Tanggal: \_ \_ /\_ \_/\_ \_ \_ \_ Waktu: \_ \_Jam:\_ \_Menit

1. **INFORMASI AWAL**

|  |  |
| --- | --- |
| Nama pangan |  |
| Kode produksi |  |
| Tanggal produksi |  |
| Tanggal pengemasan |  |
| Jumlah hasil produksi (kuantitas) |  |
| Jumlah yang telah dikirim |  |
| Jumlah yang ada di gudang |  |

1. **TELUSUR EKSTERNAL (TELUSUR PENGIRIMAN)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Tanggal Pengiriman | Jumlah Produk yang Dikirim | Tujuan Pengiriman  (Nama & Alamat Distributor/ Konsumen/ Peritel) | Nomor Invoice/ Surat Jalan/ Delivery Order/ Sales Order |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. **TELUSUR INTERNAL (TELUSUR PROSES PRODUKSI)**
2. **Bahan Baku dan Ingredient Lain**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Bahan | Nomor Lot/ Nomor Batch/ Tanggal Kedaluwarsa | Tgl Terima | Nama Produsen/ Pemasok | Jumlah yang Digunakan | Bukti Penerimaan (CoA, Laporan Inspeksi, dll) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**2. Kemasan dan Label**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Kemasan/ Label | Nomor Lot/ Nomor Batch/ Tanggal Kedaluwarsa | Tgl Terima | Nama Produsen/ Pemasok | Jumlah yang Digunakan | Bukti Penerimaan (CoA, Laporan Inspeksi, dll) |
| 1. | Kemasan:  Botol PP 250 mL + tutup botol |  |  |  |  |  |
| 2. | Label Botol + label tutup botol |  |  |  |  |  |

**3. Laporan Pemantauan Titik Kendali Kritis (*Critical Control Point*/CCP) atau Titik Kendali (*Control Point/CP*) ketika Produksi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pemantauan CP/CCP | Hasil Pemantauan | | | | | | | Laporan. Rekaman:  Tanggal, Jam |
| Parameter | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| CP 1  (Suhu awal susu) | Suhu awal: |  |  |  |  |  |  |  |
| CCP 1  (Pasteurisasi) | Waktu mulai: |  |  |  |  |  |  |  |
| Waktu selesai: |  |  |  |  |  |  |
| Suhu akhir: |  |  |  |  |  |  |
| CP 2  (Pendinginan 1) | Waktu mulai: |  |  |  |  |  |  |  |
| Waktu selesai: |  |  |  |  |  |  |
| Suhu akhir: |  |  |  |  |  |  |
| CCP 2  (Inkubasi) | Waktu mulai: |  |  |  |  |  |  |  |
| Waktu selesai: |  |  |  |  |  |  |
| Lama waktu: |  |  |  |  |  |  |

**4. Rekaman Pembersihan dan Sanitasi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Parameter | Hasil Pemantauan | Laporan. Rekaman:  Tanggal, Jam |
| Bangunan dan ruang |  |  |
| Peralatan produksi |  |  |
| Higiene dan sanitasi karyawan |  |  |