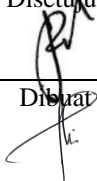
 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA		Disetujui	Tanggal	Hal.
	Pemeriksaan Suhu Produk Setelah IQF		 Dibuat	18 - 05 - 18	1/1
				No. Dokumen	Revisi
				IK QR 08	00

1. Segera setelah produk keluar dari IQF, ambil sample untuk dilakukan pengukuran suhu pusat produk.
2. Sample diambil dari output IQF atau dari *belt conveyor* setelah IQF (bukan dari meja packing).
3. Sample diambil secara acak.
4. Pengukuran suhu dilakukan dengan memasukkan ujung probe thermometer mengarah ke bagian produk yang paling tebal.
5. Untuk produk yang ukurannya kecil atau tipis sehingga sulit untuk dilakukan pengecekan, kumpulkan produk sebanyak 500 – 1000 gr dalam satu plastic, kemudian masukkan probe ke bagian tengah produk dan biarkan selama beberapa saat hingga suhu yang ditunjukkan thermometer stabil.
6. Jika terjadi penyimpangan terhadap kondisi produk, segera laporkan ke petugas produksi untuk diambil tindakan koreksi.
7. Setelah dilakukan koreksi, lakukan terus pengukuran suhu, sementara produk yang tidak sesuai dipisahkan dan kemudian dibekukan kembali di IQF.
8. Catat hasil pemeriksaan di form QR 11.