

PT Charoen Pokphand Indonesia

Food Division

R&D Department

BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD

Tgl : 28/09/2022

Nama Dokumen : Rekomendasi No. 49/PD/IX/22

FROZEN ITOYORI SURIMI (KODE SAA)

Copy No. <u>1</u>	Copy No. <u>2</u>	Copy No. <u>3</u>	Copy No. <u>4</u>	Copy No. <u>5</u>
Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh
Dept. : P P I C	Dept. : Purchase	Dept. : Q C	Dept. : Q A	Dept. : D C C
Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____
Tgl : <u>28/09/2022</u>	Tgl : <u>28/09/2022</u>	Tgl : <u>28/09/2022</u>	Tgl : <u>28/09/2022</u>	Tgl : <u>28/09/2022</u>
Copy No. <u>6</u>	Copy No. <u>7</u>	Copy No. <u>8</u>	Copy No. <u>9</u>	Copy No. <u>10</u>
Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh
Dept. : Premix	Dept. : Warehouse	Dept. : QC Salatiga Plant	Dept. : QC Surabaya Plant	Dept. : QC Ngoro Plant
Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____
Tgl : <u>28/09/2022</u>	Tgl : <u>28/09/2022</u>	Tgl : _____	Tgl : _____	Tgl : <u>28/09/2022</u>
Copy No. <u>11</u>	Copy No. <u>12</u>	Copy No. <u>13</u>	Copy No. <u>14</u>	Copy No. <u>15</u>
Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh	Diterima Oleh
Dept. : QC Medan Plant	Dept. : QC Bandung Plant	Dept. : QC Berbek Plant	Dept. : P P I C	Dept. : P P I C
Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____	Nama : _____
Tgl : _____	Tgl : _____	Tgl : <u>28/09/2022</u>	Tgl : _____	Tgl : _____

PT Charoen Pokphand Indonesia
Food Division

No. : 49/PD/IX/22
Tgl. : 26-Sep-22
Katagori Produk : SURIMI

SURAT REKOMENDASI

Produk : FROZEN ITOYORI SURIMI
Tipe/Spesifikasi : Kode SAA, Gel strength 351-450
Nama Produsen : PT. BLUE SEA INDUSTRY
Alamat : Jl. WR Supratman RT01 RW13
Panjang Wetan
Pekalongan 51141. Jawa Tengah
Nama Supplier/Distributor : PT. BLUE SEA INDUSTRY
Alamat : Jl. WR Supratman RT01 RW13
Panjang Wetan
Pekalongan 51141. Jawa Tengah
No Telp./Fax : Telp : +62 285 423405
Contact Person : 1. Pak Baiatur Ridwan (0857 1327 2001)
2. Pak Sony Putro (0813 9199 8288)

Kelengkapan dokumen¹ (dilampirkan)

- (a) **HALAL** : (ada/tidak ada) Keterangan: halal Decree exp 15 Juni 2023
(b) **Spesifikasi/ MSDS (Material Safety Data Sheet)** : (ada/tidak ada) Keterangan: Spesifikasi, Foto Kemasan, Allergen statement, Sertifikat kelayakan pengolahan dan HACCP dari Kementerian Kelautan dan Perikanan
(c) **FOOD GRADE STATUS/LoG** : (ada/tidak ada) Keterangan: LoG
(d) **GMO STATUS³** : (ada/tidak ada) Keterangan: dari produsen

Keterangan:

¹ Coret yang tidak perlu ² Khusus untuk packaging dan chemical ³ Untuk produk yang mengandung kedelai, kentang, dan jagung dan turunannya

Produk tersebut DIREKOMENDASIKAN UNTUK DIBELI

CATATAN:

Digunakan sebagai bahan baku Champ siomay, Okey chicken ball dll

Dibuat Oleh :



(Ria Wijayanti)
PD Manager

Mengetahui



(Irvan Yoga P.)
PD Manager
Koordinator AHI

Disetujui Oleh :



(Cynthia Dewi Adikara)
Head PDQC-R&D

Tembusan:

1. GM Production
2. Warehouse Department
3. PPIC Department
4. QA Section
5. QC Section
6. Premix Section

RD 15/00



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
بِجَلْسَةِ الْعُلَمَاءِ الْإِسْلَامِيَّةِ

MAJELIS ULAMA INDONESIA
THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA

KETETAPAN HALAL

اثبات الحلال
HALAL DECREE

00030061630612

No : _____ : الرقم

إن مجلس العلماء الاندونيسي - بعد الاختبارات والبحوث - بالإعتماد علي فحص المحتويات والإجراءات من Majelis Ulama Indonesia (MUI), setelah melakukan pengujian dan pembahasan, berdasarkan pemeriksaan yang telah dilakukan oleh (The Indonesian Council of Ulama, after examining, and discussing the audit result conducted by):

LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MAJELIS ULAMA INDONESIA
(LPPOM MUI)

قرر بان المنتجات الغذائية أو الأدوية أو مستحضرات التجميل المبين اسمها أدناه حلال حسب متطلبات الشريعة الإسلامية
Menetapkan bahwa produk yang disebutkan namanya di bawah ini adalah **HALAL** menurut Syari'at Islam. (declare that the product stated below as **HALAL** according to the Islamic Law.)

Jenis Produk	TERLAMPIR	نوع المنتجات
Type of Product	TERLAMPIR	اسم المنتجات
Nama Produk	PT. BLUE SEA INDUSTRY	اسم الشركة
Name of Product	JL. WR. SUPRATMAN RT. 01 RW. 13	عنوان الشركة
Nama Perusahaan	PANJANG WETAN, PEKALONGAN, INDONESIA	
Name of Company		
Alamat Perusahaan		
Company's Address		

16 JUNI 2021

Dikeluarkan di Jakarta pada : : أصدرت هذه الشهادة بجاكرتا في
Issued in Jakarta on 15 JUNI 2023

Berlaku sampai dengan : : وصالحة إلى
Valid until

مادامت تركيبات المواد المشر إليها وعملية إنتاجها ونظام ضمان الحلال (HAS 23000) مطابقة علي الشكل الذي قرره قسم الإفتاء بالمجلس

selama bahan-bahan, proses produksi, dan Sistem Jaminan Halal (HAS 23000) yang diterapkan sesuai dengan keputusan Komisi Fatwa MUI.

as long as the ingredients, production process, and the implementation of Halal Assurance System (HAS 23000) are in accordance to the decree of Fatwa Commission of the Indonesian Council of Ulama.

مديرة لجنة البحوث في الأ طعمة و الأ دويه
ومستحضرات التجميل بالمجلس

رئيس قسم الإفتاء بالمجلس

KETUA KOMISI FATWA MUI
HEAD OF THE FATWA COMMISSION

Prof. Dr. H. HASANUDDIN AR-RAUF

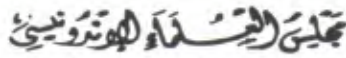
الرئيس العام للمجلس

KETUA UMUM MUI
CHAIRMAN OF MUI

KH. MIFTACHUL AKHYAR

LEMBAGA PEMERIKSA HALAL
HALAL ASSESSMENT AGENCY
DIREKTUR EKSEKUTIF LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN,
OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MAJELIS ULAMA INDONESIA
EXECUTIVE DIRECTOR OF THE ASSESSMENT INSTITUTE
FOR FOODS, DRUGS AND COSMETICS OF MUI (LPPOM MUI)

Ir. Hj. MUTI ARINTAWATI, M.Si.



مر فقة لا ثبات الحلال

No : 00030061630612 : الرقم

A line graph on a grid. The vertical axis (y-axis) is labeled '1 Otoshimi' at the top. The horizontal axis (x-axis) is unlabeled. A straight line starts at the point (0, 1) and slopes downward to the point (10, 0). The grid consists of 10 horizontal lines and 10 vertical lines, creating a 10x10 grid. The line passes through the points (0, 1), (2, 0.8), (4, 0.6), (6, 0.4), (8, 0.2), and (10, 0).

MAJELIS MUHAMMADIYAH
LP-POM
M. H. MUTI A

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat 10320 Telp. : 62-21 391.8917 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667 Website : www.halaimui.org



PT. BLUE SEA INDUSTRY

Jl. WR. Supratman RT 01 / RW 13 PanjangWetanPekalongan 51141 Jawa Tengah -
Indonesia.

TEL : +62-285- 423405/423406

FAX : +62-285-423404

E- mail : bluesea7092.team@gmail.com

PRODUCT SPESIFICATION

PRODUCT NAME : ITOYORI SURIMI
CODE : SAA

No	Parameter <i>Parameters</i>	Standar Mutu <i>Quality Standart</i>
1	Moisture	77,0% ($\pm 0,5\%$)
2	GS	351 – 450
3	Organoleptik	-
4	ALT	5×10^5 Koloni/gram
5	<i>Escherichia coli</i>	< 3,0 APM / Gram
6	<i>Salmonella sp.</i>	Negatif
7	<i>Coliform</i>	< 3,0 APM / Gram

PREPARED BY,
PT BLUE SEA INDUSTRY
AS MANUFACTURER
AUTHORIZED SIGNATURE (S)



PT. BLUE SEA INDUSTRY



**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

CERTIFICATE NO :BSI-COA/056/L/IX/2022

DATE :SEPTEMBER 21, 2022

APPLICANT : PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA

I. INGRIDIENTS AND PERCENTAGE OF MIXTURE


INGREDIENTS	PERCENTAGE OF MIXTURE
FISH MEAT	94,8%
SUGAR	5,0%
SODIUM POLYPHOSPHATE	0,2%
TOTAL	100%

II. PRODUCTION DATE AND THE CARTON BOX QUANTITY PER PRODUCTION DATE:

DISCRIPTION OF GOODS	PRODUCTION DATE	EXPIRATION DATE	QUANTITY
ITOYORI SURIMI SSA	2022/09/19	2024/09/19	5 KG
ITOYORI SURIMI SAA	2022/09/17	2024/09/17	5 KG
(1 Box = 1 Carton)			
TOTAL			10 KG

1. Deheading : Cutting off the head and gutting by hands
2. Mincing : Separating fish meat from bones and skins of fish by meat separator
3. De- Watering : De- Watering from the fish meat after washing through rotary screen
4. Dehydration : Decreasing the moisture of the fish up to the product specification by screw press
5. Refining : Sieving and refining skins, finebones and scales by refinermachine
6. Mixing : Mixing and homogenizing minced fish meat and food additives
* Food additives for protecting proteins, adjusting PH, Increasing water bindingcapacity and gel functionality.And inhibiting enzyme damage to protein
7. Freezing : Freezing 10 Kgs of Surimi blocks at -40°C for 90 minutes by contact plate freezer
*Center temperatur of Surimi block : -25°C - -20°C
8. Metal Detecting : Inspecting metals by Metal Detector
9. Packing : Pack 2 bloks of 10 Kgs Surimi into cardboard carton box
10. Storage : Storing Surimi at -18°C or below in cold storage

PT BLUE SEA INDUSTRY
AS MANUFACTURER
AUTHORIZED SIDNATURE (S)



PT. BLUE SEA INDUSTRY



Certified by:





Laporan Hasil Uji QC Report of QC Analysis

CERTIFICATE NO :BSI-COA/056/L/IX/2022

DATE :SEPTEMBER 21, 2022

APPLICANT : PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA

SAMPLE : FROZEN ITOYORI SURIMI

No	<u>Kode Sample</u> <i>Code Of Sample</i>	<u>Tanggal</u> <i>Date</i>	<u>Parameter</u> <i>Parameters</i>	<u>Hasi Uji</u> <i>Test Result</i>	<u>Standar Mutu</u> <i>Quality Standart</i>
1.	SSA 021 – 220919	2022/09/19	Moisture	76,9%	77,0% (± 0,5%)
			GS	466	451 – 500
			Organoleptik	7	-
			ALT	24.000 Koloni/gram	5 x 10 ⁵ Koloni/gram
			<i>Escherichia coli</i>	< 3,0 APM / Gram	< 3,0 APM / Gram
			<i>Salmonella sp.</i>	Negatif	Negatif
			<i>Coliform</i>	< 3,0 APM / Gram	< 3,0 APM / Gram
2.	SAA 029 – 220917	2022/09/17	Moisture	77,2%	77,0% (± 0,5%)
			GS	367	351 – 450
			Organoleptik	7	-
			ALT	24.000 Koloni/gram	5 x 10 ⁵ Koloni/gram
			<i>Escherichia coli</i>	< 3,0 APM / Gram	< 3,0 APM / Gram
			<i>Salmonella sp.</i>	Negatif	Negatif
			<i>Coliform</i>	< 3,0 APM / Gram	< 3,0 APM / Gram

PT BLUE SEA INDUSTRY
AS MANUFACTURER
AUTHORIZED SIGNATURE (S)



PT. BLUE SEA INDUSTRY



Certified by:





PT. BLUE SEA INDUSTRY

Jl. WR. Supratman RT 01 / RW 13 PanjangWetanPekalongan 51141 Jawa Tengah -
Indonesia.

TEL : +62-285- 423405/423406

FAX : +62-285-423404

E- mail : bluesea7092.team@gmail.com

LETTER OF GUARANTEE

Herewith we, PT Blue Sea Industry declare the products, *Frozen Itoyori Surimi SSA dan SAA* that :

1. The product is based on *PT Blue Sea Industry* specification, unless otherwise mutually agreed (customized for PT Charoen Pokphand Indonesia Food Divison).
2. All modifications influencing production and quality of final products or influencing environmental and/or safety aspects including packaging changes will be notified to PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Divison. For modifications in the formula of the product, *PT Blue Sea Industry* supplied samples to PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division.

Best regards,

PT BLUE SEA INDUSTRY


PT. BLUE SEA INDUSTRY
LEE GUGHYEONG





PT. BLUE SEA INDUSTRY

Jl. WR. Supratman RT 01 / RW 13 PanjangWetanPekalongan 51141 Jawa Tengah - Indonesia.

TEL : +62-285- 423405/423406

FAX : +62-285-423404

E- mail : bluesea7092.team@gmail.com

Surat Pernyataan

Dengan ini kami menyatakan bahwa produk kami : *Frozen Itoyori Surimi SSA dan SAA* akan memenuhi hal sebagai berikut :

1. Produk berdasarkan spesifikasi dari *PT Blue Sea Industry*, kecuali atas kesepakatan bersama (dibuat khusus untuk PT. CPI), Apabila ada Perubahan spesifikasi yang akan dilakukan kami akan menginformasikan dahulu kepada PT. CPI Food Division
2. Semua modifikasi/perubahan spesifikasi yang mempengaruhi kualitas produk akhir, termasuk perubahan pada packaging akan di informasikan ke PT. CPI Food Division.
3. Khusus untuk modifikasi formula / ingredient, produsen akan mengajukan sampel ulang terlebih dahulu ke PT.CPI Food Division

Best regards,

PT BLUE SEA INDUSTRY


PT. BLUE SEA INDUSTRY
LEE GUGHYEONG





P.: 00025076

KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

Ministry of Marine Affairs and Fisheries

DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN

Directorate General of Product Competitiveness

SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN

Certificate of "Good Manufacturing Practices"

No. 23008/33/SKP/BK/VIII/2022

berdasarkan
having regard to the

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 17/PERMEN-KP/2019

Regulation of the Minister of Marine Affairs and Fisheries No. 17/PERMEN-KP/2019

Menetapkan bahwa
To certify that

Unit Pengolahan Ikan
Fish Processing Plant

: PT. BLUE SEA INDUSTRY

Alamat
Address

Jl. WR Supratman RT. 01 RW. 15, Kel. Panjang Wetan, Kec. Pekalongan Utara, Kabupaten
Pekalongan
Jawa Tengah

Jenis Produk
Type of Product(s)

Surimi Beku
Frozen Surimi

Tahapan Pengolahan
Processing Steps

Penerimaan, Pengolahan, Pembekuan, Pengemasan/Pelabelan, Penyimpanan Beku, Pemuatan
Receiving, Processing, Freezing, Packing/Labelling, Cold Storing, Stuffing

Peringkat
Ranking

: B

Sertifikat ini berlaku selama 2 (dua) tahun dan tetap memenuhi persyaratan sanitasi dan higiene, atau kurang dari dua tahun apabila terjadi pelanggaran keamanan pangan.

This certificate is valid for 2 (two) years and met the sanitation and hygiene requirement or less than two years in case of food safety violations.

Dikeluarkan di
Issued in

: Jakarta

Tanggal
Date

: 22 Agustus 2022

Berlaku sampai dengan
Valid until

: 22 Agustus 2024



Ir. ARTATI WIDIARTI, M.A

Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Director General of Product Competitiveness



KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
MINISTRY OF MARINE AFFAIRS AND FISHERIES

REPUBLIK INDONESIA
REPUBLIC OF INDONESIA

BADAN KARANTINA IKAN PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN
FISH QUARANTINE AND INSPECTION AGENCY (FQIA)

SERTIFIKAT
CERTIFICATE

PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN MUTU TERPADU BERDASARKAN KONSEP HACCP
IMPLEMENTATION OF INTEGRATED QUALITY MANAGEMENT PROGRAMME BASED ON HACCP CONCEPT

No. 172/PM/HACCP/PB/04/21

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan

Having regards to the Government Regulation No. 57 of 2015 laying down Quality and Safety Assurance System and Value Added Development of Fishery Products

Menetapkan bahwa:

To Certify that:

Unit Pengolahan Ikan : PT. BLUE SEA INDUSTRY
Fish Processing Plant

Alamat : Jl. WR. Supratman RT.01 RW. 13, Panjang Wetan, Pekalongan, Central Java -
Address Indonesia

Jenis Produk : Frozen Surimi
Type of Product

Tahapan Pengolahan : Receiving, Preparing, Leaching, Refining, Mixing, Forming, Freezing,
Processing Steps Packing/Labeling, Cold Storing, Stuffing

Peringkat : B
Rate

Tanggal Inspeksi : April 06, 2021
Date of Inspection

Unit Pengolahan Ikan ini telah menerapkan dan memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan

The Establishment has effectively implemented and fulfilled The Requirements of Quality and Safety Assurance System in accordance with prevailing laws and regulations

Dikeluarkan di : Jakarta
Issued in

Tanggal : April 20, 2021
Date

Berlaku sampai dengan : April 20, 2023
Valid until



Dr. Rina
Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
Director General of Fish Quarantine and Inspection Agency

BLUE SEA

FROZEN SURIMI

"METAL DETECTOR TESTED"

한국 표시 사항	
1. 제품명	냉동 생조식물성품 (Frozen surimi product)
2. 제품유형	생조식물성품에 속하지는 않음 (생조식물, 생조식물제품)
3. 주요성분	
4. 제조방법	생조식물성품 (10.1 및 10.2)
5. 포장형태	제조업체에서 100g/팩
6. 용량	100g (100g x 1000)팩
7. 유통기한	제품 (제조일자) 6.5년, 유통 (제조일자) 12.5년
8. 보관방법	냉동 (-18°C 이하) 냉동 보관
9. 조리서 사용방법	제조업체에서 제공
10. 조리 또는 가열방법	제품 -4°C 이하 -18°C 이하 -20°C 이하 (제조일자) 12.5년 (제조일자) 12.5년 (제조일자) 12.5년
11. 포장재질	제조업체 - 폴리비닐리덴, (제조일자) 12.5년
12. 제조회사	PT. SURI (SURI SURIMI)
13. 원산지	인도네시아
14. 인증 및 인증기관	수입자 및 제조사
15. 주의사항	냉동된 제품 보관시 제품 중 제 1항에 기재된 사항

KIND
GRADE

SAA

BLUE SEA

KEEP FROZEN - 20°C BELOW