




PT Charoen Pokphand Indonesia
Food Division
R&D Department

BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD

Tgl : 23/08/2021

Nama Dokumen : Spesifikasi Produk No. RTE/94
SPICY GLAZING SAUCE

Copy No. <u>1</u>	Copy No. <u>2</u>	Copy No. <u>3</u>	Copy No. <u>4</u>	Copy No. <u>5</u>
Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh
Dept. : P P I C	Dept. : Produksi	Dept. : Q C	Dept. : Q A	Dept. DCC
Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____
Tgl : 23/08/2021	Tgl : 23/08/2021	Tgl : 23/08/2021	Tgl : 23/08/2021	Tgl : 23/08/2021
Copy No. <u>6</u>	Copy No. <u>7</u>	Copy No. <u>8</u>	Copy No. <u>9</u>	Copy No. <u>10</u>
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. <u>11</u>	Copy No. <u>12</u>	Copy No. _____	Copy No. _____	Copy No. _____
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 : _____

No. : RTE/94 Issue date : 19-Aug-21 Revision : 00 Revision Date : - Page : 1 of 4		PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME : SPICY GLAZING SAUCE
A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM HOT SPICY GLAZING SAUCE			
MESIN AIHO (COOKING KETTLE)			
COOKING (hingga mengkilap dan aroma mentah hilang) SAMBIL DIADUK MANUAL		Masukan Formula 1 (Tumis bawang) Api nyalakan maksimal Putarkan pengaduk Panaskan Minyak dahulu Waktu masak/ menumis bahan	
			5 - 10 menit 20 - 30 menit
COOKING & STIRRING		Masukan Formula 2 Api nyalakan maksimal Putarkan pengaduk Waktu Memasak Bahan Cooked temperature sauce	
			40 - 60 menit ≥ 95 °C
COOLING DOWN IN CHILLROOM		Suhu Sauce Room temperature	
			60 - 70 °C 0 - 5 °C
PLASTIC FILLING (Plastick Roll Sachet)		Mesin Cin Fong (Produk Renceng) Target berat Net weight Gross weight	
			25 g/sachet 22 - 27 g/sachet 23 - 28 g/sachet
		(Karena saus Renceng) Mohon dipastikan berat per sachet sauce sesuai range target	
COOLING DOWN + ICE RENDAM AIR ES		Setelah di kemas sachet, Saus direndam air dingin Suhu Air + Es (Air rendaman) Waktu perendaman Suhu Saus sachet	
			10 - 20 °C 15 - 30 menit 40 - 50 °C
FREEZING IQF TUNNEL		Suhu pusat saus setelah di bekukan	
			(-20) ± 2 °C
X RAY		Sensitivity : SUS 304 (ball) SUS 304 (curve) Ceramic ball (3.6 g/cm) Glass ball Fe Non Fe	
			0.6 - 1.5 mm 0.2 - 0.7 mm 2.0 - 8.0 mm 0.2 - 7.0 mm 2.0 mm 2.0 mm
METAL DETECTING		Sensitivity : Fe SUS 316 Non Fe	
			1.5 mm 2.5 mm 2.0 mm
CARTON BOXING (+ LABELLING)		Target per carton box (10 kg)	
			400 Sachet/carton box
CHECK WEIGHING		Net weight Gross weight	
			9,200 - 10,800 kg/carton box 9,740 - 11,340 kg/carton box
COLD STORAGE		Temperature Shelf life	
			(-20) ± 2 °C 12 bulan
<div><div>R&D CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. <u>3</u></div></div>			
Prepared by :		Acknowledge by :	Approved by :
			
Ratna Mutya Sari		Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor		PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 19 Agustus 2021		Date : 19 Agustus 2021	Date : 19 Agustus 2021

No. : RTE/94	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME
Issue date : 19-Aug-21	READY MEAL PLANT	
Revision : 00		SPICY GLAZING SAUCE
Rev. Date : -		
Page : 2 of 4	PRODUCT SPECIFICATION	

B. FORMULASI

Formula 1

Minyak goreng (PAL A)	3.830	kg	} Ditumis hingga matang dan wangi, tidak ada rasa pahit
Bawang putih fresh giling	3.200	kg	
Bawang bombay fresh giling	2.230	kg	




Formula 2

N 100 SGZ	4.890	kg	} Setelah tercampur kemudian dimasak sesuai spesifikasi
Clear Capsicum Oil (liquid)	0.200	kg	
Kecap Asin (KAS A)	0.320	kg	
Kecap manis (KMN)	12.750	kg	
Saus tomat (STO)	57.000	kg	
Air	15.580	kg	
Total	100.000	kg	

SPICY GLAZING SAUCE INI UNTUK PRODUK BUNDLING
DENGAN GOLDEN FIESTA CRISPY WING (DI PLANT CPI 1 CIKANDÉ)



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
Ratna Mutya Sari	Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 19 Agustus 2021	Date : 19 Agustus 2021	Date : 19 Agustus 2021

No. : RTE/94 Issue date : 19-Aug-21 Revision : 00 Revision Date : - Page : 3 of 4	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME : SPICY GLAZING SAUCE
<div>C. PACKAGING</div> <div>1. Plastic : Plastik Nylon Roll polos (plastik Sachet)</div> <div>∞ Material : Nylon ON 15 / Dry/LLDPE 80 Micron</div> <div>∞ Dimensi : Lebar : 150 cm</div> <div>∞ Printing : Panjang : 500 m</div> <div>∞ Printing : SPCY GLAZING SAUCE</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 1 = Cikande ; 2 = Surabaya ; 3 = Salatiga</div> <div>4 = Transfer RM ; 5 = Bali ; 6 = Medan</div> <div>7 = Berbek ; 8 = Bandung ; 9 = Karawang</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>Kode best before tidak di print di Kemasan plastik (tapi di print di karton bok)</div> <div>2. Carton Box : Box Polos Five Star NEW</div> <div>∞ Material : K200/M150x3/K200 BC 1C</div> <div>∞ Dimensi : 405 x 270 x 175 mm</div> <div>∞ Isi per box : 400 sachet (10 kg)</div> <div>∞ Printing : SPCY GLAZING SAUCE</div> <div>SRG / Kode Lokasi (YMDD L NN XZ P)</div> <div>Kode Best Before</div> <div>ISI : 400 scahet</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 1 = Cikande ; 2 = Surabaya ; 3 = Salatiga</div> <div>4 = Transfer RM ; 5 = Bali ; 6 = Medan</div> <div>7 = Berbek ; 8 = Bandung ; 9 = Karawang</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>Best Before : DD MM YYYY</div> <div>12 bulan setelah tanggal produksi</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 CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. 3</div></div> <div>Print 4 sisi Karton</div>		
Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :
		
Ratna Mutya Sari	Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 19 Agustus 2021	Date : 19 Agustus 2021	Date : 19 Agustus 2021

No. : RTE/94	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 19-Aug-21	READY MEAL PLANT	
Revision : 00		SPICY GLAZING SAUCE
Rev. Date : -		
Page : 4 of 4	PRODUCT SPECIFICATION	

D. STANDAR PRODUK

1. Standar Mikrobiologi

- TPC : < 10⁴ cfu/g
- Enterobacteriaceae : < 10³ cfu/g
- Salmonella : Negative/25 g
- Mold & yeast : < 10² cfu/g

2. Standar Parameter Fisik






SPICY GLAZING SAUS (SACHET)

- Salinitas : 15 - 25 %
- Brix : 35 - 50 %
- Viscosity (Brookfield LV) : 1000 - 3000 Cp
- 30 RPM, S 64 spindle (suhu pengukuran viskositas 24 - 26 °C) (Saus kondisi baru matang)
- Panjang kemasan per sachet : 8 - 10 cm
- Lebar Kemasan per sachet : 8 - 10 cm

3. Alergen : Soy (Kedelai)



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Ratna Mutya Sari	Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 19 Agustus 2021	Date : 19 Agustus 2021	Date : 19 Agustus 2021