PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division R&D Department

Tal	BUKTI	PENYERAHAN DOKUMEN TE	rkendali PD	
Tgl : <u>09/02/2023</u> Nama Dokumen :	Spesifikasi Produk No. RTE/	107		
	FIESTA TRUFFLE GYUDON			
Copy No. 1	Copy No. 2	Copy No. 3	Copy No. 4	Copy No. 5
Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh
Dept.:PPIC	Dept. : Produksi	Dept. : Q C	Dept. : Q A	Dept. : D C C
Nama :	Nama :	Nama :	Nama :	Nama :
Tgl : 09/02/2023	Tgl: 09/02/2023	Tgl: 09/02/2023	Tgl: 09/02/2023	Tgl: 09/02/2023
Copy No. 6	Copy No7	Copy No. 8	Copy No. 9	Copy No. 10
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. 11	Copy No. 12	Copy No. 13	Copy No. 14	Copy No. 15
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 :
Tøl·	Tøl ·	TσI ·	TσI ·	Tøl ·

No. RTE/107 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA PRODUCT NAME Issue date 28/06/2022 READY MEAL PLANT FIESTA TRUFFLE GYUDON 02 Revision Rev. Date 06/02/2023 PRODUCT SPECIFICATION Page 1 of 7 A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM RICE WASHING 10 Beras dimasukkan ke dalam mesin pencuci beras detik SOAKING Beras direndam 25 - 30 menit DRIPPING Tiriskan lalu timbang di bak/basket beras 3 - 5 menit PUT ON BASKET COOKING 1 basket diisi beras yang sudah ditiriskan 8 kg dan air 9 kg Susunan basket pada saat cooking 9 Basket pertama dan terakhir harus basket isi air kg COOKING Gas ON 20 menit 95-100 °C Core temp. COOLING DOWN Tutup basket jangan dibuka 10 menit Nasi didinginkan dengan mesin vacuum cooling 40 - 70 VACUUM COOLING °C PORTIONING Tray NON sekat 18 - 19 gram/pcs IN TRAY Target berat nasi per tray 180 g/tray 180 - 190 Range nasi g/tray + Meat Topping/Beef 45 g/tray + Sauce 90 g/tray g/tray + Bawang putih goreng 1 g/tray + Daun bawang rebus 4 Total 320 g/tray FREEZING/IQF TUNNEL Core temp. ≤-18 °C TOP SEAL PLASTIC Target net weight 320 g/tray **STICKER** Net weight 320 - 330 g/tray PLASTIC WRAP 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 DETECTOR 1.5 Sensitivity: Fe mm SUS 316 2.5 mm 2.0 Non Fe mm **CARTON BOX** Target isi per box pack (tray) **CHECK WEIGHER** Net weight 2.070 - 2.130 g/carton box Gross weight 2.285 - 2.345 g/carton box COLD STORAGE Temp. $(-19) \pm 1$ °C R&D TERKENDALI Shelf life 12 months Controlled Copy No. 3 CPI Cikandi Note: Jika saat portioning daging sapi slice menggumpal, suwir atau pisahkan dahulu menjadi bagian yang lebih kecil Keterangan: Revisi 01 01/08/2022 Revisi jumlah tray/box, nett weight dan gross weight per box Revisi 02 06/02/2023 Penambahan keterangan core temp. nasi Prepared by: Acknowledge by: Approved by: Ria Wijayanti Agatha Dewi. C Cynthia Dewi Adikara PD Spv. PD Manager Head PDQC-R&D Date: 06/02/2023 Date: 06/02/2023 Date: 06/02/2023 RD 10/04

RTE/107 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA PRODUCT NAME: No. READY MEAL PLANT 28/06/2022 Issue date FIESTA TRUFFLE GYUDON Revision Revision Date: 2 of 7 PRODUCT SPECIFICATION Page A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM TRUFFLE GYUDON SAUCE WITH COOKING KETTLE COOKING & STIRRING ← Formula 1 (hingga mengkilap dan aroma mentah hilang) API FULL, PADDLE ON SAMBIL DIADUK MANUAL Cooking time 50 - 60 minutes ≥ 80 °C Core temperature Gunakan standar aroma, aroma mentah sudah hilang, jika dimakan tidak ada rasa pahit/mentah COOKING & STIRRING ← — Formula 2 dan Formula 3 (hingga saus mendidih dan mengental) PADDLE ON, HEAT ON Cooking time 15 - 18 minutes Cooked sauce temperature ≥ 90 °C Masak sampai saus mendidih dan mengental. MATIKAN API STIRRING Formula 4 PADDLE ON, HEAT OFF 5 Stirring time minutes Viskositas (Brookfield Spindle 64 suhu 25±1°C) 1120 - 1220 cP Salinitas (pengenceran 1:1) 11 - 12 26 - 28 % COOLING DOWN IN CHILL ROOM Sauce temperature 60 - 70 $^{\circ}C$ 0 - 5 °C Room temperature Jika tidak habis simpan di cold storage Jika akan digunakan dithawing terlebih dulu READY FOR PORTIONING A. PRODUCTION FLOW MEAT WITH PROVISUR MACHINE TUMBLING Formula Meat tumbling Temp. (0 - 10°C) See Part B (Formulation) Drum on 24 minutes Drum off 0 minutes Total time 24 minutes Drum speed 2.5 - 3.0 RPM (display F.40) 0 - 10 Core temperature °C COOKING & STIRRING Formula 1 SAMBIL DIADUK MANUAL 240 °C Ground temperature Wall temperature 230 °C Cooking time 50 minutes Stir speed 15 - 20 °C Core temperature ≥ 75 - Saat ground temperature aktual mencapai 150°C, masukkan Formula 1, - Masukkan daging lalu tutup cover dan cooking sampai suhu mencapai $\geq 75^{\circ}\mathrm{C}$ - Produk matang (core temp ≥ 75°C) matikan heater mesin **STIRRING** - Masukkan Formula 2, mix selama 5 menit SAMBIL DIADUK MANUAL - Pastikan tidak ada daging yang menggumpal saat dimasukkan ke dalam mesin DRIPPING Tiriskan kuah daging COOLING DOWN Core temperature 60 - 70 °C Room temperature 0 - 5 °C Jika tidak habis simpan di cold storage Jika akan digunakan, dithawing terlebih dulu READY FOR PURTIONING TERKENDALI R&D Keterangan: CPI Cikande Controlled Copy No. 3 Revisi 01 06/02/2023 Revisi parameter waktu tumbling Prepared by Acknowledge by Approved by Agatha Dewi. C Cynthia Dewi Adikara Ria Wijayanti PD Manager Head PDQC-R&D PD Spv. Date: 06/02/2023 Date: 06/02/2023 Date: 06/02/2023

RTE/107 No.

28/06/2022 Issue date

Revision Date:

Revision 01 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT NAME :

FIESTA TRUFFLE GYUDON

PRODUCT SPECIFICATION 3 of 7 A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM DAUN BAWANG REBUS



06/02/2023





WASHING AND DRIPPING

SLICING

SORTIR

Buang bagian yang tidak layak seperti akar, bagian yang layu, bagian yang busuk

 $T_{water} = ambient temperature; t = 45-60 detik$

Blower on, pump on, conveyor on

Manual menggunakan pisau

Tebal: 0,1-0,2 cm





BLANCHING

SHOCKED COOLING

DRIPPING

READY FOR PORTIONING

t = 3 menit, $T_{water} = 60-70$ °C

t = 3 menit, $T_{water} = 5-8$ °C

t = 2-3 menit

Pastikan tidak ada air tersisa

: 2 days at chill room (temp. 0 - 5°C) (after slicing & blanching) Shelf Life

DAUN BAWANG TIDAK OK





BERAKAR

BERWARNA COKLAT

Keterangan:

Revisi 01

06/02/2023

Penambahan spesifikasi/foto daun bawang TIDAK OK

R&D TERKENDALI Controlled Copy No. 3

Prepared by:	Acknowledge by :	Approved by :
4	The state of the s	*
Agatha Dewi. C	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 06/02/2023	Date: 06/02/2023	Date: 06/02/2023

: RTE/107 No. Issue date : 28/06/2022

: 00 Revision Rev. Date : -Page : 4 of 7 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUCT NAME

FIESTA TRUFFLE GYUDON

B. FORMULASI

FORMULA NASI

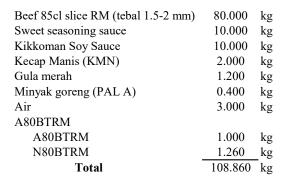
Beras pandan wangi 137.000 kg 154.125_ kg Air untuk Beras 291.125 kg

(Beras yang sudah direndam dan ditiriskan)

Keterangan:

P = maks 16 cmL = 5 - 8 cm

FORMULA MEAT Tebal = 1.5 - 2 mm**MEAT TUMBLING**





Formula 1

20.000 kg Jamur kancing slice 108.860 kg Formula meat after tumbling Palm Oil 7.500 kg

Formula 2

1.020 kg FL H (Truffle Autumn Alba) 137.380 kg Total

FORMULA SAUS TRUFFLE GYUDON

Formula 1

Minyak goreng (PAL A)	8.060	kg
Bawang bombay minced	16.120	kg
Formula 2		
Kikkoman Soy Sauce	20.160	kg
Kecap Manis (KMN)	10.080	kg
HFCS	6.460	kg
Gula merah	8.940	kg
A90STGY (x 2bag)		
N90STGY (x 2bag)	12.336	kg
A90STGY (x 2bag)	6.160	kg

Formula 3

99.540 kg Air] LARUTKAN Tapfil 8 6.040 kg

Formula 4

FL H (Truffle Autumn Alba) 0.840 kg 194.736 kg **TOTAL**

DAUN BAWANG REBUS 6.000 kg

BAWANG PUTIH GORENG 1.500 kg

R&D TERKENDALI Controlled Copy No. 3 **CPI Cikande**

* Tanpa revisi

Prepared by:	Acknowledge by:	Approved by:
4	Q lake	\mathcal{M}
Agatha Dewi C	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 06/02/2023	Date: 06/02/2023	Date: 06/02/2023
		DD 10/04

No. : RTE/107

Issue date : 28/06/2022

Revision : 00 Revision Date : - PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT NAME:

FIESTA TRUFFLE GYUDON

: 5 of 7 PRODUCT SPECIFICATION

C. PACKAGING

Page

1. Plastic top seal : Plastic top seal

∞ Material
 ∴ PET 12/PE25/LLDPE 30
 ∞ Dimensi
 ∴ 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

∞ Printing : Kode Produksi (KODE DAERAH / LOKASI PRODUKSI) YMDD L NN XZ P

 $\begin{array}{lll} Y & : & Tahun \ produksi & (A:2010, B:2011, \ dst.) \\ M & : & Bulan \ produksi & (A:Jan, B:Feb, \ dst.) \end{array}$

DD : Tanggal produksi

L : Lokasi 0 = Eksternal; 1 = Cikande; 2 = Surabaya; 3 = Salatiga;

$$\begin{split} 5 &= Bali \; ; \; 6 = Medan \; ; \; 7 = Sidoarjo \; (Berbek) \; ; \; 8 = Bandung \; ; \\ 9 &= Karawang \; ; \; O = Cikande \; SH2 \; ; \; A = Banyumas \; ; \\ B &= Palembang \; ; \; C = Makassar \; ; \; D = Majalengka \; ; \end{split}$$

E = Sragen; F = Bondowoso; G = Pemalang; H = Madiun

NN: No urut adonan (01 - 99)

 $\begin{array}{cccc} X & : & \text{Grup produksi} \\ Z & : & \text{Grup packing} \\ P & : & \text{Process type} \\ \textbf{Best Before} & : & \textbf{DD MM YYYY} \end{array}$

Dua digit pertama:Tanggal best beforeDua digit kedua:Bulan best beforeEmpat digit ketiga:Tahun best before

Frozen : 12 months

4. Sticker





STICKER FIESTA TRUFFLE GYUDON

5. Barcode : 8993207 222745

7. QR Code



R&D TERKENDALI
CPI Cikande Controlled Copy No. 3

*Tanpa revisi

Prepared by:	Acknowledged by:	Approved by :
A	Children and the second and the seco	The state of the s
Agatha Dewi. C	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 06/02/2023	Date: 06/02/2023	Date: 06/02/2023

RD 10/04

No. : RTE/107

Issue date : 28/06/2022

 $\begin{tabular}{lll} Revision & : & 01 \\ Revision Date & : & 01/08/2022 \\ Page & : & 6 of 7 \end{tabular}$

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUCT NAME :

FIESTA TRUFFLE GYUDON

C. PACKAGING

8. Carton box : Box RTE isi 6 tray

∞ Material : K200/M125/K200, B/1C

∞ Dimensi : 305x215x130 mm

∞ Isi per box : 6 tray

∞ Printing : FIESTA TRUFFLE GYUDON

∞ Kode Produksi : (KODE DAERAH / LOKASI PRODUKSI) YMDD L NN XZ P

SRG : Plant CPI Food Cikande, Serang

LBP : Plant CPI Food Medan, Deli serdang (Lubuk Pakam)

SOR : Plant CPI Food Bandung, Soreang

SLT : Plant CPI Food Salatiga
SDA : Plant CPI Food Berbek, Sidoarjo
MJK : Plant CPI Food Ngoro, Mojokerto
TAB : Plant CPI Food Bali, Tabanan
SGN : Plant CPI Food Sragen, Jawa Tengah

MJL Plant CPI Food Majalengka Plant CPI Food Mkasar MKS Plant CPI Palembang PLG PWT Plant CPI Food Banyumas KWG Plant CPI Food Karawang BDW : Plant CPI Food Bondowoso PML Plant CPI Food pemalang MJY Plant CPI Food Madiun

∞ Kode Produksi : YMDD L NN XZ P

 $\begin{array}{lll} Y & : & Tahun \ produksi & (A:2010, B:2011, \ dst.) \\ M & : & Bulan \ produksi & (A:Jan, B:Feb, \ dst.) \end{array}$

DD : Tanggal produksi

L : Lokasi 0 = Eksternal ; 1 = Cikande ; 2 = Surabaya ; 3 = Salatiga ;

$$\begin{split} 5 &= Bali \; ; \; 6 = Medan \; ; \; 7 = Sidoarjo \; (Berbek) \; ; \; 8 = Bandung \; ; \\ 9 &= Karawang \; ; \; O = Cikande \; SH2 \; ; \; A = Banyumas \; ; \\ B &= Palembang \; ; \; C = Makassar \; ; \; D = Majalengka \; ; \end{split}$$

E = Sragen ; F = Bondowoso ; G = Pemalang ; H = Madiun

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





Keterangan:

Revisi 01 01/08/2022 Revisi box yang digunakan karena perubahan jumlah tray dari 12 tray menjadi 6 tray

*Tanpa revisi

Prepared by:	Acknowledged by:	Approved by:	
A	CAMP.	and	
Agatha Dewi. C	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara	
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D	
Date: 06/02/2023	Date: 06/02/2023	Date: 06/02/2023	

: RTE/107

Issue date : 28/06/2022

Revision : 01

 $Revision\ Date \qquad : \qquad 01/08/2022$ Page : 7 of 7

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

PRODUCT SPECIFICATION

READY MEAL PLANT

PRODUCT NAME:

FIESTA TRUFFLE GYUDON

CHICKEN

D. STANDAR PRODUK

1. Standar Mikrobiologi

 $1 < 10^4 \, \text{cfu/g}$ TPC : < 10 cfu/g Enterobacteriaceae Salmonella : Negative/25 g $1 < 10^2 \, \text{cfu/g}$ S. aureus L. monocytogenes : Negative/25 g $< 10^3 \, \text{cfu/g}$ B. cereus

2. Alergen

: Gandum dan kedelai Beef topping : Gandum dan kedelai Saus truffle gyudon



PENAMPAKAN PORTIONING TRUFFLE GYUDON



Keterangan:

Revisi 01 01/08/2022 Penambahan foto produk finish good

*Tanpa revisi

Prepared by:	Acknowledged by:	Approved by :
A	Quit.	and a
Agatha Dewi. C	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Spv.	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 06/02/2023	Date: 06/02/2023	Date: 06/02/2023