PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division R&D Department

Tgl: 30/0	4 (2022)		BUKTI	PENYERAHAN DO	OKUMEN TEI	RKENDALI PD			
Nama Dokumer	6/2023	Spesifikasi Pro	duk No. RTE/4	19					
				ITH SPAGHETTI BOL	OGNESE (SMA	LL BOX)			
Copy No.	1	Copy No.	2	Copy No.	3	Copy No.	4	Copy No.	5
Diterima Oleh		Diterima Oleh		Diterima Oleh	(I) (V)	Diterima Oleh		Diterima Oleh	Ľ.
Dept.:PPIC		Dept. : Produk	si	Dept. : Q C		Dept. : Q A		Dept. : D C C	
Nama :		Nama :		Nama :		Nama :		Nama :	
Tgl: 30/06/2023		Tgl : 30/06/202	***	Tgl: 30/06/202	19.17.1	Tgl : 30/06/202	SHAD.	Tgl : 30/06/202	MOV.
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 Me	dan Plant	Dept. : QC Sala	atiga Plant	Dept. : QC Sur	abaya Plant	Dept. : QC Ng	oro Plant
Nama :		Nama :		Nama :		Nama :		Nama :	
Tgl:		Tgl:		Tgl:		Tgl:		Tgl:	
Сору No.	11	Copy No.	12	Copy No.	13	Copy No.	14	Copy No.	15
Diterima Oleh		Diterima Oleh		Diterima Oleh		Diterima Oleh		Diterima Oleh	Ë
Dept. : QC Band	lung Plant	Dept. : QC Bali	Plant	Dept. :		Dept.:		Dept.:	
Nama :		Nama :		Nama :		Nama :		Nama :	
Tgl:		Tgl:		Tgl:		Tgl:		Tgl:	

No. : RTE/49	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRO	DUCT NAME
Issue date : 16/08/2018	READY MEAL PLANT		
Revision : 00			TA ITALIAN MEATBALL
Rev. Date : -		WITI	H SPAGHETTI BOLOGNESE
Page : 1 of 7	PRODUCT SPECIFICATION	(SMA	ALL BOX)
A. PRODUCTION FLOW DIA	AGRAM SPAGHETTI	Į.	
MIXING I	H' 1 C 1100 PDM (AL W	E	•
WHAING I	High Speed 100 RPM (Non Vacuum)	5	menit
	Low Speed 50 RPM (Non Vacuum)	10	menit
∀			
MIXING II	High Speed 100 RPM (Vacuum 85 - 90 %)	5	menit
(+ Water , Vacuum)	Low Speed 50 RPM (Vacuum 85 - 90 %)	10	menit
1	Temperature Dough / Adonan	24 - 26 °C	
Ψ			
AGING	Waktu	30	menit
(In Machine Aging)	RH / Kelembaban	80 - 95	%
↓			
ROLLER I	III 4-11	7	
NULLEK I	Ukuran tebal	7	mm
↓			
ROLLER II	Ukuran tebal	4.5	mm
V			
ROLLER III	Ukuran tebal	3	mm
ROLLER IV	Ukuran tebal	2.1	mm
1			
ROLLER V	Ukuran tebal	1.4	mm
1			
CUTTING & SLITTING	Put on basket noodle	53 gram / 1	l cut
1	Tut on busice noone	So gram /	cut
↓			
BOILING	Temperature Actual water	99	°C
	Waktu	90	detik
V			
WASHING	Temperature Actual water	23 - 25	°C
],	Waktu	30	detik
COOLING SHOCK	Temperature Actual Water	4 - 7	$^{\circ}\mathrm{C}$
1	Waktu	60	detik
↓			
PUT ON TRAY	Target nett weight noodle/tray	180	gram/tray
↓ ↓	- 5		-
READY FOR PORTIONING O	ON TRAY		
		R&D T	RKENDALI
			ntrolled Copy No. 3
			The second secon
Prepared by :	Acknowledge by :		Approved by :
Λ.			0 1
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	O Mail Co		4
**	(D)		0 9
V			
Agatha Dewi Christie PD Supervisor	Ria Wijayanti PD Manager		ynthia Dewi Adikara IEAD PDQC-R&D
Date: 30 Juni 2023	Date: 30 Juni 2023	Date : 30 Jun	
		1	· -

Issue date 16/08/2018 READY MEAL PLANT FIESTA ITALIAN MEATBALL Revision 00 WITH SPAGHETTI BOLOGNESE Revision Date: Page : 2 of 7 PRODUCT SPECIFICATION (SMALL BOX) A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM BOLOGNESE SAUCE WITH PROVISUR MACHINE COOKING (See attachment) Actual di layar Provisur (layar sebelah kanan) 140-150 Ground temp Wall temp 60-70 °C Cooking time 13-20 minutes 0 % Stir speed ° C Core temp ≥ 78 COOKING & STIRRING ON Formula 2 ° C (hingga mengkilap dan aroma mentah hilang) Ground temp 140-165 °C SAMBIL DIADUK MANUAL Wall temp 100-120 Cooking time 20-25 minutes Stir speed COOKING & STIRRING ON Formula 3 ° C Ground temp 140-165 ° C Wall temp 100-120 Cooking time 15-20 minutes Stir speed 100 % ≥ 75 °C Temperature sauce COOLING DOWN IN CHILLROOM/ 60 - 70 °C Temperature sauce (chiller room) VACUUM COOLING °C Room temp ≤ 5 °C Temperature sauce (vacuum cooling) 23 11.500-13600 CP Viskositas (brook field) suhu produk Salinitas (pengenceran 1 : 1) 20.5 - 21.5 % 25±1°C 23 - 24.5 READY FOR PORTIONING ON TRAY Prepared by: Acknowledge by: Approved by: Agatha Dewi Christie Ria Wijayanti Cynthia Dewi Adikara PD Manager PD Supervisor Head PDQC-R&D Date : 30 Juni 2023 Date : 30 Juni 2023 Date: 30 Juni 2023

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

PRODUCT NAME :

RTE/49

No.

RD 10/04



No. : RTE/49

: 16/08/2018

: 02

Revision Date : 25/09/2019

: 3 of 7 Page

E. FORMULASI

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUCT NAME

FIESTA ITALIAN MEATBALL WITH SPAGHETTI BOLOGNESE

(SMALL BOX)

FORMIII	A ROI	LOGNESE	SAUCE

Formula 1	(1)		(2)	
Minyak goreng (PAL A)	0.600	kg	0.600	kg

Formula 2

Issue date

Revision

Bawang bombay giling fresh	3.690	kg	3.690	kg
Bawang putih giling fresh	0.300	kg	0.300	kg

Formula 3

Saus tomat (STO)	34.420	kg	35.440	kg
Saus sambal A (SSM A)	2.030	kg	-	kg
Saus sambal B (SSM B)	-	kg	1.010	kg

Formula 4

42BLSN 1

N 42BLSN 1 (1 bag : 0.636 kg)	0.636	kg	0.636	kg
A 42BLSN 1 (1 bag : 0.144 kg)	0.144	kg	0.144	kg

Formula 5

N 42BLSN 2 (1 bag : 0.180 kg)	0.180	_ kg	0.180	_ kg
Total	42.000	kg	42.000	kg

INSTITUSI ITALIAN MEATBALL 78.000 kg

FORMULA SPAGHETTI

Semolina	40.100	kg -	MIXING I
Wheat gluten	1.600	kg	-

N 56FSN (1 bag : 0.540 kg) kg] MIXING II 0.540 Chill water (5-8°C) 14.460 kg

Total

56.700 kg

Note:

- * Untuk membuat 1500 tray, formula saus dikali 4
- * Untuk membuat 1500 tray, formula spaghetti dikali 3

Keterangan:

13/02/2019 Revisi jumlah saus tomat dan saus sambal Revisi 01

Revisi 02 25/09/2019 Revisi formula saus dan spaghetti TERKENDALI Controlled Copy No. 3

Prepared by:	Acknowledge by:	Approved by :
A	WMF.	
Agatha Dewi Christie	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	PD Manager
Date · 30 Juni 2023	Date · 30 Juni 2023	Date : 30 Juni 2023

RTE/49 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA PRODUCT NAME: No. : 16/08/2018 READY MEAL PLANT Issue date : 07 FIESTA ITALIAN MEATBALL Revision Revision Date: 30/06/2023 WITH SPAGHETTI BOLOGNESE PRODUCT SPECIFICATION 4 of 7 (SMALL BOX) A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM PORTIONING SPAGHETTI + MINYAK GORENG Tray tanpa sekat 18 - 19 gram/pcs ADUK/CAH SAMPAI RATA Tanpa sayuran Target net weight spaghetti 180 g/tray + Minyak goreng 10 g/tray TAMBAHKAN ITALIAN MEATBALL + Italian meatball (5 butir) g/tray DISEBAR MERATA DI PINGGIR TRAY (lihat gambar) TAMBAHKAN BOLOGNESE SAUCE + Bolognese sauce 80 g/tray DI ATAS BOLOGNESE SAUCE ↓ FREEZING Core temperature °C ≤-18 TOP SEAL PLASTIC Target net weight 320 g/tray STICKER Range net weight 320 - 330 g/tray PLASTIC WRAP Range gross weight 345 - 355 g/tray X RAY Sensitivity: SUS 304 (ball) 1.5 mm SUS 304 (wire) 0.7 mm Ceramic ball (3.6 g/cm³) 8.0 mm Quartz ball 6.0 mm METAL DETECTING Sensitivity: Fe 1.5 mm SUS 316 2.5 mm Non Fe 2.0 mm CARTON BOX Target content pack (tray)/box ↓ CHECK WEIGHER Net weight 2070 - 2130 g/carton box Gross weight 2570 - 2630 g/carton box COLD STORAGE Temperature $(-19) \pm 1$ $^{\circ}\mathrm{C}$ Shelf life 12 months R&D TERKENDALI

Keterangan:	CPI Citande Controlled Copy No. 3
Revisi 01 04/10/2018	Revisi berat saus menjadi 80 g
Revisi 02 22/11/2018	Revisi urutan dan posisi portioning
Revisi 03 27/04/2020	Revisi tingkat sensitivitas specimen dan net dan gross weight per tray dan carton box
Revisi 04 28/07/2021	Revisi core temperature produk setelah IQF dan suhu cold storage
Revisi 05 04/10/2021	Revisi parameter x ray
Revisi 06 20/12/2021	Revisi berat portioning dan net weight dan gross weight per tray dan carton box
Revisi 07 30/06/2023	Revisi target isi per box dari 12 tray menjadi 6 tray, revisi nett dan gross weight pada carton box

Prepared by:	Acknowledge by:	Approved by :
<i>A</i>	RUNA	
Agatha Dewi Christie	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 30 Juni 2023	Date : 30 Juni 2023	Date: 30 Juni 2023

No. : RTE/49

Issue date : 16/08/2018

Revision : 04

Revision Date : 20/12/2021

5 of 7

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUCT NAME:

FIESTA ITALIAN MEATBALL WITH SPAGHETTI BOLOGNESE

TERKENDALI

Controlled Copy No. 3

(SMALL BOX)

R&D

C. PACKAGING

Page

1. Plastic top seal

∞ Material

∞ Dimensi

∴ Plastic top seal

∴ PET 12/PE25/LLDPE 30

285 mm x 500 m

2. Tray tanpa sekat

∞ Material : PP black with anti freeze, 800mc

 ∞ Dimensi
 : 215 x 152 x 43 mm

 3. Shrink wrap film
 : Plastic shrink wrap film

 ∞ Material
 : 9 Micron POF 2 layer

 ∞ Dimensi
 : 10 inch x 2150 meter

 $^{\infty}$ Printing : Kode Produksi : YMDD L NN XZ P

Y : Tahun produksi (A : 2010, B : 2011, dst.)
M : Bulan produksi (A : Jan, B : Feb, dst.)

DD : Tanggal produksi

L : Lokasi 1 = Cikande ; 2 = Surabaya ; 3 = Salatiga

4 = Transfer RM; 5 = Bali; 6 = Medan 7 = Berbek; 8 = Bandung; 9 = Karawang

NN: No urut adonan (01 - 99)

X : Grup produksi
Z : Grup packing
P : Process type

Best Before : DD MM YYYY

Dua digit pertama : Tanggal best before
Dua digit kedua : Bulan best before
Empat digit ketiga : Tahun best before

Frozen : 12 months

4. Sticker



* Sticker ditempel di atas tray yang sudah di-seal

STICKER ITALIAN MEATBALL WITH SPAGHETTI

5. Lembar Cara Penyajian





sisi 1 - microwave

sisi 2 - kukusan

6. Barcode : 899 3207 160566

7. QR Code



- Posisi cara penyajian dengan microwave harus menghadap keluar
- * Diletakkan di bawah tray sebelum plastic shrink wrap

Keterangan:

Revisi 01 10/10/2019 Perubahan dimensi plastic top seal dan kode lokasi produksi

Revisi 02 27/04/2020 Penambahan barcode dan QR code produk

Revisi 03 25/11/2020 Revisi desain sticker Revisi 04 20/12/2021 Revisi kode lokasi produksi

Prepared by:	Acknowledged by :	Approved by:
A	CAMP.	₩./
Agatha Dewi Christie	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 30 Juni 2023	Date : 30 Juni 2023	Date : 30 Juni 2023

No. RTF/49

Issue date 16/08/2018

: 05 Revision

: 30/06/2023

6 of 7

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

PRODUCT SPECIFICATION

READY MEAT PLANT

PRODUCT NAME:

FIESTA ITALIAN MEATBALL WITH SPAGHETTI BOLOGNESE

(SMALL BOX)

C. PACKAGING

R&D

CPI Cikande

Revision Date

Page

8. Carton Box MC FIESTA RTM ISI 6PC ∞ Material K150/M125x3/K150, BC/F ∞ Dimensi : 420 x 310 x 138 mm

∞ Isi per box

TERKENDALI

Controlled Copy No. 3

∞ Printing FIESTA ITALIAN MEATBALL SPAGHETTI

Kode Produksi : YMDD L NN XZ P

Y Tahun produksi (A: 2010, B: 2011, dst.) M Bulan produksi (A: Jan, B: Feb, dst.)

DD Tanggal produksi :

Lokasi 1 = Cikande ; 2 = Surabaya ; 3 = Salatiga L

4 = Transfer RM; 5 = Bali; 6 = Medan

7 = Berbek; 8 = Bandung; 9 = Karawang

NN No urut adonan (01 - 99) :

Grup produksi X : Z Grup packing P Process type Best Before : DD MM YYYY

> Dua digit pertama : Tanggal best before Dua digit kedua : Bulan best before Empat digit ketiga : Tahun best before

: 12 months Frozen



LAYOUT CARTON BOX

- *Print nama produk, kode produksi, dan best before
- *Penataan posisi tray harus sesuai dengan posisi karton (bagian bawah produk/tray harus sesuai bagian bawah carton box
- *Penyimpanan carton box maksimal 8 tumpuk dalam 1 palet

9. Sticker (untuk export, tidak ditempel, diletakkan di bawah tray, kemudian di-shrink wrap)

∞ Material Chromo : ∞ Dimensi 100 x 70 mm

Qatar

وجبة فيستا الجاهزة سباجيتي مع كرات اللحم المكونات: SPAGHETTI ITALIAN MEATBALL سببيسي مع جرات الشخر المكونة: " مسلمة طعاطم (19,95%) ومسلمة طعاطم (19,95%) (تحتوي على مصحن نكية غلوتيات: والمحوديوم بنزوات المحوديوم ومينايسلطيت الصوديوم الحافظة)، ولحم بنزي غلوتيات الحادي الصوديوم، بنزوات المحوديوم ومينايسلطيت الصوديوم الحافظة)، ولحم بنزي (5,73%)، ولحم بنزي المحوديوم المحافظة)، ولحم بنزي حرفهم، (5,73%)، ولحم بنزي المحوديوم، والمحافظة المحافظة المحافظة المحافظة والمحافظة والمحافظة والمحافظة المحافظة المحافظة والمحافظة والمحافظة والمحافظة والمحافظة المحافظة المحافظة المحافظة المحافظة المحافظة المحافظة المحافظة المحافظة والمحافظة ومحافظة المحافظة المحافظة المحافظة المحافظة المحافظة المحافظة والمحافظة ومحافظة المحافظة المحافظة المحافظة ومحافظة المحافظة المحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة المحافظة المحافظة المحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة المحافظة المحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة المحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة المحافظة المحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة المحافظة المحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة المحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة ومحافظة المحافظة ومحافظة ومح

Keterangan:

10/10/2019 Perubahan printing dan desain carton box dan kode lokasi produksi Revisi 01 Revisi 02 27/04/2020 Perubahan printing carton box dan penghilangan berat carton box Revisi 03 14/01/2021 Penambahan sticker untuk export Revisi 04 20/12/2021 Revisi kode lokasi produksi dan desain carton box

Revisi 05 30/06/2023 Revisi box yang digunakan karena perubahan jumlah tray dari 12 tray menjadi 6 tray

Prepared by:	Acknowledged by:	Approved by:
A	AMA	9 J
Agatha Dewi Christie	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 30 Juni 2023	Date : 30 Juni 2023	Date : 30 Juni 2023

No. : RTE/49

Issue date : 16/08/2018

Revision : 04
Revision Date : 08/

Revision Date : 08/03/2021 Page : 7 of 7 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT NAME:

FIESTA ITALIAN MEATBALL WITH SPAGHETTI BOLOGNESE

(SMALL BOX)

PRODUCT SPECIFICATION

STANDAR PENYUSUNAN DI TRAY



ATURAN PENYUSUNAN PRODUK DI TRAY:

1. Cah spaghetti dengan minyak sambil diratakan di tray (spaghetti jangan sampai menggumpal/menumpuk) Italian meatball 5 butir disusun merata di sekeliling/pinggiran tray

2. Saus dituangkan di atas meatball

D. STANDAR ANALISA MIKROBIOLOGI

1. Standar Mikrobiologi

TPC : $< 10^4 \, \text{cfu/g}$ E. coli : $< 3 \, \text{MPN/g}$ Salmonella : Negative/25 g
S. aureus : $< 10 \, \text{cfu/g}$ Mold and Yeast : $< 10^3 \, \text{cfu/g}$ Enterobacteriaceae : $< 10 \, \text{cfu/g}$

R&D TERKENDALI
CPI Cikande Controlled Copy No. 3

2. Alergen

Spaghetti: : Gandum

Italian Meatball : Gandum, kacang tanah, kedelai, dan seledri

Saus Bolognese : Kedelai

Keterangan:

Revisi 01 22/11/2018 Revisi urutan dan posisi portioning

Revisi 02 06/11/2019 Perubahan standar mikrobiologi sesuai dengan Perka BPOM No. 16 tahun 2016 dan penambahan alergen produk

Revisi 03 01/09/2020 Revisi standar cemaran mikrobiologi

Revisi 04 08/03/2021 Revisi standar alergen produk

Prepared by:	Acknowledged by:	Approved by :
	DMA.	
Agatha Dewi Christie	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 30 Juni 2023	Date : 30 Juni 2023	Date : 30 Juni 2023