

<p>PT. AWINDO INTERNATIONAL <i>Jl. Cumi Raya No. 7 Pelabuhan Muara Baru Kel. Penjaringan Kec. Penjaringan Jakarta Utara</i></p>	<p><u>POLICY, VISION AND MISION OF COMPANY</u> <i>KEBIJAKAN, VISI DAN MISI PERUSAHAAN</i></p>	<p>Bag/Hal/Ke : I/1/1 Edisi / Rev. : I / 2 Dibuat Tgl : 02 Juni 2014 Disahkan oleh</p> <p style="text-align: right;">_____ Internal Validator</p>
---	--	---

1. POLICY OF COMPANY
KEBIJAKAN PERUSAHAAN

PT. AWINDO INTERNATIONAL, commit to the production and marketing of safe fishery product in compliance with international and Indonesian legal regulation requirements for Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) or Food Safety Management as specified below:

PT. AWINDO INTERNATIONAL, berkomitmen pada produksi dan pemasaran terhadap keamanan produk perikanan dalam memenuhi persyaratan Internasional dan Indonesia pada system mutu HACCP atau Manajemen Keamanan Pangan dibawah ini:

- ◆ US Food and Drug Administration
- ◆ UE Regulation 852/2004, 854/2004 and UE Guidance Document on Implementation of HACCP
- ◆ ISO 22000
- ◆ KEP 01/MEN/2007 rev---KEPMEN KP NO. 52A/Kepmen-KP/2013

2. VISION OF COMPANY
VISI PERUSAHAAN

PT. AWINDO INTERNATIONAL, want produced fishery product that export quality and health for human consumption and can export to Europe, North America, Canada, Japan, Korea and Cina markets

PT. AWINDO INTERNATIONAL, ingin memproduksi produk perikanan yang berkualitas ekspor dan sehat dikonsumsi manusia dan bisa menembus pasar Eropa, Amerika, Canada, Jepang, Korea dan Cina

3. MISION OF COMPANY
MISI PERUSAHAAN

PT. AWINDO INTERNATIONAL, shall apply and control Quality Integrated Management Guide Program based on Good and True HACCP conception

PT. AWINDO INTERNATIONAL, akan menerapkan dan mengawasi Panduan Program Manajemen Mutu Terpadu berdasarkan konsepsi HACCP dengan baik dan benar untuk menjamin hasil olahan memenuhi standar yang ditetapkan

4. COMITMENT OF COMPANY
KOMITMEN PERUSAHAAN

PT. AWINDO INTERNATIONAL, shall apply and implement as on written In Quality Integrated Management Guide Program with good and true

PT. AWINDO INTERNATIONAL, akan menerapkan dan melaksanakan apa yang telah ditulis dalam buku Panduan Program Manajemen Mutu Terpadu dengan baik dan Benar

<p>PT. AWINDO INTERNATIONAL <i>Jl. Cumi Raya No. 7 Pelabuhan Muara Baru Kel. Penjaringan Kec. Penjaringan Jakarta Utara</i></p>	<p>PT. AWINDO INTERNATIONAL 2. BACKGROUND INFORMATION <i>LATAR BELAKANG INFORMASI</i></p> <p>2.1 COMPANY PROFILE <i>PROFILE PERUSAHAAN</i></p>	<p>Bag/Hal/Ke : II/1/5 Edisi / Rev. : I / I Dibuat Tgl: 01 Februari 2013 Disahkan oleh</p> <p style="text-align: right;">_____ Internal Validator</p>
--	--	---

Table 1

a.	Name of Company <i>Nama Perusahaan</i>	PT. AWINDO INTERNATIONAL
b.	Address of Company <i>Alamat Perusahaan</i>	Jl. Cumi Raya No.7 Pelabuhan Muara Baru Kel.Penjaringan Kec.Penjaringan Jakarta Utara
c.	Telephone Number <i>Nomor Telpon</i>	+62 21 29623333
d.	Facsimile	+62 21 29625975
e.	E-Mail	info@awindointernational.com
f.	Name of Processing Plant <i>Nama Unit Pengolahan</i>	PT. AWINDO INTERNATIONAL
g.	Plant Address <i>Alamat Pabrik</i>	Jl. Cumi Raya No.7 Pelabuhan Muara Baru Kel.Penjaringan Kec.Penjaringan Jakarta Utara
h.	Telephone Number <i>Nomor telpon</i>	+62 21 29623333
i.	Facsimile	+62 21 29625975
j.	E-mail	info@awindointernational.com

<p>PT. AWINDO INTERNATIONAL <i>Jl. Cumi Raya No. 7 Pelabuhan Muara Baru Kel. Penjaringan Kec. Penjaringan Jakarta Utara</i></p>	<p>PT. AWINDO INTERNATIONAL 2. BACKGROUND INFORMATION <i>LATAR BELAKANG INFORMASI</i></p> <p>2.3. JOB DESCRIPTION <i>URAIAN TUGAS</i></p>	<p>Bag/Hal/Ke : II/3/5 Edisi / Rev. : I / I Dibuat Tgl: 01 Februari 2013 Disahkan oleh</p> <p style="text-align: right;">_____ Internal Validator</p>
--	---	---

Table 2

DIRECTOR <i>DIREKTUR</i>	Top Management Policy and decision maker Assisted directly by Quality Assurance, Head of Productionr, Marketing Manager and HRD Manager <i>Pucuk Pimpinan</i> <i>Pengambil kebijaksanaan</i> <i>Dibantu langsung oleh Penjamin Mutu, Kepala Produksi, Manajer Pemasaran dan Manajer Personalia</i>
QUALITY ASSURANCE <i>PENJAMIN MUTU</i>	Control and manage over all operation to achieve the company target and policy support all department. HACCP Team Leader. Main responsible for HACCP plan and documentation of HACCP Plan. Responsible for quality product as production result to export according with standard and product specification. Responsible for PRP (SSOP and GMP Programs) <i>Mengatur dan mengawasi secara keseluruhan pendukung pencapaian target perusahaan di semua bagian. Pimpinan Team HACCP. Bertanggung jawab terhadap penerapan prosedur HACCP dan dokumentasi HACCP. Bertanggung jawab terhadap kualitas produk hasil produksi untuk diekspor berdasarkan standar dan spesifikasi produk. Bertanggungjawab dalam Pre-Requisite Program (SSOP dan GMP Program)</i>
PRODUCTION MANAGER <i>MANAJER PRODUKSI</i>	Main responsible for PRP (SSOP and GMP Programs). Responsible to all step of processing and coordinator facilities and production support and manage the worker in the plant. Cooperates with all of departements to comply with HACCP Plan <i>Bertanggungjawab dalam Pre-Requisite Program (SSOP dan GMP Program). Bertanggungjawab untuk semua tahapan proses, berkoordinasi terhadap fasilitas dan pendukung produksi dan mengatur pekerja di area proses. Bekerjasama dengan semua bagian untuk penerapan prosedur HACCP</i>
MARKETING MANAGER <i>MANAJER PEMASARAN</i>	Be responsibly for marketing affairs and searching buyer for all company product <i>Bertanggung jawab terhadap pemasaran hasil produksi dan mencari pelanggan untuk membeli produk yang diolah oleh perusahaan</i>
HRD MANAGER <i>MANAJER PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA</i>	Main responsible for employee and staff training. Coordinating and increasing human resources in all of departements to through production target according with procedure standard and target company. <i>Bertanggungjawab terhadap karyawan dan pelatihan karyawan. Mengkoordinasi dan meningkatkan sumberdaya manusia di setiap bagian untuk memenuhi target produksi dan perusahaan berdasarkan prosedur.</i>
QUALITY CONTROL <i>PENGAWAS MUTU</i>	Be responsible for the quality of all company's product, produce in accordance with customer requirements as well as observing the application of GMP and SSOP procedures at all plant environment <i>Bertanggung jawab terhadap mutu produk yang dihasilkan oleh perusahaan sesuai dengan permintaan pembeli dan mengawasi penerapan standar GMP dan SSOP dilingkungan pabrik</i>
MECHANIC <i>MEKANIK</i>	<i>Be responsibly for maintaining the engine of all production's equipments</i> <i>Bertanggung jawab terhadap perawatan semua mesin yang berhubungan dengan proses produksi</i>
WAREHOUSE <i>GUDANG</i>	Main responsible for all of equipment and incoming production completely and kept big warehouse, small warehouse and chemical warehouse. <i>Bertanggungjawab dengan semua peralatan dan perlengkapan produksi yang masuk dan disimpan di gudang besar, gudang kecil dan gudang kimia</i>

PT. AWINDO INTERNATIONAL <i>Jl. Cumi Raya No. 7 Pelabuhan Muara Baru Kel. Penjaringan Kec.</i>	PT. AWINDO INTERNATIONAL 2. BACKGROUND INFORMATION <i>LATAR BELAKANG INFORMASI</i> 2.4. PRODUCT DESCRIPTION	Bag/Hal/Ke : II/4/5 Edisi / Rev. : I / 3 Dibuat Tgl : 11 April 2016 Disahkan oleh
--	---	--

Penjaringan Jakarta Utara	URAIAN PRODUK	Internal Validator
---------------------------	---------------	--------------------

Table 3

1.	Product Name <i>Nama Produk</i>	Frozen Marlin, Frozen Swordfish, Frozen Oilfish, Frozen Sailfish, Frozen Mahi-Mahi, Frozen Wahoo, Spanish mackerel, skipjack
2.	Species Name <i>Nama spesies (Nama Ilmiah)</i>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Marlin (<i>Makaira spp</i>) ❖ Swordfish (<i>Xiphias gladius</i>) ❖ Oilfish (<i>Lepidocybium flavobrunneus</i>) ❖ Sailfish (<i>Istioporus orientalis</i>) ❖ Mahi-Mahi (<i>Coryphaena Hippurus</i>) ❖ Wahoo (<i>Acanthocybium Soladri</i>) ❖ Tenggiri/Spanish mackerel (<i>Scomberomus commersoni</i>) ❖ Skipjack (<i>Katsuwonus pelamis</i>)
3.	Raw Material Origin <i>Asal bahan baku</i>	Marine capture by using “long line” in Indian Ocean and Indonesian sea, FAO 57. <i>Ditangkap dengan menggunakan rawai di Samudra Hindia dan lautan Indonesia FAO 57</i>
4.	Receiving Raw Materials <i>Penerimaan bahan baku</i>	From Suppliers and transported by using insulated truck temperature at lower than -20°C. Fish received with good organoleptic (smell, color, texture, meat). and conducted sampling each supplier with the arrival of the histamine 50 ppm (SNI 01-4110.1-2006). <i>Bahan baku dibeli dari pemasok diangkut menggunakan truk berisolasi dengan suhu lebih rendah dari -20°C. ikan yang diterima dengan organoleptik (bau, warna, tekstur, daging) yang baik. dan dilakukan pengambilan sample setiap kedatangan supplier dengan standar histamin 50 ppm (SNI 01-4110.1-2006).</i>
5.	Finished Product <i>Produk Akhir</i>	Frozen Whole Round, Frozen loin / Frozen fillet / Chunk Frozen HG / DWT
6.	Processing Step <i>Tahapan Proses</i>	Receiving Raw Material & Weighing 1 – Cold Storage - Washing 1 – freezing - Deheading and Loining - Debonning - Skinless - Trimming – Washing 2 – Freezing/IQF – bandsaw/fillet - Final Checking, Sizing & Weighing 3 – Glazing/non-glazing – Wrapping/vacuum - Packing and Labeling - Cold Storage - Metal Detecting and Stuffing <i>Penerimaan Bahan Baku & Penimbangan 1- penyimpanan beku – Pencucian 1- pembekuan - Pemotongan dan Pembuatan Loin – Pembuangan Tulang – Pembuangan Kulit – Perapihan – Pencucian 2- pembekuan/IQF – - bandsaw/fillet – Pemeriksaan Akhir, Penentuan Size & Penimbangan 3 – Pelapisan/tanpa pelapisan Es – Dimasukkan Dalam Plastik - Pengemasan dan Pemberian Label – Penyimpanan Beku - Pemeriksaan Logam dan penyusunan dalam kontainer</i>
7.	Packaging Step <i>Tahapan Pengemasan</i>	Inner Packing : wrapping in plastic bag Outer Packing : Master cartoon <i>Kemasan dalam : dimasukkan dalam kantong plastik Kemasan Luar : Karton/karung plastik</i>
8.	Storage Requirements <i>Persyaratan Penyimpanan</i>	Stored in cold storage (at temperature -20°C ±2°C) <i>Disimpan di cold storage dengan suhu -20°C ±2°C</i>
9.	Shell Life <i>Umur Simpan</i>	Two years stored in cold storage, at temperature -20°C ±2°C <i>Dua tahun disimpan dalam cold storage dengan suhu -20°C ±2°C</i>
10.	Label / Specification <i>Label / spesifikasi</i>	Name of company, country of origin, size, name of product, net weight, production code, Nutrition Facts <i>Nama perusahaan, Negara asal, ukuran, nama produk, berat bersih, kode produksi dan kandungan nutrisi</i>
11.	Intended use <i>Penggunaan Produk</i>	To be cooked before consumption and can be consumed by children and adults unless those allergic to fish (Young, Old, Pregnant, Infant, Allergy) <i>Dimasak sebelum dimakan dan dapat di konsumsi oleh anak-anak dan dewasa kecuali yang alergi ikan (anak-anak, orang tua, wanita hamil, bayi, alergi)</i>
12.	Intended Customer <i>Pelanggan / Pembeli</i>	USA, EU ASIA : JAPAN, MALAYSIA, CINA