

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	SELEKSI	
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"> • Bahan baku (sesuai SNI 3747:2009) • Hasil uji laboratorium sesuai dengan unjuk kerja dan petunjuk teknis
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) dan JUKNIS No 49/IAK/Per/9/2009 serta SNI 3738:2009
7.	Cara pengambilan contoh	Sesuai SNI 19-0428-1998, yaitu contoh diambil dari lot yang berbentuk curah yang telah dikemas dan diberi label.
8.	Jumlah contoh uji	Dalam setiap pengujian SNI diambil contoh uji sebanyak 3 (tiga) paket contoh sesuai ketentuan pengambilan contoh SNI kakao bubuk, dengan ketentuan 1 paket contoh disimpan untuk arsip laboratorium, dan 1 paket contoh diuji laboratorium.
9.	Cara pengujian	<p>Metode pengujian sesuai dengan SNI 3747:2009:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan contoh uji kimia 2. Keadaan (Bau, Rasa dan Warna) 3. Kadar lemak 4. Kadar air 5. Kehalusan 6. Kandungan kulit (shell) dihitung dari alkali free nib 7. Cemaran logam (Pb, Cd, Sn dan As) 8. Cemaran mikroba (Salmonella, Kapang dan Khamir)
10.	Laboratorium uji yang digunakan	<ol style="list-style-type: none"> a. Laboratorium uji independen yang telah akreditasi KAN dengan ruang lingkup semua parameter yang tercantum dalam I.9 atau, b. Laboratorium uji seperti pada poin a. diatas dengan penyaksian proses oleh LSPro atau, c. Laboratorium uji perusahaan yang telah memiliki akreditasi KAN (SNI 17025 atau ISO/IEC 17025) dengan ruang lingkup semua parameter yang tercantum dalam I.9 dengan aktivitas penyaksian proses oleh LSPro

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
II. DETERMINASI		
1.	Audit kecukupan: <ul style="list-style-type: none"> Jika telah memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu Jika belum memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu 	Perlu dilakukan Audit Kecukupan Harus dilakukan Audit Kecukupan, sesuai Prosedur LSPro.
2.	Audit Lapangan: <ul style="list-style-type: none"> Tim Asesor Area yang diaudit: <ul style="list-style-type: none"> Jika telah memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu Jika belum memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu Proses kritis yang harus diperhatikan Bahan Baku 	Sesuai dengan aturan dan prosedur LSPro, salah seorang dari Tim Asesor harus mempunyai pengalaman dibidangnya selama 1 (satu) tahun atau 5 (lima) kali pengalaman audit. Hanya pada titik kritis Keseluruhan bagian Fermentasi Biji Kakao, Roasting dan Alkalisasi Bungkil Bungkil kakao (cocoa press cake)
3.	Laporan asesmen	Sesuai Prosedur LSPro
4.	Pelaksanaan Pengambilan Contoh	Dilakukan oleh PPC sesuai Prosedur dan Instruksi kerja LSPro dan sesuai SNI yang dilengkapi dengan Rencana Pengambilan Contoh, Berita Acara Pengambilan Contoh dan Label Contoh. Contoh diambil di jalur produksi atau Gudang produksi.
5.	Pengujian Contoh Uji	Metode pengujian mengacu kepada I.9 Produk Kakao bubuk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi semua persyaratan pada butir 4 standar SNI 3747:2009 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
6.	Laporan Hasil Uji	Mencantumkan nilai hasil dan nilai kesesuaian dalam pemenuhan SNI baik dari syarat kimia dan syarat fisika.
III. KAJI ULANG DAN PENETAPAN		
1.	Evaluasi terhadap laporan, Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Asesmen dan Laporan Hasil Uji (LHU) dilakukan oleh Panitia Teknis	Panitia Teknis terdiri dari personel yang menguasai Sistem Manajemen Mutu (ISO 9001 atau sistem manajemen mutu lainnya) dan menguasai SNI (sesuai SNI 3747-2009) Cara pengambilan keputusan Panitia Teknis mengacu pada Prosedur LSPro
2.	Keputusan Sertifikasi	Sesuai Prosedur LSPro

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
IV.	LISENSI (Sesuai Prosedur LSPro)	
V.	SURVEILAN	
1.	Penilaian (asesmen) Area yang diaudit: <ul style="list-style-type: none"> Jika telah memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu Jika belum memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu 	Hanya pada titik kritis dalam proses produksi di pabrik sesuai dengan standar HACCP dan regulasi pemerintah yang berlaku serta mempertimbangkan hasil surveilan dari Lembaga Sertifikasi Sistem manajemen Mutu 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.
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.

Bekasi, 12 Agustus 2014

Disiapkan oleh,



(Winne Rian Zahedi)

Diketahui oleh,



(Dony Moehardono Donatianus)