



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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

No	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
Ruang Lingkup tipe 1b, 3 dan 5: 1. Skema Sertifikasi Biji Kakao SNI 2323:2008/Amd1:2010 2. Skema Sertifikasi Cokelat Dan Produk-Produk Cokelat SNI 7934:2014		
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 termasuk nama pemohon, alamat pemohon, serta nama dan kedudukan atau jabatan personel penanggungjawab3. Informasi perusahaan:<ol style="list-style-type: none">a. Nama, alamat dan legalitas hukum pabrik (Akta Pendirian Perusahaan berbahasa Indonesia, Surat izin Industri (IUI) atau sejenis, Dokumen perizinan berusaha atau Nomor Induk Berusaha (NIB) Fotokopi NPWP)b. Struktur organisasi, nama dan personel penanggungjawab proses produksic. Angka Pengenal Importir (API) atau sejenis untuk bagi produk impor.4. Informasi produk:<ol style="list-style-type: none">a. 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



**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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

		<p>merek, yang telah didaftarkan pada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan 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>b. Klasifikasi/kelas produk, ilustrasi Pembubuhan Tanda SNI dan label produk</p> <p>c. Bila tersedia foto produk tampak depan, belakang dan samping,</p> <p>d. Bukti izin edar (MD/ML/P-IRT) (kecuali biji kakao)</p> <p>e. Menyertakan LHU produk (awal sertifikasi) paling lambat 1 tahun sebelum pengajuan</p> <p>f. Apabila point d belum tersedia, pemohon dapat menyampaikan sampel kepada LSPro untuk diuji di laboratorium yang memiliki perjanjian alih daya dengan LSPro</p> <p>5. Informasi proses produksi:</p> <p>a. Dokumentasi informasi pemasok bahan baku produk, prosedur evaluasi pemasok, serta prosedur inspeksi bahan baku produk</p> <p>b. Dokumentasi proses produksi termasuk proses yang disubkontrakkan ke pihak lain.</p> <p>c. Dokumentasi informasi tentang prosedur dan rekaman pengendalian mutu, termasuk pengujian rutin, daftar peralatan, serta sertifikat kalibrasi atau bukti verifikasi peralatan yang berpengaruh terhadap mutu produk yang akan disertifikasi, dan bukti atau segel tera ulang untuk alat ukur yang digunakan</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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

		<p>dalam pengukuran berat produk akhir.</p> <p>d. Dokumentasi informasi tentang prosedur dan rekaman pengendalian dan penanganan produk tidak sesuai</p> <p>e. Dokumentasi informasi tentang pengemasan produk dan pengelolaan produk digudang akhir produk sebelum dikirim dan/atau diedarkan ke wilayah Republik Indonesia (RI)</p> <p>f. Lokasi gudang penyimpanan produk di wilayah RI</p> <p>Catatan: point b,c dan LHU tidak perlu dilampirkan apabila Pemohon melakukan pengemasan ulang produk yang dihasilkan oleh pihak lain yang telah memiliki SPPT SNI</p> <p>g. Jika tersedia menyertakan sertifikat penerapan SMM SNI ISO 9001 atau SMKP berdasarkan SNI ISO 22000 atau HACCP berdasarkan SNI CAC/RCP 1 dari lembaga sertifikasi yang diakreditasi oleh KAN atau badan akreditasi penandatanganan IAF/PAC MLA dan/atau ILAC/APLAC MRA dengan ruang lingkup yang setara.</p> <p>h. Surat pernyataan klien bahwa dokumen yang disampaikan ke LSPRO CCQC sesuai dengan aslinya</p>
2.	Acuan	<p>a. Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan</p> <p>b. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (<i>Good Manufacturing Practices</i>)</p> <p>c. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan</p> <p>d. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 36 tahun 2013 tentang Penggunaan Bahan Tambah Pangan Pengawet.</p> <p>e. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 37 tahun 2013 tentang Penggunaan Bahan Tambah Pangan</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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

		<p>Pewarna.</p> <p>f. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor Hk. 03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Kemasan Pangan</p> <p>g. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan.</p> <p>h. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 5 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan</p> <p>i. Peraturan Badan Standardisasi Nasional Nomor 6 tahun 2019 tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap SNI Sektor Pangan Lampiran XLI Petunjuk Teknis Skema Sertifikasi Produk Olahan Kakao.</p>
3.	Kontrak	Pemohon yang telah dinyatakan memenuhi persyaratan harus menandatangani Kontrak Kerja Sertifikasi Produk dan membayar biaya sertifikasi.
4.	Durasi audit tahap 2	<p><u>Tipe 3/5</u> Sesuai prosedur LSPRO, minimal 1 <i>man/days</i></p> <p><u>Tipe 1b</u> Sesuai prosedur LSPRO, 1 orang PPC</p>
TAHAP II DETERMINASI		
1.	Audit Tahap 1 (Audit Kecukupan)	Verifikasi kelengkapan dan kecukupan dokumen
3.	Audit Tahap 2 (Audit Kesesuaian oleh Tim auditor)	<p>Rencana evaluasi mencakup:</p> <p>a. Jenis/tipe/varian produk yang diajukan metode sampling mewakili populasi</p> <p>b. Waktu, lokasi pelaksanaan, dan agenda inspeksi pabrik serta personel evaluasi yang kompeten</p> <p><u>Tipe 3</u> Dilakukan verifikasi lapangan terhadap penerapan CPPOB minimal tidak ada temuan kritis. Rencana pengambilan contoh (<i>sampling</i>)</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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

		<p><i>plan</i>) disiapkan oleh PPC sesuai dengan jenis dan merek produk yang diajukan</p> <p>Tipe 5 Dilakukan verifikasi terhadap</p> <ol style="list-style-type: none">1. Penerapan SNI ISO 9001 dan CPPOB dan memenuhi minimal level II2. Penerapan ISO 22000 atau HACCP <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 diajukan2. Tidak dilakukan audit lapangan.
4.	Lingkup/ area yang diaudit	<p>a. Inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi dilakukan terhadap:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tanggungjawab dan komitmen personel penanggungjawab pabrik terhadap konsistensi pemenuhan produk terhadap persyaratan SNI2. Ketersediaan dan pengendalian dokumentasi informasi prosedur dan rekaman pengendalian mutu serta pengujian rutin3. Fasilitas, desain dan tata letak, bangunan, sanitasi peralatan, sanitasi ruang proses dan higiene personel sesuai ketentuan CPPOB4. Tahapan kritis proses produksi paling sedikit pada tahapan sebagaimana tercantum dalam lampiran Peraturan BSN Nomor 6 tahun 2019 tentang skema penilaian kesesuaian terhadap SNI sektor pangan huruf G terlampir.5. Kelengkapan dan fungsi peralatan produksi dan peralatan pengujian6. Bukti verifikasi berdasarkan hasil kalibrasi atau hasil verifikasi peralatan7. Bukti tera atau tera ulang alat pengukuran berat produk8. Pengendalian dan penanganan produk yang tidak sesuai



**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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

	<p>9. Penanganan, pengemasan, penyimpanan produk dan gudang akhir</p> <p>b. Jika menerapkan atau mendapatkan SNI ISO 22000 atau HACCP, inspeksi pabrik dilakukan terhadap:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tahapan kritis proses produksi paling sedikit pada tahapan sebagaimana tercantum dalam lampiran Peraturan BSN Nomor 6 tahun 2019 tentang skema penilaian kesesuaian terhadap SNI sektor pangan huruf G2. Kelengkapan dan fungsi peralatan produksi dan peralatan pengujian <p>c. Jika menerapkan atau mendapatkan SNI ISO 9001, inspeksi pabrik dilakukan terhadap:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Fasilitas, desain dan tata letak, bangunan, sanitasi peralatan, sanitasi ruang proses dan higiene personel sesuai ketentuan CPPOB2. Tahapan kritis proses produksi paling sedikit pada tahapan sebagaimana tercantum dalam lampiran Peraturan BSN Nomor 6 tahun 2019 tentang skema penilaian kesesuaian terhadap SNI sektor pangan huruf G3. Kelengkapan dan fungsi peralatan produksi dan peralatan pengujian <p>d. Pemohon yang melakukan pengemasan ulang produk yang dihasilkan oleh pihak lain:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Apabila pihak lain tersebut memiliki sertifikat kesesuaian atau Surat Persetujuan Penggunaan Tanda SNI (SPPT SNI) maka inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi sebagaimana tercantum dalam point a. dilakukan di lokasi Pemohon pada tahapan pengemasan; atau2. Apabila pihak lain tersebut belum memiliki
--	--



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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

		sertifikat kesesuaian atau Surat Persetujuan Penggunaan Tanda SNI (SPPT SNI), maka inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi sebagaimana tercantum dalam point a. Dilakukan di lokasi pembuatan produk yang dimiliki dan di lokasi pemohon
5.	Kategori ketidaksesuaian	Kategori ketidaksesuaian: 1. Mayor apabila: 1) Berhubungan langsung dengan mutu produk dan mengakibatkan ketidakpuasan pelanggan 2) SMM/SMKP/CPPOB tidak berjalan 2. Minor apabila terdapat inkonsistensi dalam menerapkan SMM, SMKP atau CPPOB
6.	Petugas Pengambil contoh	Petugas Pengambil Contoh (PPC) yang terdaftar di LSPRO dan ditugaskan oleh LSPRO
7.	Jumlah Contoh yang diambil	1) PPC membuat rencana pengambilan contoh. 2) Contoh uji dilengkapi berita acara pengambilan contoh 3) Contoh yang diambil berasal dari lini produksi/gudang/pelabuhan muat 4) Pengambilan contoh secara acak/ Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0428-1998 5) Jumlah contoh yang diambil 3 paket sejumlah 1 kg (dikemas, diberi Label Contoh Uji dan dikirimkan kepada masing-masing @ 1 kg yaitu 1 (satu) untuk uji di laboratorium, 1 (satu) sebagai arsip di laboratorium, 1 (satu) sebagai arsip di klien. 6) 1 (satu) contoh dapat mewakili sebanyak-banyaknya 4 (empat) merek. Keterangan: Pengiriman contoh ke laboratorium uji dilakukan oleh perusahaan untuk permohonan awal, surveilan dan sertifikasi ulang
8.	Cara pengujian	a. Sesuai SNI 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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

		<p>b. Cokelat dan produk-produk cokelat sesuai: Pengujian dapat dilakukan dengan:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sesuai SNI 7934:2014 atau revisinya. Khusus parameter yang membutuhkan perhitungan yaitu: Lemak kakao, Padatan kakao tanpa lemak, total padatan kakao, total padatan susu <u>dilakukan oleh auditor berdasarkan formula yang digunakan perusahaan atau dokumen yang diajukan ke BPOM.</u> <p>Jika ada satu parameter atau lebih yang tidak memenuhi syarat maka dilakukan uji ulang untuk parameter tersebut terhadap arsip yang disediakan. Jika uji arsip tidak memenuhi maka akan dilakukan sampling ulang dan diuji seluruh parameter.</p>
9.	Laporan Hasil Uji	Mencantumkan kesesuaian atau ketidaksesuaian dalam pemenuhan persyaratan SNI yang diajukan
10.	Laboratorium Penguji yang digunakan	Laboratorium independen subkontrak: Laboratorium yang telah terakreditasi KAN atau telah diverifikasi/ditunjuk oleh LSPRO yang telah memiliki perjanjian alih daya
11.	Evaluasi	Apabila hasil inspeksi dan hasil uji belum memenuhi, klien diberikan kesempatan untuk melakukan perbaikan maksimal 3 bulan

TAHAP III TINJAUAN (Review) DAN KEPUTUSAN

1.	Tinjauan	<ol style="list-style-type: none">a. Tinjauan hasil evaluasi awal dilakukan oleh minimal 1 (satu) orang reviewer yang ditunjuk LSPRO terhadap:<ol style="list-style-type: none">1. Hasil evaluasi awal menunjukkan bahwa sampel yang mewakili produk memenuhi persyaratan SNI2. Hasil inspeksi pabrik atau bukti obyektif bahwa pabrik memiliki proses produksi yang didukung dengan segala sumber daya yang diperlukan untuk menghasilkan produk secara konsistenb. Tinjauan hasil evaluasi berupa surat rekomendasi tertulis tentang pemenuhan SNI yang diajukan pemohon untuk produk yang
----	----------	--



**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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

		diajukan
2.	Pengambilan Keputusan dan Penetapan Sertifikasi	Ditetapkan oleh Manajer Puncak berdasarkan rekomendasi reviewer (PR-CCQC 7.6 Keputusan Sertifikasi)
3.	Pemberitahuan keputusan sertifikasi	LSPRO akan memberikan informasi terkait alasan penundaan atau tidak memberikan keputusan sertifikasi

TAHAP IV PENERBITAN SERTIFIKAT

1.	Penerbitan sertifikat kesesuaian	<ol style="list-style-type: none">1. Sesuai prosedur LSPRO (PR-CCQC 7.7 Dokumentasi Sertifikasi)2. Apabila Manajer Puncak menetapkan pemberian sertifikat maka klien akan memperoleh Sertifikat Kesesuaian3. Dalam 1 (satu) Sertifikat hanya dicantumkan 1 (satu) perusahaan perwakilan/perusahaan importir.4. 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 sertifikat	Tipe 3/5 Berlaku selama 4 (empat) tahun sejak diterbitkan sertifikat. Tipe 1b Berlaku selama 6 (enam) bulan sejak diterbitkan sertifikat
3.	Penggunaan tanda SNI	Surat Persetujuan Penggunaan Tanda SNI (SPPT SNI) diterbitkan oleh BSN

TAHAP V SURVEILAN DAN SERTIFIKASI ULANG

1.	Periode	Minimal 2 (dua) kali surveilan dalam periode sertifikasi
2.	Ketentuan	<ol style="list-style-type: none">a. Surveiln pertama dilakukan melalui kegiatan:<ol style="list-style-type: none">1. Inspeksi pabrik atau asesmen produksi2. Pengujian terhadap sampel yang akan beredar <p>Pemilihan jenis kegiatan surveilan pertama berdasarkan penilaian LSPro atas hasil sertifikasi</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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

		sebelumnya. Apabila surveilan pertama hanya dilakukan melalui pengujian sampel yang akan beredar, penerima sertifikat harus menyampaikan dokumentasi pengendalian mutu proses produksi sejak penerbitan sertifikat sampai dilakukan surveilan pertama b. Surveilan kedua dilakukan melalui: 1. Inspeksi pabrik atau asesmen produksi 2. Pengujian terhadap sampel yang akan beredar
3.	Keputusan Surveilan	Ditetapkan oleh Manajer Puncak berdasarkan rekomendasi hasil review sesuai prosedur LSPRO (PR-CCQC 7.9 Keputusan Surveilan).
4.	Sertifikasi ulang	Pelaksanaan sertifikasi ulang paling lambat bulan ke-42 setelah penetapan sertifikasi.

Lampiran 1. Tahapan kritis

A. Tahapan kritis proses produksi biji kakao

No	Tahapan kritis	Penjelasan tahapan kritis
1.	Pengeringan	Biji kakao yang telah difermentasi atau tidak difermentasi dikeringkan menggunakan tenaga surya atau alat pengering pada suhu 50-60°C hingga kadar air mencapai $\pm 7\%$
2.	Sortasi biji	Memisahkan kotoran dan benda asing agar sesuai standar yang berlaku
3.	Grading biji	Proses grading bertujuan untuk mengelompokkan biji berdasarkan ukuran agar sesuai standar SNI
4.	Pengemasan	Dikemas menggunakan karung goni dengan kapasitas 60kg ditata diatas palet setinggi 10cm dari permukaan tanah.
5.	Penyimpanan	Ruangan bersih, berfentilasi, karung ditumpuk rapi diatas palet maksimal 5-8 tumpukan, jarak tumpukan dengan dinding minimal 20 cm untuk mempertahankan kualitas biji kakao
6.	Penandaan	Penandaan dilakukan berdasarkan persyaratan SNI dan peraturan terkait.



**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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

B. Tahapan kritis proses produksi cokelat dan produk-produk cokelat

No	Tahapan kritis	Penjelasan tahapan kritis
1.	Pemilihan bahan	Bahan baku, bahan tambahan pangan dan bahan kemasan harus memenuhi persyaratan yang ditetapkan atau peraturan yang terkait. Apabila bahan baku berasal dari biji kakao segar Apabila berasal dari pasta halus kakao sebaiknya memiliki kehalusan < 20 µ
2.	Pencampuran	Semua bahan dicampur dengan lama pengadukan tertentu agar formula homogen
3.	Pencetakan	Pencetakan dilakukan pada waktu dan suhu tertentu agar mutu produk sesuai standar
4.	Pendinginan	Pendinginan pada waktu dan suhu tertentu agar mutu produk sesuai standar
5.	Pengemasan	Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.
6.	Penandaan	Penandaan dilakukan berdasarkan persyaratan SNI dan peraturan terkait.



**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;2/1.2

SKEMA SERTIFIKASI KAKAO

Disahkan oleh,
Manajer Puncak

(Ucu Sumirat, SP., M.Sc)

Jember, 2 Maret 2021

Disiapkan oleh,
Manajer Teknis

(Achmad Fauji)