







PT Charoen Pokphand Indonesia  
Food Division  
R&D Department

BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD




Tgl : 10/01/2023  
Nama Dokumen : Spesifikasi Produk No. RTE/25  
FIESTA CHICKEN RENDANG WITH RICE (6 TRAY/CARTON)

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 : 10/01/2023	Nama : Tgl : 10/01/2023	Nama : Tgl : 10/01/2023	Nama : Tgl : 10/01/2023	Nama : Tgl : 10/01/2023
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/25 Issue date : 03/01/2018 Revision : 02 Rev. Date : 04/07/2023 Page : 1 of 10		PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME  FIESTA CHICKEN RENDANG WITH RICE (6 TRAY/CARTON)
A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM MEAT TOPPING			
WITH PROVISUR MACHINE			
<div><div>TUMBLING</div><div>COOKING &amp; STIRRING (hingga mengkilap dan aroma mentah hilang) (hingga aroma mentah hilang)</div><div>COOKING &amp; STIRRING</div><div>COOKING &amp; STIRRING</div><div>COOLING DOWN IN CHILL ROOM</div><div>READY FOR PORTIONING ON TRAY</div></div> <div><div>← <b>Formula Meat Topping</b>    Temp. (0 - 10°C) See Part B (Formulation)</div><div>Drum on24minutes</div><div>Drum off0minutes</div><div>Total time24minutes</div><div>Drum speed2.5 - 3.0RPM (display F.40)</div><div>Suhu pusat produk0 - 15°C</div><div>← <b>Formula 1</b></div><div>Stir speed15 - 20%</div><div>Ground temperature250 - 300°C</div><div>Wall temperature200 - 250°C</div><div>Cooking time28 - 48minutes</div><div>Core temperature≥ 80°C</div><div>Gunakan standar aroma, aroma mentah sudah hilang, warna mengkilap dan agak merah gelap, keluar minyak jika dimakan tidak ada rasa pahit/mentah</div><div>← <b>Formula 2</b></div><div>Stir speed15 - 20%</div><div>Ground temperature250 - 300°C</div><div>Wall temperature200 - 250°C</div><div>Cooking time55 - 66minutes</div><div>← <b>Formula 3</b></div><div>Stir speed15 - 20%</div><div>Ground temperature250 - 300°C</div><div>Wall temperature200 - 250°C</div><div>Cooking time55 - 66minutes</div><div>Core temperature≥ 78°C</div><div>Masak hingga rendang berwarna kecoklatan serta wangi khas bumbu rendang, pisahkan daging dari kuah yang encer</div><div>Core temperature60 - 70°C</div><div>Room temperature0 - 5°C</div><div>Jika tidak habis simpan di cold storage</div><div>Jika akan digunakan, dithawing terlebih dulu</div></div>			
<div><div>R&amp;D CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. _____</div></div>			
Keterangan:			
Revisi 01      14/12/2020      Revisi setting stir speed, cooking time, dan tumbling			
Revisi 02      04/07/2023      Revisi setting cooking time			
Prepared by :		Acknowledge by :	Approved by :
			
Agatha Dewi Christie		Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor		PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 04 Juli 2023		Date : 04 Juli 2023	Date : 04 Juli 2023

No. : RTE/25 Issue date : 03/01/2018 Revision : 02 Revision date : 04/07/2023 Page : 2 of 10		PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  FIESTA CHICKEN RENDANG WITH RICE (6 TRAY/CARTON)
<b>A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM RENDANG SAUCE</b>			
<b>WITH COOKING KETTLE / PROVISUR MACHINE</b>			
<div><div><div>COOKING &amp; STIRRING (hingga mengkilap dan aroma mentah hilang) SAMBIL DIADUK MANUAL</div><div>↓</div><div>COOKING &amp; STIRRING (hingga saus mendidih dan mengental)</div><div>↓</div><div>COOLING DOWN IN CHILL ROOM</div><div>↓</div><div>READY FOR PORTIONING ON TRAY</div></div><div><div>WITH COOKING KETTLE</div><div>← <b>Formula 1</b></div><div>API FULL, PADDLE ON</div><div>Cooking time30 - 35minutes</div><div>Core temperature≥ 80°C</div><div>Gunakan standar aroma, aroma mentah sudah hilang, jika dimakan tidak ada rasa pahit/mentah</div><div>← <b>Formula 2 dan 3</b></div><div>API FULL, PADDLE ON</div><div>Cooking time45 - 60minutes</div><div>Cooked sauce temperature≥ 90°C</div><div>Masak sampai saus mendidih, mengental, berwarna kecokelatan, dan wangi khas bumbu rendang, pisahkan minyak santan</div><div>Sauce temperature60 - 70°C</div><div>Room temperature0 - 5°C</div><div>Jika tidak habis simpan di cold storage</div><div>Jika akan digunakan dithawing terlebih dulu</div></div></div>			
<div><div><div>COOKING &amp; STIRRING (hingga mengkilap dan aroma mentah hilang) SAMBIL DIADUK MANUAL</div><div>↓</div><div>COOKING &amp; STIRRING (hingga saus mendidih dan mengental)</div><div>↓</div><div>COOLING DOWN IN CHILL ROOM</div><div>↓</div><div>READY FOR PORTIONING ON TRAY</div></div><div><div>WITH PROVISUR MACHINE</div><div>← <b>Formula 1</b></div><div>Stir speed15 - 20%</div><div>Ground temperature250 - 300°C</div><div>Wall temperature200 - 250°C</div><div>Cooking time40 - 70minutes</div><div>Core temperature≥ 80°C</div><div>Gunakan standar aroma, aroma mentah sudah hilang, jika dimakan tidak ada rasa pahit/mentah</div><div>← <b>Formula 2 dan 3</b></div><div>Stir speed15 - 20%</div><div>Ground temperature250 - 300°C</div><div>Wall temperature200 - 250°C</div><div>Cooking time30 - 55minutes</div><div>Cooked sauce temperature≥ 90°C</div><div>Masak hingga saus mendidih, mengental, berwarna kecokelatan, dan wangi khas bumbu rendang, pisahkan minyak santan</div><div>Sauce temperature60 - 70°C</div><div>Room temperature0 - 5°C</div><div>Jika tidak habis simpan di cold storage</div><div>Jika akan digunakan dithawing terlebih dulu</div></div></div>			
<b>NOTE:</b> Turunkan temperature pada saat saus akan matang agar tidak over cook (warna saus terlalu gelap)			
Keterangan: Revisi 01 14/12/2020 Revisi setting cooking time dan stir speed Revisi 02 04/07/2023 Revisi setting cooking time			
<div><div>R&amp;D CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. _____</div></div>			
Prepared by :		Acknowledge by :	Approved by :
			
Agatha Dewi Christie		Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor		PD Manager	Head PDQC-R&D
Date :	04 Juli 2023	Date :	04 Juli 2023

No. : RTE/25 Issue date : 03/01/2018 Revision : 05 Rev. Date : 26/12/2022 Page : 3 of 10	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME  FIESTA CHICKEN RENDANG WITH RICE (6 TRAY/CARTON)
A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM RICE		
↓ <b>WASHING</b>	Beras dimasukkan ke dalam mesin pencuci beras	10 detik
↓ <b>SOAKING</b>	Beras direndam	25 - 30 menit
↓ <b>DRIPPING</b>	Tiriskan lalu timbang di bak/basket beras	3 - 5 menit
↓ <b>PUT ON BASKET COOKING</b>	1 basket } diisi beras yang sudah ditiriskan dan air	8 kg
		9 kg
	Susunan basket pada saat cooking	9 kg
↓ <b>COOKING</b>	Basket pertama dan terakhir harus basket isi air	
↓ <b>COOLING DOWN</b>	Gas ON	20 menit
↓ <b>VACUUM COOLING</b>	Tutup basket jangan dibuka	10 menit
↓ <b>PORTIONING IN TRAY</b>	Nasi didinginkan dengan mesin vacuum cooling	40 - 70 °C
↓	Tray sekat	18 - 19 g/pcs
	Sekat yang besar untuk nasi	
	Sekat yang kecil untuk Topping	
	Target berat nasi per tray	175 g/tray
	Range nasi	175 - 185 g/tray
	+ Daging rendang ayam	60 g/tray
	+ Sweet sour sauce	50 g/tray
	+ Wortel (panjang 5-6 cm, lebar 0,5 cm)	15 g/tray
	+ Buncis (panjang : 0,5-1 cm)	5 g/tray
↓ <b>FREEZING/IQF TUNNEL</b>	+ Jagung pipilan	15 g/tray
	Core temperature	≤ -18 °C
	Target net weight	320 g/tray
	Net weight	320 - 330 g/tray
↓ <b>TOP SEAL PLASTIC STICKER PLASTIC WRAP</b>	Gross weight	345 - 355 g/tray
↓ <b>X RAY</b>	Sensitivity : SUS 304 (ball)	1.5 mm
	SUS 304 (wire)	0.7 mm
	Ceramic ball (3.6 g/cm <sup>3</sup> )	8.0 mm
	Quartz ball	6.0 mm
↓ <b>METAL DETECTOR</b>	Sensitivity : Fe	1.5 mm
	SUS 316	2.5 mm
	Non Fe	2.0 mm
↓ <b>CARTON BOX</b>	Target isi per box	6 pack (tray)
↓ <b>CHECK WEIGHER</b>	Net weight	2070 - 2130 g/carton box
	Gross weight	2285 - 2345 g/carton box
↓ <b>COLD STORAGE</b>	Temperature	(-20) ± 2 °C
	Shelf life	12 months
<div><div>R&amp;D CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. 3</div></div>		
Keterangan:		
Revisi 01	12/05/2020	Perubahan net dan gross weight per tray dan carton box dan tingkat sensitivitas specimen
Revisi 02	28/07/2021	Revisi core temperature produk setelah IQF dan suhu cold storage
Revisi 03	04/10/2021	Revisi parameter x ray
Revisi 04	20/12/2021	Revisi berat portioning dan net weight dan gross weight per tray dan carton box
Revisi 05	09/12/2022	Perubahan net dan gross weight per carton box ( isi 6 tray per carton)
Prepared by :		
Acknowledge by :		
Approved by :		
<div><div></div><div></div><div></div></div>		
Agatha Dewi Christie		
Irvan Yoga Permana		
Cynthia Dewi Adikara		
PD Supervisor		
PD Manager		
Head PDQC-R&D		
Date : 26 Desember 2022		
Date : 26 Desember 2022		
Date : 26 Desember 2022		

No. : RTE/25 Issue date : 03/01/2018 Revision : 05 Rev. Date : 26/12/2022 Page : 4 of 10		PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA FOOD DIVISION READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION		PRODUCT NAME  FIESTA CHICKEN RENDANG WITH RICE (6 TRAY/CARTON)	
B. FORMULASI					
FORMULA NASI					
Beras pandan wangi		100.000	kg	(Beras yang sudah direndam dan ditiriskan)	
Air untuk Beras		112.500	kg		
FORMULA DAGING RENDANG					
FORMULA 1 (Bumbu)					
Minyak Goreng		4.580	kg	} Dihaluskan menggunakan bowl cutter kemudian ditumis hingga matang (wangi)	
Bawang merah fresh halus		1.820	kg		
Bawang putih fresh halus		1.560	kg		
Jahe kupas fresh halus		0.520	kg		
Cabe merah besar halus		2.080	kg		
Cabe merah keriting halus		3.640	kg		
Sereh halus		0.830	kg		
Lengkuas kupas halus		1.250	kg		
Gula Merah		1.040	kg		
Air		5.200	kg		
Total		22.520	kg		
FORMULA 3					
SBL Block (20-30 g)		100.000	kg	} Masukan daging yang sudah ditumbling setelah formula 1 matang dan masak daging sampai matang sambil diaduk	
PR-RDG1					
NPR-RDG1 (1 bag : 1.612 kg)		1.612	kg		
APR-RDG1 (1 bag : 0.800 kg)		0.800	kg		
Air (untuk premix)		2.700	kg		
Total		105.112	kg		
FORMULA 2					
Santan Powder		5.620	kg	} Larutkan santan powder dengan air panas sampai larut (tidak ada endapan)	
Air Panas (65 - 80°C)		7.500	kg		
Total		13.120	kg	Kemudian masukkan santan ke dalam mesin lalu masak hingga matang dan mengental	
Setelah semua bahan tercampur masak hingga kuah bumbu dan santan mengental dan mengeluarkan minyak serta warna rendang agak kecokelatan					
FORMULA SAYURAN FROZEN					
Wortel (panjang 5-6 cm, lebar 0,5 cm)		21.000	kg		
Buncis (panjang : 5-10 mm)		7.000	kg		
Jagung Pipilan		21.000	kg		
Keterangan:					
Revisi 01 22/08/2019 Pemisahan alergen pada premix					
Prepared by :		Acknowledge by :		Approved by :	
					
Agatha Dewi Christie		Irvan Yoga Permana		Cynthia Dewi Adikara	
PD Supervisor		PD Manager		PD Senior Manager	
Date : 26 Desember 2022		Date : 26 Desember 2022		Date : 26 Desember 2022	

No. : RTE/25	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME
Issue date : 03/01/2018	FOOD DIVISION	
Revision : 05	READY MEAL PLANT	FIESTA CHICKEN RENDANG
Rev. Date : 26/12/2022		WITH RICE
Page : 5 of 10	PRODUCT SPECIFICATION	(6 TRAY/CARTON)

B. FORMULASI SAUS RENDANG

FORMULA 1			
Minyak goreng (PAL A)	11.438	kg	
Bawang merah fresh halus	4.550	kg	
Bawang putih fresh halus	3.900	kg	
Jahe kupas fresh halus	1.300	kg	
Cabe merah besar halus	5.200	kg	Dihaluskan menggunakan bowl cutter kemudian ditumis hingga matang
Cabe merah keriting halus	9.100	kg	
Sereh halus	2.080	kg	
Lengkuas kupas halus	3.113	kg	
Gula merah	2.600	kg	
Air	13.000	kg	
Total	56.280	kg	

Note : Bahan-bahan fresh dicuci, dikupas, kemudian di-slice dengan mesin slicer setting slice 18 atau 20  
Kecuali bawang merah dan bawang putih tidak perlu di-slice

FORMULA 2			
100RDG2			
N 100RDG2 (1 bag : 4,064 kg)	4.064	kg	Premix dilarutkan air terlebih dahulu kemudian masukkan setelah bumbu tumis matang
A 100RDG2 (1 bag : 1.800 kg)	1.800	kg	
Air (untuk premix)	3.400	kg	
Total	9.264	kg	

FORMULA 3			
Santan bubuk	14.040	kg	Larutkan santan powder dengan air panas sampai larut (tidak ada endapan)
Air panas (65 - 80°C)	18.750	kg	
Total	32.790	kg	Kemudian masukkan santan ke dalam mesin lalu masak hingga matang dan mengental

Setelah semua bahan tercampur masak hingga kuah bumbu dan santan mengental dan mengeluarkan minyak serta warna rendang agak kecokelatan (lihat gambar saus rendang di halaman berikutnya)

Cek brix, salinitas, dan viskositas saus rendang (lihat halaman berikutnya)

Keterangan:

Revisi 01     22/08/2019    Pemisahan alergen pada premix

Revisi 02     25/06/2020    Revisi berat premix



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
Agatha Dewi Christie	Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 26 Desember 2022	Date : 26 Desember 2022	Date : 26 Desember 2022





No. : RTE/25	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME
Issue date : 03/01/2018	FOOD DIVISION	
Revision : 05	READY TO MEAL PLANT	FIESTA CHICKEN RENDANG
Rev. Date : 26/12/2022		WITH RICE
Page : 7 of 10	PRODUCT SPECIFICATION	(6 TRAY/CARTON)



PORTIONING RTE RENDANG OK




1. Timbang dan letakan nasi dahulu ke dalam tray,kemudian sayur
2. Kemudian timbang daging rendang 60 gram dan letakkan ke dalam tray, Posisi Daging harus terlihat banyak
3. Saus / kuah rendang 50 gram dituang diatas daging, bukan diatas sayur atau diatas Nasi










PORTIONING RTE RENDANG TIDAK OK

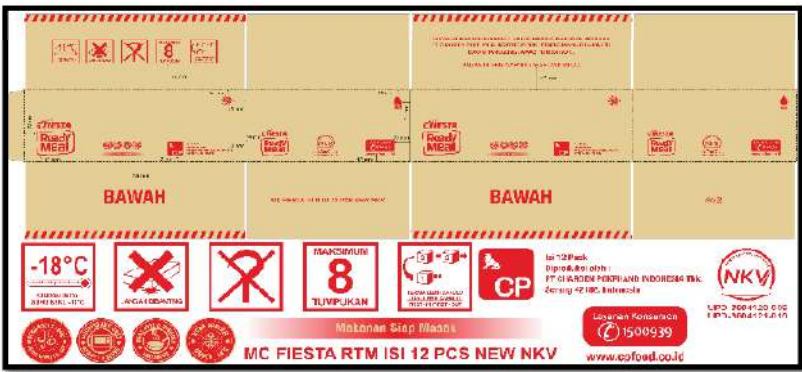





1. Posisi daging (Meat Topping) tertutup sayuran (tidak OK)






Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
		
Agatha Dewi Christie	Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	HEAD PDQC-R&D
Date : 26 Desember 2022	Date : 26 Desember 2022	Date : 26 Desember 2022



No. : RTE/25 Issue date : 03/01/2018 Revision : 05 Revision Date : 26/12/2022 Page : 8 of 10		PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  FIESTA CHICKEN RENDANG WITH RICE (6 TRAY/CARTON)
<b>C. PACKAGING</b> <b>1. Plastic top seal</b> : <b>Plastic top seal</b> ∞ Material : PET 12/PE25/LLDPE 30 ∞ Dimensi : 285 mm x 500 m <b>2. Tray dengan sekat</b> : <b>PP black with anti freeze, 800mc</b> ∞ Material : <b>PP black with anti freeze, 800mc</b> ∞ Dimensi : 215 x 152 x 43 mm <b>3. Shrink wrap film</b> : <b>Plastic shrink wrap film</b> ∞ Material : 9 Micron POF 2 layer ∞ Dimensi : 10 inch x 2150 meter ∞ Printing : <b>Kode Produksi : YMDD L NN XZ P</b> 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 <b>Best Before : DD MM YYYY</b> Dua digit pertama : Tanggal best before Dua digit kedua : Bulan best before Empat digit ketiga : Tahun best before Frozen : 12 months  <b>4. Sticker</b>  * Sticker ditempel di atas tray yang sudah di-seal    <b>STICKER FIESTA RICE WITH CHICKEN RENDANG</b> <b>5. Lembar Cara Penyajian</b>  sisi 1 - microwave      sisi 2 - kukusan  * Posisi cara penyajian dengan microwave harus menghadap keluar * Diletakkan di bawah tray sebelum plastic shrink wrap  <b>6. Barcode</b> : 899 3207 160474  <b>7. QR Code</b> :     Keterangan: Revisi 01    22/08/2019    Perubahan dimensi top seal, kode lokasi produksi, dan tanggal kadaluarsa menjadi best before Revisi 02    12/05/2020    Penambahan barcode dan QR code produk Revisi 03    20/12/2021    Revisi kode lokasi produksi			
Prepared by :		Acknowledged by :	Approved by :
			
Agatha Dewi Christie		Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor		PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 26 Desember 2022	Date : 26 Desember 2022	Date : 26 Desember 2022	Date : 26 Desember 2022

No. : RTE/25 Issue date : 03/01/2018 Revision : 05 Revision Date : 26/12/2022 Page : 9 of 10		PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION		PRODUCT NAME :  FIESTA CHICKEN RENDANG WITH RICE (6 TRAY/CARTON)	
<b>C. PACKAGING</b>					
<b>8. Carton box</b>		Box RTE			
∞ Material		K150/M125x3/K150, BC/F			
∞ Dimensi		420 x 310 x 138 mm			
∞ Isi per box		12 tray			
∞ Printing		<b>FIESTA RICE W. CHICKEN RENDANG</b> <b>YMDD L NN XZ P</b> <b>BB (DD MM YYYY)</b> <b>6 PACKS x 320 G</b>			
		Kode Produksi : <b>YMDD L NN XZ P</b>			
		Y : Tahun produksi (A : 2010, B : 2011, dst.)			
		M : Bulan produksi (A : Jan, B : Feb, dst.)			
		DD : Tanggal produksi			
		L : Lokasi 1 = Cikande			
		NN : No urut adonan (01 - 99)			
		X : Grup produksi			
		Z : Grup packing			
		P : Process type			
		<b>Best Before : DD MM YYYY</b>			
		Dua digit pertama : Tanggal best before			
		Dua digit kedua : Bulan best before			
		Empat digit ketiga : Tahun best before			
		Frozen : 12 months			
					
<b>LAYOUT CARTON BOX</b>					
*Print nama produk, kode produksi, dan best before					
*Penataan posisi tray harus sesuai dengan posisi karton (bagian bawah produk/tray harus sesuai bagian bawah karton)					
*Penyimpanan carton box maksimal 8 tumpuk dalam 1 palet					
<b>8. Sticker (untuk export, tidak ditempel, diletakkan di bawah tray, kemudian di-shrink wrap)</b>					
∞ Material : Chromo					
∞ Dimensi : 100 x 70 mm					
<b>Qatar</b>					
					
					
Keterangan :					
Revisi 01	22/08/2019	Perubahan printing dan desain carton box, kode lokasi produksi, dan tanggal kadaluarsa menjadi best before			
Revisi 02	12/05/2020	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			
<b>Prepared by :</b>		<b>Acknowledged by :</b>		<b>Approved by :</b>	
					
<b>Agatha Dewi Christie</b>		<b>Irvan Yoga Permana</b>		<b>Cynthia Dewi Adikara</b>	
<b>PD Supervisor</b>		<b>PD Manager</b>		<b>Head PDQC-R&amp;D</b>	
Date :	26 Desember 2022	Date :	26 Desember 2022	Date :	26 Desember 2022

No. : RTE/25 Issue date : 03/01/2018 Revision : 05 Revision Date : 26/12/2022 Page : 10 of 10	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA FOOD DIVISION READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  FIESTA CHICKEN RENDANG WITH RICE (6 TRAY/CARTON)
<div>D. STANDAR PRODUK</div> <div>1. Standar Mikrobiologi</div> <div>TPC : &lt;10<sup>4</sup> cfu/g Enterobacteriaceae : &lt;10 cfu/g Salmonella : Negative/25 g S. aureus : &lt;10<sup>2</sup> cfu/g L. monocytogenes : Negative/25 g B. cereus : &lt;10<sup>3</sup> cfu/g</div> <div>2. Alergen</div> <div>Daging rendang : Kedelai dan susu Saus rendang : Kedelai, susu, telur, dan seledri</div> <div><div>R&amp;D CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. 3</div></div> <div>Keterangan:</div> <div>Revisi 01 06/08/2018 Penggantian standar mikrobiologi sesuai dengan perka BPOM No. 16 tahun 2016</div> <div>Revisi 02 22/08/2019 Penambahan alergen produk</div> <div>Revisi 03 01/09/2020 Revisi standar cemaran mikrobiologi dan alergen produk</div> <div>Revisi 04 08/03/2021 Revisi standar alergen produk</div> <div>Revisi 05 26/12/2022 Perubahan net dan gross weight per carton box ( isi 6 tray per carton) (menggunakan Karton Baru isi 6 pack per carton)</div>		
Prepared by :	Acknowledged by :	Approved by :
		
Agatha Dewi Christie	Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 26 Desember 2022	Date : 26 Desember 2022	Date : 26 Desember 2022