

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA		Disetujui	Tanggal	Hal.
	Pemeriksaan Kedatangan Bahan Baku		Dibuat	18 - 05 - 18	1/1
				No. Dokumen	Revisi
				IK QR 16	00

1. Kedatangan bahan baku dilakukan pemeriksaan langsung di warehouse, sebelum produk ditransfer ke ruang produksi atau sementara disimpan terlebih dahulu di gudang dingin (Chillroom).
2. Bahan baku seperti daging fresh, premix dan juga seasoning yang dikirim dari CPI Cikande 1 dilakukan pengecekan nama produk, kode produksi, exp date dan jumlah barang yang datang.
3. Periksa kondisi bahan baku secara fisik, seperti :
 - a. Kemasan tertutup sempurna dan tidak bocor
 - b. Warna tidak ada penyimpangan
 - c. Tidak terdapat kotoran, seperti debu dan kontaminasi lainnya
 - d. Aroma khas bahan baku (tidak bau)
 - e. Untuk daging fresh lakukan pengukuran suhu daging, maksimal 5°C
 - f. Lain-lain
4. Untuk bahan baku daging fresh, umur simpan di suhu dingin (Chill) adalah \pm 3 hari. Jika barang yang datang umurnya sudah lebih dari 3 hari, cek warna dan aromanya. Jika sudah timbul warna kehijauan dan baunya sudah tercium bau busuk, maka produk langsung diretur ke CPI Cikande 1.
5. Untuk bahan baku seasoning, pengecekan secara dokumen sudah dilakukan oleh QC Gudang Seasoning CPI Cikande 1, transfer dokumen bisa dikomunikasikan melalui email.
6. Catat hasil pemeriksaan dalam form QR 17.