

PT Charoen Pokphand Indonesia

Food Division




R&D Department

BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD

Tgl : 12/12/2022




Nama Dokumen : Spesifikasi Produk No. RTE/108  
FIESTA RICE WITH CHICKEN RUJAK SAUCE

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 : 12/12/2022	Nama : Tgl : 12/12/2022	Nama : Tgl : 12/12/2022	Nama : Tgl : 12/12/2022	Nama : Tgl : 12/12/2022
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/108 Issue date : 23/08/2022 Revision : 01 Rev. Date : 25/11/2022 Page : 1 of 6		PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME  FIESTA RICE WITH CHICKEN RUJAK SAUCE
<b>A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM RICE</b>			
<b>WASHING</b>	Beras dimasukkan ke dalam mesin pencuci beras	10	detik
↓			
<b>SOAKING</b>	Beras direndam	25 - 30	menit
↓			
<b>DRIPPING</b>	Tiriskan lalu timbang di bak/basket beras	3 - 5	menit
↓			
<b>PUT ON BASKET COOKING</b>	1 basket } diisi beras yang sudah ditiriskan dan air	8 9	kg kg
↓	Susunan basket pada saat cooking Basket pertama dan terakhir harus basket isi air	9	kg
<b>COOKING</b>	Gas ON	20	menit
↓			
<b>COOLING DOWN</b>	Tutup basket jangan dibuka	10	menit
↓			
<b>VACUUM COOLING</b>	Nasi didinginkan dengan mesin vacuum cooling	40 - 70	°C
↓			
<b>PORTIONING IN TRAY</b>	Tray sekat Sekat yang besar untuk nasi Sekat yang kecil untuk Topping dan sayur Target berat nasi per tray Range nasi + POP BITES + Sauce Rujak Total	18 - 19   175 175 - 185 65 80 320	gram/pcs   g/tray g/tray g/tray g/tray g/tray
↓			
<b>FREEZING/IQF TUNNEL</b>	Core temp.	≤ -18	°C
↓			
<b>TOP SEAL PLASTIC STICKER</b>	Target net weight	320	g/tray
<b>PLASTIC WRAP</b>	Net weight	320 - 330	g/tray
↓	Gross weight	345 - 355	g/tray
<b>X RAY</b>	Sensitivity : SUS 304 (ball) SUS 304 (wire) Ceramic ball (3.6 g/cm <sup>3</sup> ) Quartz ball	1.5 0.7 8.0 6.0	mm mm mm mm
↓			
<b>METAL DETECTOR</b>	Sensitivity : Fe SUS 316 Non Fe	1.5 2.5 2.0	mm mm mm
↓			
<b>CARTON BOX</b>	Target isi per box	6	pack (tray)
↓			
<b>CHECK WEIGHER</b>	Net weight Gross weight	2.070 - 2.130 2.285 - 2.345	g/carton box g/carton box
↓			
<b>COLD STORAGE</b>	Temp. Shelf life	(-19) ± 1 12	°C months
Keterangan : Revisi 01 25/11/2022 Revisi berat portioning saus dan pop bites			
Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :	
			
Agatha D. 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	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 23/08/2022	READY MEAL PLANT	
Revision : 01		FIESTA RICE WITH CHICKEN
Revision Date : 25/11/2022		RUJAK SAUCE
Page : 2 of 6	PRODUCT SPECIFICATION	

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
	Ground temperature	230 - 250	°C
	Wall temperature	230 - 250	°C
	Stir speed	100	%
	Core temperature	≥ 80	°C
	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, aroma harum dan rasa tidak pahit)		
	↓	Cooking time	50 - 55
Ground temperature		230 - 250	°C
Wall temperature		230 - 250	°C
Stir speed		70 -100	%
Core temperature		90 - 100	°C
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
	Stir speed	70 -100	%
	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)		
	Stirring time		minutes
	Viskositas (Brookfield Spindle 64 suhu 25±1°C)	2.000 - 2.200	cP
	Salinitas (pengenceran 1:1)	10 - 11	%
Brix	26 - 27	%	
↓			
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		
↓			
READY FOR PORTIONING			
A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM AIR ASAM JAWA			
WITH COOKING CATTLE			
COOKING & STIRRING ← Asam jawa			
(hingga saus mendidih)			
↓	Air	0.094	Kg
		4.340	Kg
		4.434	Kg
	PADDLE ON, HEAT ON		
	Cooking time	15 - 18	minutes
	Cooked sauce temperature	95 - 97	°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%		
Keterangan :			
Revisi 01 21/11/2022 Revisi parameter proses pemasakan			
<div><div>R&amp;D CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. 3</div></div>			

Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Agatha D. 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 : 00 Revision Date : - Page : 4 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  FIESTA RICE WITH CHICKEN RUJAK SAUCE															
<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 CHICKEN RUJAK SAUCE</div> <div>3. Tray dengan sekat : ∞ Material : PP black with anti freeze, 800mc ∞ Dimensi : 211 x 148 x 39.5 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 TRUFFLE GYUDON</div> <div>5. Barcode : 8993207 222981</div> <div>6. QR Code : </div> <div><div>R&amp;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>Agatha Dewi. C</td><td>Ria Wijayanti</td><td>Cynthia Dewi Adikara</td></tr><tr><td>PD Spv.</td><td>PD Manager</td><td>Head PDQC-R&amp;D</td></tr><tr><td>Date : 25/11/2022</td><td>Date : 25/11/2022</td><td>Date : 25/11/2022</td></tr></table>			Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :				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
Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :															
																	
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 : 00 Revision Date : - Page : 5 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  FIESTA RICE WITH CHICKEN RUJAK SAUCE
<div>C. PACKAGING</div> <div>8. Carton box : Box RTE isi 6 tray</div> <div>∞ Material : K200/M125/K200, B/1C</div> <div>∞ Dimensi : 305x215x130 mm</div> <div>∞ Isi per box : 6 tray</div> <div>∞ Printing : F. R. W. CH. RUJAK SAUCE</div> <div>∞ Kode Produksi : (KODE DAERAH / LOKASI PRODUKSI) YMDD L NN XZ P</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>∞ Kode Produksi : YMDD L NN XZ P</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>∞ Best Before : DD MM YYYY</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><div>R&amp;D CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. 3</div></div> <div>*Tanpa revisi</div>		
Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :
		
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	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date	: 23/08/2022	READY MEAL PLANT	
Revision	: 01		FIESTA RICE WITH CHICKEN
Revision Date	: 18/10/2022		RUJAK SAUCE
Page	: 6 of 6	PRODUCT SPECIFICATION	

D. STANDAR PRODUK

1. Standar Mikrobiologi

TPC	: < 10 <sup>4</sup> cfu/g
Enterobacteriaceae	: < 10 cfu/g
Salmonella	: Negative/25 g
S. aureus	: < 10 <sup>2</sup> cfu/g
L. monocytogenes	: Negative/25 g
B. cereus	: < 10 <sup>3</sup> cfu/g

2. Alergen

Pop bites	: Gandum, ikan, dan kedelai
Saus rujak	: kedelai



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 :
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