



PT. TÜV NORD Indonesia

SKEMA SERTIFIKASI KOPI INSTAN SNI 2983:2014

Form Title : AF-125-R1
Revision No. : 1
Issue Date : 12.08.2014
Page : 1 of 5

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	SELEKSI	
1.	Permohonan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sesuai Persyaratan Permohonan yang tercantum dalam dokumen LSPro (Clien Application AF-080-Rx dan AF-021-R7 2. Beserta MD, Merek dan Logo Halal (jika ada)
2.	Tipe Sertifikasi	5
3.	Menerapkan Sistem Manajemen Mutu (SMM)	<p>SNI ISO 9001:20xx atau Sistem Manajemen Keamanan Pangan SNI ISO 22000:20xx atau sistem manajemen mutu lainnya yang diakui.</p> <p>Bagi yang menerapkan ISO 9001 harus menerapkan pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB), sesuai permenperin 75/M/IND/PER/7/2010 untuk produk dalam negeri atau GMP (Good Manufacturing Practices) untuk produk luar negeri.</p>
4.	Pengendalian mutu	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan baku (sesuai SNI 2893:2014) • 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 atau ketentuan perhitungan man/days audit mengacu pada IAF MD 5:2013
6.	Petugas Pengambil Contoh	Menguasai Cara Pengambilan Contoh berdasarkan SNI, JUKNIS No. 24/IA/PER/3/2015 dan mendapatkan surat tugas dari LSPro
7.	Jumlah & cara pengambilan contoh	<ul style="list-style-type: none"> • Pengambilan sample dilakukan pada masing-masing merek. • Pengambilan contoh dilakukan dialiran produksi atau gudang secara acak. • Pengambilan contoh jika memiliki 4 rasa maka diambil cukup untuk mewakili, begitu seterusnya untuk kelipatannya. • Contoh uji dikemas dalam kantong plastik dan di segel serta diberi label contoh uji. • Jumlah contoh diambil dua (2) paket contoh dengan jumlah contoh sebanyak dua (2) kg, dengan ketentuan: <ol style="list-style-type: none"> a. Satu (1) kg untuk arsip perusahaan. b. Satu (1) kg untuk diuji oleh laboratorium. <p>Sample arsip disimpan di pabrik, sampai SPPT SNI diterbitkan.</p>

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
8.	Cara pengujian	a. Sesuai lampiran Direktur Jendral Industri Agro b. Sesuai dengan SNI 2983:2014 lampiran A yaitu: <ul style="list-style-type: none"> • Preparasi contoh uji untuk (uji mikrobiologi, uji organoleptik dan uji kimia) • Uji Keadaan (bau dan warna) • Kadar air • Kadar Abu • Kafein • Otentisitas kopi (total glukosa dan total xylosa) • Kelarutan • Cemarkan logam (Pb, Cd, Sn, Hg) • Cemarkan arsen • Cemarkan mikroba • Okratoksin A
9.	Laboratorium uji yang digunakan	a. Laboratorium uji independen yang telah akreditasi KAN dan atau ditunjuk oleh regulator dengan ruang lingkup semua parameter yang tercantum dalam I.8 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.	Audit Kecukupan	Tim Auditor melakukan audit kecukupan dan kebenaran dokumen SMM atau SMKP dan jika tidak memenuhi persyaratan, perusahaan pemohon harus melakukan tindakan koreksi.
2.	Audit Lapangan: <ul style="list-style-type: none"> • Tim Asesor <ul style="list-style-type: none"> • Area yang diaudit: • Jika telah memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu (SMKP/Sistem Mutu Keamanan Pangan) 	Sesuai aturan dan Prosedur LSPro Auditor memastikan bahwa audit plan dan sampling plan sudah sesuai dengan SNI yang diajukan Salah seorang dari Tim Asesor harus mempunyai pengalaman dibidang food dan/atau chemical selama 1 (satu) tahun atau pengalaman audit di food dan/atau chemical. Apabila tidak memiliki pengalaman dibidangnya, maka auditor bisa didampingi oleh <i>expert</i> /tenaga ahli. Hanya pada titik kritis dalam proses produksi seperti proses design, proses produksi, pengendalian mutu produk, Proses pemisahan biji kopi tanpa dicampur bahan lain, Ekstraksi, Proses drying (spray, freeze dan fluidized) dan klausul lain apabila diperlukan. Dan

	<ul style="list-style-type: none"> • Jika belum memiliki Sertifikat (hanya menerapkan Sistem Manajemen Mutu/SMM atau SMKIP) • Jika telah memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu ISO 9001 • Bahan Baku 	<p>berdasarkan standar HACCP dan regulasi pemerintah yang berlaku serta mempertimbangkan hasil surveilan dari Lembaga Sertifikasi Sistem manajemen Mutu</p> <p>Dilakukan semua persyaratan ISO 9001 & ISO 22000</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> <p>Harus menerapkan pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB), sesuai Permenperin 75/M/IND/PER/7/2010 untuk produk lokal & GMP atau sejenisnya untuk produk import.</p> <p>Produk kopi berbentuk serbuk atau granula atau flake yang diperoleh dari proses pemisahan biji kopi tanpa dicampur dengan bahan lain.</p>
3.	Laporan asesmen	Sesuai Prosedur LSPro

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
4.	Pelaksanaan Pengambilan Contoh	<p>Dilakukan oleh PPC sesuai Prosedur dan Instruksi kerja LSPro dan sesuai SNI 2983-2014 yang dilengkapi dengan Rencana Pengambilan Contoh, Berita Acara Pengambilan Contoh dan Label Contoh.</p> <p>Contoh diambil di jalur produksi atau Gudang produksi.</p>
5.	Pengujian Contoh Uji	<ul style="list-style-type: none"> • Metode pengujian mengacu kepada I.8 Produk Kopi Instan, dinyatakan lulus uji apabila memenuhi semua persyaratan pada butir 8 standar SNI. • Apabila dari hasil pengujian contoh terdapat beberapa kriteria uji yang tidak memenuhi syarat mutu, dilakukan uji ulang hanya untuk kriteria dimaksud • Apabila dari hasil pengujian contoh ulang tidak memenuhi syarat mutu, maka dilakukan pengambilan contoh ulang ke pabrik
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 Keamanan Pangan SNI ISO 22000:2009 atau sistem manajemen mutu lainnya) dan menguasai SNI (sesuai SNI 2983-2014)

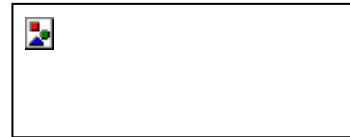
		Cara pengambilan keputusan Panitia Teknis mengacu pada Prosedur LSPro
2.	Keputusan Sertifikasi	Sesuai Prosedur LSPro
IV.	LISENSI (Sesuai Prosedur LSPro)	
V.	SURVEILAN	
1.	<p>Penilaian (asesmen)</p> <p>Area yang diaudit:</p> <ul style="list-style-type: none"> Jika telah memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu (SMKP/Sistem Mutu Keamanan Pangan) Jika belum memiliki Sertifikat (hanya menerapkan Sistem Manajemen Mutu/SMM atau SMKP) Jika telah memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu ISO 9001 	<p>Hanya pada titik kritis dalam proses produksi seperti proses design, proses produksi, pengendalian mutu produk, Proses pemisahan biji kopi tanpa dicampur bahan lain, Ekstraksi, Proses drying (spray, freeze dan fluidized) dan klausul lain apabila diperlukan. Dan berdasarkan standar HACCP dan regulasi pemerintah yang berlaku serta mempertimbangkan hasil surveilan dari Lembaga Sertifikasi Sistem manajemen Mutu</p> <p>Dilakukan semua persyaratan ISO 9001 & ISO 22000</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> <p>Harus menerapkan pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB), sesuai Permenperin 75/M/IND/PER/7/2010 untuk produk lokal & GMP atau sejenisnya untuk produk import.</p>
2.	Jumlah & cara pengambilan contoh	<ul style="list-style-type: none"> Pengambilan sample dilakukan pada masing-masing merek. Pengambilan contoh dilakukan dialiran produksi atau gudang secara acak. Pengambilan contoh jika memiliki 4 rasa maka diambil cukup untuk mewakili, begitu seterusnya untuk kelipatannya. Contoh uji dikemas dalam kantong plastik dan di segel serta diberi label contoh uji. Jumlah contoh diambil dua (2) paket contoh dengan jumlah contoh sebanyak dua (2) kg, dengan ketentuan: <ul style="list-style-type: none"> c. Satu (1) kg untuk arsip perusahaan. d. Satu (1) kg untuk diuji oleh laboratorium. <p>Sample arsip disimpan di pabrik, sampai SPPT SNI diterbitkan.</p>
3.	Pengujian contoh	Sesuai aturan II.5 dan cara uji bagian I.8

4.	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 Keamanan Pangan SNI ISO 22000:2009 atau sistem manajemen mutu lainnya) dan menguasai SNI (sesuai SNI 2983-2014) Cara pengambilan keputusan Panitia Teknis mengacu pada Prosedur LSPro
5.	Keputusan Surveillance	Sesuai prosedur LSPro

Jakarta, 02 June 2022

Disiapkan oleh,

Diketahui oleh,



(Winne Rian Zahedi)

(Dony Moehardono Donatianus)