

 <b>PT.CPI - FOOD DIVISION</b> <b>Plant Cikande 2</b>	<b>INSTRUKSI KERJA</b>		Disetujui	Tanggal	Hal.
	<b>PENGAMBILAN SAMPEL UNTUK LAB, RND DAN RETAIN</b>		Dibuat	20 – 03 – 24	1/3
				No. Dokumen	Revisi
				IK QT 22	00

Pelaksana : QC

Frekuensi : Pada setiap produksi

### 1. Alat-alat

- 1.1 Plastik sampel
- 1.2 Spidol
- 1.3 Gelas ukur

### 2. Pengambilan Sampel Minyak

- Sample minyak dikirimkan setiap 1 minggu sekali untuk analisa nilai FFA (stock minyak di tangki).
- Sampel diambil dari pipa pengeluaran pada bagian bawah tangki atau dari tutup bagian atas tangki.
- Sampel disimpan dalam plastik sampel yang bersih dan kering serta di beri keterangan menggunakan label dan spidol bertuliskan nama produsen, tanggal pengambilan sampel, nama petugas yang mengambil sampel, dan identifikasi/kode produksi.
- Setelah pengambilan sampel, plastik sampel ditutup agar tidak ada kontaminasi.
- Sampel kemudian segera dikirim ke laboratorium untuk dilakukan analisa nilai ffa.
- *Record* pengambilan sampel di catat pada form QT 30.

### 3. Sampel Padat (Seasoning)

- Sampel diambil dari setiap karton atau karung seasoning dengan jenis barang dengan kode produksi yang berbeda.
- Jumlah pengambilan sampel seasoning dilakukan menggunakan metode sampling Military Standard 105E dengan ketentuan sebagai berikut :

<b>Jumlah barang ( Box / Karung )</b>	<b>Minimal jumlah sampel ( Box / Karung )</b>
2 - 15	2
16 – 25	3
26 – 90	5
91 – 150	8
151 – 280	13
281 – 500	20
>500	32

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		20 – 03 – 24	2/3
	PENGAMBILAN SAMPEL UNTUK LAB, RND DAN RETAIN	No. Dokumen	Revisi
		IK QT 22	00

- Sampel disimpan dalam plastik transparan yang bersih dan kering dan diberi keterangan dengan label atau spidol bertuliskan nama produsen, tanggal pengambilan sampel, nama petugas yang mengambil sampel, dan identifikasi/kode produksi.
- Setelah pengambilan sampel, kemasan karton atau karung ditutup kembali sehingga tidak memungkinkan terjadinya pencemaran pada bahan baku tersebut.
- Kemasan karton atau karung yang sudah terbuka atau telah diambil sampelnya diberi keterangan terkait tanggal pengambilan sampel, dan paraf petugas yang mengambil sampel.
- Sampel kemudian segera dikirim ke laboratorium untuk dilakukan analisa lebih lanjut.
- *Record* pengambilan sampel di catat pada form QT 30

#### 4. Sampel Air dan Es

- Semprotkan alkohol pada plastik sampel.
- Beri keterangan pada plastik dengan label atau spidol bertuliskan tanggal pengambilan sampel dan nama petugas yang mengambil sampel.
- Semprotkan alkohol pada ujung selang tempat keluarnya air, dan sekop untuk mengambil es.
- Nyalakan keran air dan ambil sampel air dengan menempatkan plastik sampel di bawah selang air.
- Ambil flake ice dibagian tumpukan dalam, dan pastikan bukan bagian atas.
- Setelah pengambilan sampel, plastik sampel ditutup agar tidak ada kontaminasi.
- Sampel segera dikirim ke laboratorium untuk dilakukan analisa lebih lanjut. Periode pengambilan sample adalah setiap hari.
- *Record* pengambilan sampel di catat pada form QT 30

#### 4. Sampel Produk

- Ambil sampel produk yang diproduksi sehari sebelum pengiriman sampel sebanyak 3 psc untuk varian Champ, 5 pcs untuk varian Okey dan 1 pouch untuk produk RTE setiap batch.
- Sampel dikirim ke laboratorium untuk dilakukan analisa lebih lanjut.
- *Record* pengambilan sampel di catat pada form QT 30

 <b>PT.CPI - FOOD DIVISION</b> <b>Plant Cikande 2</b>	<b>INSTRUKSI KERJA</b>	Tanggal	Hal.
		20 – 03 – 24	3/3
	<b>PENGAMBILAN SAMPEL UNTUK LAB, RND DAN RETAIN</b>	No. Dokumen	Revisi
		IK QT 22	00

#### 4. Sampel RnD

- Ambil sampel produk yang diproduksi sehari sebelum pengiriman sampel sebanyak 2 pcs setiap tanggal.
- Sampel dikirim ke RnD untuk dilakukan verifikasi organoleptik lebih lanjut setiap 2 minggu sekali.
- *Record* pengambilan sampel di catat pada form QT 30

#### 5. Sampel Retain

- Ambil sampel produk yang telah melewati proses karantina packing sebanyak 1 kemasan (toples atau pack) setiap batch.
- Simpan sample pada area khusus penyimpanan sampel retain di gudang *finish good*.
- Lakukan pengecekan organoleptik sampel retain yang disimpan setiap bulannya.
- Jika produk sudah expired, maka langsung dipisahkan dan dimusnahkan. Untuk produk yang expired, dari setiap tanggal diambil salah satu batchnya sebanyak 1 kemasan untuk dilakukan penyimpanan kembali selama 7 bulan di area khusus sample retain, dan diberi tanda.
- Catat hasil pengecekan pada form QT 11.