PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division R&D Department

T.I. 2			BUKTI	PENYERAHAN DO	OKUMEN TEI	rkendali PD			
Tgl: 24/ Nama Dokume	06/2023 en :	Spesifikasi Prod	duk No. RTE/	53					
	24. £.0	FIESTA CHICKE		The state of the s					
Copy No.	1	Сору No.	2	Copy No.	3	Copy No.	4	Copy No.	5
Diterima Oleh		Diterima Oleh		Diterima Oleh	10 20	Diterima Oleh		Diterima Oleh	[
Dept.:PPIC		Dept. : Produk	si	Dept. : Q C		Dept. : Q A		Dept. : D C C	
Nama :		Nama :		Nama :		Nama :		Nama :	
Tgl: 24/06/202	TAIN.	Tgl : 24/06/202	VI.	Tgl : 24/06/202	3,053	Tgl : 24/06/202		Tgl : 24/06/202	I VII C
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:	
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 Ban	dung Plant	Dept. : QC Bali	Plant	Dept. :		Dept.:		Dept.:	
Nama :		Nama		Nama :		Nama :		Nama :	
93		Nama :		Nama:		Nama :			
Tgl:		Tgl:		Tgl:		Tgl:		Tgl:	

#### No. : RTE/53 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA PRODUCT NAME Issue date : 11/10/2018 READY MEAL PLANT : 00 FIESTA CHICKEN Revision MUSHROOM NOODLE Rev. Date PRODUCT SPECIFICATION Page : 1 of 7 A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM THIN NOODLE MIXING 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 Temperature Dough / Adonan 24 - 26 °C **AGING** Waktu 30 menit RH / Kelembaban (In Machine Aging) 80 - 95 % ROLLER I Ukuran tebal 70 mm ROLLER II Ukuran tebal 45 mm ROLLER III Ukuran tebal 30 mm ROLLER IV Ukuran tebal 27 mm ROLLER V Ukuran tebal 8 mm **CUTTING & SLITTING** Put on basket noodle 50-55 gram / 1 cut SLITTER 30 (THIN NOODLE) **BOILING** °C Temperature Actual water 96 Waktu 90 detik WASHING °C Temperature Actual water 5 Waktu 30 detik COOLING SHOCK Temperature Actual Water 5 °C 60 Waktu detik **PUT ON TRAY** 190 Target nett weight noodle/tray gram/tray READY FOR PORTIONING ON TRAY R&D TERKENDALI Controlled Copy No. 3 Prepared by: Acknowledge by: Approved by: Agatha Dewi Christie Ria Wijayanti Cynthia Dewi Adikara HEAD PDQC-R&D PD Manager PD Supervisor

Date: 23/06/2023

Date: 23/06/2023

Date: 23/06/2023

No. : RTE/53 Issue date : 11/10/2018 Revision : 07 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT NAME

PRODUCT SPECIFICATION

FIESTA CHICKEN MUSHROOM NOODLE

# A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM SAUS KECAP

Rev. Date : 23/06/2023

Page : 2 of 7

				RKENDALI strolled Copy No. 3		
COOKING & STIRRING ←	—FORMULA	SAUS KECAP	ST CHARLES	and a copy 110.		
SAMBIL DIADUK MANUAL	API FULL, P	ADDLE ON				
	Cooking time	:	5 - 10	minutes		
	Cooked sauce	e temperature	≥ 90	°C		
	Brix		32 - 36	%		
	Salinitas (per	ngenceran 1:1)	14 - 17	%		
COOLING DOWN IN CHILLROOM	Sauce temperature		60 - 70	°C		
OR USING VACUM COOLING	Max sauce te		25	°C		
	Room temper	•	0 - 5	°C		
	WIP		8	hours		
	Disimpan di	chill room atau menggunakan me	esin vacuum coolin	g		
	Waktu cooling down 15 - 30 menit (jika menggunakan mesin vacuum cooling)					
		ois simpan di cold storage	<i></i>	ε,		
		unakan dithawing terlebih dulu				
PODTIONING ON TRAV			18 - 19	. /		
PORTIONING ON TRAY	Tray tanpa se		18 - 19	g/pcs		
	Tanpa sayura		190	a/tmov		
	Target berat mie per tray + Toping ayam jamur		80	g/tray		
	+ Hoping ayani janur + Minyak bawang		10	g/tray g/tray		
	+ Saus kecap		20	g/tray		
ullet	· Saus Recap		20	g/uay		
FREEZING/IQF TUNNEL	Core tempera		≤ -18	°C		
	Posisi horizo	ntal				
TOP SEAL PLASTIC	Target net we	eight	300	g/tray		
STICKER	Net weight		300 - 310	g/tray		
PLASTIC WRAP	Gross weight		325 - 335	g/tray		
$\downarrow$						
XRAY	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		
J		Quartz ball	6.0	mm		
W METAL DETECTING	Sensitivity:	Fe	1.5	mm		
METALDETECTING	Schsitivity.	SUS 316	2.5	mm		
		Non Fe	2.0	mm		
		Non re				
ullet	Target isi		6	pack/box		
↓ CARTONING	_			/ / 1		
CARTONING	Net weight		1950 - 2010	g/carton box		
CARTONING	_		1950 - 2010 2450 - 2510	g/carton box g/carton box		
CARTONING  COLD STORAGE	Net weight			_		

# Keterangan:

Revisi 01	13/02/2019	Pengurangan minyak bawang substitusi dengan saus kecap
Revisi 02	20/05/2020	Perubahan net dan gross weight per tray dan carton box dan tingkat sensitivitas specimen
Revisi 03	31/05/2021	Revisi standar brix dan salinitas
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	21/12/2021	Revisi berat portioning dan net weight dan gross weight per tray dan carton box
Revisi 07	23/06/2023	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 :
	THE	and a
Agatha Dewi Christie	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 23/06/2023	Date: 23/06/2023	Date: 23/06/2023

RTE/53 PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA PRODUCT NAME: No. Issue date 11/10/2018 READY MEAL PLANT Revision : 00 FIESTA CHICKEN MUSHROOM NOODLE Revision Date: Page : 3 of 7 PRODUCT SPECIFICATION A. FLOW PROCESS TOPING AYAM JAMUR R&D TERKENDALI WITH PROVISUR MACHINE CPI Cikande Controlled Copy No. 3 COOKING (See attachment) Actual di layar Provisur (layar sebelah kanan) Ground temp 175 Wall temp ° C 150 Cooking time 4-5 minutes 0 % Stir speed ° C Core temp  $\geq 78$ COOKING & STIRRING ON Formula 2 ° C (hingga mengkilap dan aroma mentah hilang) Ground temp 175 SAMBIL DIADUK MANUAL Wall temp 150 Cooking time 35 - 45 minutes 70 Stir speed % COOKING & STIRRING ON Formula 3 175 ° C Ground temp ° C Wall temp 160 Cooking time 5-10 minutes Stir speed 100 COOKING & STIRRING ON Formula 4 hingga bumbu meresap ke daging & jamur Ground temp 175 ° C Wall temp 160 Cooking time 15-20 minute 100 % Stir speed 90 - 95 °C Temperature sauce COOLING DOWN IN CHILLROOM Temperature sauce 60-70 °C OR USING VACUM COOLING °C Room temp ≤ 5 Jika tidak habis simpan di cold storage (thawing jika digunakan kembali)

Prepared by : Acknowledge by : Approved by :

Agatha Dewi Christie Ria Wijayanti Cynthia Dewi Adikara

PD Sausage Manager PD Manager Head PDQC-R&D

Date: 23/06/2023 Date: 23/06/2023

RD 10/04

		1
No. : RTE/53	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME
Issue date : 10/11/2018	READY MEAL PLANT	
Revision : 05 Rev. Date : 17/12/2020		FIESTA CHICKEN MUSHROOM NOODLE
Page : 4 of 7	PRODUCT SPECIFICATION	WOSHKOOW NOODLE
B. FORMULASI		
FORMULA THIN NOODLE		
Tepung terigu Ninja (TER E)	38.480 kg	
Wheat gluten	3.980 kg — Mixing I	
N 59TN A (1 bag : 0.120 kg)	0.120 kg	
N 59TN B (1 bag : 0.760 kg)	0.760 kg Mixing II	
Chill water (5-8° C) TOTAL	kg kg	
FORMULA MINYAK BAWANG	ğ	
Bawang merah giling	2.800 kg Panaskan mi	inyak goreng sampai suhu 80-85°C
Bawang putih giling	2.800 kg	↓ ↓
N 160TAJ 2 (1 bag : 0.140 kg)	<b>0.140 kg</b> Masukkan b	awang merah, bawang putih, dan premix
Minyak goreng (PAL A)  TOTAL	14.000 kg 19.740 kg Tumis samp	↓ ai aroma mentah hilang dan harum
		ar aroma mentan mang dan narum
*jika minyak bawang sisa bisa disimpan dalam wadah tertutup	_	₩ ak bawang, gunakan minyak setelah saring
*expired minyak bawang 1 minggu		
*proses di cooking kettle		
FORMULA TOPING AYAM JAMUR Formula I		
Minyak goreng (PAL A)	7.920 kg	
Formula II	C	
Bawang merah giling	14.960 kg	
Bawang putih giling	7.480 kg	R&D TERKENDALI
Formula III		CPI Cikande Controlled Copy No. 3
Saus tiram (STR) Kecap asin (KAS A)	3.000 kg 7.900 kg	
Kecap asin (KAS A)  Kecap manis (KMN)	7.900 kg 11.000 kg	
Minyak wijen (MWJ)	1.430 kg	
Air	34.760 kg	
N 160TAJ 1 (1 bag : 6.800 kg)	6.800 kg	
Formula IV	20160 1	
SBB dice bolognese (0.75 x 0.75 x 0.75 cm Jamur slice utuh	-	an mesin slicer, slice dengan kecepatan 5, lalu
Jamur slice iris kecil	31.360 kg slice kembali denga	
TOTAL	173.570 kg	
FORMULA SAUS KECAP		
Saus tiram (STR)	0.820 kg	
Kecap asin (KAS A)	2.140 kg	
Kecap manis (KMN) Minyak wijen (MWJ)	4.200 kg 0.400 kg	
N 160TAJ 3 (1 bag : 1.910 kg)	1.910 kg	
Air		
TOTAL	18.950 kg	
Note:		
* Untuk membuat 1500 tray, formula thin		
* Untuk membuat 1500 tray, formula mir * Untuk membuat 1500 tray, formula sau		
Cittak inciniouat 1500 tray, formula sau	s keeup dikan 5	
Keterangan:		
•	amur yang digunakan	
Revisi 02 13/02/2019 Revisi formul		
Revisi 03 20/05/2020 Perubahan ko		
Revisi 04 01/10/2020 Revisi formul	·	
	a tilli noodic note formula minyak bawang dan saus kecap	
	,	
Prepared by:	Acknowledge by :	Approved by :
1		
$\langle$	SAME	9h L 1
	MANIA	00-7
Agatha Dewi Christie	Ria Wijayanti	Cvnthia Dewi Adikara

Prepared by:	Acknowledge by :	Approved by:
A	TO MA	8V_1
Agatha Dewi Christie	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 23/06/2023	Date: 23/06/2023	Date: 23/06/2023

No. RTE/53

Issue date 10/11/2018

: 02 Revision : 21/12/2021 Revision Date

: 5 of 7

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUCT NAME:

FIESTA CHICKEN MUSHROOM

TERKENDALI Controlled Copy No. 3

NOODLE

R&D

CPI Cikande

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 : YMDD L NN XZ P

> Tahun produksi (A : 2010, B : 2011, dst.) 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)

X Grup produksi Z Grup packing Р 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 FIESTA CHICKEN MUSHROOM NOODLE

5. Lembar Cara Penyajian





sisi 2 - kukusan

6. Barcode 899 3207 180731

7. QR Code



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

Keterangan:

Revisi 01 20/05/2020 Penambahan barcode dan QR code produk

Revisi 02 21/12/2021 Revisi kode lokasi produksi

Prepared by :	Acknowledged by:	Approved by:	
A	<b>Emil</b>	91	
Agatha Dewi Christie	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara	
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D	
Date: 23/06/2023	Date: 23/06/2023	Date: 23/06/2023	

No. RTE/53

Issue date 11/10/2018

03 Revision

Revision Date 23/06/2023 Page 6 of 7

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUCT NAME:

FIESTA CHICKEN MUSHROOM

TERKENDALI Controlled Copy No. 3

NOODLE

#### C. PACKAGING

8. Carton box MC FIESTA RTM ISI 6PC ∞ Material K150/M125x3/K150, BC/F ∞ Dimensi  $420 \times 310 \times 138 \text{ mm}$ 

∞ Isi per box 6 tray

∞ Printing FIESTA CHICKEN MUSHROOM NOODLE

Kode Produksi : YMDD L NN XZ P

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

No urut adonan (01 - 99) NN

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

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

Frozen 12 months



### LAYOUT CARTON BOX

# Keterangan:

Revisi 01 20/05/2020 Perubahan printing dan desain carton box dan penghilangan berat carton box

Revisi 02 21/12/2021 Revisi kode lokasi produksi dan desain carton box

Revisi 03 23/06/2023 Revisi box yang digunakan karena perubahan jumlah tray dari 12 tray menjadi 6 tray

Prepared by:	Acknowledged by:	Approved by :
A	A tink	gh/
Agatha Dewi Christie	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 23/06/2023	Date: 23/06/2023	Date: 23/06/2023

<sup>\*</sup>Print nama produk, kode produksi, dan best before

<sup>\*</sup>Penataan posisi tray harus sesuai dengan posisi karton (bagian bawah produk/tray harus sesuai bagian bawah karton)

<sup>\*</sup>Penyimpanan carton box maksimal 8 tumpuk dalam 1 palet

RTE/53

Issue date 11/10/2018

: 03 Revision

Revision Date : 08/03/2021 Page : 7 of 7

PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA

READY MEAL PLANT

PRODUCT NAME:

FIESTA CHICKEN MUSHROOM NOODLE

PRODUCT SPECIFICATION

#### STANDAR PENYUSUNAN DI TRAY



#### ATURAN PENYUSUNAN PRODUK DI TRAY:

- 1. Toping ayam jamur disusun ke samping sehingga terlihat lebih banyak dan penuh
- 2. Saus kecap dan minyak bawang dituangkan di atas toping ayam jamur

## D. STANDAR PRODUK

1. Standar Mikrobiologi

 $_{:} < 10^{4}\,cfu/g$ TPC : < 3 MPN/gE. coli Salmonella : Negative/25 g S. aureus : < 10 cfu/g $1 < 10^3 \, \text{cfu/g}$ Mold and Yeast : <10 cfu/g Enterobacteriaceae L. monocytogenes : Negative/25 g

2. Alergen

Thin noodle : Gandum

Toping ayam jamur : Gandum, kedelai, tiram, dan wijen Saus kecap : Gandum, kedelai, tiram, dan wijen

Minyak bawang

Keterangan:

Revisi 01 20/05/2020 Penambahan alergen produk

Revisi 02 01/09/2020 Revisi standar cemaran mikrobiologi

Revisi 03 08/03/2021 Revisi standar alergen produk

Prepared by :	Acknowledged by:	Approved by :
<b>A</b> -	Amily .	AM
Agatha Dewi Christie	Ria Wijayanti	Cynthia Dewi Adikara
PD Supervisor	PD Manager	Head PDQC-R&D
Date: 23/06/2023	Date: 23/06/2023	Date: 23/06/2023

