

PT Charoen Pokphand Indonesia

Food Division

R&D Department

BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD

Tgl : 04/09/2023

Nama Dokumen : Spesifikasi Produk No. RTE/106
FIESTA RICE WITH GEPREK CHICKEN

Copy No. 1	Copy No. 2	Copy No. 3	Copy No. 4	Copy No. 5
Diterima Oleh Dept. : P P I C	Diterima Oleh Dept. : Produksi	Diterima Oleh Dept. : Q C	Diterima Oleh Dept. : Q A	Diterima Oleh Dept. : D C C
Nama : Tgl : 04/09/2023	Nama : Tgl : 04/09/2023	Nama : Tgl : 04/09/2023	Nama : Tgl : 04/09/2023	Nama : Tgl : 04/09/2023
Copy No. 6	Copy No. 7	Copy No. 8	Copy No. 9	Copy No. 10
Diterima Oleh Dept. : Premix	Diterima Oleh Dept. : QC Medan Plant	Diterima Oleh Dept. : QC Salatiga Plant	Diterima Oleh Dept. : QC Surabaya Plant	Diterima Oleh Dept. : QC Ngoro Plant
Nama : Tgl :	Nama : Tgl :	Nama : Tgl :	Nama : Tgl :	Nama : Tgl :
Copy No. 11	Copy No. 12	Copy No. 13	Copy No. 14	Copy No. 15
Diterima Oleh Dept. : QC Bandung Plant	Diterima Oleh Dept. : QC Bali Plant	Diterima Oleh Dept. :	Diterima Oleh Dept. :	Diterima Oleh Dept. :
Nama : Tgl :	Nama : Tgl :	Nama : Tgl :	Nama : Tgl :	Nama : Tgl :

No. : RTE/106 Issue date : 23/06/2022 Revision : 01 Rev. Date : 01/08/2022 Page : 1 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME FIESTA RICE WITH GEPREK CHICKEN
--	--	--

A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM RICE






↓ WASHING	Beras dimasukkan ke dalam mesin pencuci beras	10	detik
↓ SOAKING	Beras direndam	25 - 30	menit
↓ DRIPPING	Tiriskan lalu timbang di bak/basket beras	3 - 5	menit
↓ PUT ON BASKET COOKING	1 basket } diisi beras yang sudah ditiriskan dan air Susunan basket pada saat cooking Basket pertama dan terakhir harus basket isi air	8 9 9	kg kg kg
↓ COOKING	Gas ON	20	menit
↓ COOLING DOWN	Tutup basket jangan dibuka	10	menit
↓ VACUUM COOLING	Nasi didinginkan dengan mesin vacuum cooling	40 - 70	°C
↓ PORTIONING IN TRAY	Tray sekat Sekat yang besar untuk nasi Sekat yang kecil untuk topping Target berat nasi per tray Range nasi + KARAGE + Sambal geprek	18 - 19 175 175 - 185 70 75	g/pcs g/tray g/tray g/tray g/tray
↓ FREEZING/IQF TUNNEL	Core temperature	≤ -18	°C
↓ TOP SEAL PLASTIC STICKER	Target net weight	320	g/tray
↓ PLASTIC WRAP	Net weight	320 - 330	g/tray
↓ X RAY	Gross weight	345 - 355	g/tray
↓ METAL DETECTOR	Sensitivity : SUS 304 (ball) SUS 304 (wire) Ceramic ball (3.6 g/cm ³) Quartz ball	1.5 0.7 8.0 6.0	mm mm mm mm
↓ CARTON BOX	Sensitivity : Fe SUS 316 Non Fe	1.5 2.5 2.0	mm mm mm
↓ CHECK WEIGHER	Target isi per box	6	pack (tray)
↓ COLD STORAGE	Net weight Gross weight Temperature Shelf life	 (-19) ± 1 12	 g/carton box g/carton box °C months


















Keterangan :

Revisi 01 01/08/2022 Revisi jumlah tray/box, nett weight dan gross weight per box

Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023

<div>No. : RTE/106</div> <div>Issue date : 23/06/2022</div> <div>Revision : 00</div> <div>Revision Date : -</div> <div>Page : 2 of 6</div>	<div>PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA</div> <div>READY MEAL PLANT</div> <div>PRODUCT SPECIFICATION</div>	<div>PRODUCT NAME :</div> <div>FIESTA RICE WITH GEPREK CHICKEN</div>
<div><div><div><div>A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM MINYAK GORENG FAT CARCASS</div><div>WITH AIHO (COOKING KETTLE)</div><div><div>COOKING</div><div>↓</div><div>FRYING</div><div>↓</div><div>SCREENING</div><div>↓</div><div>READY TO USED</div></div><div><div>Gas on</div><div>Paddle off</div><div>Panaskan minyak goreng</div><div>Target oil temperature160 - 170 °C</div><div>Tambahkan fat carcass yang sudah di chopping halus (lihat formulasi)</div><div>Goreng hingga fat carcass larut35 - 40 menit</div><div>Core temperature≥ 99 °C</div><div>Saring fat carcass yang tidak larut dengan minyak</div></div></div></div><div><div><div><div>A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM CHOPPED RAW MATERIAL</div><div><div>WASHING</div><div>↓</div><div>CHOPPING</div><div>↓</div><div>READY TO USED</div></div><div><div>Semua bahan fresh yang di-chopping (lihat formulasi)</div><div>Dengan mesin washer</div><div>T_{water} = ambient temperature; t = 45-60 detik</div><div>Blower on, pump on, conveyor on</div><div>Semua bahan fresh yang di-chopping (lihat formulasi)</div><div>Dengan Bowl Chopper Maksimal 5 kg/ Sekali Chopping</div><div>Kasar (hasil chopping bisa dilihat di halaman 6)</div><div>Waktu5 - 10 Detik</div></div></div></div><div><div><div><div>A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM SAMBAL GEPREK</div><div><div>MIXING</div><div>↓</div><div>POURING MINYAK GORENG FAT CARCASS</div><div>↓</div><div>COOLING DOWN IN CHILL ROOM</div><div>↓</div><div>READY FOR PORTIONING ON TRAY</div></div><div><div>Aduk formula 1 (prepared raw material) hingga tercampur rata</div><div></div><div>Siram minyak goreng fat carcass</div><div></div><div>Temperature60 - 70 °C</div></div></div></div><div><div>*Tanpa revisi</div><div><div>R&D</div><div>CPI Cikande</div><div>TERKENDALI</div><div>Controlled Copy No. 3</div></div></div></div></div></div>		
Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023

No. : RTE/106 Issue date : 23/06/2022 Revision : 01 Rev. Date : 17/02/2023 Page : 3 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME FIESTA RICE WITH GEPREK CHICKEN
B. FORMULASI		
FORMULA NASI		
Beras pandan wangi	136.000 kg	(Beras yang sudah direndam dan ditiriskan)
Air untuk beras	153.000 kg	
Total	289.000 kg	
FORMULA MINYAK GORENG FAT CARCASS		
Minyak goreng (PAL A)	27.830 kg	
Fat carcass chopping halus	22.770 kg	
Total	50.600 kg	yield 75% hasil minyak fat carcass = 38 Kg
FORMULA SAMBAL GEPREK		
Formula 1 (Prepared Raw Material)		
Bawang merah	13.300 kg	} Bahan fresh yang digunakan harus dalam kondisi baik, tidak ada yang busuk
Bawang putih	13.300 kg	
Cabe rawit merah	10.000 kg	
Cabe merah besar	36.400 kg	
N 55SGP (1bag : 1.93 kg)	3.860 kg	
A 55SGP (1 bag : 1.42 kg)	2.840 kg	
Total	79.700 kg	
Formula 2		
Minyak goreng fat carcass	38.000 kg	
Total	38.000 kg	
INSTITUSI KARAGE	110.000 kg	
<div></div>		
Keterangan : Revisi 01 17/02/2023 Revisi berat premik yang digunakan		<div><div>R&D CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. <u>3</u></div></div>
Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023

No. : RTE/106 Issue date : 23/06/2022 Revision : 00 Revision Date : - Page : 4 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME : FIESTA RICE WITH GEPREK CHICKEN															
<div>C. PACKAGING</div> <div>1. Plastic top seal : Plastic top seal ∞ Material : PET 12/PE25/LLDPE 30 ∞ Dimensi : 285 mm x 500 m</div> <div>2. Sticker : STICKER FIESTA RICE WITH GEPREK CHICKEN</div> <div>3. Tray dengan sekat : ∞ Material : PP black with anti freeze, 800mc ∞ Dimensi : 215 x 152 x 43 mm</div> <div>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 Y : Tahun produksi (A : 2010, B : 2011, dst.) M : Bulan produksi (A : Jan, B : Feb, dst.) 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</div> <div>4. Sticker</div> <div><div></div><div>* Sticker ditempel di atas tray yang sudah di-seal</div></div> <div>STICKER FIESTA RICE WITH GEPREK CHICKEN</div> <div>5. Barcode : 8993207 222738</div> <div>7. QR Code : </div> <div><div>R&D CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. 3</div></div> <div>*Tanpa revisi</div> <table><tr><td>Prepared by :</td><td>Acknowledged by :</td><td>Approved by :</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Beatrix Restiani</td><td>Ria Wijayanti</td><td>Cynthia Dewi Adikara</td></tr><tr><td>PD Supervisor</td><td>PD Manager</td><td>Head PDQC-R&D</td></tr><tr><td>Date : 04/09/2023</td><td>Date : 04/09/2023</td><td>Date : 04/09/2023</td></tr></table>			Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :				Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara	PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D	Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023
Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :															
																	
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara															
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D															
Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023															

No. : RTE/106 Issue date : 23/06/2022 Revision : 01 Revision Date : 01/08/2022 Page : 5 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME : FIESTA RICE WITH GEPREK CHICKEN
<div>C. PACKAGING</div> <div>8. Carton box</div> <div><div><div></div><div>Material</div></div><div><div></div><div>Dimensi</div></div><div><div></div><div>Isi per box</div></div><div><div></div><div>Printing</div></div></div> <div><div>:</div><div>Box RTE isi 6 tray</div></div> <div><div>:</div><div>K200/M125/K200, B/1C</div></div> <div><div>:</div><div>305x215x130 mm</div></div> <div><div>:</div><div>6 tray</div></div> <div><div>:</div><div>FIESTA RICE WITH GEPREK CHICKEN</div></div> <div><div></div><div><div>Kode Produksi : (KODE DAERAH / LOKASI PRODUKSI) YMDD L NN XZ P</div><div><div>SRG : Plant CPI Food Cikande, Serang</div><div>LBP : Plant CPI Food Medan, Deli serdang (Lubuk Pakam)</div><div>SOR : Plant CPI Food Bandung, Soreang</div><div>SLT : Plant CPI Food Salatiga</div><div>SDA : Plant CPI Food Berbek, Sidoarjo</div><div>MJK : Plant CPI Food Ngoro, Mojokerto</div><div>TAB : Plant CPI Food Bali, Tabanan</div><div>SGN : Plant CPI Food Sragen, Jawa Tengah</div><div>MJL : Plant CPI Food Majalengka</div><div>MKS : Plant CPI Food Mkasar</div><div>PLG : Plant CPI Palembang</div><div>PWT : Plant CPI Food Banyumas</div><div>KWG : Plant CPI Food Karawang</div><div>BDW : Plant CPI Food Bondowoso</div><div>PML : Plant CPI Food pemalang</div><div>MJY : Plant CPI Food Madiun</div></div></div></div> <div><div></div><div><div>Kode Produksi : YMDD L NN XZ P</div><div><div>Y : Tahun produksi (A : 2010, B : 2011, dst.)</div><div>M : Bulan produksi (A : Jan, B : Feb, dst.)</div><div>DD : Tanggal produksi</div><div>L : Lokasi 0 = Eksternal ; 1 = Cikande ; 2 = Surabaya ; 3 = Salatiga ; 5 = Bali ; 6 = Medan ; 7 = Sidoarjo (Berebek) ; 8 = Bandung ; 9 = Karawang ; O = Cikande SH2 ; A = Banyumas ; B = Palembang ; C = Makassar ; D = Majalengka ; E = Sragen ; F = Bondowoso ; G = Pemalang ; H = Madiun</div><div>NN : No urut adonan (01 - 99)</div><div>X : Grup produksi</div><div>Z : Grup packing</div><div>P : Process type</div></div></div></div> <div><div></div><div><div>Best Before : DD MM YYYY</div><div><div>Dua digit pertama : Tanggal best before</div><div>Dua digit kedua : Bulan best before</div><div>Empat digit ketiga : Tahun best before</div><div>Frozen : 12 months</div></div></div></div>		

R&D
CPI Cikande

TERKENDALI
Controlled Copy No. 3

Keterangan :

Revisi 01 01/08/2022 Revisi box yang digunakan karena perubahan jumlah tray dari 12 tray menjadi 6 tray

No. : RTE/106	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 23/06/2022	READY MEAL PLANT	
Revision : 00		FIESTA RICE WITH GEPREK
Revision Date : -		CHICKEN
Page : 6 of 6	PRODUCT SPECIFICATION	

D. STANDAR PRODUK

1. Standar Mikrobiologi

TPC : < 10⁴ cfu/g
Enterobacteriaceae : < 10 cfu/g
Salmonella : Negative/25 g
S. aureus : < 10² cfu/g
L. monocytogenes : Negative/25 g
B. cereus : < 10³ cfu/g

2. Alergen

KARAGE : Gandum dan kedelai
SAMBAL GEPREK : kedelai

3. Hasil chopping

BAWANG MERAH



BAWANG PUTIH



CABE MERAH BESAR



CABE RAWIT MERAH BESAR



4. Standar Kimia

Salinitas (tanpa pengenceran) : 18.5 - 19.7
Salinitas (pengenceran 1 : 1) : 4.7 - 5.6

Keterangan :
Revisi 01 04/09/2023 Penambahan standar kimia salinitas



Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :
Beatrix Restiani	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023	Date : 04/09/2023