




PT Charoen Pokphand Indonesia
Food Division
R&D Department



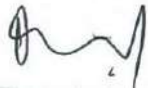
BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD

Tgl : 30/06/2023

Nama Dokumen : Spesifikasi Produk No. RTE/49
FIESTA ITALIAN MEATBALL WITH SPAGHETTI BOLOGNESE (SMALL BOX)

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 : 30/06/2023	Nama : Tgl : 30/06/2023	Nama : Tgl : 30/06/2023	Nama : Tgl : 30/06/2023	Nama : Tgl : 30/06/2023
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/49 Issue date : 16/08/2018 Revision : 00 Rev. Date : - Page : 1 of 7		PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT PRODUCT SPECIFICATION		PRODUCT NAME FIESTA ITALIAN MEATBALL WITH SPAGHETTI BOLOGNESE (SMALL BOX)	
A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM SPAGHETTI					
MIXING I		High Speed 100 RPM (Non Vacuum)	5	menit	
↓		Low Speed 50 RPM (Non Vacuum)	10	menit	
MIXING II (+ Water , Vacuum)		High Speed 100 RPM (Vacuum 85 - 90 %)	5	menit	
↓		Low Speed 50 RPM (Vacuum 85 - 90 %)	10	menit	
↓		Temperature Dough / Adonan	24 - 26	°C	
AGING (In Machine Aging)		Waktu	30	menit	
↓		RH / Kelembaban	80 - 95	%	
ROLLER I		Ukuran tebal	7	mm	
↓					
ROLLER II		Ukuran tebal	4.5	mm	
↓					
ROLLER III		Ukuran tebal	3	mm	
↓					
ROLLER IV		Ukuran tebal	2.1	mm	
↓					
ROLLER V		Ukuran tebal	1.4	mm	
↓					
CUTTING & SLITTING		Put on basket noodle	53 gram / 1 cut		
↓					
BOILING		Temperature Actual water	99	°C	
↓		Waktu	90	detik	
↓					
WASHING		Temperature Actual water	23 - 25	°C	
↓		Waktu	30	detik	
↓					
COOLING SHOCK		Temperature Actual Water	4 - 7	°C	
↓		Waktu	60	detik	
↓					
PUT ON TRAY		Target nett weight noodle/tray	180	gram/tray	
↓					
READY FOR PORTIONING ON TRAY					
<div><div>R&D CPI Cikande</div><div>TERKENDALI Controlled Copy No. 3</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 : 30 Juni 2023		Date : 30 Juni 2023		Date : 30 Juni 2023	

No. : RTE/49 Issue date : 16/08/2018 Revision : 00 Revision Date : - Page : 2 of 7		PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAL PLANT PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME : FIESTA ITALIAN MEATBALL WITH SPAGHETTI BOLOGNESE (SMALL BOX)
A. PRODUCTION FLOW DIAGRAM BOLOGNESE SAUCE WITH PROVISUR MACHINE			
COOKING ↓		Formula 1 Actual di layar Provisur (layar sebelah kanan)	(See attachment)
		Ground temp	140-150 °C
		Wall temp	60-70 °C
		Cooking time	13-20 minutes
		Stir speed	0 %
		Core temp	≥ 78 °C
COOKING & STIRRING ON (hingga mengkilap dan aroma mentah hilang) SAMBIL DIADUK MANUAL ↓		Formula 2	
		Ground temp	140-165 °C
		Wall temp	100-120 °C
		Cooking time	20-25 minutes
		Stir speed	70 %
COOKING & STIRRING ON ↓		Formula 3	
		Ground temp	140-165 °C
		Wall temp	100-120 °C
		Cooking time	15-20 minutes
		Stir speed	100 %
		Temperature sauce	≥ 75 °C
COOLING DOWN IN CHILLROOM/ VACUUM COOLING ↓		Temperature sauce (chiller room)	60 - 70 °C
		Room temp	≤ 5 °C
		Temperature sauce (vacuum cooling)	23 °C
		Viskositas (brook field)	11.500-13600 CP
		Salinitas (pengenceran 1 : 1)	20.5 - 21.5 %
		Brix	23 - 24.5 %
		} suhu produk 25±1°C	
READY FOR PORTIONING ON TRAY			
Prepared by :		Acknowledge by :	Approved by :
			
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

RD 10/04



No. : RTE/49	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME
Issue date : 16/08/2018	READY MEAL PLANT	
Revision : 02		FIESTA ITALIAN MEATBALL
Revision Date : 25/09/2019		WITH SPAGHETTI BOLOGNESE
Page : 3 of 7	PRODUCT SPECIFICATION	(SMALL BOX)

E. FORMULASI

FORMULA BOLOGNESE SAUCE

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

Formula 2		
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)	0.540 kg	} MIXING II
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:

Revisi 01 13/02/2019 Revisi jumlah saus tomat dan saus sambal
Revisi 02 25/09/2019 Revisi formula saus dan spaghetti



Prepared by :	Acknowledge by :	Approved by :
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

No. : RTE/49	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 16/08/2018	READY MEAL PLANT	
Revision : 07		FIESTA ITALIAN MEATBALL
Revision Date : 30/06/2023		WITH SPAGHETTI BOLOGNESE
Page : 4 of 7	PRODUCT SPECIFICATION	(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)	50	g/tray
DISEBAR MERATA DI PINGGIR TRAY (lihat gambar)			
TAMBAHKAN BOLOGNESE SAUCE	+ Bolognese sauce	80	g/tray
DI ATAS BOLOGNESE SAUCE			
FREEZING	Core temperature	≤ -18	°C
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/cm ³)	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	6	pack (tray)/box
CHECK WEIGHER	Net weight	2070 - 2130	g/carton box
	Gross weight	2570 - 2630	g/carton box
COLD STORAGE	Temperature	(-19) ± 1	°C
	Shelf life	12	months

Keterangan:



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 :
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. Issue date Revision Revision Date Page	: RTE/49 : 16/08/2018 : 05 : 30/06/2023 : 6 of 7	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA READY MEAT PLANT PRODUCT SPECIFICATION	PRODUCT NAME : FIESTA ITALIAN MEATBALL WITH SPAGHETTI BOLOGNESE (SMALL BOX)
C. PACKAGING			
8. Carton Box : MC FIESTA RTM ISI 6PC			
∞ Material : K150/M125x3/K150, BC/F			
∞ Dimensi : 420 x 310 x 138 mm			
∞ Isi per box : 6 tray			
∞ 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			
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			
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			
Keterangan:			
Revisi 01	10/10/2019	Perubahan printing dan desain carton box dan kode lokasi produksi	
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 :
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	PT CHAROEN POKPHAND INDONESIA	PRODUCT NAME :
Issue date : 16/08/2018	READY MEAL PLANT	
Revision : 04		FIESTA ITALIAN MEATBALL
Revision Date : 08/03/2021		WITH SPAGHETTI BOLOGNESE
Page : 7 of 7	PRODUCT SPECIFICATION	(SMALL BOX)

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 cfu/g
<i>E. coli</i>	: < 3 MPN/g
<i>Salmonella</i>	: Negative/25 g
<i>S. aureus</i>	: < 10 cfu/g
Mold and Yeast	: < 10 ³ cfu/g
Enterobacteriaceae	: <10 cfu/g



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 :
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