

 PT. CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui	Tanggal	Hal.
			20 – 03 – 24	1/1
	PENGECEKAN RAW MATERIAL	Dibuat	No. Dokumen	Revisi
			IK QT 01	00

Pelaksana : QC

Frekuensi : Setiap kedatangan Raw Material

1. QC harus memastikan raw material tidak dibongkar terlebih dahulu sebelum dilakukan pengecekan.
2. Lakukan pencatatan dan pengecekan meliputi nama produk, nama pemasok, kode produksi, tanggal expired, dan jumlah barang yang datang. Khusus untuk daging sapi, dicantumkan kode Slaughter Date nya.
3. Pengambilan sample disesuaikan dari jumlah barang yang datang, dan disesuaikan dengan metode sampling Military Standar. Untuk raw material fresh, pengecekan dilakukan 100%. Lakukan pengecekan kondisi fisik pada raw material meliputi kemasan (utuh/tidak), penampakan (berlendir/tidak), warna (hijau/tidak), terdapat kotoran atau tidak (baik pada kemasan atau pada fisik daging) dan aroma (berbau busuk/tidak). Kemudian dilakukan pengecekan terhadap suhu raw material.
4. Khusus untuk daging sapi (beef) impor, cek ada tidaknya Logo Halal pada kemasan, negara asal dibuatnya produk.
5. Apabila terdapat penyimpangan raw material selama proses pemeriksaan ketentuan mengacu pada prosedur PS QT 01.
6. Pengecekan secara dokumen sudah dilakukan oleh QC CPI, transfer dokumen halal dan CoA dikomunikasikan melalui email.
7. Seluruh hasil pengecekan di catat pada form QT 01.