

WORK INSTRUCTION  
SIP FILTER GULA DAN JUICE  
ASEPTIC LINE 4

Halaman	:	1 dari 9	COPY	05.4.2
No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/030		
Tanggal	:	27 APR 2021		
No. Revisi	:	00		
Menggantikan Nomor	:			
Tanggal	:			

Disusun oleh :

Team ISO-HACCP

Diperiksa oleh :

Ass. Man. Produksi

Disetujui oleh :

Prod. Dept. Head

**01. TUJUAN**

Work Instruction ini bertujuan sebagai prosedur SIP Filter Gula dan Juice di area preparasi Aseptic Line 4

**02. RUANG LINGKUP**

Work Instruction ini berlaku untuk Departemen Produksi area Preparasi Aseptic Line 4 di PT. Amerta Indah Otsuka

**03. PENANGGUNG JAWAB**

- 03.01. Pelaksana : Staff Produksi  
 03.02. Operasional : Supervisor Produksi

**04. ALAT DAN BAHAN**

- 04.01. Sensi Glove  
 04.02. Masker  
 04.03. Ear Muff

**05. DEFINISI**

- 05.01. SIP : SIP ( Sterilization In Place )

**06. REFERENSI****07. PROSEDUR****07.01. Step By Step SIP Filter Catridge Gula 1.2µm dan 0.45µm**

No	Action	Gambar	Keterangan
1	Pastikan CSG kondisi "ON"		
2	Buka valve condensat supply steam		Sampai condensat yang dijalur habis

ASLI

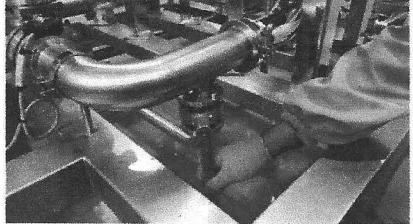
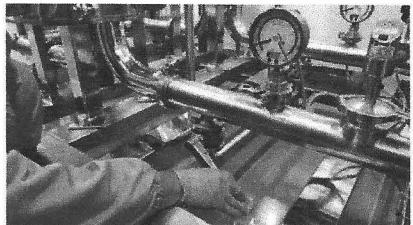
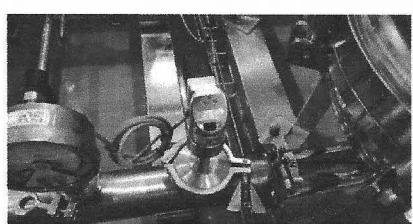
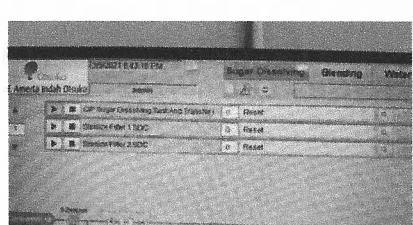


Otsuka

PT. Amerta Indah Otsuka  
Departemen Produksi

**WORK INSTRUCTION**  
**SIP FILTER GULA DAN JUICE**  
**ASEPTIC LINE 4**

Halaman	:	2 dari 8
No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/030
Tanggal	:	27 APR 2021
No. Revisi	:	00
Menggantikan Nomor	:	
Tanggal	:	

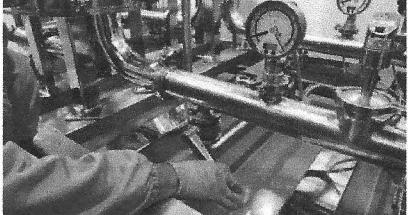
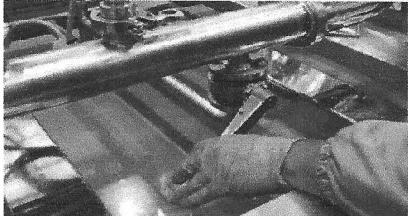
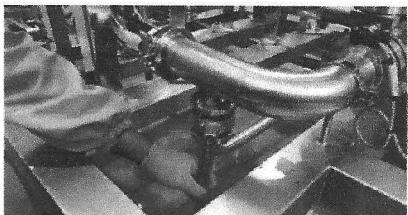
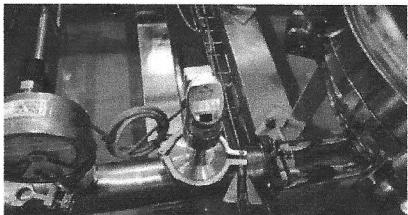
3	Buka semua valve drain jalur filter		Sampai sisa RO yang di jalur habis
4	Tutup $\frac{3}{4}$ valve drain atau biarkan terbuka $\frac{3}{4}$		Untuk mendorong sisa RO dan condensat dijalur
5	Buka valve steam secara perlahan – lahan		
6	Lihat pembacaan temperature di temperature transmiter		Std : 121° C +2 hold 20 menit ( 1200 second )
7	Pastikan di panel HMI kondisi Sterilization filter 1 or 2 " ON"		Counting waktu dan suhu

**ASLI**

Otsuka  
 PT. Amerta Indah Otsuka  
 Departemen Produksi

**WORK INSTRUCTION**  
**SIP FILTER GULA DAN JUICE**  
**ASEPTIC LINE 4**

Halaman	:	3 dari 8
No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/030
Tanggal	:	27 APR 2021
No. Revisi	:	00
Menggantikan Nomor	:	
Tanggal	:	

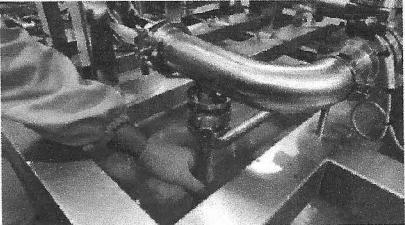
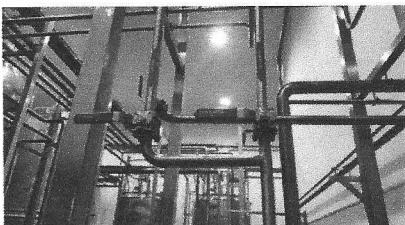
8	Buka perlahan – lahan jalur drain filter, jika pembacaan temperatur terlalu tinggi		
9	Tutup perlahan – lahan jalur drain filter jika pembacaan temperatur rendah		
10	Tutup kembali secara perlahan – lahan valve supply		Jika waktu holding nya sudah menapai 20 menit ( 1200 second )
11	Buka perlahan – lahan jalur drain sampai full		
12	Tunggu sampai pembacaan temperatur <70° C		

**ASLI**

Otsuka

PT. Amerta Indah Otsuka  
Departemen Produksi
**WORK INSTRUCTION**  
**SIP FILTER GULA DAN JUICE**  
**ASEPTIC LINE 4**

Halaman	:	4 dari 8
No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/030
Tanggal	:	27 APR 2021
No. Revisi	:	00
Menggantikan Nomor	:	
Tanggal	:	

13	Buka sedikit demi sedikit valve RO		Untuk proses pendinginan jalur dan filter sampai temperature<40° C
14	Valve drain filter open full		
15	Tutup kembali valve RO		
16	Kembalikan jalur filter cartridge dalam mode proses		

**07.02. Step By Step SIP Filter Cartridge Juice 1.2µm dan 0.2µm**

No	Action	Gambar	Keterangan

**ASLI**

Otsuka  
PT. Amerta Indah Otsuka  
Departemen Produksi

**WORK INSTRUCTION  
SIP FILTER GULA DAN JUICE  
ASEPTIC LINE 4**

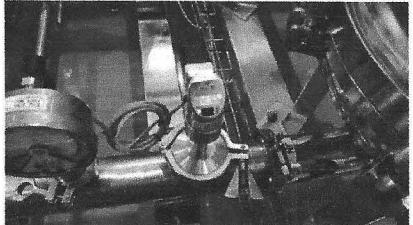
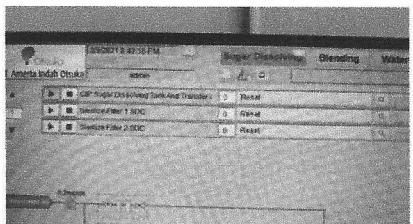
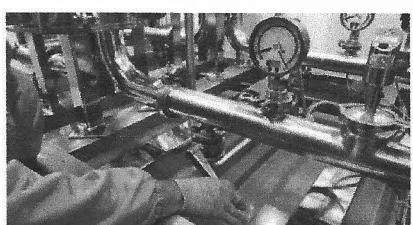
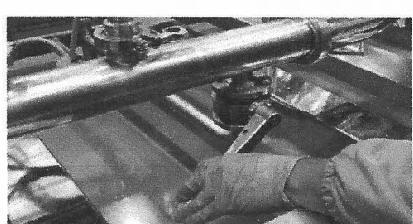
Halaman	:	5 dari 8
No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/030
Tanggal	:	12 APR 2021
No. Revisi	:	00
Menggantikan Nomor	:	
Tanggal	:	

1	Pastikan CSG kondisi "ON"		
2	Buka valve condensat supply steam		Sampai condensat yang dijalur habis
3	Buka semua valve drain jalur filter		Sampai sisa RO yang dijalur habis
4	Tutup $\frac{3}{4}$ valve drain atau biarkan terbuka $\frac{3}{4}$		Untuk mendorong sisa RO dan condensat dijalur
5	Tutup valve out pump dan out filter $0.2\mu$		
6	Buka valve steam secara perlahan – lahan		

Otsuka  
PT. Amerta Indah Otsuka  
Departemen Produksi

**WORK INSTRUCTION**  
**SIP FILTER GULA DAN JUICE**  
**ASEPTIC LINE 4**

Halaman	:	6 dari 6
No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/030
Tanggal	:	
No. Revisi	:	00
Menggantikan Nomor	:	
Tanggal	:	

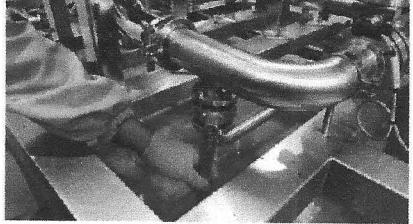
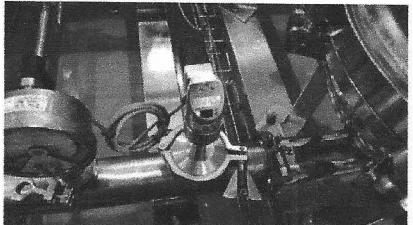
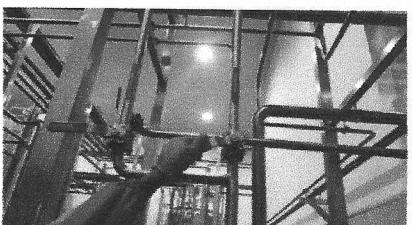
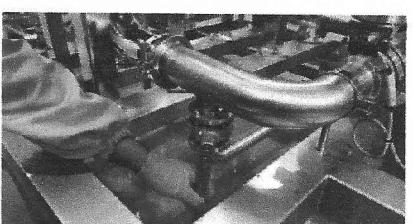
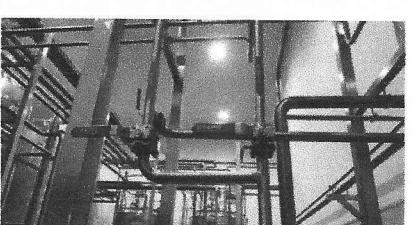
7	Lihat pembacaan temperature di temperature transmiter		Std : 121° C +2 hold 20 menit ( 1200 second )
8	Pastikan di panel HMI kondisi Sterilization filter 3 (Juice) " ON "		Counting waktu dan suhu
9	Buka perlahan – lahan jalur drain jika pembacaan temperature terlalu tinggi		
10	Tutup perlahan – lahan jika pembacaan temperature rendah		
11	Tutup kembali secara perlahan – lahan valve supply		Jika waktu holding nya sudah menapai 20 menit ( 1200 second )

**A S L I**

Otsuka  
PT. Amerta Indah Otsuka  
Departemen Produksi

**WORK INSTRUCTION**  
**SIP FILTER GULA DAN JUICE**  
**ASEPTIC LINE 4**

Halaman	:	7 dari 8
No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/030
Tanggal	:	27 APR 2021
No. Revisi	:	00
Menggantikan Nomor	:	
Tanggal	:	

12	Buka perlahan – lahan jalur drain sampai full		
13	Tunggu sampai pembacaan temperatur <70° C		
14	Buka sedikit demi sedikit valve RO		Untuk proses pendinginan jalur dan filter sampai temperatur <40° C
15	Valve drain filter open full		
16	Tutup kembali valve RO		
17	Kembalikan jalur filter cartridge dalam mode proses		

**ASLI**

Otsuka  
PT. Amerta Indah Otsuka  
Departemen Produksi

**WORK INSTRUCTION  
SIP FILTER GULA DAN JUICE  
ASEPTIC LINE 4**

Halaman	:	8 dari 8
No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/030
Tanggal	:	27 APR 2021
No. Revisi	:	00
Menggantikan Nomor	:	
Tanggal	:	

**08. CATATAN MUTU****09. DISTRIBUSI**

09.01. Departemen Produksi

**10. DAFTAR CATATAN PERUBAHAN**