

| NO        | FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN   | PERSYARATAN   |
|-----------|---|---|
| <b>I.</b> | <b>SELEKSI</b>  |   |
| 1.        | Permohonan  | Sesuai Persyaratan Permohonan yang tercantum dalam dokumen LSPro (Clien Application AF-080-Rx dan Conformity Declaration)   |
| 2.        | Tipe Sertifikasi  | 5   |
| 3.        | Menerapkan Sistem Manajemen Mutu (SMM)  | ISO 9001:2008 atau revisinya atau Sistem Manajemen Mutu (SMM) lainnya yang diakui.  |
| 4.        | Pengendalian mutu   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan baku (sesuai SNI 01-3571-2006)</li> <li>• Hasil uji laboratorium sesuai dengan tingkat mutu unjuk kerja</li> </ul>   |
| 5.        | Waktu asesmen termasuk jika organisasi memiliki lebih dari 1 (satu) lokasi pabrik | Sesuai Prosedur LSPro   |
| 6.        | Petugas Pengambil Contoh  | Menguasai Cara Pengambilan Contoh (Berdasarkan surat tugas dari LSPro) yang tercantum dalam Peraturan Dirjen IA no.20/IA/PER/09/2011 dan/atau SNI 01-3751-2006  |
| 7.        | Jumlah & Cara pengambilan contoh  | <p>Sesuai Peraturan Dirjen IA no.20/IA/PER/09/2011 dan/atau SNI 01-3751-2009 yaitu:</p> <p>Untuk setiap pengujian SNI diambil contoh uji sebanyak 3 (tiga) paket contoh sesuai ketentuan pengambilan contoh SNI tepung terigu sebagai bahan makanan, dengan ketentuan 1 paket contoh disimpan sebagai arsip pabrik, 1 paket contoh disimpan untuk arsip laboratorium dan 1 paket contoh di uji laboratorium uji</p>   |
| 8.        | Cara pengujian  | <p>Metode pengujian produk sesuai SNI 01-3751-2009, yaitu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keadaan (Bentuk, bau dan warna)</li> <li>• Benda asing</li> <li>• Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongannya yang tampak</li> <li>• Kehalusan, lolos ayakan 212 µm (No. 70)</li> <li>• Air</li> <li>• Abu</li> <li>• Protein (N*5.7)</li> <li>• Keasaman</li> <li>• Falling number</li> <li>• Besi (Fe)</li> <li>• Seng (Zn)</li> <li>• Vitamin B1 (Thiamin)</li> <li>• Vitamin B2 (Riboflavin)</li> <li>• Asam folat</li> <li>• Cemar logam (Pb, Hg dan Cu)</li> <li>• Cemar arsen</li> <li>• Cemar mikroba               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Angka lempeng total</li> <li>- Escherichia coli</li> <li>- Kapang</li> </ul> </li> </ul> |

| NO                     | FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN   | PERSYARATAN   |
|------------------------|---|---|
| 9.                     | Laboratorium uji yang digunakan   | a. Laboratorium uji independen yang telah akreditasi KAN dengan ruang lingkup semua parameter yang tercantum dalam I.8 atau,<br>b. Laboratorium uji seperti pada poin a. diatas dengan penyesuaian proses oleh LSPPro atau,<br>c. Laboratorium uji perusahaan yang telah memiliki akreditasi KAN (SNI 17025 atau ISO/IEC 17025) dengan ruang lingkup semua parameter yang tercantum dalam I.8 dengan aktivitas penyesuaian proses oleh LSPPro |
| <b>II. DETERMINASI</b> |   |   |
| 1.                     | Audit kecukupan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jika telah memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu</li> <li>• Jika belum memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu</li> </ul>   | Perlu dilakukan Audit Kecukupan<br><br>Harus dilakukan Audit Kecukupan, sesuai Prosedur LSPPro.   |
| 2.                     | Audit Lapangan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tim Asesor</li> <li>• Area yang diaudit:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jika telah memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu</li> <li>• Jika belum memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu</li> </ul> </li> <li>• Proses kritis yang harus diperhatikan</li> <li>• Bahan Baku</li> </ul> | Sesuai aturan dan Prosedur LSPPro<br>Salah seorang dari Tim Asesor harus mempunyai pengalaman dibidangnya selama 1 (satu) tahun atau 5 (lima) kali pengalaman audit.<br><br>Hanya pada titik kritis<br><br>Keseluruhan bagian<br><br>Ketentuan sesuai standar SNI 01-3751-2009<br><br>Biji Gandum, Vitamin B1 (thiamin), Vitamin B2 (riboflavin) , Asam folat, Besi (Fe) dan Seng (Zn)  |
| 3.                     | Laporan asesmen   | Sesuai Prosedur LSPPro  |
| 4.                     | Pelaksanaan Pengambilan Contoh  | Dilakukan oleh PPC sesuai Prosedur dan Instruksi kerja LSPPro dan sesuai SNI 01-3751-2009 yang dilengkapi dengan Rencana Pengambilan Contoh, Berita Acara Pengambilan Contoh dan Label Contoh.<br><br>Contoh diambil di jalur produksi atau Gudang produksi.  |

| NO   | FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN   | PERSYARATAN   |
|--|---|---|
| 5.   | Pengujian Contoh Uji  | <p>Metode pengujian mengacu kepada I.8 Produk Tepung terigu sebagai bahan makanan, dinyatakan lulus uji apabila memenuhi semua persyaratan pada butir 7 standar SNI.</p> <p>Apabila dalam uji ulang salah satu syarat mutu tidak terpenuhi maka kelompok tersebut dinyatakan tidak lulus, kemudian dilakukan sampling ulang begitu seterusnya sebanyak-banyaknya 3x pengulangan.</p>  |
| 6.   | Laporan Hasil Uji   | <p>Mencantumkan nilai hasil dan nilai kesesuaian dalam pemenuhan SNI baik dari syarat kimia dan syarat fisika.</p>  |
| <b>III. KAJI ULANG DAN PENETAPAN</b>       |   |   |
| 1.   | Evaluasi terhadap laporan, Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Asesmen dan Laporan Hasil Uji (LHU) dilakukan oleh Panitia Teknis   | <p>Panitia Teknis terdiri dari personel yang menguasai Sistem Manajemen Mutu (ISO 9001 atau sistem manajemen mutu lainnya) dan menguasai SNI (sesuai SNI 01-3751-2009)</p> <p>Cara pengambilan keputusan Panitia Teknis mengacu pada Prosedur LSPro</p>   |
| 2.   | Keputusan Sertifikasi   | Sesuai Prosedur LSPro   |
| <b>IV. LISENSI (Sesuai Prosedur LSPro)</b> |   |   |
| <b>V. SURVEILAN</b>                        |   |   |
| 1.   | <p>Penilaian (asesmen)</p> <p>Area yang diaudit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jika telah memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu</li> <li>• Jika belum memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu</li> </ul> | <p>Hanya pada titik kritis dalam proses produksi di pabrik berdasarkan standar HACCP dan regulasi pemerintah yang berlaku serta mempertimbangkan hasil surveilan dari Lembaga Sertifikasi Sistem manajemen Mutu</p> <p>Pengendalian Proses dan pengendalian Produk, Tinjauan Manajemen, Keluhan dan Kepuasan Pelanggan, Internal Audit, Pengendalian Produk Tidak sesuai, Evaluasi Data dan Tindakan Perbaikan sedangkan elemen lainnya dilakukan bergantian sehingga semua elemen terwakili selama periode sertifikasi. Serta mempertimbangkan hasil asesmen sebelumnya.</p> |
| 2.   | Surveilans produk   | LSPro melakukan inspeksi sampel dari pabrik dengan melakukan verifikasi hasil pengujian yang dilakukan oleh produsen dibawah kendali LSPro.   |
| 3.   | Pengujian contoh  | Sesuai aturan II.5 dan cara uji bagian I.9  |

Bekasi, 12 Agustus 2014

Disiapkan oleh,



( Winne Rian Zahedi )

Diketahui oleh,



(Dony Moehardono Donatianus )