

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui	Tanggal	Hal.
		Pemeriksaan Proses <i>Thawing</i>	21 - 04 - 20	1/1
	Dibuat		No. Dokumen	Revisi
			IK QR 22	00

## 1. ALAT

- 1.1. Termometer

## 2. CARA PEMERIKSAAN

- 2.1. Sebelum melakukan proses *thawing*, periksa kondisi ruangan yang digunakan selama proses *thawing*. Pastikan ruangan dalam keadaan bersih dan bebas dari kontaminasi.
- 2.2. Catat jenis produk, jumlah produk, dan kode produksi.
- 2.3. Periksa kondisi produk sebelum *thawing*.
- 2.4. Catat suhu ruangan saat proses *thawing*, standar suhu ruangan 8-12°C.
- 2.5. Catat waktu mulai dan selesai proses *thawing*, maksimal selama 24 jam.
- 2.6. Setelah proses *thawing* selesai, periksa kondisi produk dan pastikan bahwa produk bebas dari penyimpangan.
- 2.7. Catat jumlah produk dan suhu produk setelah *thawing*, standar suhu 0-10°C.
- 2.8. Catat semua hasil pemeriksaan pada Form Pemeriksaan Proses Thawing (FM QR19).