

PT Charoen Pokphand Indonesia

Food Division

R&D Department

BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD

Tgl : 02/01/2023

Nama Dokumen :

Spesifikasi Produk No. INS/636

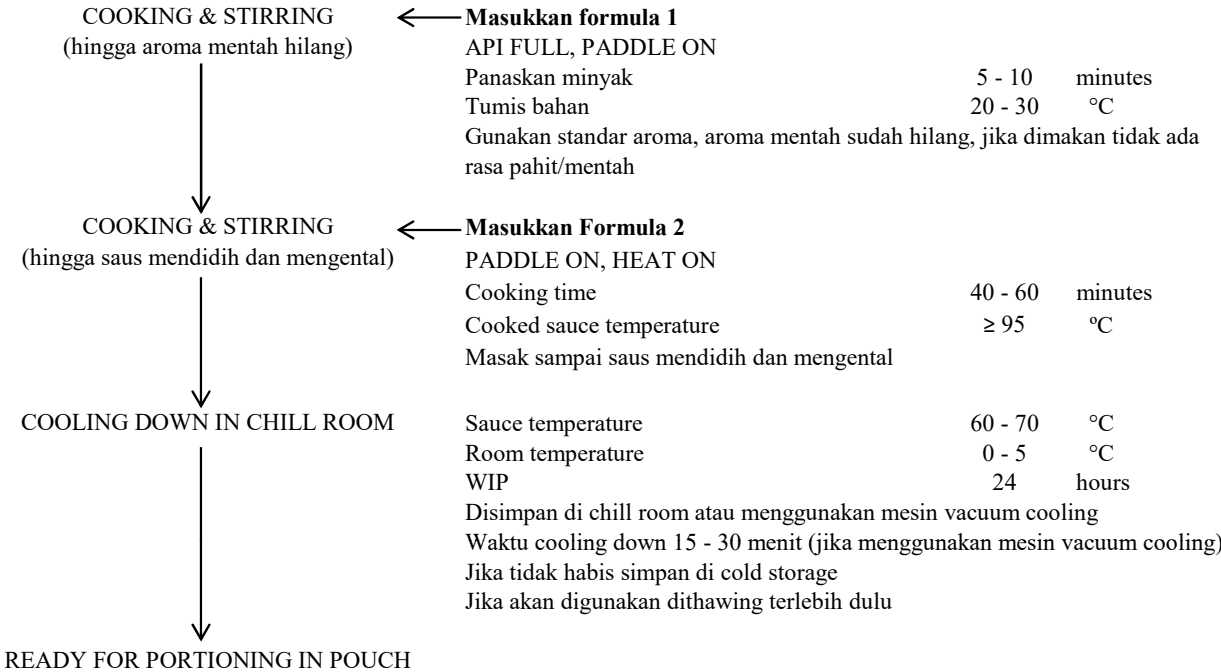
SPICY GLAZING SAUCE A&W RETORT

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 : 02/01/2023	Nama : Tgl : 02/01/2023	Nama : Tgl : 02/01/2023	Nama : Tgl :	Nama : Tgl :
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 :

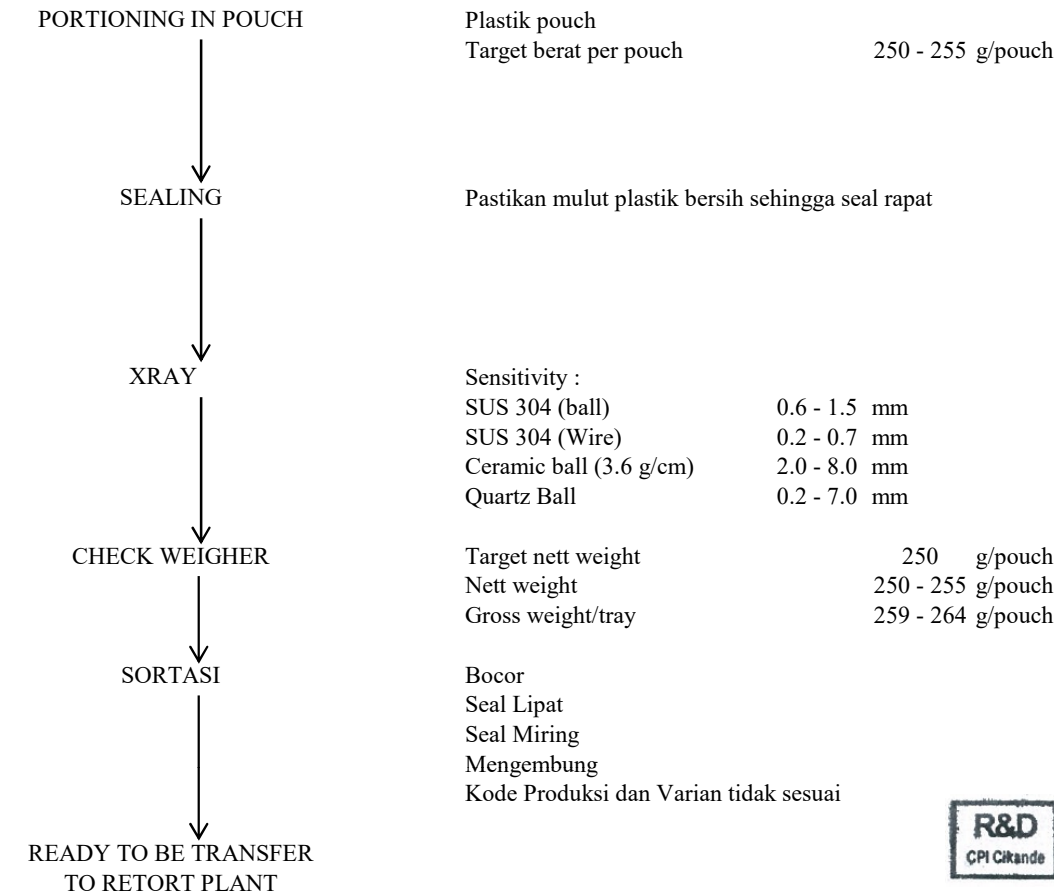
No. : INS/636	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 29/12/2023	READY MEAL PLANT	
Revision : 00	RETORT PLANT	SPICY GLAZING SAUCE A&W
Revision Date : -		RETORT
Page : 1 of 7	PRODUCT SPECIFICATION	

A1. PRODUCTION FLOW DIAGRAM SPICY GLAZING SAUCE

WITH COOKING CATTLE



A2. PRODUCTION FLOW DIAGRAM PORTIONING



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
Agatha Dewi C	Rangga Adityas	Cynthia Dewi A
PD Spv	PD Senior Manager	Head PDQC-R&D
Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023

A3. PRODUCTION FLOW DIAGRAM RETORT CHAMBER

STERILIZING

↓

WASHING

↓

DRYING

Initial Temperature : 15 - 18 °C

Tekanan Steam : 6 - 9 kg/cm²

Tekanan Air : 2 - 2,5 kg/cm²

Jumlah PCS/Tray : 84 pcs/Tray

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	25	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	15	35	0,2- 0,25
7. Cooling & Out Water	-	-	-
And Presure Discharge			

Parameter sensori produk setelah keluar dari Retort Machine

Sortasi : Pecah Seal

Dengan cairan PC KLEER 1 %, 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

Pouch tidak terdapat bercak sisa saus bocor.




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

Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Agatha Dewi C	Rangga Adityas	Cynthia Dewi A
PD Spv	PD Senior Manager	Head PDQC-R&D
Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023

R&D




CPI Cikande

TERKENDALI

Controlled Copy No. 3

No. : INS/636	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 29/12/2023	READY MEAL PLANT	
Revision : 00	RETORT PLANT	SPICY GLAZING SAUCE A&W
Revision Date : -		RETORT
Page : 3 of 7	PRODUCT SPECIFICATION	

A6. PRODUCTION FLOW DIAGRAM RETORT CHAMBER		
<div><div>KARANTINA</div><div>↓</div><div>SORTASI</div><div>↓</div><div>LABELING (INC. PUT THE LABEL/STICKER)</div><div>↓</div><div>CHECK WEIGHER</div><div>↓</div><div>BOX PACKING</div><div>↓</div><div>STORAGE</div><div>↓</div><div>SORTASI</div></div>	Time : : 5 - 10 hari	
	RH : 50 - 70	
	Suhu Ruangan : 25 - 30	
	* Bocor	
	* Kekuatan Sealing	
	* Kode Produksi (tinta printing)	
	* Jamur Ujung	
	* pin hole	
	1 Box isi : : 10 PCS	
	Berat Kotor : : 2730 - 2780 Gram	
	Berat Bersih : : 2590 - 2640 Gram	
	Shelf life 12 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.	

Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Agatha Dewi C	Rangga Adityas	Cynthia Dewi A
PD Spv	PD Senior Manager	Head PDQC-R&D
Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023



No. : INS/636	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME
Issue date : 29/12/2023	READY MEAL PLANT	
Revision : 00	RETORT PLANT	SPICY GLAZING SAUCE A&W
Rev. Date : -		RETORT
Page : 4 of 7	PRODUCT SPECIFICATION	

B. FORMULASI




Formula I

Minyak goreng	1.189 kg
BA&Wang putih giling	1.777 kg
BA&Wang bombay giling	2.183 kg
Cabai merah keriting giling	4.393 kg
	9.542 kg

Formula II

Wijen sangrai bubuk	0.153 kg
Saus sambal	31.780 kg
Kecap manis	16.944 kg
Saus tomat	3.038 kg
Saus gochujang	2.905 kg
HFCS	1.305 kg
Minyak wijen	0.158 kg
Cuka	0.125 kg
Air	33.361 kg
Caramel colour	0.006 kg
APRSGSR	kg
NPRSGSR	0.460 kg
APRSGSR	0.226 kg
Total	100.003 kg



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Agatha Dewi. C	Rangga Adityas	Cynthia Dewi A
PD Spv	PD Dry Manager	Head PDQC-R&D
Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023

<div>No. : INS/636</div> <div>Issue date : 29/12/2023</div> <div>Revision : 00</div> <div>Revision Date :</div> <div>Page : 5 of 7</div>		<div>PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA</div> <div>READY MEAL PLANT</div> <div>PRODUCT SPECIFICATION</div>		<div>PRODUCT NAME :</div> <div>SPICY GLAZING SAUCE A&W</div> <div>RETORT</div>	
<div>C. PACKAGING</div> <div><div>1. Packaging Primer</div><div><div><div>∞ Material</div><div>∞ Dimensi</div><div>∞ Printing</div></div><div><div>: : 32MM PET12/ALU7/ON15/CPP100 8C : 120 X 220 MM : SPICY GLAZING SAUCE A&W</div></div></div><div><div>Kode Produksi</div><div>: Y : M : DD : L</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 1 = Cikande ; 2 = Surabaya ; 3 = Salatiga 4 = Transfer RM ; 5 = Bali 6 = Medan ; 7 = Berbek ; 8 = Bandung</div></div></div><div><div>NN : Nomor urut adonan (01 - 99)</div><div>X : Grup produksi</div><div>Z : Grup packing</div><div>P : Process type</div></div><div><div>Best Before</div><div>: DD MM YYYY</div><div>12 bulan setelah tanggal produksi</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></div></div> <div><div>2. Packaging Sekunder</div><div><div><div>∞ Material</div><div>∞ Dimensi</div><div>∞ Isi per carton box</div><div>∞ Printing</div></div><div><div>: : K200/M125/K200 B/F GLUE 1C : 220 X 220 X 80 MM : 10 pack : SPICY GLAZING SAUCE A&W</div></div></div><div><div>Kode Produksi</div><div>: Y : M : DD : L</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 1 = Cikande ; 2 = Surabaya ; 3 = Salatiga 4 = Transfer RM ; 5 = Bali 6 = Medan ; 7 = Berbek ; 8 = Bandung</div></div></div><div><div>NN : Nomor urut adonan (01 - 99)</div><div>X : Grup produksi</div><div>Z : Grup packing</div><div>P : Process type</div></div><div><div>Best Before</div><div>: DD MM YYYY</div><div>12 bulan setelah tanggal produksi</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></div></div> <div><div><div>∞ Isi per carton box</div><div>∞ Printing</div></div><div><div>: : 10 pack outer : SPICY GLAZING SAUCE A&W</div></div></div> <div><div>Kode Produksi</div><div>: Y : M : DD : L</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 1 = Cikande ; 2 = Surabaya ; 3 = Salatiga 4 = Transfer RM ; 5 = Bali 6 = Medan ; 7 = Berbek ; 8 = Bandung</div></div></div> <div><div>NN : Nomor urut adonan (01 - 99)</div><div>X : Grup produksi</div><div>Z : Grup packing</div><div>P : Process type</div></div> <div><div>Best Before</div><div>: DD MM YYYY</div><div>12 bulan setelah tanggal produksi</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></div>					

R&D

TERKENDALI

CPI Cikande

Controlled Copy No. 3

No. : INS/636	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 29/12/2023	READY MEAL PLANT	
Revision : 00		SPICY GLAZING SAUCE A&W
Revision Date :		RETORT
Page : 6 of 7	PRODUCT SPECIFICATION	

C. PACKAGING



PLASTIK RETORT STANDING POUCH (BIRU)

89 mm

- SIMPAN DI TEMPAT BERSIH DAN KERING SUHU 25°C.
- HINDARKAN KONTAK LANGSUNG DENGAN SINAR MATAHARI.
- ISI TERJAMIN SELAMA KEMASAN TIDAK MENGEMBUNG, BOCOR ATAU RUSAK DAN PRODUK TIDAK BERBAU ASAM.

PRODUK INI TIDAK UNTUK DIPERDAGANGKAN SECARA ECERAN, TIDAK UNTUK DIKEMAS ULANG DAN HANYA UNTUK KEBUTUHAN HOTEL, RESTORAN DAN KATERING.

21 mm



LAYOUT CARTON BOX

- *Print nama produk, kode produksi, dan best before
- *Penyimpanan carton box maksimal 8 tumpuk dalam 1 palet



Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :
Agatha Dewi. C	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Senior Manager	Head PDQC-R&D
Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023

No. : INS/636	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 29/12/2023	READY MEAL PLANT	
Revision : 00		SPICY GLAZING SAUCE A&W
Rev. Date : -		RETORT
Page : 7 of 7	PRODUCT SPECIFICATION	

D. STANDAR PRODUK

1. Alergen

SPICY GLAZING SAUCE A&W

Contains : Milk and Soy

May Contains : Wheat, Egg, Peanut, Sesame. Fish, Celery, Mollusca and crustacea



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
Agatha Dewi. C	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Senior Manager	Head PDQC-R&D
Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023	Date : 29/12/2023