**Deskripsi Produk Pengujian *Shelf Life***

Seluruh data di bawah ini wajib diisi untuk menentukan metode pengujian umur simpan yang tepat bagi produk anda

|  |  |
| --- | --- |
| **Nama Perusahaan** |  |
| **Alamat** |  |
| **Kontak Person** |  |
| **No Telp/HP** |  |
| **No Fax** |  |

1. Nama Produk yang akan diuji: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Merk : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Perlakuan Panas : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Contoh : Pasteurisasi, Sterilisasi, Perebusan, dll)

1. Kategori Produk : produk mentah/perlu pengolahan/ready to eat/drink\*
2. Komposisi : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Apakah produk memiliki sertifikat Halal dari LPPOM MUI? (Ya / Tidak)
4. Jika Tidak :
   1. Apakah produk menggunakan bahan-bahan yang memiliki sertifikat Halal dari LPPOM MUI? (Ya/Tidak)
   2. Jika mengandung daging apakah daging tersebut memiliki sertifikat Halal dari tempat penyembelihan daging/ sertifikat halal daging? (Ya/Tidak)
   3. Apakah produk mengandung alkohol/sejenisnya (rum/mirin/dan lain-lain)? (Ya/Tidak) Jika ia, berapa persen ?
   4. Apakah produk mengandung daging babi dan turunannya ? (Ya / Tidak)
5. Penambahan pengawet : ada/ tidak ada\* , jika ada sebutkan \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6. Cara penyiapan / penyajian (mohon dijelaskan Langkah detail cara penyiapan/penyajian) :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Kemasan
2. Jenis Kemasan Primer : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Jenis Kemasan Sekunder (jika ada) : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Jenis Kemasan Tersier (jika ada) : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Kondisi Pengemasan : Vakum/Tidak Vakum\*
6. Netto : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
7. Catatan :

* Untuk pengujian dibutuhkan jumlah sampel sebanyak :

Arrhenius : 75 sampel @berat 50-200 gram

Sorpsi Isotherm : 50 kemasan @50 gram

Konvensional : sesuai kondisi produk dan sesuai kondisi kemasan yang dijual

* **Anda akan diminta membuat kemasan produk sebesar max.200 gram/pcs untuk kebutuhan pengujian di atas**
* Jenis kemasan sampel harus sama dengan kemasan yang dijual (kemasan yang berbeda dapat menghasilkan umur simpan yang berbeda)

1. Kondisi Penyimpanan / distribusi
2. Suhu : \_\_\_\_ 0C
3. Kelembaban : \_\_\_\_ %, jika ada.
4. Penyimpanan khusus lainnya (misal : tidak boleh terkena sinar matahari) :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Perkiraan masa simpan : \_\_\_\_ bulan, di suhu penyimpanan \_\_\_\_ 0C
2. Sasaran konsumen : Umum - dewasa/ khusus \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ usia \_\_\_\_\_\_ Tahun
3. Diagram alir proses dari bahan baku hingga pengemasan :

|  |
| --- |
|  |

1. Foto Produk : (Foto produk tanpa kemasan, dan foto kemasan)

|  |
| --- |
|  |

1. Parameter Kritis Produk

Definisi : parameter kritis adalah kriteria penolakan atau kondisi dimana produk dikatakan sudah mulai menunjukkan kerusakan dari segi organoleptik (penampakan fisik, rasa, warna, aroma dan tekstur) yang tidak diterima oleh kosumen. Contoh : produk keripik menjadi melempem, produk susu menjadi asam dan menggumpal, tepung menjadi menggumpal.

Dengan mengacu pada definisi di atas apakah parameter kritis produk anda (isi bisa lebih dari satu):

1. Rasa : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Warna : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Tekstur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Penampakan fisik : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Aroma : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Syarat dan Ketentuan**

1. Pengujian umur simpan dengan pengukuran menggunakan sensory rasa WAJIB dilakukan pengujian mikrobiologi (untuk melindungi panelis pengujian), dengan implikasi hari ke-0 pengamatan dimulai setelah hasil pengujian mikrobiologi keluar.
2. Jika pengujian mutu awal produk melebihi standar, maka customer diminta untuk mengirimkan sampel kembali sesuai jumlah pengujian (sampel lama dapat dikembalikan atau dimusnahkan di laboratorium sesuai permintaan customer) dan akan diujikan kembali sampai diperoleh hasil yang aman untuk dikonsumsi.

Keterangan: \* coret yang tidak perlu

Hanya Diisi oleh Petugas Laboratorium

1. Metode yang direkomendasikan :
2. Arrhenius : parameter kritis \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Sorpsi Isothermis : parameter kritis \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Konvensional : parameter kritis \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Lama pengujian : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6. Pengujian awal : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Status**

Lanjut penawaran/Tidak dapat dilanjutkan\*

|  |  |
| --- | --- |
| Dibuat Oleh,  ( \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ )  Tgl : \_\_\_/ \_\_\_/ \_\_\_\_\_ | Persetujuan Customer  ( \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ )  Tgl : \_\_\_/ \_\_\_/ \_\_\_\_\_ |