

PT Charoen Pokphand Indonesia

Food Division

R&D Department




BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD

Tgl : 31/01/2022

Nama Dokumen : Spesifikasi Produk No. RTE/91

YOSHINOYA VEGETABLE SAUCE 500 G

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 : 31/01/2022	Nama : Tgl : 31/01/2022	Nama : Tgl : 31/01/2022	Nama : Tgl : 31/01/2022	Nama : Tgl : 31/01/2022
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/91 Issue date : 26-Nov-21 Revision : 01 Revision Date : 27-Jan-22 Page : 1 of 5		PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA  READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  <b>YOSHINOYA</b> <b>VEGETABLE SAUCE 500 G</b>
<b>A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM</b>			
<b>SAUCE FORMULA :</b> ↓ <b>START COOKING</b> <i>(ALCO MACHINE)</i> ↓ <b>FILTERING</b> ↓ <b>COOLING DOWN 1</b> ↓ <b>PACKING</b> <b>FILLING MACHINE FURUKAWA</b> <i>(Plastick Standing Pouch)</i> ↓ <b>SEALING</b> <i>(Standing Sealed)</i> ↓ <b>COOLING DOWN 2</b> <i>(SOAKED)</i> ↓ <b>FREEZING/IQF TUNNEL</b> <i>(IQF 1 kali)</i> ↓ <b>MESIN X-RAY</b> ↓ <b>METAL DETECTING</b> ↓ <b>CARTON BOX</b> ↓ <b>CHECK WEIGHER</b> ↓ <b>COLD STORAGE</b>		<b>Sauce Formula</b> (See attachment)  <b>Formula 1 &amp; Formula 2</b> Paddle (pengaduk arah dalam) 25 RPM Paddle (pengaduk arah Luar) 25 RPM Temperature Setting mesin 100 °C Tekanan (Bar ) Setting 90 % Time 30 - 45 minutes Temperatur Saus > 95 °C  Use filtering  Temperature sauce untill 60 - 70 °C Time maks. 2 Jam  Target Nett Weight 500 g /bag Nett Weight 480 - 510 g /bag Gross Weight 490 - 520 g /bag  (Pastikan hasil Seal rapat sempurna)    After packed plastic directly soaked in Temperature ice water (cool water) 10 - 15 °C Time 30 - 60 menit Temperature sauce untill 35 - 40 °C  Setting Suhu IQF Tunnel (- 45°C) - (-35 °C) Waktu pembekuan 30 - 40 menit ( Hanya 1 kali pembekuan) (- 8°C) - (- 10 °C)  Sensitivity : SUS 304 (ball) 0.6 - 1.5 mm SUS 304 (curve) 0.2 - 0.7 mm Ceramic ball 2.0 - 8.0 mm (3.6 g/cm) Glass ball 0.2 - 7.0 mm Fe 1.5 mm Non Fe 2 mm  Sensitivity: SUS 316 2,5 mm Fe 1.5 mm Non Fe 2,0 mm  Target 20 Pack/carton  Target nett weight 10,000 g/carton box Nett weight (pack) 9,800 - 10,400 g/carton box Gross weight (pack + carton) 10,340 - 10,940 g/carton box  Suhu pusat produk (-12°C) - (-15 °C) °C (sebelum di loading) Shelf life 6 bulan	
Prepared by :		Acknowledge by :	
			
Ratna Mutya Sari		Cynthia Dewi Adikara	
PD Supervisor		Head PDQC-R&D	
Date : 27 Januari 2022		Date : 27 Januari 2022	

B. FORMULASI

SAUCE FORMULA

Formula 1

Saus Tiram ABC (STR)	1.25	kg	Bahan Formula 1 dan 2 langsung dimasukkan Dari Awal
Kecap Asin ABC (KAS A)	1.25	kg	
Air Hangat ( 50 - 60°C )	78.00	kg	
Fresh ginger minced/halus	1.25	kg	
A PR VSY2 :			
N PR VSY 2 ( 1 bag : 2,994 kg )	2.994	kg	
A PR VSY 2 ( 1 bag : 2,250 kg )	2.250	kg	



Formula 2

Tapbind 321 (MTP B)	3.00	kg	} Larutkan terlebih dahulu
Air (untuk melarutkan Tapbind)	8.75	kg	
Total	98.74	Kg	

Huruf "N" di nama premix menandakan premix tersebut tidak mengandung bahan allergen  
Huruf "A" dinama premix menandakan premix tersebut mengandung bahan allergen : Soy

Parameter Sauce ( 24 - 26 ° C )

Salinity	6 - 12	%	
Brix	6 - 12	%	
Viscosity Cup No 3	20 - 50	detik	(suhu pengukuran viskositas 24 - 26 °C) (Saus kondisi baru matang )
Viscosity (Brookfield LV)	1000 - 3000	Cp	(suhu pengukuran viskositas 24 - 26 °C) (Saus kondisi baru matang )
30 RPM, S 64 spindle	1000 - 3000	Cp	(suhu 24 - 26 °C) (Saus kondisi setelah frozen dan di Re Heat) ( dipanaskan sampai larut sempurna suhu 80 - 90 °C) ( dan Pada suhu 24 - 26 °C diukur kembali viskositasnya)

Note :  
Untuk Jahe fresh Dihaluskan dahulu menggunakan Bowl Cutter sampai halus

COOLING DOWN 1

Saus sesudah matang disaring dan disimpan di meat car stainless steel kemudian simpan di chillroom ( 0 - 5°C)  
atau di ruang Filling Suace waktu cooling down maksimum 2 jam (jangan lebih)

COOLING DOWN II (Cooling Shock)

Saus sesudah di packing plastik standing pouch di rendam langsung dengan air dingin + Es ( 10 -15 °C)  
Selang setelah 20 pack filling,. Saus di meat car diaduk rata secara manual atau pakai mesin mixer  
waktu cooling down II 30 - 45 menit atau sampai suhu sauce 35 - 40 °C  
Ganti Airnya atau tambah es flake jika sudah tidak dingin lagi

Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
Ratna Mutya Sari	Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 27 Januari 2022	Date : 27 Januari 2022	Date : 27 Januari 2022

No. : RTE/91 Issue date : 26-Nov-21 Revision : 01 Revision Date : 27-Jan-22 Page : 3 of 5	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  <b>YOSHINOYA</b> <b>VEGETABLE SAUCE 500 G</b>
---	--	--



SAUS SETELAH DI PACKING



SAUS SETELAH DI BEKUKAN



Posisi Produk Saus pada saat di Kemas Karton Bok



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Ratna Mutya Sari	Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 27 Januari 2022	27 Januari 2022	Date : 27 Januari 2022

No. : RTE/91	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 26-Nov-21	READY MEAL PLANT	
Revision : 01		<b>YOSHINOYA</b>
Revison Date : 27-Jan-22		<b>VEGETABLE SAUCE 500 G</b>
Page : 4 of 5	PRODUCT SPECIFICATION	

C. PACKAGING

1. Plastic Bag

∞ Material

∞ Dimensi

∞ Printing

: Plastik Standing Pouch

: On 15 DRY LLDPE 130μ

: 130 x 215 cm

: **YOSHINOYA VEGETABLE SAUCE 500 G**

: **SRG / Lokasi Plant (KODE PRODUKSI)**

: **BB (KODE BEST BEFORE)**

} Print di sisi yang panjang

Contain Allergen : Mollusc, soybean, wheat

May Contain Allergen : Barley, egg, fish, crustacean, peanut, milk, celery, mustard, sesame

: ∞ Kode Produksi

: YMDLNNXZP

Y : Tahun Produksi

M : Bulan Produksi (A : Jan,B : Feb,. Dst)

DD : Tanggal produksi

L : Lokasi 1 = Cikande ; 2 = Surabaya

3 = Salatiga ; 4 = Trans RM

5 = Bali, 6 = Medan, 7 = Berbek

8 = Bandung, 9 = Karawang

NN : Nourut Adonan (01 - 99)

X : Grup Produksi

Z : Grup Packing

P : Procces Type

∞ Best Before

: DD MM YYYY

6 Bulan setelah tanggal produksi

Dua digit pertama : Tanggal Best before

Dua digit kedua : Bulan best before

Empat digit ketiga : Tahun best before

2. Carton Box

∞ Material

∞ Dimensi

∞ Printing

: Box POLOS FIVE STAR NEW

: K200/M200x3/K200, BC/F

: 405 x 240 x 175 mm

: **YOSHINOYA VEGETABLE SAUCE 500 G**

: **SRG / Lokasi Plant (KODE PRODUKSI)**

: **BB (KODE BEST BEFORE)**

: **10 KG**

} Print di sisi yang panjang

: ∞ Kode Produksi

: YMDLNNXZP

Y : Tahun Produksi

M : Bulan Produksi (A : Jan,B : Feb,. Dst)

DD : Tanggal produksi

L : Lokasi 1 = Cikande ; 2 = Surabaya

3 = Salatiga ; 4 = Trans RM

5 = Bali, 6 = Medan, 7 = Berbek

8 = Bandung, 9 = Karawang

NN : Nourut Adonan (01 - 99)

X : Grup Produksi

Z : Grup Packing

P : Procces Type

∞ Best Before

: DD MM YYYY

6 Bulan setelah tanggal produksi

Dua digit pertama : Tanggal Best before

Dua digit kedua : Bulan best before



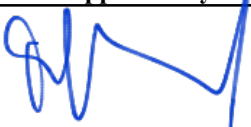
Empat digit ketiga : Tahun best before

R&D

TERKENDALI

CPI Cikande

Controlled Copy No. 3

Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Ratna Mutya Sari	Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 27 Januari 2022	Date : 27 Januari 2022	Date : 27 Januari 2022

RD 10/04

No. : RTE/91	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 26-Nov-21	READY MEAL PLANT	
Revision : 01		<b>YOSHINOYA</b>
Revison Date : 27-Jan-22		<b>VEGETABLE SAUCE 500 G</b>
Page : 5 of 5	PRODUCT SPECIFICATION	

**Standar Mikrobiologi Saus Non Emulsi berdasarkan Perka BPOM No 13 ahun 2019 Kategori 12.6.2**

TPC : < 10<sup>4</sup> cfu/g  
Enterobacteriaceae : < 10<sup>3</sup> cfu/g  
*Salmonella* : Negative/25 g  
Mold & yeast : < 10<sup>2</sup> cfu/g

Contain Allergen : Mollusc, soybean, wheat  
May Contain Allergen : Barley, egg, fish, crustacean, peanut, milk, celery, mustard, sesame

**Note Revisi 1 ( 27 Januari 2022 )**

**1. Perubahan umur simpan produk (shelf life) awalnya 3 bulan menjadi 6 bulan dari tanggal produksi**



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
Ratna Mutya Sari	Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 27 Januari 2022	Date : 27 Januari 2022	Date : 27 Januari 2022