



CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

No	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
TAHAP I SELEKSI		
1.	Permohonan	<p>Permohonan ditujukan langsung ke Manajer Puncak LS-PRO CCQC melalui surat/ faximile/email dengan alamat :</p> <p>LS-PRO CCQC Jl. PB Sudirman 90 Jember Telp (0331) 487278, 757130, 757132. Faks (0331) 757131. 487735. Email: lspro.ccqc@gmail.com</p> <ol style="list-style-type: none">1. LSPRO akan melakukan kajian permohonan atas kesesuaian ruang lingkup, bahasa dan lokasi.2. Pemohon mengisi Formulir Permohonan Sertifikasi Produk serta lampirannya dan Formulir Persetujuan Memenuhi Persyaratan dengan melampirkan dokumen legal perusahaan, daftar informasi terdokumentasi, diagram alir proses produksi dalam bahasa Indonesia serta jenis dan merek yang diajukan.3. Dokumen legal perusahaan antara lain:<ol style="list-style-type: none">a. Akta Pendirian Perusahaan atau perubahannya berbahasa Indonesia atau akta sejenis bagi perusahaan yang berasal dari luar negerib. Dokumen perizinan berusaha atau Nomor Induk Berusaha (NIB), dan Surat Izin Industri (IUI)c. Penggunaan merek:<ol style="list-style-type: none">1. Fotokopi Sertifikat Merek produsen atau Tanda Daftar Merek yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia.2. Fotokopi perjanjian lisensi dari pemilik merek, yang telah didaftarkan pada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan



**CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC**

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

	<p>Hak Asasi Manusia, sesuai ketentuan Pasal 43 Undang-undang Nomor 15 Tahun 2001 tentang Merek.</p> <p>3. Fotokopi surat perjanjian dengan badan usaha lainnya apabila produsen memproduksi produk yang diajukan untuk badan usaha lainnya dan menggunakan merek milik badan usaha lainnya.</p> <p>d. Denah dan alamat lokasi pabrik.</p> <p>e. Fotokopi NPWP</p> <p>f. Struktur Organisasi.</p> <p>g. Angka Pengenal Importir (API) atau sejenis untuk bagi produk impor.</p> <p>h. Daftar induk dokumen/ Daftar Informasi Terdokumentasi</p> <p>i. Ilustrasi Pembubuhan Tanda SNI</p> <p>j. Surat pernyataan Diri/fotokopi sertifikat SNI ISO 9001:2015 atau revisinya atau SNI ISO 22000:2009 atau HACCP (untuk tipe 5)</p> <p>k. Kelengkapan dokumen lainnya, seperti:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Daftar peralatan utama;2. Daftar peralatan laboratorium mutu produk;3. Proses produksi dan pengendalian mutu produk mulai bahan baku sampai produk akhir;4. Gambar atau desain dan foto kemasan produk, jenis kemasan, berat bersih, kode produksi dan umur simpan;5. Hasil uji percobaan produk dari:<ol style="list-style-type: none">a. Laboratorium uji dalam negeri yang telah diakreditasi KAN serta telah memiliki MoU dengan LSPRO;b. Laboratorium diluar negeri yang telah terakreditasi oleh Lembaga akreditasi di tempat Laboratorium Penguji dimaksud berada yang mempunyai perjanjian saling
--	---



CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

		<p>pengakuan (<i>Mutual Recognition of Arrangement (MRA)</i>) dengan KAN (seperti <i>International Laboratory Accreditation (ILAC)</i> atau <i>The Asia Pasific Laboratory Accreditation Cooperation (APLAC)</i>) dan negara dimaksud memiliki perjanjian bilateral atau multilateral di bidang regulasi teknis dengan Pemerintah RI dan ditunjuk oleh Menteri</p> <p>l. Surat pernyataan klien bahwa dokumen yang disampaikan ke LSPRO CCQC sesuai dengan aslinya.</p> <p>m. Dokumen Standar Operasional Prosedur (SOP) proses produksi</p> <p>4. Dokumen sistem mutu SNI ISO 9001:2015 atau revisinya atau SNI ISO 22000:2009 atau revisinya</p>
2.	Acuan	<p>a. Peraturan Pemerintah Nomor 69 tentang Label dan Iklan Pangan</p> <p>b. Permenperind No. 59/M-IND/PER/2015 Tentang Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) Tepung Terigu Secara Wajib.</p> <p>c. Dirjen Industri Agro Nomor 16/IA/PER/1/2016 tentang Petunjuk Teknis Pelaksanaan Pemberlakuan Dan Pengawasan Penerapan SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib</p> <p>d. Permenkes nomor 033-2012 Bahan Tambahan Pangan.</p> <p>e. PerkaBPOM Nomor 1 tahun 2015 tentang Kategori Pangan</p> <p>f. SNI CAC-RCP 1-2011; tentang Rekomendasi Nasional Kode Praktis Prinsip Umum Higiene Pangan.</p> <p>g. Standar CPPOB/ GMP: Permenperind no.75/M-IND/PER/ 7/2010</p> <p>h. SNI 19-0428-1998 Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan.</p> <p>i. Sesuai SNI yang diajukan</p>



CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

3.	Sistem Manajemen yang diterapkan	<p><u>Tipe 5</u> <u>Menerapkan</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. CPPOB minimal level 2 dan SNI ISO 9001:2015 atau revisinya2. SMKP SNI ISO 22000:2009 atau revisinya3. Pengambilan contoh di lini produksi/gudang <p><u>Tipe 1b</u> Tidak perlu menerapkan Sistem Manajemen Mutu</p>
4.	Kontrak	Pemohon yang telah dinyatakan memenuhi persyaratan harus menandatangani Kontrak Kerja Sertifikasi Produk dan membayar biaya sertifikasi.
5.	Durasi audit tahap 2	<p><u>Tipe 5</u> Sesuai prosedur LSPRO, minimal 2 <i>man/days</i></p> <p><u>Tipe 1b</u> Sesuai prosedur LSPRO 1 orang PPC</p>
6.	Petugas Pengambil Contoh	Petugas Pengambil Contoh (PPC) yang terdaftar di LSPRO dan ditugaskan oleh LSPRO
7.	Jumlah Contoh yang diambil untuk permohonan baru, surveilan, resertifikasi	<ol style="list-style-type: none">1) PPC membuat rencana pengambilan contoh.2) Contoh uji dilengkapi berita acara pengambilan contoh3) Contoh yang diambil berasal dari lini produksi/gudang4) Pengambilan contoh secara acak/ Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0428-19985) Jumlah contoh yang diambil 3 paket (dikemas, diberi Label Contoh Uji dan dikirimkan kepada masing-masing yaitu 1 (satu) untuk uji di laboratorium, 1 (satu) sebagai arsip di laboratorium, 1 (satu) sebagai arsip di klien/perusahaan. <p>Keterangan: Pengiriman contoh dapat dilakukan oleh Perusahaan untuk permohonan baru, surveilan,</p>



CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

		resertifikasi
8.	Laboratorium Penguji yang digunakan	<p>Laboratorium independen subkontrak: Laboratorium yang telah terakreditasi KAN atau telah diverifikasi/ditunjuk oleh LSPRO</p> <p>Tipe 1b:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Untuk produk dalam negeri melakukan pengujian mutu sesuai SNI atau revisinya pada setiap lot produksi setiap 3 (tiga) bulan; atau2. Untuk tepung terigu impor<ol style="list-style-type: none">a. Melakukan penilaian terhadap dokumen:<ol style="list-style-type: none">1) CoA (<i>Certificate of Analysis</i>) yang sekurang-kurangnya mencantumkan nama dan alamat perusahaan, nama laboratorium penguji, tanggal pengujian, hasil pengujian yang telah memenuhi parameter SNI oleh laboratorium penguji yang telah ditunjuk dengan LSPRO dan telah tertakreditasi KAN atau ditunjuk oleh Menteri Perindustrian.2) Berita Acara Pengambilan Contoh yang disampaikan; ataub. Melakukan pengambilan contoh dan pengujian sesuai SNI oleh laboratorium penguji yang ditunjuk oleh LSPRO

TAHAP II DETERMINASI

1.	Audit dokumen:	Verifikasi kelengkapan dan kecukupan dokumen
2.	Audit Tahap 1 (Audit Kecukupan)	<ol style="list-style-type: none">a. Daftar Informasi Terdokumentasi dalam bahasa Indonesia.b. Peralatan produksi minimal, yaitu:<ol style="list-style-type: none">a. Silo penyimpanan gandumb. Proses pembersihan awal gandumc. Penggilingan (<i>miling machines</i>),d. <i>shifter</i> (mesin pengayakan),e. <i>additive feeder</i> untuk fortifikasi (alat



CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

		<p>penambah fortifikasi)</p> <p>f. Silo penyimpanan tepung terigu</p> <p>g. Mesin pengemas</p> <p>h. Gudang penyimpanan tepung terigu</p> <p>i. Timbangan</p> <p>c. Peralatan pengendalian mutu:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Alat ukur kadar air2. Peralatan uji Angka lempeng total <p>d. Pengendalian kritis yang harus diperhatikan Auditor:</p> <ul style="list-style-type: none">• Seleksi bahan baku• SOP proses produksi.• Monitoring proses.• Bebas kontaminasi dari asap bahan bakar bensin dan solar• Kondisi ruangan (pabrik dan gudang, kebersihan, kelembaban, suhu, hama dan serangga).• Pengendalian mutu (kompetensi personil, rekaman pengujian produk, umur simpan, pengendalian produk tidak sesuai).
3.	Audit Tahap 2 (Audit Kesesuaian oleh Tim auditor)	<p><u>Tipe 5</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Auditor harus menyiapkan rencana audit (<i>audit plan</i>) dan rencana pengambilan contoh (<i>sampling plan</i>) yang disiapkan oleh PPC sesuai dengan jenis dan merek produk yang diajukan2. Dilakukan verifikasi lapangan terhadap penerapan CPPOB/GMP minimal level 23. Minimal 1 orang dari tim auditor memiliki kompetensi keamanan pangan dan proses produksi produk SNI yang diajukan <p><u>Tipe 1b</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Rencana pengambilan contoh (<i>sampling plan</i>) disiapkan oleh PPC sesuai dengan jenis dan merek produk yang diajukan



**CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC**

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

		<p>2. Tidak dilakukan audit lapangan.</p> <p>LSPRO sebelum pelaksanaan audit CPPOB memberikan informasi kepada BPOM mengenai rencana pelaksanaan audit (untuk SNI Wajib).</p>
4.	Lingkup/ area yang diaudit	<p>Tipe 5</p> <ol style="list-style-type: none">1. Audit SMM/ SMKP Pada saat sertifikasi awal/resertifikasi, bagi yang sudah mendapat sertifikat SMM/SMKP berlogo KAN, audit dilakukan pada elemen kritis, sedangkan yang tidak memiliki sertifikat SMM/SMKP berlogo KAN, audit dilakukan pada seluruh elemen seperti (proses desain, proses produksi dan pengendalian mutu produk) dan apabila diperlukan kalusul lain dapat dilakukan audit.2. Jika menerapkan SMM/SMKP yang dinyatakan dalam surat pernyataan, audit dilakukan untuk semua persyaratan SNI ISO 9001:2015 atau SNI ISO 22000:2009.3. Asesmen proses produksi dilokasi produksi <p>Tipe 1b Tidak dilakukan audit lapang.</p>
5.	Kategori ketidaksesuaian	<p>Tipe 5 Kaegori ketidaksesuaian:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mayor apabila:<ol style="list-style-type: none">1) Berhubungan langsung dengan mutu produk dan mengakibatkan ketidakpuasan pelanggan2) SMM, SMKP atau CPPOB/GMP tidak berjalan2. Minor apabila terdapat inkonsistensi dalam menerapkan SMM, SMKP atau CPPOB/GMP <p>Tipe 1b Tidak dilakukan audit lapangan.</p>



CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

6.	Jumlah Contoh yang diambil	<ol style="list-style-type: none">1) PPC membuat rencana pengambilan contoh.2) Contoh uji dilengkapi berita acara pengambilan contoh3) Contoh yang diambil berasal dari lini produksi/gudang/pelabuhan muat4) Pengambilan contoh secara acak/ Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0428-19985) Jumlah contoh yang diambil 3 paket (dikemas, diberi Label Contoh Uji dan dikirimkan kepada masing-masing yaitu 1 (satu) untuk uji di laboratorium, 1 (satu) sebagai arsip di laboratorium, 1 (satu) sebagai arsip di klien. <p>Tipe 1b</p> <ol style="list-style-type: none">1. Produksi dalam negeri: Pengambilan contoh oleh PPC di aliran produksi/gudang secara acak tiap 3 (tiga) bulan.2. Tepung terigu sebagai makanan sebagai produk impor:<ol style="list-style-type: none">a. Dilakukan verifikasi oleh LSPRO dengan menunjuk Laboratorium Uji dalam negeri yang telah terakreditasi KAN dan ditunjuk Menteri serta telah memiliki MoU dengan LSPRO, atau Laboratorium diluar negeri yang telah terakreditasi oleh Lembaga akreditasi di tempat Laboratorium Pengujian dimaksud berada yang mempunyai perjanjian saling pengakuan (<i>Mutual Recognition of Arrangement (MRA)</i>) dengan KAN (seperti <i>International Laboratory Accreditation (ILAC)</i> atau <i>The Asia Pasific Laboratory Accreditation Cooperation (APLAC)</i>) dan negara dimaksud memiliki perjanjian bilateral atau multilateral di
----	----------------------------	--



CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

		<p>bidang regulasi teknis dengan Pemerintah RI dan ditunjuk oleh Menteri.</p> <p>b. Pengambilan contoh dilakukan oleh PPC pada setiap kali pengapalan di pelabuhan muat/gudang</p> <p>Keterangan: Pengiriman contoh ke laboratorium uji dilakukan oleh perusahaan untuk permohonan awal, surveilan, resertifikasi</p>
7.	Cara pengujian	Sesuai SNI tepung terigu sebagai bahan makanan
8.	Laporan Hasil Uji	Mencantumkan kesesuaian atau ketidaksesuaian dalam pemenuhan persyaratan SNI produk yang diajukan

TAHAP III TINJAUAN DAN KEPUTUSAN

1.	Tinjauan terhadap Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Panitia Teknis.	<p>a. Paling sedikit 1 (satu) orang dari Tim Teknis/Pengkaji (<i>Reviewer</i>) memiliki kompetensi proses produksi produk yang diajukan</p> <p>b. Laporan Audit: Panitia Teknis/Pengkaji (<i>Reviewer</i>) melakukan Tinjauan Laporan Audit.</p> <p>c. Laporan Hasil Uji (LHU):</p> <ol style="list-style-type: none">1. Panitia Teknis/Pengkaji (<i>Reviewer</i>) melakukan Tinjauan Laporan Hasil Uji (LHU).2. Jika ada satu atau lebih parameter yang tidak memenuhi persyaratan SNI, maka atas permintaan LSPRO dilakukan uji ulang terhadap arsip atau pengambilan contoh ulang ke pabrik.3. Tinjauan yang dihasilkan terhadap hasil audit dan laporan hasil uji merupakan bahan rapat panel/ Komisi Teknis Tinjauan SPPT-SNI. <p>d. Evaluasi oleh Komisi Teknis minimal terdiri dari 1 (satu) orang personil yang memahami SMM/SMKP, memiliki pengetahuan proses produksi produk yang diajukan.</p> <p>e. Komisi Teknis melakukan evaluasi terhadap</p>
----	--	---



**CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC**

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

		laporan audit, berita acara pengambilan contoh, dan laporan hasil uji. f. Komisi Teknis memberikan rekomendasi keputusan sertifikasi berupa pemberian/ penundaan/ pembekuan/ pencabutan sertifikat kepada Manajer Puncak
2.	Pengambilan Keputusan dan Penetapan Sertifikasi	Ditetapkan oleh Manajer Puncak berdasarkan rumusan komisi teknis (PR-CCQC 7.6 Keputusan Sertifikasi)

TAHAP IV LISENSI

1.	Penerbitan SPPT-SNI (Sertifikat Produk Penggunaan Tanda Standar Nasional Indonesia)	<ol style="list-style-type: none">1. Sebelum dilakukan penerbitan SPPT-SNI LSPRO melakukan registrasi secara online ke BPPI, Kementerian perindustrian (untuk SNI Wajib).2. Sesuai prosedur LSPRO (PR-CCQC 7.7 Dokumentasi Sertifikasi)3. Apabila Manajer Puncak menetapkan pemberian sertifikat maka klien akan memperoleh Sertifikat Produk Penggunaan Tanda (SPPT – SNI)4. Dalam 1 (satu) SPPT-SNI hanya dicantumkan 1 (satu) perusahaan perwakilan/perusahaan importir.5. Surat Perjanjian Tanggung Jawab Lisensi Pengguna Tanda SNI antara LSPRO dengan Perusahaan atau perwakilan di Indonesia. Apabila produk berasal dari impor akan mencantumkan nama penanggungjawab.
2.	Masa berlaku SPPT-SNI	Tipe 5 Berlaku selama 4 (empat) tahun sejak diterbitkan sertifikat. Tipe 1b <ol style="list-style-type: none">1. Tepung terigu dalam negeri berlaku untuk setiap lot produksi berlaku selama 3 (tiga) bulan;2. Tepung terigu impor berlaku untuk setiap kali importasi



CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

3.	Perjanjian Lisensi	LS-PRO akan memberikan lisensi untuk membubuhkan tanda SNI di kemasan produk sesuai format LSPRO.
----	--------------------	---

TAHAP V SURVEILAN

1.	Audit dokumen:	Verifikasi perubahan dan kemutakhiran dokumen (umum, SOP).
2.	Lingkup/area yang diaudit a. Jika telah memiliki sertifikat SMM/SMKP b. Jika belum memiliki SMM/SMKP	<p>Tipe 5</p> <ol style="list-style-type: none">Jika telah memiliki sertifikat SMM/SMKP audit dilakukan pada elemen kritis,Jika belum memiliki SMM/SMKP audit dilakukan pada seluruh elemen seperti (proses desain, proses produksi dan pengendalian mutu produk) dan apabila diperlukan kalusul lain dapat dilakukan auditJika menerapkan SMM atau SMKP yang dinyatakan dalam Surat Pernyataan , audit dilakukan untuk semua persyaratanBagi yang menerapkan SMM atau SMKP, harus menerapkan CPPOB minimal level 2 untuk produk dalam negeri atau <i>GMP Good Manufacturing Practices</i> untuk produk luar negeri <p>Tipe 1b Tidak ada audit lapangan.</p>
3.	Durasi audit	<p>Tipe 5 Minimal 2 <i>man/days</i></p> <p>Tipe 1b 1 orang Petugas Pengambil Contoh (PPC)</p>
4.	Kategori ketidaksesuaian	<ol style="list-style-type: none">Mayor,<ul style="list-style-type: none">apabila berhubungan langsung dengan mutu produk dan mengakibatkan ketidakpuasan pelanggan atau sistem manajemen mutu tidak berjalan maka tindakan koreksi diberi waktu maksimal 1 (satu) bulan untuk melakukan tindakan perbaikan.SMM/ SMKP atau CPPOB/ GMP tidak



CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

		<p>berjalan.</p> <p>2. Minor, apabila terjadi inkonsistensi dalam menerapkan SMM/ SMKP atau CPPOB/ GMP, maka diberi waktu 2 (dua) bulan untuk melakukan tindakan perbaikan.</p>
5.	Jumlah contoh yang diambil	<p>1) PPC membuat rencana pengambilan contoh.</p> <p>2) Contoh uji dilengkapi berita acara pengambilan contoh</p> <p>3) Contoh yang diambil berasal dari lini produksi/gudang/pelabuhan muat</p> <p>4) Pengambilan contoh secara acak/ Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0428-1998</p> <p>5) Jumlah contoh yang diambil 3 paket dikemas, diberi Label Contoh Uji dan dikirimkan kepada masing-masing yaitu 1 (satu) untuk uji di laboratorium, 1 (satu) sebagai arsip di laboratorium, 1 (satu) sebagai arsip di klien.</p> <p>Keterangan: Pengiriman contoh ke laboratorium uji dilakukan oleh perusahaan untuk permohonan awal, surveilan, resertifikasi</p>
6.	Tinjauan atau review. Evaluasi terhadap Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Panitia Teknis.	<p>a. Paling sedikit 1 (satu) orang dari Tim Teknis/Pengkaji (<i>Reviewer</i>) memiliki kompetensi proses produksi produk yang diajukan</p> <p>b. Laporan Audit: Panitia Teknis/Pengkaji (<i>Reviewer</i>) melakukan Tinjauan Laporan Audit.</p> <p>c. Laporan Hasil Uji (LHU):</p> <p>1. Panitia Teknis/Pengkaji (<i>Reviewer</i>) melakukan Tinjauan Laporan Hasil Uji (LHU).</p> <p>2. Jika ada satu atau lebih parameter yang tidak memenuhi persyaratan SNI, maka atas permintaan LSPRO dilakukan uji ulang terhadap arsip atau pengambilan contoh ulang ke pabrik.</p>



CENTER FOR CERTIFICATION OF QUALITIES AND
COMMODITIES
LS-PRO CCQC

Jl. PB Sudirman No 90, Jember 68118
Telp (0331) 487278, 485864, 757130, 757132. Faks (0331) 757131.
Website: www.lspro.iccri.net, e-mail: lspro.ccqc@gmail.com



FR-CCQC 7.1.01;2/1.1

**SKEMA SERTIFIKASI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SNI 3751:2009**

		<p>3. Tinjauan yang dihasilkan terhadap hasil audit dan laporan hasil uji merupakan bahan rapat panel/ Komisi Teknis Tinjauan SPPT-SNI.</p> <p>d. Evaluasi oleh Komisi Teknis minimal terdiri dari 1 (satu) personil yang memahami SMM/SMKP, memiliki pengetahuan proses produksi produk yang diajukan.</p> <p>e. Komisi Teknis melakukan evaluasi terhadap laporan audit, berita acara pengambilan contoh, dan laporan hasil uji.</p> <p>f. Komisi Teknis memberikan rekomendasi keputusan sertifikasi berupa pemberian/ penundaan/ pembekuan/ pencabutan sertifikat kepada Manajer Puncak</p>
7.	Keputusan Surveilans	Ditetapkan oleh Manajer Puncak berdasarkan rumusan komisi teknis sesuai prosedur LSPRO (PR-CCQC 7.9 Keputusan Surveilans).

Mengetahui,
Manajer Puncak

(Sugiyanto, SP., MP)

Jember, 21 Oktober 2019

Disiapkan oleh,
Manajer Teknis

(Dwi Suci Rahayu, SP., M.Sc.)