PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division R&D Department

N&D Department				
	BUKTI	PENYERAHAN DOKUMEN TE	rkendali PD	
Tgl: 05/07/2023				
Nama Dokumen :	Spesifikasi Produk No. RTE/96 FIESTA RICE WITH BALINESE BETUTU DUCK			
	12 1/2	Ta w w	Ta as a	T2 30 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: 05/07/2023	Tgl : 05/07/2023	Tgl :05/07/2023	Tgl : 05/07/2023	Tgl : 05/07/2023
Copy No. 6	Copy No. 7	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. : QC Bali Plant	Dept. :	Dept.:	Dept. :
Nama :	Nama :	Nama :	Nama :	Nama :
Tgl:	Tgl:	Tgl:	Tgl:	Tgl:

RTE/96 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA PRODUCT NAME No. Issue date 26/08/2021 READY MEAL PLANT FIESTA RICE WITH BALINESE 02 Revision Rev. Date: 04/07/2023 BETUTU DUCK PRODUCT SPECIFICATION Page A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM MEAT TOPPING SORTASI BEBEK P-60 Pisahkan tunggir, sayap, leher, dan bulu halus jika masih ada yang tersisa Suhu pusat bebek MARINASI ← Formula 1 Marinasi bebek P-60 yang sudah disortasi dengan premix di dalam meat car minutes WITH PROVISUR MACHINE COOKING & STIRRING ← Formula 2 dan 3 100 Stir speed % Ground temperature 240 °C Wall temperature 230 °C 2 - 3 Cooking time minutes Hingga tercampur rata **COOKING & STIRRING** ← Formula 1 Sambil diaduk manual Stir speed jangan sampai daging menumpuk 15 menit pertama 20 % 30 menit berikutnya OFF 30 menit terakhir 20 % Ground temperature 240 °C Wall temperature 230 °C Cooking time 75 minutes Core temperature > 90 °C Masak hingga bumbu meresap, tidak ada rasa amis bebek, tekstur daging pas (tidak terlalu keras dan tidak terlalu lunak) Pisahkan kuahnya **COOLING DOWN IN CHILL ROOM** 60 - 70 Core temperature °C 0 - 5 °C Room temperature Jika tidak habis simpan di cold storage Jika akan digunakan, dithawing terlebih dulu READY FOR PORTIONING ON TRAY WITH NEW COOKING KETTLE **COOKING & STIRRING** Formula 2 dan 3 Stir speed 50 % API 2 Cooking time minutes Hingga tercampur rata **COOKING & STIRRING** Formula 1 Sambil diaduk manual API 3 30 menit pertama jangan sampai daging menumpuk API 2 20 menit berikutnya Stir Speed 20 Cooking time 50 minutes  $\geq$  90 Masak hingga bumbu meresap, tidak ada rasa amis bebek, tekstur daging pas (tidak terlalu keras dan tidak terlalu lunak) Pisahkan kuahnya COOLING DOWN IN CHILL ROOM Core 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 ON TRAY R&D TERKENDAL Controlled Copy No. 3 **CPI Cikande** Keterangan: Revisi 01 07/10/2021 Revisi parameter stir speed dan cooking time Formula 1 Revisi 02 04/07/2023 Penambahan flow chart pemasakan menggunakan cooking kettle baru Prepared by: Acknowledge by: Approved by Agatha Dewi Christie Ria Wijayanti Cynthia Dewi Adikara PD Supervisor PD Manager Head PDQC-R&D Date: 04/07/2023 Date: 04/07/2023 Date: 04/07/2023