

PT Charoen Pokphand Indonesia

Food Division

R&D Department

**BUKTI PENYERAHAN DOKUMEN TERKENDALI PD**

Tgl : 28/09/2022

Nama Dokumen : Rekomendasi No. 48/PD/IX/22

FROZEN ITOYORI SURIMI (KODE SSA)

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. : <b>QC Berbek Plant</b>	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. : 48/PD/IX/22  
Tgl. : 26-Sep-22  
Kategori Produk : SURIMI

## SURAT REKOMENDASI

Produk : FROZEN ITOYORI SURIMI  
Tipe/Spesifikasi : Kode SSA, Gel strength 451-500  
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 dokumen<sup>1</sup> (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  
Kementrian Kelautan dan Perikanan  
(c) **FOOD GRADE STATUS/LoG** : (ada/tidak ada) Keterangan: LoG  
(d) **GMO STATUS<sup>3</sup>** : (ada/tidak ada) Keterangan: dari produsen

**Keterangan:**

<sup>1</sup> Coret yang tidak perlu <sup>2</sup> Khusus untuk packaging dan chemical <sup>3</sup> 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

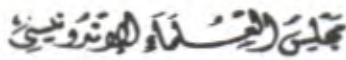
KETUA UMUM MUI  
CHAIRMAN OF MUI

KH. MIFTACHUL AKHYAR

Ir. Hj. MUTI ARINTAWATI, M.Si.

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)





مر فقة لا ثبات الحلال

No : 00030061630612 : الرقم

KAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN  
INSTITUTE FOR FOODS, DRUGS  
DIREKTUR EKSEKUTIF /  
LP-POM  
M. H. MUTIARI

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.halalmui.org](http://www.halalmui.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 : SSA

No	Parameter <i>Parameters</i>	Standar Mutu <i>Quality Standart</i>
1	Moisture	77,0% ( $\pm 0,5\%$ )
2	GS	451 – 500
3	Organoleptik	-
4	ALT	$5 \times 10^5$ 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. Dehaydration : 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 <sup>5</sup> 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 <sup>5</sup> 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 생조식물성육 (Frozen surimi product)
2. 제품구분	생조식물성육에 속하지는 않음 (생조식육, 생조식육제품)
3. 주요성분	
4. 제조방법	생조식물성육기 (10.1 및 10.2)
5. 포장형태	제조업체에서 20kg/박스
6. 용량	20KG (10KG X 2) (1000) 박스
7. 유효기간	제품 (제조일자로부터 6 개월, 냉장 18°C, 동결보존 18°C 이하)
8. 보관방법	냉동 (-18°C 이하) 냉장 보관
9. 조리서 사용방법	사용에서 조리 안내를
10. 조리 또는 가열처리방법	제품 -4 냉동 -4 냉장 -4 조리 (제품 -18°C 이하, 20°C 이하 냉장보존 조건에서 사용)
11. 포장재질	세도한 + 폴리비닐렌하이드, (제조일 + 유효기간)
12. 제조회사	PT. SURI (INDONESIA) PT.
13. 원산지	인도네시아
14. 인증 및 인증장소	수입자 및 본사
15. 주의사항	냉동에서 보관하거나 제품 중 제 냉동은 지켜야 함

KIND  
GRADE

SAA

BLUE SEA

KEEP FROZEN - 20°C BELOW