

PT Charoen Pokphand Indonesia

Food Division

R&D Department

BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD

Tgl : 27/02/2023

Nama Dokumen : Spesifikasi Produk No. RTE/111  
AYAM HITZ - SAMBAL BAWANG (REVISI 1)

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 : 27/02/2023	Nama : Tgl : 27/02/2023	Nama : Tgl : 27/02/2023	Nama : Tgl : 27/02/2023	Nama : Tgl : 27/02/2023
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/111	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 04/02/2023	READY MEAL PLANT	
Revision : 1		AYAM HITZ - SAMBAL BAWANG
Revision Date : 27/02/2023		
Page : 1 of 6	PRODUCT SPECIFICATION	

A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM SAMBAL BAWANG AYAM HITZ

SLICED RAW MATERIAL

BOWL CHOPPER



READY TO USED

Haluskan bahan Formula II dengan bowl chopper (pisau 6) dengan ketentuan :

- Cabai rawit merah : 5,5 - 6,0 detik  
Sekali masuk bowl cutter maksimal 5 kg
- Bawang putih : 7-7,5 detik  
Sekali masuk bowl cutter 4 kg

WITH COOKING KETTLE

COOKING AND STIRRING






READY FOR PORTIONING

- Paddle off  
API FULL  
**Panaskan Formula 1 (minyak goreng)**  
Target oil temperature 75-80 °C
- Tambahkan Formula 2 (lihat formulasi)**  
API FULL  
Cooking time 40-45 menit  
Stir speed 100 %  
**(Sampai bahan fresh matang, tidak terasa pahit / langu )**  
**Masukan Formula 3**  
API 2  
Cooking time 7-10 menit  
Masak hingga suhu 90°C  
**Tambahkan Formula 4 dan tocopherol**  
API 2  
Pertahankan suhu 90-95°C selama 15 menit  
Temperature Product 70 - 80 °C  
Room temperature 8- 15 °C

Revisi 1 : Perubahan waktu chopping dan Proses Pemasakan



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
Agatha Dewi Christie	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023

No. : RTE/111 Issue date : 04/02/2023 Revision : 1 Revision Date : 27/02/2023 Page : 2 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  AYAM HITZ - SAMBAL BAWANG
<div><div><div>FILLING</div><div>↓</div><div>X-RAY</div><div>↓</div><div>METAL DETECTOR</div><div>↓</div><div>CARTON BOX</div><div>↓</div><div>CHECK WEIGHER</div><div>↓</div><div>STORAGE</div></div><div><div>Plastik Pouch</div><div>Target net weight</div><div>Net weight</div><div>Gross weight</div><div><div>Sensitivity :</div><div>SUS 304 (ball)</div><div>SUS 304 (curve)</div><div>Ceramic ball (3.6 g/cm)</div><div>Glass ball</div><div>Fe</div><div>Non Fe</div></div><div><div>Sensitivity :</div><div>SUS 316</div><div>Fe</div><div>Non Fe</div></div><div>Target</div><div><div>Net weight</div><div>Gross weight</div></div><div><div>Temp</div><div>Shelf life</div></div></div><div><div>9-10</div><div>200</div><div>200 - 210</div><div>210 - 220</div><div>0.6 - 1.5</div><div>0.2 - 0.7</div><div>2.0 - 8.0</div><div>0.2 - 7.0</div><div>1.5</div><div>2.0</div><div>2.5</div><div>1.5</div><div>2.0</div><div>10</div><div>2100-2200</div><div>2242 - 2342</div><div>20-25</div><div>4</div></div><div><div>g</div><div>g</div><div>g</div><div>g</div><div>mm</div><div>mm</div><div>mm</div><div>mm</div><div>mm</div><div>mm</div><div>mm</div><div>Pack</div><div>g/carton</div><div>g/carton</div><div>°C</div><div>month</div></div></div>		
Revisi 1: Perubahan packaging		
<div><div>R&amp;D CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. 3</div></div>		
Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Agatha Dewi Christie	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023

No.	: RTE/111	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT	PRODUCT NAME
Issue date	: 04/02/2023		
Revision	: 00		AYAM HITZ - SAMBAL BAWANG
Rev. Date	: -		
Page	: 3 of 6		
		PRODUCT SPECIFICATION	

## B. FORMULASI

### FORMULA SAMBAL BAWANG

### Formula 1

Minyak goreng	33.79	kg
<b>Total</b>	<b>33.79</b>	<b>kg</b>

### Formula 2 (Prepared Raw Material)

Cabe rawit merah	33.79	kg
Bawang putih	25.35	kg
<b>Total</b>	<b>59.14</b>	




### Formula 3




Capsium	0.676	kg
<b>NPRAHSB 1</b>	5.240	kg
<b>Total</b>	<b>5.92</b>	<b>kg</b>

### Formula 4

Tocopherol	0.988	kg
<b>NPRAHSB 2</b>	0.162	kg
<b>Total</b>	<b>100.00</b>	kg



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Agatha Dewi Christie	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023

No. : RTE/111 Issue date : 04/02/2023 Revision : 1 Revision Date : 27/2/2023 Page : 4 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCTION SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  AYAM HITZ - SAMBAL BAWANG
<b>C. PACKAGING</b>		
<b>1. Plastic Bag : PLASTIK RETORT STANDING POUCH (BIRU)</b>		
∞ Material : 32MM PET12/ALU7/ON15/CPPI00 8C		
∞ Dimensi : 120 X 220 MM		
∞ Printing : AYAM HITZ SAMBAL BAWANG 200 G		
∞ Stamp : ∞ Kode Produksi : YMDD L NN XZ P		
Y : Tahun Produksi		
M : Bulan Produksi (A : Jan,B : Feb,. Dst)		
DD : Tanggal produksi		
L : Lokasi 1 = Cikande ; 2 = Surabaya		
3 = Salatiga 4 = Salatiga-cikande 5 = Breadcrumbs		
6 = Medan 7 = Berbek		
NN : No urut Adonan (01 - 99)		
X Grup Produksi		
Z Grup Packing		
P Procces Type		
∞ Expired Date : DD MM YYYY		
4 Bulan setelah tanggal produksi		
Dua digit pertama : Tanggal Best Before		
Dua digit kedua : Bulan Best Before		
Empat digit ketiga : Tahun Best Before		
<b>2. Carton Box : MC FIESTA RTE 200 GR ISI 10 PACK</b>		
∞ Material : K200/M125/K200B/F GLUE 1C		
∞ Dimensi : 220 x 220 x 80 mm		
∞ Stamp : AYAM HITZ SAMBAL BAWANG 200 G		
: ∞ Kode Produksi : YMDD L NN XZ P		
Y : Tahun Produksi		
M : Bulan Produksi (A : Jan,B : Feb,. Dst)		
DD : Tanggal produksi		
L : Lokasi 1 = Cikande ; 2 = Surabaya		
3 = Salatiga 4 = Salatiga-cikande		
6 = Medan 7 = Berbek		
NN : No urut Adonan (01 - 99)		
X Grup Produksi		
Z Grup Packing		
P Procces Type		
∞ Expired Date : DD MM YYYY		
4 Bulan setelah tanggal produksi		
Dua digit pertama : Tanggal Best Before		
Dua digit kedua : Bulan Best Before		
Empat digit ketiga : Tahun Best Before		
<b>Revisi 1 : Perubahan Gramasi, Printing , Packaging Primer dan sekunder</b>		
Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Agatha Dewi Christie	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023

No. : RTE/111 Issue date : 04/02/2023 Revision : 0 Revision Date : Page : 5 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCTION SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  AYAM HITZ - SAMBAL BAWANG
--	---	---

D. 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

STICKER AYAM HITZ SAMBAL BAWANG 200 G



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 Manager	Head PDQC-R&D
Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023

No. : RTE/111	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 04/02/2023	READY MEAL PLANT	
Revision : 00		AYAM HITZ - SAMBAL BAWANG
Revision Date :		
Page : 6 of 6	PRODUCT SPECIFICATION	

E. STANDAR PRODUK

1. Standar Mikrobiologi

TPC	: < 10 <sup>4</sup>	Cfu/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	: < 10 <sup>3</sup>	Cfu/g
<i>Salmonella</i>	: Negative	
<i>Mould&amp;Yeast</i>	: < 10 <sup>2</sup>	Cfu/g

2. Alergen

Sambal Bawang	: Non Alergen
---------------	---------------

3. Hasil Chopping



Cabe Rawit Merah



Bawang Putih



Pisau Chopper



Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :
Agatha Dewi Christie	Rangga Adityas	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023	Date : 27/02/2023