

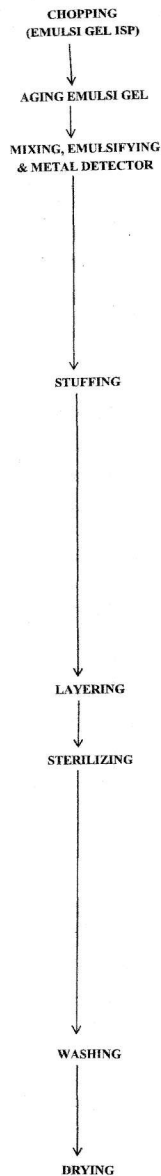
No. : CFI/002  
Issue date : 08/10/2020  
Revision : 02  
Revision date : 20/05/2022  
Page : 1 of 6

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA  
SAUSAGE PROCESSING PLANT  
PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCT NAME :  
CHAMP BEEF BBQ SAUSAGE  
SIAP SAJI

BBA 21 gr

#### A. PRODUCTION FLOW CHART



Komposisi - 1: Lihat Section B (FORMULATION)  
(air + Es + kemudian baru masukam ISP)

BOWL CUTTER "LASKA"	Air + Es	ISP
Speed Knife	S ( III )	S ( IV )
Speed Bowl	II	S ( II )
Waktu operasi:	2 menit	3 - 6 menit

Transfer Emulsi Gel ISP to meat car/trolley  
Aging 30 menit di Chillroom ( Temp. : 5 - 10 °C )

Komposisi - 2: Lihat Section B (FORMULATION)

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:	(I)	(I)
Waktu operasi:	30 minutes	30 minutes

Spesimen 304 :

Fe : 1,0 - 2,5 mm  
Non Fe : 1,5 - 2,0 mm  
S/S : 2,5 - 4,0 mm

STUFFER

Suhu Adonan Di Hopper :  
Adonan Di cek Bau dan Rasa

16 ± 2 °C

Tipe casing:

Lebar casing

Panjang sosis

Diameter sosis

Diameter Klip

Overlap Seal

Berat per piece:

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 :

21 Gram : 100 - 160 pes/menit

Tinggi Susunan Sosis maksimal 6 tingkat per layer / tray

1 Trolley /maksimum 7 layer

1 mesin Sterilizing (Retort) 4 trolley

21 Gram
pvdc sosis retort
23 - 24
180 - 185
23 - 24
5,5 - 6,5
8 - 10
21 - 21,5

mm

mm

mm

mm

mm

mm

gram



Initial Temperature : 15 - 18 °C

Tekanan Steam : 6 - 9 kg/cm<sup>2</sup>

Tekanan Air : 2 - 2,5 kg/cm<sup>2</sup>

RETORT MACHINE			
Application Steps	Time (Mnt)	Temp.(°C)	Pressure (Mpa)
1. Water Injection	2	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
4. Hot Water Recycling	1 - 4	-	0,25 - 0,27
5. Cooling Water Injection	max 10	-	0,25 - 0,27
6. Cooling & Water Circulation	1 - 5	35	0,2 - 0,25
7. Cooling & Out Water And Pressure Discharge	-	-	-

Parameter sensori produk setelah keluar dari Retort Machine

137 - 140 mm (21 Gram)

Sortasi : Bengkok dan Pecah Seal

Dengan cairan PC KLEER 0,7 % ( untuk ayam ), 1 % (untuk Sapi), Untuk Cuci Ulang 0,8 %

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 °C

Spray Water : 46 - 50 °C

Sosis kering, tidak ada sisa adonan diujungnya

Heater : 125 - 135 °C

Suhu Ruangan : 22 - 30 °C

Suhu produk akhir : 30 - 40 °C

RH : 40 - 60 %

Tingkat Kekeringan : Min. 85 % dari sampel yang diambil

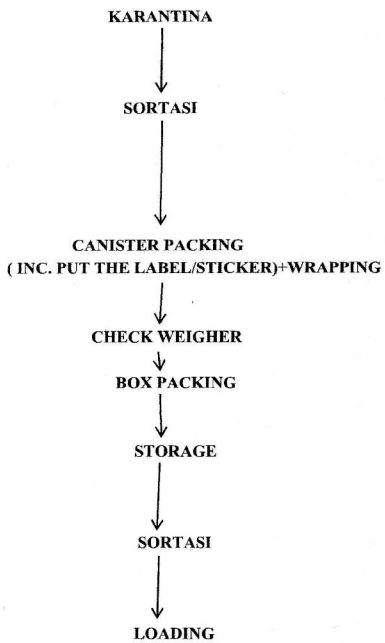
CONTINUE NEXT PAGE

Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
Agatha Dewi C.	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager Dry Product	PD Senior Manager
Date : 20/05/2022	Date : 20/05/2022	Date : 20/05/2022

RD10/04

No. : CH/002	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 08/10/2020	SAUSAGE PROCESSING PLANT	CHAMP BEEF BBQ SAUSAGE
Revision : 02		SIAP SAJI
Revision date : 20/05/2022	PRODUCT SPECIFICATIONS	
Page : 2 of 6		

#### A. PRODUCTION FLOW CHART



Time : : 3 - 10 hari  
 RH : : 50 - 70  
 Suhu Ruangan : : 25 - 30 °C

\* Bengkok  
 \* Kekuatan Sealing  
 \* Kode Produksi (tinta printing)  
 \* Warna klip  
 \* pin hole

\* Klip tajam  
 \* Air trap  
 \* Bubble air  
 \* Overlap : 1 - 3 mm  
 \* Jamur Ujung

\* Keriput  
 \* Lendir

Isi (pcs/toples)	Nett Weight (gr/toples)	Gross Weight (gr/toples)
24	504 - 516	554 - 566

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

Isi (pcs/toples)	Isi (toples/box)	Nett Weight (gr/toples)	Gross Weight (gr/toples)
24	6	3.324 - 3.396	3514 - 3586

Shelf life 7 months at room temperature

Temperature : : 28 - 36 °C  
 RH : : 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.

Keterangan :

Revisi 02 20/05/2022 Perubahan gramasi menjadi 21 gram



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
Agatha Dewi C.	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager Dry Product	PD Senior Manager
Date : 20/05/2022	Date : 20/05/2022	Date : 20/05/2022

RD10/04

No. : CH/002	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 08/10/2020	SAUSAGE PROCESSING PLANT	CHAMP BEEF BBQ SAUSAGE
Revision : 01		SIAP SAJI
Revision date : 27/01/2022	PRODUCT SPECIFICATIONS	
Page : 3 of 6		

## B. FORMULATION

### 1. Komposisi Raw Material

#### FORMULA I Emulsi Gel (dibuat menggunakan bowl cutter)

Komposisi - 1			
ISP B	A	4.318	Kg
Ice	N	12.086	Kg
Air	N	5.180	Kg
		21.584	Kg
Formula dikali 3 untuk sekali bowl Cutter			
Komposisi - 2			
Beef 85CL Minced Frozen	N	1.000	Kg
CCM	N	15.760	Kg
Minyak Goreng	N	4.447	Kg
Air	N	10.214	Kg
→ Emulsi gel	A	21.584	Kg
SPC	A	3.935	Kg
N80BRCH7		5.536	Kg
A80BRCH7		5.502	Kg
Total		67.978	Kg
Formula dikali 10 untuk sekali Mixing maksimal kapasitas Mixing			
Komposisi - 3			
Air	N	10.214	Kg
Tapbind 321	N	6.535	Kg
Tapioka	N	2.876	Kg
Total		19.625	Kg

Note : 87.602  
 Untuk Premix 1 bag permix dilarutkan dengan 10 kg air kemudian di Bowl Cutter (jumlah air untuk pelarutan premix di ambil dari komposisi Formula)  
 Bagi Bahan Baku Yang diikuti Huruf "A" termasuk dalam kategori alergen  
 Bagi Bahan Baku Yang diikuti Huruf "N" termasuk dalam kategori Non-alergen

Keterangan :

Revisi 01 27/01/2022 Perubahan Formulasi



Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :
Agatha Dewi C. PD Supervisor	Rangga Adityas PD Manager Dry Product	Cynthia Dewi Adikara PD Senior Manager
Date : 27/01/2022	Date : 27/01/2022	Date : 27/01/2022

RD 10/04

No. : CH/002 Issue date : 08/10/2020 Revision : 01 Revision date : 27/01/2022 Page : 4 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA SAUSAGE PROCESSING PLANT  PRODUCT SPECIFICATIONS	<b>PRODUCT NAME :</b>  CHAMP BEEF BBQ SAUSAGE SIAP SAJI
---	---	--

#### C. PARAMETER KIMIA

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

#### D. ALERGEN

Kacang Kedelai, Telur, Susu

#### E. STANDAR ORGANOLEPTIK

PARAMETER	NORMAL / OK	TIDAK OK
Warna	Coklat	Coklat Gelap atau coklat keputihan
Bentuk/Tampak	Tidak ada adonan sisa di casing, tidak ada pinhole, Clip tidak ada yang kasar dan menusuk ke casing, tidak bengkok sosisnya, tidak ada air trap, tidak ada buble air, tidak ada jamur ujung, tidak ada keriput, dan tidak ada lendir.	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 :
Agatha Dewi C. PD Supervisor	Rangga Adityas PD Manager Dry Product	Cynthia Dewi Adikara PD Senior Manager
Date : 27/01/2022	Date : 27/01/2022	Date : 27/01/2022

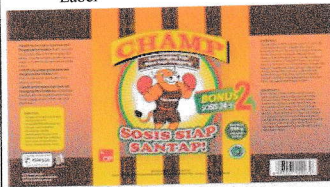
RD10/04



No. : CH/002 Issue date : 08/10/2020 Revision : 01 Revision date : 27/01/2022 Page : 5 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA SAUSAGE PROCESSING PLANT  PRODUCT SPECIFICATIONS	PRODUCT NAME :  CHAMP BEEF BBQ SAUSAGE SIAP SAJI
---	---	---

#### E. PACKAGING

Label



20,5 cm x 12,5 cm

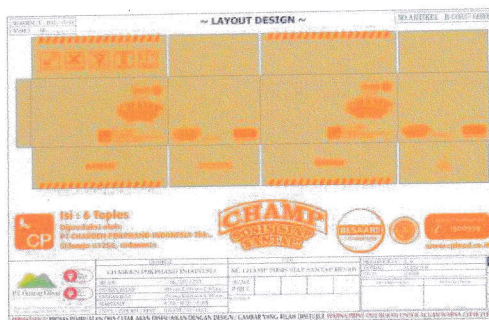


#### Stempel pada packaging primer/casing retort

∞ Kode Produksi : YMDD L NN XZ P

C1, C2 dst atau Z1, Z2 dst

Y : Tahun Produksi  
 M : Bulan Produksi (A : Jan, B : Feb., Dst)  
 DD : Tanggal produksi  
 L : Lokasi 1 = Cikande ; 2 = Surabaya  
 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  
 P : Proses Type  
 C1, C2 dst atau Z1, Z2 dst : Menunjukkan nomor mesin stuffing yang digunakan berasal dari mesin CAP atau ZAP



#### Karton boks

Canister packaging  
 Dimension (Substance)  
 Sealing method  
 Contents/box  
 Stamp

: Champ Sosis Ayam Siap Santap  
 : 303x203x170 mm (K200/M125/K200)  
 : seal tape  
 : 6 canisters  
 : Champ Sosis Ayam Siap Santap

∞ Kode Produksi : YMDD L NN XZ P

Y : Tahun Produksi  
 M : Bulan Produksi (A : Jan, B : Feb., Dst)  
 DD : Tanggal produksi  
 L : Lokasi 1 = Cikande ; 2 = Surabaya  
 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  
 P : Proses Type 0 : Fresh ; 1 : Cuci Ulang

∞ Best Before : DD MM YYYY

7 BULAN setelah tanggal produksi

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



Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :
Agatha Dewi C.	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager Dry Product	PD Senior Manager
Date : 27/01/2022	Date : 27/01/2022	Date : 27/01/2022

RD10/04

No. : CH/002 Issue date : 08/10/2020 Revision : 01 Revision date : 27/01/2022 Page : 6 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA SAUSAGE PROCESSING PLANT  PRODUCT SPECIFICATIONS	PRODUCT NAME :  CHAMP BEEF BBQ SAUSAGE SIAP SAJI
---	---	---

#### F. Alternatif Proses

16 Gram

#### Rekomendasi Proses

No	Product Name	Can size	Fo value (minutes)	Initial temperature (°F)	Retort Temperature (°C)	Retort Temperature (°F)	Operator time (P) (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)
CHAMP Sosis Siap Santap 23 Gram	PVDC Casing 15 mm x 180 mm	1	8.0	65	9	250 / 121.1	11
		2	8.0	65	9	248 / 120	13
		3	8.0	65	9	246.2 / 119	16
		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



Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :
Agatha Dewi C. PD Supervisor	Rangga Adityas PD Manager Dry Product	Cynthia Dewi Adikara PD Senior Manager
Date : 27/01/2022	Date : 27/01/2022	Date : 27/01/2022

RD10/04