

PT Charoen Pokphand Indonesia

Food Division

R&D Department

BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD
















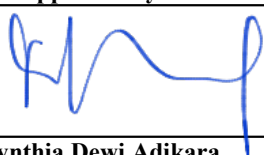
Tgl : 06/05/2022

Nama Dokumen : Spesifikasi Produk No. RTE/90

YOSHINOYA TERIYAKI SAUCE 500 G

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 : 06/05/2022	Nama : Tgl : 06/05/2022	Nama : Tgl : 06/05/2022	Nama : Tgl : 06/05/2022	Nama : Tgl : 06/05/2022
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/90 Issue date : 26-Nov-21 Revision : 02 Revision Date : 27-Apr-22 Page : 1 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  YOSHINOYA TERIYAKI SAUCE 500 G
<b>A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM</b>		
<b>SAUCE FORMULA :</b>	<b>Sauce Formula</b>	(See attachment)
<b>START COOKING</b> ( <i>ALCO MACHINE</i> ) <i>atau</i> ( <i>AIHO MACHINE</i> )	<b>Panaskan dan larutkan gula merah sampai larut sempurna</b> Jumlah gula dan air ambil dari formula (formula bisa menyesuaikan) Bisa 3 kali formula	
	Gula merah	6,7 kg
	Air	10 kg
	Lama waktu	20 - 45 menit
	Paddle (pengaduk arah dalam)	25 RPM
	Paddle (pengaduk arah Luar)	25 RPM
	Temperature Setting mesin	100 °C
	Tekanan (Bar ) Setting	90 %
	Suhu larutan gula	80 - 95 °C
	Use filtering stainless mesh 60	
	Larutan gula 24 jam sudah dipakai	
<b>FILTERING</b>		
<b>READY TO USE</b> (ATAU SIMPAN CHILL ROOM)		
<b>SEE NEXT FLOW</b>	Page 2	
<div><div>R&amp;D GPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. <u>3</u></div></div>		
<b>Prepared by :</b>	<b>Acknowledge by :</b>	<b>Approved by :</b>
<b>Ratna Mutya Sari</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>
<b>Date : 27 April 2022</b>	<b>Date : 27 April 2022</b>	<b>Date : 27 April 2022</b>

No. : RTE/90 Issue date : 26-Nov-21 Revision : 02 Revision Date : 27-Apr-22 Page : 2 of 6		PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA  READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION		PRODUCT NAME :  YOSHINOYA TERIYAKI SAUCE 500 G	
A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM					
SAUCE FORMULA :		Sauce Formula		(See attachment)	
START COOKING ( ALCO MACHINE )		Formula 1 & Formula 2 (yang sudah dikurangi gula merah dan air) Masukan larutan gula merah yang telah disaring sebelumnya			
		Paddle (pengaduk arah dalam)	25	RPM	
		Paddle (pengaduk arah Luar)	25	RPM	
		Temperature Setting mesin	100	°C	
		Tekanan (Bar ) Setting	90	%	
		Time	30 - 45	minutes	
		Temperature Saus	> 95	°C	
FILTERING		Gunakan filtering stainless steel ukuran mesh 40 atau mesh 60			
		Temperature sauce untill	60 - 70	°C	
		Time	maks. 2	jam	
COOLING DOWN 1 ( IN CHILL ROOM)					
		Target Nett Weight	500	g /bag	
		Nett Weight	480 - 510	g /bag	
PACKING USE FILLING MACHINE FURUKAWA (Plastick Standing Pouch)		Gross Weight	490 - 520	g /bag	
		(Pastikan hasil Seal rapat sempurna)			
SEALING (Standing Sealed)					
		After packed plastic directly soaked in			
		Temperature ice water (cool water)	10 - 15	°C	
COOLING DOWN 2 (SOAKED)		Time	30 - 60	menit	
		Temperature sauce untill	35 - 40	°C	
FREEZING/IQF TUNNEL (IQF 1 kali)		Setting Suhu IQF Tunnel	(- 45°C) - (-35 °C)		
		Waktu pembekuan	30 - 40	menit	
		Suhu Produk Keluar IQF	(- 8°C) - (- 10 °C)		
MESIN X-RAY		Sensitivity :	SUS 304 (ball)	0.6 - 1.5	mm
			SUS 304 (curve)	0.2 - 0.7	mm
			Ceramic ball	2.0 - 8.0	mm
			(3.6 g/cm)		
			Glass ball	0.2 - 7.0	mm
			Fe	1.5	mm
			Non Fe	2	mm
					
METAL DETECTING		Sensitivity:	SUS 316	2,5	mm
			Fe	1.5	mm
			Non Fe	2,0	mm
CARTON BOX		Target	20	Pack/carton	
					
CHECK WEAIGHER		Target nett weight	10,000	g/carton box	
		Nett weight (pack)	9,800 - 10,400	g/carton box	
		Gross weight (pack + carton)	10,340 - 10,940	g/carton box	
					
COLD STORAGE (Simpan Produk di Cold Storage 4 - 5 hari)		Suhu pusat produk	(-12°C) - (-15 °C)		
		Shelf life	6	bulan	
Prepared by :		Acknowledge by :		Approved by :	
					
Ratna Mutya Sari		Irvan Yoga Permana		Cynthia Dewi Adikara	
PD Supervisor		PD Manager		Head PDQC-R&D	
Date : 27 April 2022		Date : 27 April 2022		Date : 27 April 2022	

No. : RTE/90 Issue date : 26-Nov-21 Revision : 02 Revision Date : 27-Apr-22 Page : 3 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  YOSHINOYA TERIYAKI SAUCE 500 G
---	--	---

**B. FORMULASI**

**Formula**

**Bahan Formula 1 dan 2 langsung dimasukan  
Dari Awal**

Gula merah halus	6.70	kg
Kecap Asin ABC	26.50	kg
Air	44.00	kg
A PR TSY (ada 2 bag) :		
N PR TSY ( 1 bag : 13,81 kg )	13.81	kg
A PR TSY ( 1 bag : 1,0 kg )	1.00	kg

**(Premix diaduk kering dahulu 3-5 menit di cooking mixer)  
(Premik diaduk tanpa pemanasan supaya tercampur rata)**

**Formula 2**

Tap Bind 321 (MTP B)	2.70	kg
Air ( 10 - 20 °C )	5.70	kg
<b>Total</b>	<b>100.41</b>	<b>Kg</b>

Larutkan terlebih dahulu Tap Bind 321 (MTP B) dengan air

Huruf "N" di nama premix menandakan premix tersebut tidak mengandung bahan allergen  
Huruf "A" dinama premix menandakan premix tersebut mengandung bahan allergen : Soy

**Parameter Sauce ( 24 - 26 ° C )**

Salinity	: 14 - 17	%	(pengenceran 1 : 1 (air) )
Brix	: 33 - 38	%	
Viscosity Cup No 3	: 70 - 130	detik	
Viscosity (Brookfield LV)	: 3000 - 5000 Cp		(suhu pengukuran viskositas 24 - 26 °C) (Saus kondisi baru matang )
30 RPM, S 64 spindle	: 2500 - 3000 Cp		(suhu 24 - 26 °C) (Saus kondisi setelah frozen dan di Re Heat) ( dipanaskan sampai larut sempurna suhu 80 - 90 °C) ( dan Pada suhu 24 - 26 °C diukur kembali viskositasnya)

**Note Preparation (persiapan) :**

Untuk Premix dan Gula Merah diaduk dahulu di mixer cattle dengan air  
Untuk Tapbind 321 dilarutkan dahulu dengan hangat, menggunakan mesin blender sampai larut sempurna  
Masukan semua bahan dan mulai start Cooking

**COOLING DOWN 1**

Saus sesudah matang disaring dan disimpan di meat car stainless steel kemudian simpan di chillroom ( 0 - 5°C)  
atau di ruang Filling Suace waktu cooling down maksimum 2 jam (jangan lebih)

**COOLING DOWN II (Cooling Shock)**

Saus sesudah di packing plastik standing pouch di rendam langsung dengan air dingin + Es ( 10 -15 °C)  
Selang setelah 20 pack filling,. Saus di meat car diaduk rata secara manual atau pakai mesin mixer  
waktu cooling down II 30 - 45 menit atau sampai suhu sauce 35 - 40 °C  
Ganti Airnya atau tambah es flake jika sudah tidak dingin lagi



<b>Prepared by :</b>	<b>Acknowledge by :</b>	<b>Approved by :</b>
<b>Ratna Mutya Sari</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>
<b>Date : 27 April 2022</b>	<b>Date : 27 April 2022</b>	<b>Date : 27 April 2022</b>

No. : RTE/90 Issue date : 26-Nov-21 Revision : 02 Revision Date : 27-Apr-22 Page : 4 of 6	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT  PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME :  <b>YOSHINOYA</b> <b>TERIYAKI SAUCE 500 G</b>
---	--	---



Plastik Standing Pouch setelah Filling dan di seal

**Note :**  
*Kode Produksi dan best before di print di plastik pouch lebih tebal agar lebih terbaca  
 ( atau pakai lakban ditempel agar tidak luntur)*



Posisi Produk Saus pada saat di Kemasan Karton Bok

Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
Ratna Mutya Sari PD Supervisor	Irvan Yoga Permana PD Manager	Cynthia Dewi Adikara Head PDQC-R&D
Date : 27 April 2022	27 April 2022	Date : 27 April 2022

No. : RTE/90	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 26-Nov-21	READY MEAL PLANT	
Revision : 01		YOSHINOYA
Revison Date : 27-Jan-22		TERIYAKI SAUCE 500 G
Page : 5 of 6	PRODUCT SPECIFICATION	

C. PACKAGING

1. Plastic Bag

∞

Material

∞

Dimensi

∞

Printing

: Plastik Standing Pouch

: On 15 DRY LLDPE 100μ

: 130 x 215 mm

: YOSHINOYA TERIYAKI SAUCE 500 G

SRG (lokasi) (KODE PRODUKSI)

BB (KODE BEST BEFORE)

Contain Allergen : Soybean, wheat

May Contain Allergen : Barley, egg, fish, crustacean, mollusc, peanut, milk, celery, mustard, sesame

: ∞ Kode Produksi

: YMDL 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 = Trans RM

5 = Bali, 6 = Medan, 7 = Berbek

8 = Bandung, 9 = Karawang

NN : No urut Adonan (01 - 99)

X : Grup Produksi

Z : Grup Packing

P : Procces Type

∞ Best Before date

: DD MM YYYY

6 Bulan setelah tanggal produksi

Dua digit pertama : Tanggal best before

Dua digit kedua : Bulan best before

Empat digit ketiga : Tahun best before

2. Carton Box

∞

Material

∞

Dimensi

∞

Printing

: Box POLOS FIVE STAR NEW

: K150/M125x3/K150, BC/F

: 405 x 240 x 175 mm

: YOSHINOYA TERIYAKI SAUCE 500 G

: SRG / (lokasi plant) (KODE PRODUKSI)

: BB (KODE BEST BEFORE)

10 KG

: Kode Produksi

: YMDL 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 = Trans RM

5 = Bali, 6 = Medan, 7 = Berbek

8 = Bandung, 9 = Karawang

NN : No urut Adonan (01 - 99)

X : Grup Produksi

Z : Grup Packing

P : Procces Type

∞ Best before :

: DD MM YYYY

6 Bulan setelah tanggal produksi

Dua digit pertama : Tanggal best before

Dua digit kedua : Bulan best before

Empat digit ketiga : Tahun best before

Prepared by :

Acknowledge by :

Approved by :

Ratna Mutya Sari

PD Supervisor

Date : 27 April 2022

Irvan Yoga Permana

PD Manager

Date : 27 April 2022

Cynthia Dewi Adikara

Head PDQC-R&D

Date : 27 April 2022

RD 10/04

No. : RTE/90	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 26-Nov-21	READY MEAL PLANT	
Revision : 01		YOSHINOYA
Revison Date : 27-Jan-22		TERIYAKI SAUCE 500 G
Page : 6 of 6	PRODUCT SPECIFICATION	

Standar Mikrobiologi Saus Non Emulsi berdasarkan Perka BPOM No 13 ahun 2019 Kategori 12.6.2

- TPC : < 10<sup>4</sup> cfu/g
- Enterobacteriaceae : < 10<sup>3</sup> cfu/g
- Salmonella : Negative/25 g
- Mold & yeast : < 10<sup>2</sup> cfu/g
- Contain Allergen : Soybean, wheat
- May Contain Allergen : Barley, egg, fish, crustacean, Mollusc, Peanut, milk, celery, mustard, sesame

Note Revisi 1 ( 27 Januari 2022 )

1. Perubahan umur simpan produk (shelf life) awalnya 3 bulan menjadi 6 bulan dari tanggal produksi

Note Revisi 2 ( 27 April 2022 )

1. Penambahan proses penyaringan / filter
- Penyaringan larutan gula 60 mesh
- Penyaringan Produk jadi / FINISH GOOD dengan ukuran 40 - 60 mesh



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
Ratna Mutya Sari	Irvan Yoga Permana	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date : 27 April 2022	Date : 27 April 2022	Date : 27 April 2022