Γ	ACEE	CODY				
L	ASLI	_		Halaman	:	1 dar 3 0 7 7 0 5.4.2
	Otsuka	WORK IN	No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/010	
	PT. Amerta Indah Otsuka Departemen Produksi	_	SYRUP	Tanggal	:	29 OCT 2021
	Departemen Froduksi			No. Revisi	• •	01
	Disusum Oleh :	Diperiksa oleh :	Disetujui oleh :	Menggantikan Nomor	:	WI/P-1/PRD/PB-3/010
	Team ISO-HACCP	Ass. Man. Produksi	Prod. Dept. Head	Tanggal	:	26 April 2021

01. TUJUAN

Work Instruction ini dibuat sebagai prosedur untuk membuat lautan gula dan sirup di area Preparasi Aseptic line 4 agar sesuai dengan standar aseptic yang telah ditetapkan.

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 dan QC

03.02. Operasional : Production Department Head

04. ALAT DAN BAHAN

04.01. Glove

04.02. Masker

04.03. Selang panjang 5 Meter

05. DEFINISI

05.01.RO: Reverse Osmosis05.02.SIP: Sterilizing In Place05.03.CIP: Cleaning In Place

05.04. HWT : Hot Water

06. REFERENSI

06.01. ISP Proses Produksi Pocari Sweat PET Botol Aseptic Line 4, No. ISP/PRD/011

07. PROSEDUR

07.01. Persiapan di Preparation

07.01.01. Pastikan RO water dalam kondisi ON.

07.01.02. Pastikan penimbangan bahan baku sudah sesuai formula.

07.01.03. Pastikan filter cartridge sudah terpasang.

07.01.04. Pastikan paper untuk press filter sudah terpasang.

07.01.05. Pastikan suhu pada Hot Water Tank 50±5°C.

07.01.06. Pastikan semua utility sudah ready.

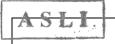
07.01.07. Pastikan supply angin ke equipment mesin ON.

07.01.08. Sampel air RO untuk QC IPC sebelum dipakai Preparasi.

07.01.09. Pemasukan Gula (SGH).

07.01.10. Cek pada panel dan pastikan semua valve sudah dalam keadaan Auto.

07.01.11. Lakukan CIP HWT Sugar Dissolving, Blending tank dan Mini tank juice.

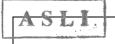




WORK INSTRUCTION PEMBUATAN LARUTAN GULA DAN SYRUP

Halaman	:	2 dat 3 07 05.4.2			
No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/010			
Tanggal	:	29 OCT 2021			
No. Revisi	• •	01			
Menggantikan Nomor	:	WI/P-1/PRD/PB-3/010			
Tanggal	:	26 April 2021			

				Tanggal		:	26 April 2021
07.02	2. Proses Mixing	Gula					
No	Actio		Gambar		Keterangan		
1	Klik "Sugar Disolv menu bar SCADA			() () () () () () () () () ()	,		
2	Klik "Start" (Prepa Sugar Dissolving)				pengis	iaa	ini proses CIP HWT dar in HWT untuk Proses an gula
3	Klik "Ready"				Tahapa sinyal l	an kep	ini untuk memberikan pada MP preparasi luar p di tuangkan ke hopper
4	Cek jalur sirkulas pada saat sirkulas				Jika ad	da si d	kebocoran, stop proses dan perbaiki untuk
5	Lakukan CIP HW tank dan Juice Ta	-			WI CIF	o al	lkali dan HWT
6	Sip Filter Catridge 0.45 µm				WI SIP	fil	ter Catridge
7	Larutkan material Carbon pada cha sudah di cleaning	mber yang			Untuk i dituang		emudahan pada saat an
	Jika pro	ses penuanga	n gula sudah selesai (MP Pr	eparasi lua	ar sudah	n k	onfirmasi <u>)</u>
8	Klik "Sugar tank p	roduction"					ini untuk proses "Air ır In High Sear Mix
9	Penambahan HW Final Sugar	/T sampai			Sesuai	i fo	rmula
10	Agitator Start					•	engadukan larutan gula omogen
11	Sampling larutan	gula			Std: 52	2.3	9 – 52.79%
12	Tuangkan Active sudah dilarutkan Sugar Dissolving	kedalam					i harus dilakukan 2 orar namber berat
13	Agitator Start						elarutan Active Carbon arutan Gula selama 15
14	Sirkulasi larutan (Dissolving Tank -	, •		_	Proses	s fil	trasi Active Carbon





WORK INSTRUCTION PEMBUATAN LARUTAN GULA DAN SYRUP

Halaman	:	3 dar 3 0 1 0 0 3.4.2
No. Dokumen		WI/P-1/PRD/PB-3/010
Tanggal	• •	29 OCT 2021
No. Revisi	• •	01
Menggantikan Nomor	• •	WI/P-1/PRD/PB-3/010
Tanggal	• •	26 April 2021

15	Uji kejernihan	Pengecekan larutan gula dengan cara mengambil sample di Point Sampling after Filter Press
16	Transfer	

08. CATATAN MUTU

08.01. Catatan Preparasi Larutan Gula dan Syrup All Formulation Aseptic Line 4, No. FR/P-1/PRD/PB-3/010a

09. DISTRIBUSI

09.01. Departemen Produksi

10. DAFTAR CATATAN PERUBAHAN

Nomor Bagian	Status Revisi	Detail Perubahan	Tanggal
07. 08.	01	Penyesuaian suhu HWT tankPenyesuaian catatan mutu	