

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	SELEKSI	
1.	Permohonan	Sesuai Persyaratan Permohonan yang tercantum dalam dokumen LSPro (Clien Application AF-080-Rx dan AF-021-Rx)
2.	Tipe Sertifikasi	5
3.	Menerapkan Sistem Manajemen Mutu (SMM)	SNI ISO 9001:2015 atau Sistem Manajemen Keamanan Pangan SNI ISO 22000:2009 atau revisinya atau sistem manajemen mutu lainnya yang diakui.
4.	Pengendalian mutu	<ul style="list-style-type: none"> Bahan baku (sesuai SNI 2973:2011) Hasil uji laboratorium sesuai dengan tingkat mutu unjuk kerja
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 SNI 2973:2011
7.	Jumlah dan cara pengambilan contoh	<p>Mengacu pada SNI 2973:2011 yaitu :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengambilan contoh diambil per merek Pengambilan contoh diambil berdasarkan pos tarif/harmonize System (HS) Code: <ul style="list-style-type: none"> Biskuit manis (Biskuit, Krekers, dan Pai) tidak mengandung kakao Biskuit manis (Biskuit, Krekers, dan Pai) mengandung kakao Wafer Biskuit (Biskuit, Krekers, dan Pai) tidak manis lainnya Biskuit (Biskuit, Krekers, dan Pai) lainnya Bila masing-masing HS Code memiliki banyak rasa (flavor) maka contoh diambil 1 rasa mewakili 5 rasa serta berlaku kelipatannya Untuk masing-masing tipe biskuit ini diambil contoh sebanyak 2 kg (1 kg untuk arsip dan 1 kg untuk pengujian di lab). <p>Note : Contoh produk uji harus dalam keadaan baik dan belum habis masa kadaluarsa produk.</p>
8.	Cara pengujian	<p>Metode pengujian produk sesuai SNI 2973:2011, yaitu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Persiapan contoh untuk <ul style="list-style-type: none"> Uji mikrobiologi Uji organoleptik Analisis Kimia Keadaan <ul style="list-style-type: none"> Bau, Rasa, Warna Kadar air Protein (N x 6,25) Asam lemak bebas (sebagai asam oleat)

		<ul style="list-style-type: none"> • Cemaran logam <ul style="list-style-type: none"> - Logam (Cd, Pb) - Penetapan (Sn, Hg) • Cemaran As • Cemaran Mikroba <ul style="list-style-type: none"> - Angka lempeng total - Coliform dan Eschericia coli, - Salmonella sp - Staphylococcus aureus - Bacillus cereus, - kapang dan khamir
--	--	---

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
9.	Laboratorium uji yang digunakan	a. Laboratorium uji independen yang telah ditunjuk oleh regulator dengan ruang lingkup parameter yang tercantum dalam I.8 (dengan catatan laboratorium uji yang ditunjuk harus sudah memperoleh akreditasi paling lambat 2 tahun dari penunjukan) atau, b. 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 penyaksian proses oleh LSPro.

II. DETERMINASI		
1.	Dokumen Kecukupan	<ul style="list-style-type: none"> • Administrasi melakukan pemeriksaan kelengkapan dan kebenaran dokumen SMM dan persyaratan lainnya yang tercantum dalam QF-093-Rx • Auditor melakukan review dan kecukupan terhadap dokumen yang disubmit sebelum melaksanakan audit lapangan
2.	Audit Lapangan: <ul style="list-style-type: none"> • Tim Auditor • 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 aturan dan Prosedur LSPro Salah seorang dari Tim Audit harus mempunyai pengalaman dibidang food & chemical selama 1 (satu) tahun atau pengalaman audit di food dan chemical. Apabila tidak memiliki pengalaman dibidangnya, maka auditor bisa didampingi oleh <i>expert</i> /tenaga ahli. Hanya pada titik kritis pada keseluruhan bagian Keseluruhan bagian Mengacu kepada standar HACCP (minimal sudah menerapkan)

		Produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak
3.	Laporan audit	Sesuai Prosedur LSPro
4.	Pelaksanaan Pengambilan Contoh	Dilakukan oleh PPC sesuai Prosedur dan Instruksi kerja LSPro dan sesuai SNI 2973:2011 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.8 Produk Biskuit, dinyatakan lulus uji apabila memenuhi semua persyaratan pada butir 5 standar SNI. Apabila dalam uji ulang salah satu syarat mutu tidak terpenuhi maka dilakukan uji ulang untuk parameter yang gagal tersebut. Jika uji ulang yang dilakukan tersebut masih belum memenuhi syarat maka produk dinyatakan tidak lulus, dan pihak pabrik harus memperbaiki proses sampai dengan pabrik siap dilakukan proses audit dan sampling kembali.
6.	Laporan Hasil Uji	Mencantumkan nilai hasil dan nilai kesesuaian dalam pemenuhan SNI baik dari syarat kimia dan syarat fisika.

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
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 2973-2011) Cara pengambilan keputusan Panitia Teknis mengacu pada Prosedur LSPro
2.	Keputusan Sertifikasi	Sesuai Prosedur LSPro
IV.	LISENSI (Sesuai Prosedur LSPro)	
V.	SURVEILAN	
1.	Penilaian (audit) 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 berdasarkan standar SNI 2973-2011, Permenperin No. 96/M-IND/PER/11/2015 serta mempertimbangkan hasil surveilan dari Lembaga Sertifikasi Sistem Management 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

IV.	LISENSI (Sesuai Prosedur LSPro)	
V.	SURVEILAN	
		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. dan cara uji bagian I.8

Jakarta, 17 Mei 2022

Disiapkan oleh,



(Winne Rian Zahedi)

Diketahui oleh,



(Dony Moehardono Donatianus)