



PT SENTRAL AGRO LESETRI

COMPANY PROFILE

PT. Sentral Agro Lestari (SEAL), sebuah perusahaan yang berfokus pada menjual barang Mentah dan telah menjadi salah satu penyedia barang Kelapa terbesar di Sumatera.

<https://lavishcoco.com/>

COMPANY BACKGROUND

PT. SENTRAL AGRO LESTARI (SEAL), SEBUAH PERUSAHAAN YANG BERFOKUS PADA PENJUALAN BARANG MENTAH DAN TELAH MENJADI SALAH SATU PENYEDIA BARANG KELAPA TERBESAR DI SUMATERA.

PABRIK KAMI MEMPRODUKSI INDUSTRI SANTAN KELAPA, AIR KELAPA DAN KELAPA KERING DARI LOKASI OPERASIONAL KAMI DI MEDAN INDONESIA.

KAMI BEKERJA DI SELURUH DUNIA, DENGAN ASET KAMI YANG MAMPU MELAYANI KEBUTUHAN KLIEN AS, TIMUR TENGAH, ASIA, ASIA TENGGARA, AFRIKA DAN EROPA.

OFFICE

Jl. Batee Suasaa, Desa Lambhuk
Kec. Ulee Kareng Kota Banda,
Aceh, Indonesia, 23118

WAREHOUSE

Desa Sigara Gara, Kec.
Patumbak, Kabupaten Deli
Serdang, Sumatera Utara

CONTACTS INFORMATION

(+62) 822-8524-4729

info@lavishcoco.com

lavishcoconesia

MISSION

UNTUK MENCAPAI TUJUAN KEAMANAN PANGAN YANG DIINGINKAN, RENCANA HACCP DITINJAU DAN DILATIH SECARA BERKALA DAERAH YANG SESUAI DILAKUKAN.

PERUSAHAAN BERFOKUS PADA INOVASI PRODUK, KUALITAS DAN KEAMANAN UNTUK MEMASTIKAN PRODUK MEMENUHI KEPUASAN PELANGGAN.

VISION

EFISIEN- REAKSI CEPAT DAN GESIT UNTUK BERUBAH DAN SELALU MENJADI PEMIMPIN PASAR.

KONSISTENSI- KONSISTEN UNTUK MEMBUAT PERTANYAAN BARU DENGAN SANGAT ANTUSIAS DAN MENGEMBANGKAN PRODUK BERKUALITAS TINGGI DENGAN HARGA TERJANGKAU.

INOVATIF- MEMBERIKAN SOLUSI INOVATIF KEPADA PELANGGAN KAMI UNTUK KEAMANAN DAN KUALITAS PRODUK KAMI..

OFFICE

Jl. Batee Suasa, Desa Lambhuk
Kec. Ulee Kareng Kota Banda,
Aceh, Indonesia, 23118

WAREHOUSE

Desa Sigara Gara, Kec.
Patumbak, Kabupaten Deli
Serdang, Sumatera Utara

CONTACTS INFORMATION

(+62) 822-8524-4729

info@lavishcoco.com

lavishcoconesia

COMPANY BACKGROUND

RAW MATERIAL PROCESS

- SORTING
- DESHELLING
- PARING
- EXTRACTION

COCONUT MILK PROCESS

- PASTEURISATION
- UHT
- FILLING
- PACKING

COCONUT WATER PROCESS

- UVFILTER
- UHT
- FILLING
- PACKING

DESICCATED COCONUT

- DRYING
- SIEVING
- PACKING

RAW MATERIAL

KAMI MEMILIH KELAPA SUMATERA KUALITAS TERBAIK DAN SEGAR SEBAGAI SUMBER BAHAN BAKU UTAMA KAMI UNTUK DIPROSES DI PABRIK KAMI.



Penyortiran

Di SEAL, kami menyortir Kelapa kami menolak yang buruk untuk menjaga kualitas terbaik, Hanya Kelapa yang baik yang akan lolos ke tahap pengolahan selanjutnya. 99% Kelapa kami yang lolos tahap selanjutnya adalah kelas premium yang bagus.

Penghapusan

SEAL memiliki lebih dari 40 mesin deshelling untuk memaksimalkan kapasitas produksi kami.

Setiap kelapa ditangani oleh desheller terlatih kami.



RAW MATERIAL

KAMI MEMILIH KELAPA SUMATERA KUALITAS TERBAIK DAN SEGAR SEBAGAI SUMBER BAHAN BAKU UTAMA KAMI UNTUK DIPROSES DI PABRIK KAMI.



Pengupasan

Menempatkan lebih dari seratus Pengupas terlatih, kami menjaga kualitas kami dengan sangat serius, hanya bersih

Daging kelapa lolos ke tahap pengolahan selanjutnya.

Ekstraksi

Daging kelapa segar kemudian akan diparut dengan mesin penggiling berkecepatan tinggi dan sari dari daging kelapa parut kemudian akan diekstrak dua kali menggunakan teknologi screw press dan hydraulic press yang canggih.



RAW MATERIAL

KAMI MEMILIH KELAPA SUMATERA KUALITAS TERBAIK DAN SEGAR SEBAGAI SUMBER BAHAN BAKU UTAMA KAMI UNTUK DIPROSES DI PABRIK KAMI.



Pasteurisasi

Untuk proses pengawetan, SEAL menggunakan sistem pasteurisasi bersertifikat untuk memastikan santan sehat dan efektif meningkatkan kesegarannya.

Penghapusan

SEAL memiliki lebih dari 40 mesin deshelling untuk memaksimalkan kapasitas produksi kami.

Setiap kelapa ditangani oleh desheller terlatih kami.



RAW MATERIAL

KAMI MEMILIH KELAPA SUMATERA KUALITAS TERBAIK DAN SEGAR SEBAGAI SUMBER BAHAN BAKU UTAMA KAMI UNTUK DIPROSES DI PABRIK KAMI.



Penyortiran

SEAL membanggakan mesin pengisian aseptik merek terkemuka untuk kemasan aseptik. Pengemasan sangat penting untuk menjaga keamanan produk makanan konsumsi, jadi dengan menggunakan mesin pengisian aseptik kami, kami bertujuan untuk menahan produk kami, mencegah kebocoran dan melindungi isi dari, kimia dan biologi bahaya.

Packing

SEAL sangat memperhatikan kualitas produk kami. Bahan kemasan kami adalah kualitas terbaik yang memastikan produk kami aman dari segala bahaya.



RAW MATERIAL

Lini produk Kelapa Kering kami memberi produsen makanan berbagai macam potongan yang akan menambah rasa dan tekstur pada makanan Anda.

Terbuat dari kacang pilihan dan melalui proses sertifikasi internasional kami yang ketat, pelanggan kami dapat yakin akan produk kelapa segar dan berkualitas tinggi.

Pengeringan

Dengan mesin pengering tujuh zona kami, kami mengeringkan kelapa kering menggunakan zona suhu lebih tinggi yang menguapkan sebagian besar kelembapan dengan laju pengeringan konstan.

Bahan tersebut kemudian mengalami suhu yang lebih rendah di zona akhir di mana kelembapan seimbang dikurangi ke tingkat yang diinginkan menghasilkan bau yang menyenangkan kelapa kering renyah putih.



RAW MATERIAL

KAMI MEMILIH KELAPA SUMATERA KUALITAS TERBAIK DAN SEGAR SEBAGAI SUMBER BAHAN BAKU UTAMA KAMI UNTUK DIPROSES DI PABRIK KAMI.



Pengayak

Untuk lebih meningkatkan kualitas produk kami, kami membawanya ke langkah berikutnya, dengan menyaring semua kelapa kering sehingga tidak bernoda.

Paking

Kelapa kering ECI dikemas dalam kantong kertas kraft berlipat ganda dengan plastik bersegel bagian dalam untuk menghindari kelembaban atmosfer memastikan kualitas premium bermutu tinggi untuk kepuasan pelanggan kami..



OUR COMMITMENT

SUMBER DAYA YANG DIBUTUHKAN DIIDENTIFIKASI DAN DISEDIAKAN UNTUK PENGEMBANGAN DAN PENINGKATAN BERKELANJUTAN DARI SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN.

KAMI MENGIDENTIFIKASI SEMUA POTENSI BAHAYA DALAM BAHAN MENTAH KAMI DAN DI SETIAP LANGKAH PEMROSESAN. KITA KEMUDIAN MENENTUKAN TINDAKAN PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN UNTUK SETIAP BAHAYA YANG TERIDENTIFIKASI, TERMASUK MEMPRAKTIKKAN GMP SEBAGAI PROGRAM PRASYARAT PENTING UNTUK SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN.

CCP (TITIK KONTROL KRITIS) DAN OPRP (PRP OPERASIONAL) DITETAPKAN DENGAN MASING-MASING CLS (CRITICAL LIMITS) YANG DIDASARKAN PADA HASIL TES SEBELUMNYA, STANDAR ATAU LITERATUR.

KARYAWAN DILATIH UNTUK MENANGANI CCP/OPRP DAN TITIK KONTROL, SERTA PROSEDUR DAN METODE PEMANTAUAN. KARYAWAN JUGA DILATIH TENTANG TINDAKAN KOREKTIF DAN LANGKAH-LANGKAH YANG HARUS DIAMBIL KETIKA HASIL PEMANTAUAN MENYIMPANG DARI CL.

SEMUA PROSES ALIRAN DAN OPERASI PRODUKSI DIVERIFIKASI BAIK OLEH TINJAUAN MANAJEMEN, MAKANAN PERTEMUAN TIM KESELAMATAN DAN AUDIT INTERNAL ATAU DENGAN PENGUJIAN YANG DILAKUKAN SECARA INTERNAL ATAU TERAKREDITASI LABORATORIUM EKSTERNAL.

UNTUK SEMUA PROSEDUR DAN CATATAN PEMANTAUAN, KAMI TELAH MEMBUAT DOKUMENTASI YANG TEPAT DAN SISTEM KONTROL REKAMAN MANAJEMEN BERKOMITMEN DAN MENGANGGAP KESELAMATAN PELANGGAN KAMI SEBAGAI HAL YANG PALING PENTING.

KAMI BERUSAHA KERAS UNTUK MEMPRODUKSI DAN MENYEDIAKAN PRODUK MAKANAN YANG AMAN BAGI PELANGGAN KAMI. KAMI MENCAPAINYA DENGAN MENERAPKAN SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN (ISO 22000:2005 / MCS HACCP), SEHINGGA MEMASTIKAN BAHWA PRODUK KAMI, BAHAN-BAHANNYA, DAN PROSESNYA MASING-MASING SESUAI DENGAN 7 PRINSIP SISTEM HACCP

QUALITY, HEALTH, SAFETY & ENVIRONMENT

Layanan dan Kemampuan Operasional Kami.

ECI memiliki fasilitas mutakhir di kawasan industri Patumbak Medan, tempat kami membangun dan memelihara pabrik kami.



Mesin Kami

- Mesin Pasteurisasi
- Mesin UHT 8 & 6 ton
- Mesin Pengisian 1 Ltr
- Mesin Pengisian 370 ML
- Mesin Pengisian 200 ML
- Mesin Filling Aseptik 20 Ltr
- Mesin Pengering Kelapa Kering



Fasilitas Kami

- Sistem Pengolahan Air RO
- Gudang
- Kamar Dingin & Freezer Ledakan Udara
- Pabrik pengolahan air limbah

OUR PEOPLE

SEAL MEMBANGGAKAN DIRI ATAS KEUNGGULAN OPERASIONAL, YANG DAPAT LANGSUNG DIKAITKAN DENGAN TENAGA KERJA KAMI YANG SANGAT KOMPETEN.

KAMI MENDIDIK, MELATIH, DAN MENANAMKAN KESADARAN KEPADA SEMUA KARYAWAN KAMI DALAM PRAKTIK KEBERSIHAN PRIBADI YANG BAIK. SEMUA KARYAWAN DIHARUSKAN UNTUK MEMATUHI PAKAIAN STANDAR, MENGIKUTI PRAKTIK KEBERSIHAN YANG BENAR DAN SECARA KETAT MEMATUHI ATURAN DAN PERATURAN PERUSAHAAN, UNTUK MEMASTIKAN BAHWA MEREKA TIDAK MENIMBULKAN RISIKO PENANGANAN PRODUK YANG TIDAK AMAN.

KAMI MENGHARGAI KARYAWAN KAMI, TIDAK HANYA UNTUK APA YANG MEREKA LAKUKAN, TETAPI UNTUK CARA MEREKA MELAKUKANNYA DAN KAMI MENUNJUKKAN PENGHARGAAN KAMI MELALUI SKEMA PENGHARGAAN DAN PENGAKUAN KAMI.

ORANG-ORANG SEAL BERSEMANGAT DENGAN PEKERJAAN MEREKA.



OUR CERTIFICATION

SEAL SELALU MENCARI CARA UNTUK MENINGKATKAN TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN YANG MENKONSUMSI PRODUK KAMI. MEMPEROLEH SERTIFIKASI MERUPAKAN MANFAAT PENTING LAINNYA BAGI KONSUMEN KAMI, DAN KAMI DENGAN BANGGA MENAMPILKAN LOGO BERSERTIFIKASI PADA KEMASAN KAMI.



Intertek