



**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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

No	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
TAHAP I SELEKSI		
1.	Permohonan	<p>1. Pemohon harus dilengkapi dengan</p> <p>a. Informasi pemohon:</p> <ol style="list-style-type: none">1) nama Pemohon, alamat Pemohon, serta nama dan kedudukan atau jabatan personel yang bertanggungjawab atas pengajuan permohonan sertifikasi2) salinan akta pendirian perusahaan3) salinan NIB4) Salinan IUI efektif5) salinan sertifikat merek atau surat tanda daftar merek dan/atau perjanjian lisensi dari pemilik merek yang diterbitkan oleh Dirjen HAKI6) Apabila Pemohon melakukan pembuatan produk dengan merek yang dimiliki oleh pihak lain, menyertakan bukti perjanjian yang mengikat secara hukum untuk melakukan pembuatan produk untuk pihak lain7) Apabila Pemohon bertindak sebagai pemilik merek yang mensubkontrakkan proses produksinya kepada pihak lain, menyertakan bukti kepemilikan merek dan perjanjian sub kontrak pelaksanaan produksi dengan pihak lain;8) pernyataan bahwa Pemohon sertifikasi bertanggungjawab penuh atas pemenuhan persyaratan SNI dan pemenuhan persyaratan proses sertifikasi dan bersedia memberikan akses terhadap lokasi dan/atau informasi yang diperlukan oleh LSPro dalam melaksanakan kegiatan sertifikasi. <p>b. Informasi Produk</p> <ol style="list-style-type: none">1) Merek produk



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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

		<ul style="list-style-type: none">2) Jenis/tipe/varian yang diajukan sertifikasi3) SNI yang digunakan4) foto produk dalam kemasan primer yang diajukan untuk disertifikasi (dari arah depan, belakang dan samping), serta informasi terkait kemasan primer produk;1) daftar bahan baku termasuk bahan tambahan pangan; label produk; dan apabila tersedia, foto kemasan sekunder dan tersier yang diajukan untuk disertifikasi, dari arah depan, belakang, samping, dan bagian dalam.c. Informasi proses produksi:<ul style="list-style-type: none">1) nama, alamat, dan legalitas hukum pabrik;2) Struktur organisasi, nama dan jabatan personel penanggungjawab proses produksi;3) dokumentasi informasi tentang pemasok bahan baku produk, prosedur evaluasi pemasok, serta prosedur inspeksi bahan baku produksi;4) dokumentasi informasi tentang proses pembuatan produk yang diajukan untuk disertifikasi, termasuk proses yang disubkontrakan ke pihak lain;5) 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 disertifikasi, dan bukti atau segel tera atau tera ulang untuk alat ukur yang digunakan dalam pengukuran berat produk dalam kemasan akhir;6) dokumentasi informasi tentang prosedur dan rekaman pengendalian
--	--	---



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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

		<p>dan penanganan produk yang tidak sesuai</p> <ol style="list-style-type: none">7) dokumentasi informasi tentang pengemasan produk dan pengelolaan produk di gudang akhir produk sebelum dikirimkan dan/atau diedarkan ke wilayah Republik Indonesia;8) lokasi gudang penyimpanan produk di wilayah Republik Indonesia;9) bukti ijin edar produk (MD/ML atau P-IRT) sesuai peraturan yang berlaku;10) menyertakan laporan hasil uji yang dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sebelum pengajuan sertifikasi, yang memberikan bukti pemenuhan produk yang diajukan untuk disertifikasi terhadap persyaratan mutu dalam SNI dan peraturan terkait;11) apabila laporan hasil uji sebagaimana dinyatakan pada butir 10 belum tersedia, pelaku usaha dapat menyampaikan sampel produk kepada LSPro untuk diuji di laboratorium yang memiliki perjanjian alih daya dengan LSPro12) apabila telah tersedia, menyertakan Sertifikat Penerapan Sistem Manajemen Mutu berdasarkan SNI ISO 9001 atau Sistem Manajemen Keamanan Pangan berdasarkan SNI ISO 22000 atau HACCP berdasarkan SNI CAC/RCP 1 dari Lembaga Sertifikasi yang diakreditasi oleh KAN atau oleh badan akreditasi penandatanganan IAF/PAC MLA dan/atau ILAC/APLAC MRA dengan ruang lingkup yang setara. <p>Informasi pada butir 4, butir 5, butir 10, dan butir 11 tidak perlu dilampirkan apabila Pemohon</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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

		melakukan pengemasan ulang produk yang dihasilkan oleh pihak lain yang telah memiliki sertifikat kesesuaian produk atau surat persetujuan penggunaan tanda SNI (SPPT SNI)
2.	Acuan	<ul style="list-style-type: none">a. GULA PALMA SNI 01-3743-1995b. SNI CAC-RCP 1-2011; tentang Rekomendasi Nasional Kode Praktis Prinsip Umum Higiene Pangan.c. PerkaBPOM Nomor 21 tahun 2016 tentang Kategori Pangan.d. Peraturan Pemerintah Nomor 69 tentang Label dan Iklan Pangane. Permenkes Nomor 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.f. Peraturan BPOM Nomor 11 tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.g. Standar CPPOB/ GMP: Permenperind no.75/M-IND/PER/ 7/2010h. SNI 19-0428-1998 Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan.i. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2014 Tentang Perubahan Atas Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor k.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Kemasan Pangan;j. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor. 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan.k. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 5 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan.
3.	Tinjauan Permohonan	LSPro memastikan kelengkapan persyaratan
4.	Sistem Manajemen yang diterapkan	<u>Tipe 5</u> <u>Menerapkan</u> <ul style="list-style-type: none">1. CPPOB minimal level 2 dan SNI ISO 9001 atau revisinya, atau2. SMKP SNI ISO 22000 atau revisinya



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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

		dan penerapan HACCP
		Tipe 1b Tidak perlu menerapkan Sistem Manajemen Mutu
5.	Kontrak	Pemohon yang telah dinyatakan memenuhi persyaratan harus menandatangani Kontrak Kerja Sertifikasi Produk dan membayar biaya sertifikasi.
6.	Durasi audit tahap 2	<u>Tipe 5</u> Sesuai prosedur LSPRO, minimal 1 <i>man/days</i> <u>Tipe 1b</u> Sesuai prosedur LSPRO 1 orang PPC
7.	Petugas Pengambil Contoh	Petugas Pengambil Contoh (PPC) yang terdaftar di LSPRO dan ditugaskan oleh LSPRO
8.	Jumlah Contoh yang diambil untuk permohonan baru, surveilan, resertifikasi	Tipe 1b/5 1) PPC membuat rencana pengambilan contoh. 2) Contoh uji dilengkapi berita acara pengambilan contoh 3) Contoh yang diambil berasal dari lini produksi/gudang 4) Pengambilan contoh secara acak/ Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0428-1998 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/perusahaan. Keterangan: Pengiriman contoh dilakukan oleh Perusahaan untuk permohonan baru, surveilan, resertifikasi
9.	Laboratorium Penguji yang digunakan	Tipe 1b/5 a. Laboratorium yang telah terakreditasi KAN b. Lab uji yang telah dievaluasi oleh LSpro c. Laboratorium diluar negeri yang telah terakreditasi oleh Lembaga akreditasi 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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

		<p>negara asal tempat Laboratorium Penguji dimaksud berada yang mempunyai perjanjian saling pengakuan (<i>Mutual Recognition of Arrangement (MRA)</i>) dengan KAN</p> <p>d. Jika laboratorium Penguji negara asal tidak mempunyai perjanjian saling pengakuan (<i>Mutual Recognition of Arrangement (MRA)</i>), maka pengujian dilakukan di Laboratorium Penguji di Indonesia yang telah terakreditasi KAN.</p>
--	--	---

TAHAP II DETERMINASI

1.	Audit dokumen:	Verifikasi kelengkapan dan kecukupan dokumen
2.	Audit Tahap 1 (Audit Kecukupan)	<p>a. Semua dokumen dalam bahasa Indonesia</p> <p>b. Surat pernyataan penerapan SNI ISO 9001 atau revisinya, atau SMKP/ HACCP mutu yang diakui.</p> <p>c. Peralatan produksi</p> <p>d. Peralatan pengujian</p> <p>e. Pengendalian titil kritis proses produksi</p> <p>f. Hasil pengujian awal memenuhi SNI gula palma. Jika belum memenuhi LSPro akan memberikan batas waktu tertentu</p>
3.	Audit Tahap 2 (Audit Kesesuaian oleh Tim auditor)	<p><u>Tipe 5</u></p> <p>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 diajukan</p> <p>2. Dilakukan verifikasi lapangan terhadap penerapan SNI ISO 9001 atau SMKP atau HACCP</p> <p>3. Minimal 1 orang dari tim auditor memahami proses produksi dan mutu produk SNI yang diajukan</p> <p>Pelaksanaan inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi.</p> <p>1. Inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi harus dilakukan pada saat pabrik melakukan produksi, atau pada kondisi</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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

		<p>tertentu dilakukan melalui simulasi proses produksi produk yang diajukan untuk disertifikasi.</p> <p>2. Inspeksi dilakukan terhadap:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Komitmen manajemen dalam menerapkan SNIb. ketersediaan dan pengendalian dokumentasi informasi prosedur dan rekaman pengendalian mutu, termasuk pengujian rutin;c. fasilitas, lokasi, desain dan tata letak, bangunan, sanitasi peralatan, sanitasi ruang proses, dan hygiene personel sesuai dengan ketentuan yang berlakud. tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik;e. Tahapan kritis proses produksi, mulai dari bahan baku sampai produk akhir paling sedikit pada tahapan sebagaimana dimaksud dalam lampiran.f. kelengkapan serta fungsi peralatan produksi termasuk peralatan pengendalian mutu, paling sedikit alat penyaringan nira, alat pemasak, alat pencetakan (untuk produk berbentuk cetak), alat pengkristalan (untuk produk berbentuk serbuk/granul) dan alat penyaringan/pengayakan (untuk produk berbentuk serbuk/granul), alat pengukur berat;g. bukti verifikasi berdasarkan hasil kalibrasi atau hasil verifikasi peralatan produksi sebagaimana disebutkan pada butir diatas yang membuktikan bahwa peralatan tersebut memenuhi persyaratan produksi. Hasil verifikasi peralatan produksi dapat ditunjukkan dengan prosedur yang diperlukan untuk mencapai kondisi atau persyaratan yang ditetapkan;
--	--	---



**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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

- h. bukti tera atau tera ulang alat pengukuran berat produk;
 - i. pengendalian dan penanganan produk yang tidak sesuai;
 - j. pengemasan, penanganan, dan penyimpanan produk, termasuk di gudang akhir produk yang siap diedarkan.
3. Apabila Pabrik telah menerapkan dan mendapatkan sertifikat Sistem Manajemen Keamanan Pangan berdasarkan SNI ISO 22000 atau HACCP berdasarkan SNI CAC/RCP 1 dari Lembaga Sertifikasi yang diakreditasi oleh KAN atau oleh badan akreditasi penandatanganan IAF/PAC MLA dan/atau ILAC/APLAC MRA dengan ruang lingkup yang sejenis, maka inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi dilakukan terhadap implementasi sistem manajemen terkait mutu produk tersebut dan pasal 2 huruf e dan huruf f
4. Apabila Pabrik telah menerapkan Sistem Manajemen Mutu berdasarkan SNI ISO 9001 dari Lembaga Sertifikasi yang diakreditasi oleh KAN atau oleh badan akreditasi penandatanganan IAF/PAC MLA dengan ruang lingkup yang sejenis, maka inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi dilakukan terhadap implementasi sistem manajemen terkait mutu produk tersebut dan pasal 2 huruf d, e dan huruf f.
5. Dalam hal pemohon melakukan pengemasan ulang produk yang dihasilkan oleh pihak lain, berlaku ketentuan berikut:
- a. apabila pihak lain tersebut telah memiliki sertifikat kesesuaian produk atau surat persetujuan penggunaan tanda SNI (SPPT SNI) maka inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi sebagaimana



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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

dimaksud pada angka 2 dilakukan di lokasi pemohon pada tahapan pengemasan; atau

b. apabila pihak lain tersebut belum memiliki sertifikat kesesuaian produk atau surat persetujuan penggunaan tanda SNI (SPPT SNI), maka inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi sebagaimana dimaksud pada butir 6.2 dilakukan di lokasi pembuatan produk yang dimiliki oleh pihak lain dan di lokasi pemohon.

6. Selama inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi, LSPro melakukan pengambilan sampel oleh petugas pengambil contoh dan selanjutnya diuji di laboratorium milik LSPro atau Laboratorium yang telah memiliki perjanjian alih daya dengan LSPro.
7. Apabila berdasarkan hasil inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi, termasuk hasil pengujian, tidak diperoleh bukti-bukti yang kuat untuk menjamin konsistensi produk terhadap persyaratan SNI, LSPro akan memberikan jangka waktu tertentu sesuai dengan kebijakan LSPro.

Tipe 1b

1. Rencana pengambilan contoh (*sampling plan*) disiapkan oleh PPC sesuai dengan jenis dan merek produk yang diajukan
2. Pengujian kesesuaian mutu sesuai SNI berasal dari:
 - a. Dalam negeri pada setiap lot produksi per 6 (enam) bulan; atau
 - b. Impor pada setiap lot produksi di tiap kali pengapalan dengan ketentuan:
 1. Harus dilampiri dengan dokumen Sertifikat Hasil Uji/ *Certificate of Analysis (CoA)* yang sekurang-



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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

		<p>kurangnya mencantumkan:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Nama dan alamat perusahaan;2) Nama laboratorium pengujian;3) Tanggal pengujian4) Metode pengujian;5) Hasil pengujian yang telah memenuhi parameter SNI dan dilakukan oleh Laboratorium yang telah terakreditasi oleh Lembaga akreditasi di tempat Laboratorium Penguji dimaksud berada yang mempunyai perjanjian saling pengakuan (<i>Mutual Recognition of Arrangement (MRA)</i>) dengan KAN.6) Berita Acara Pengambilan Contoh; atau <p>2. Yang tidak dilampiri dengan dokumen CoA harus dilakukan pengambilan contoh dan pengujian sesuai parameter SNI oleh laboratorium penguji dan yang terakreditasi KAN.</p> <p>3. Tidak dilakukan audit lapangan.</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



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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

		Tipe 1b Tidak dilakukan audit lapang.
5.	Kategori ketidaksesuaian	Tipe 5 Kaegori ketidaksesuaian: 1. Mayor apabila: 1) Berhubungan langsung dengan mutu produk dan mengakibatkan ketidakpuasan pelanggan 2) SMM, SMKP atau CPPOB/GMP tidak berjalan 2. Minor apabila terdapat inkonsistensi dalam menerapkan SMM, SMKP atau CPPOB/GMP Tipe 1b Tidak dilakukan audit lapangan.
6.	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 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. Keterangan: Pengiriman contoh ke laboratorium uji dilakukan oleh perusahaan untuk permohonan awal, surveilan, resertifikasi
7.	Cara pengujian	Sesuai parameter SNI yang diajukan
8.	Laporan Hasil Uji	Mencantumkan hasil uji "memenuhi" atau "tidak memenuhi" terhadap setiap parameter uji SNI



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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

TAHAP III TINJAUAN DAN KEPUTUSAN

1. Tinjauan terhadap Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Panitia Teknis.	a. Paling sedikit 1 (satu) orang dari Tim Teknis/Pengkaji (<i>Reviewer</i>) memiliki kompetensi proses produksi produk yang diajukan b. Laporan Audit: Panitia Teknis/Pengkaji (<i>Reviewer</i>) melakukan Tinjauan Laporan Audit. c. Laporan Hasil Uji (LHU): 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. d. Evaluasi oleh Komisi Teknis minimal terdiri dari 1 (satu) atau sekelompok orang yang memahami SMM/SMKP, memiliki pengetahuan proses produksi produk. e. Komisi Teknis melakukan evaluasi terhadap 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	1. Keputusan berdasarkan hasil review 2. 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)	1. Sebelum dilakukan penerbitan SPPT-SNI LSPRO melakukan registrasi secara online ke BSN 2. Sesuai prosedur LSPRO (PR-CCQC 7.7 Dokumentasi Sertifikasi) 3. Apabila Manajer Puncak menetapkan
--	--



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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

		<p>pemberian sertifikat maka klien akan memperoleh Sertifikat Produk Penggunaan Tanda (SPPT – SNI)</p> <ol style="list-style-type: none">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	<p>Tipe 5 Berlaku selama 4 (empat) tahun sejak diterbitkan sertifikat.</p> <p>Tipe 1b Berlaku selama 6 (enam) bulan sejak diterbitkan sertifikat</p>
3.	Lisensi	Lisensi diberikan oleh BSN

TAHAP V SURVEILAN DAN SERTIFIKASI ULANG

1.	Masa survailen	Minimal 2 x survailen dalam periode sertifikasi
2.	Audit dokumen:	Verifikasi perubahan dan kemutakhiran dokumen (umum, SOP).
3.	Lingkup/area yang diaudit <ol style="list-style-type: none">a. Jika telah memiliki sertifikat SMM/SMKPb. Jika belum memiliki SMM/SMKP	<p>Tipe 5</p> <ol style="list-style-type: none">a. Jika telah memiliki sertifikat SMM/SMKP audit dilakukan pada elemen kritis,b. Jika belum memiliki SMM/SMKP audit dilakukan pada seluruh elemen seperti (proses desain, proses produksi dan pengendalian mutu produk) dan apabila diperlukan klusul lain dapat dilakukan auditc. Jika menerapkan SMM atau SMKP atau HACCP yang dinyatakan dalam Surat Pernyataan , audit dilakukan untuk semua persyaratand. Bagi yang menerapkan SMM atau SMKP, harus menerapkan CPPOB minimal level 2 untuk produk dalam negeri atau <i>GMP Good Manufacturing Practices</i> untuk



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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

		produk luar negeri Tipe 1b Tidak ada audit lapangan.
4.	Durasi audit	Tipe 5 Minimal 1 <i>man/days</i> Tipe 1b 1 orang Petugas Pengambil Contoh (PPC)
5.	Kategori ketidaksesuaian	1. Mayor, - 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 berjalan. 2. Minor, apabila terjadi inkonsistensi dalam menerapkan SMM/ SMKP atau CPPOB/ GMP, maka diberi waktu 2 (dua) bulan untuk melakukan tindakan perbaikan.
6.	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 dikemas, diberi Label Contoh Uji dan dikirimkan kepada masing-masing 1 (satu) untuk uji di laboratorium, 1 (satu) sebagai arsip di laboratorium, 1 (satu) sebagai arsip di klien. Keterangan: Pengiriman contoh ke laboratorium uji dilakukan oleh perusahaan untuk permohonan awal, surveilan, resertifikasi



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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

7.	Tinjauan atau review. Evaluasi terhadap Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Panitia Teknis.	<ol style="list-style-type: none">a. Paling sedikit 1 (satu) orang dari Tim Teknis/Pengkaji (<i>Reviewer</i>) memiliki kompetensi proses produksi produk pangan.b. Laporan Audit: Panitia Teknis/Pengkaji (<i>Reviewer</i>) melakukan Tinjauan Laporan Audit.c. Laporan Hasil Uji (LHU):<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.d. Evaluasi oleh Komisi Teknis minimal terdiri dari 1 (satu) personil yang memahami SMM/SMKP, memiliki pengetahuan proses produksi produk yang diajukan.e. Komisi Teknis melakukan evaluasi terhadap 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
8.	Keputusan Surveilans	Ditetapkan oleh Manajer Puncak berdasarkan rumusan komisi teknis sesuai prosedur LSPRO (PR-CCQC 7.9 Keputusan Surveilans).
9.	Sertifikasi ulang	Pelaksanaan sertifikasi ulang paling lambat bulan ke-42 setelah penetapan sertifikasi.



**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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

Lampiran 1.
Tahapan Kritis Proses Produksi Produk Gula Palma

No	Tahapan kritis proses produksi	Penjelasan tahapan kritis
1.	Pemilihan bahan baku, dan bahan kemasan	Bahan baku dan bahan kemasan harus memenuhi persyaratan yang ditetapkan atau peraturan yang terkait
2.	Penyaringan nira	Penyaringan dilakukan untuk mendapatkan bahan baku nira yang terbebas dari pengotor
3.	Proses pemasakan/ perebusan	Pemasakan dilakukan pada suhu dan waktu yang dikendalikan dengan metode tertentu untuk mendapatkan produk sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan. suhu dan lama pengadukan (1-3 jam) sampai mengkristal
4.	Pencetakan (untuk produk gula cetak)	Pencetakan dilakukan dengan metode tertentu untuk mendapatkan bentuk dan ukuran yang ditetapkan sebelum produk dikemas
5.	Pengkristalan (untuk produk gula serbuk / granula)	Pengkristalan dilakukan dengan metode tertentu yang dikendalikan untuk mendapatkan produk berbentuk serbuk / granula
6.	Penyaringan/ pengayakan (untuk produk gula serbuk / granula)	Penyaringan dilakukan dengan metode tertentu untuk mendapatkan ukuran produk yang ditetapkan
7.	Pengemasan dan penyimpanan	Gula palma dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipenharuhi atau mempengaruhi



**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;1/1.9a

SKEMA SERTIFIKASI GULA PALMA SNI 01-3743-1995

		isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan
8.	Penandaan	Penandaan dilakukan sesuai dengan persyaratan SNI 01-3743-1995 dan regulasi terkait

Disahkan oleh,
Manajer Puncak

(Ucu Sumirat, SP., M.Sc)

Jember, 1 Maret 2021

Disiapkan oleh,
Manajer Teknis

(Achmad Fauji)