo No. 26/PD-PP/XII/21							
and the second of the second substitution of the	Batas Maksimal Waktu Setelah Proses Pemasakan dengan Proses Portioning/Filling dan							
	Setelah Proses Portioning/F	illing dengan Proses Pembekuar	ı (IQF)	32				
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: 15/12/2021	Tgl : 15/12/2021	The state of the s	Tgl:	Tgl:				
Copy No. 6	Copy No. 7	Tgl: 15/12/2021 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.:	Dept. :	Dept.:	Dept. :				
Nama :	Nama :	Nama :	Nama :	Nama :				
Tgl:	Tgl:	Tgl:	Tgl:	Tgl:				



No. : 26/PD-PP/XII/21

Perihal : Batas maksimal waktu setelah proses pemasakan dengan proses portioning/

filling dan setelah proses portioning/filling dengan proses pembekuan (IQF)

CPI Cikande

Controlled Copy No. 3

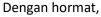
Lampiran : -

Cikande, 13 Desember 2021

Kepada Yth.

- 1. Manager Plant Cikande 2
- 2. Supervisor Produksi Plant Ready Meal
- 3. QC Manager Dry, Retort, dan REM
- 4. QC Supervisor Plant Ready Meal
- 5. PPIC Manager Plant Cikande 2





Dengan ini kami sampaikan batas maksimal waktu setelah proses pemasakan dengan proses portioning/filling sebagai berikut.

Meat Topping : Maksimal 2 jam
Saus : Maksimal 4 jam
Produk Institusi : Maksimal 2 jam
Nasi : Maksimal 2 jam

Mi dan Spageti : In line

Produk Ready to Eat : Maksimal 6 jam sudah ditransfer ke Plant Retort

Kami sampaikan juga batas maksimal waktu setelah proses portioning/filling dengan proses pembekuan (IQF) sebagai berikut.

Produk Ready Meal : In line Fiesta Ramen : In line

Produk Ready to Serve : Maksimal 2 jam

Produk RTS Rendang : Maksimal 1 jam, setiap 10 menit segera diproses

Produk Institusi : Maksimal 2 jam

Demikian pemberitahuan ini kami sampaikan, atas perhatian serta kerja samanya, kami mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,

Muhammad Naufal Arisyi

PD Supervisor

Mengetahui



Ria Wijayanti

PD Manager



Cynthia Dewi Adikara

Head PDQC-R&D





















Jl. Modern Industri IV Kav. 6 - 8, Kawasan Industri Modern Cikande, Serang, Banten, Indonesia | Phone : (+62 254) 402628 (Hunting) | Fax : (+62 254) 400359

Jl. P. Sumbawa No. 5 Kawasan Industri Modern, Mabar, Percut Sei Tuan, Sampali, Medan Deli, Deli Serdang, Sumatera Utara, Indonesia | Phone : (+62 21) 6852288

Jl. Pattimura Km 1, Canden, Kutowinangun, Tingkir, Salatiga, Jawa Tengah, Indonesia | Phone : (+62 298) 327352 (Hunting) | Fax : (+62 298) 327168

Jl. Berbek Industri I/24, Berbek Industri, Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia | Phone : (+62 31) 8496950 | Fax : (+62 31) 8420194

Ngoro Industri Park, Blok U 11 - 12, Ngoro - Mojokerto, Jawa Timur, Indonesia | Phone (+62 321) 6815674 | Fax: (+62 321) 6815745 Jl. Majalaya - Cicalengka Km. 4 Blok Panggoleran, Cicasungka, Cikacung, Bandung, Jawa Barat, Indonesia | Phone: (+62 22) 86015100