

**Penerapan skema sertifikasi produk
Kakao Bubuk (15.05)**

bbkk.kemiperin.go.id

Daftar isi

- 1 Ruang lingkup
- 2 Acuan Normatif
- 3 Sistem sertifikasi
- 4 Definisi
- 5 Proses sertifikasi
- 6 Persyaratan umum sertifikasi
- 7 Sertifikat
- 8 Penggunaan Tanda SNI
- 9 Biaya

bbkk.kemenperin.go.id

Penerapan skema sertifikasi produk

Kakao Bubuk (15.05)

1 Ruang lingkup

Dokumen ini berlaku untuk Produk sub kategori bubuk kakao yaitu Bubuk Kakao (SNI 3747:2013)

2. Acuan Normatif :

2.1 Standar Produk yang diacu :

Kakao Bubuk	:	SNI 3747 : 2013
Biji Kakao	:	SNI 2323 : 2010
Biji Kopi	:	SNI 01 - 2907 - 2008
Kopi Bubuk	:	SNI 01 - 2907 - 2008
Teh Hitam	:	SNI 01 - 1902 - 2008

2.2 Regulasi Teknis yang diacu :

- 49/IAK/Per/9/2009 : Petunjuk Teknis Pelaksanaan Dan Pengawasan Pemberlakuan Standard Nasional Indonesia Kakao Bubuk Secara Wajib (SNI 01-3747-1995 atau revisinya
- 157/M-IND/PER/10/2009 : Perubahan atas peraturan Menteri Perindustrian Nomor 45/M-IND/PER/5/2009 tentang Pemberlakuan Standard Nasional Indonesia (SNI) Kakao Bubuk Secara Wajib
- Peraturan Menteri Kesehatan No 722/MENKES/PER/IX/1988, Tentang Bahan Tambahan Makanan atau revisinya
- Peraturan menteri Perindustrian Republik Indonesian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practise)
- Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No HK.00.05.52.4040 tahun 2006 tentang Kategori Pangan
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No HK.00.06.1.52.4011 tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Kimia dalam Makanan

3. Sistem sertifikasi

Menerapkan sistem sertifikasi tipe 5, yang terdiri dari tahapan seleksi, determinasi (asesmen proses produk dan sistem manajemen), tinjauan, keputusan, penetapan dan survailen.

4. Definisi

Kakao Bubuk adalah produk yang diperoleh dari bungkil kakao yang diubah bentuknya menjadi bubuk

Bungkil Kakao (Cocoa Cake) adalah produk kakao yang diperoleh dari pemisahan sebahagian lemak dari keping biji kakao atau kakao massa

Kakao Massa produk berupa pasta yang diperoleh dari keping biji kakao melalui penggilingan tanpa menghilangkan kandungan lemaknya

Keping biji kakao (cocoa nibs) adalah biji tanaman kakao yang telah dihilangkan kulitnya

5. Proses sertifikasi

- a. Permohonan sertifikasi
- b. Evaluasi awal pabrikan (asesmen proses produksi dan sistem manajemen)
- c. Tinjauan hasil evaluasi dan persetujuan sertifikasi
- d. Tindak lanjut evaluasi

6. Persyaratan umum sertifikasi

A Seleksi

Pemohon mengajukan surat permohonan kepada Lembaga Sertifikasi Produk (LSPro), dengan disertai seperangkat dokumen permohonan, yaitu:

- Surat permohonan sertifikasi
(F 9.1-01-01)
- Daftar isian permohonan sertifikasi
(F 9.1-01-02)
- Pedoman mutu, diagram alir proses produksi, daftar induk dokumen dibuat dalam Bahasa Indonesia
- Surat perjanjian LSPro dan pemohon
(F 6.1-01-01)

- Dokumen legal perusahaan terdiri dari :
 1. Ijin usaha industri/TDI
 2. Akta pendirian produsen
 3. Surat penunjukan importir dari produsen luar negeri
 4. SIUP dan API Importir/IP
 5. Sertifikat merk atau surat pendaftaran merk yang diterbitkan oleh Ditjen HKI. Surat pendaftaran merk hanya dapat digunakan selama 3 (tiga) tahun sejak tanggal diterbitkan.

- Dokumen Legal dari perusahaan luar negeri harus diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia oleh penerjemah tersumpah

II. Desain produk yang diminta untuk sertifikasi

- a. Deskripsi detil mengenai produk, misal: sampel produk, desain produk, foto produk, nomor katalog, tipe, warna, atau identifikasi deskripsi produk lainnya;
- b. Produk didefinisikan sebagai satu tipe berdasarkan jenis produk yang sama termasuk material yang sama, fungsi dan konstruksi yang serupa;
- c. Produk dengan tipe yang sama dan produsen yang sama tetapi dari pabrik yang berbeda, didefinisikan sebagai pemohon sertifikasi yang berbeda;
- d. SNI yang akan digunakan sebagai persyaratan sertifikasi produk yaitu kakao bubuk
- e. Regulasi teknis yang relevan (misal SK Kemenperind tentang pemberlakuan wajib penerapan SNI beserta petunjuk teknisnya)

III. Kelengkapan dokumen lainnya

- a. Bagan/diagram proses produksi produk;
- b. Daftar material kritis;
- c. Deskripsi perbedaan antara tipe yang berbeda dari produk dalam satu permohonan yang sama;
- d. Dokumentasi mutu yang terkait proses produksi;
- e. Sertifikat dan laporan sistem manajemen yang relevan (jika terdapat pembuktian pihak ketiga);
- f. Dokumen yang diperlukan lainnya

LSPro harus membuat kontrak sertifikasi yang memuat perjanjian hukum yang mengikat antara LSPro dengan klien, dan berlaku pada saat klien mengajukan sertifikasi ke LSPro. Di samping itu, kontrak sertifikasi mengatur hak dan kewajiban LSPro dan Klien selama masa permohonan dan sertifikasi berjalan.

V. Kualifikasi personal

Personal yang ditunjuk sebagai tim evaluasi, harus memiliki kualifikasi yaitu:

- a. Personal dengan latar belakang pendidikan D3/S1 yang sesuai dengan karakteristik produk diantaranya produk kakao bubuk , teh hitam dan kopi
- b. Atau Memiliki pengalaman kerja pada bagian proses produksi untuk produk kakao bubuk atau sejenis minimal 2 tahun;
- c. Memahami proses produksi untuk produk kakao bubuk, atau sejenis dan sistem manajemen serta proses bisnis yang dimiliki klien;
- d. Memiliki pengalaman audit (penjenjangan auditor mengikuti prosedur LSPro).
- e. Memahami prosedur atau instruksi kerja yang dimiliki LSPro terkait proses evaluasi

Petugas Pengambil Contoh, personal yang ditugaskan minimal harus memenuhi kualifikasi:

- a. Telah memiliki sertifikat pelatihan pengambilan contoh untuk produk kakao bubuk
- b. Memiliki pengalaman pengambilan contoh untuk produk kakao bubuk;
- c. Memahami prosedur atau instruksi kerja yang dimiliki LSPro terkait pengambilan contoh.

PPC dapat dirangkap oleh personal evaluasi jika telah memenuhi kualifikasi sebagai seorang PPC atau LSPro dapat menugaskan personal PPC tersendiri.

Tahapan tinjauan dan pengambilan keputusan harus dilakukan oleh personal yang memahami persyaratan dan proses sertifikasi. Personal yang melakukan tinjauan atau pengambilan keputusan, tidak boleh dilakukan oleh personal yang melakukan kegiatan evaluasi. Kegiatan tinjauan dan pengambilan keputusan sertifikasi, dapat dilakukan oleh personal/tim yang sama.

VI. Frekuensi pengambilan sampel

Contoh diambil untuk masing-masing tipe sesuai dengan yang diajukan dalam proses sertifikasi. Contoh diambil dari aliran produksi atau gudang produksi

- a. Jumlah contoh yang diambil adalah sebagai berikut : Contoh yang diambil dalam 3 paket/kantong (2 paket di kirim ke Lab. Uji dan 1 paket di tinggal di perusahaan sebagai arsip jika nanti diperlukan)

- b. Jumlah contoh yang diambil adalah sebagai berikut :

1. Pengambilan contoh diakhir produksi (diproses)

Caranya :

Contoh diambil sebanyak 3 kg berdasarkan kebutuhan pengujian kakao bubuk sesuai banyaknya parameter yang tersebut di SNI kakao bubuk ,cara uji klausal 6.A.1 sampai dengan 6.A.9

Ambil contoh dengan menggunakan sekop pada ban berjalan atau corong setiap 10 menit, dan tempatkan contoh dalam kantong plastik, sampai diperoleh contoh kira-kira 6 sampai 8 kg

Contoh/produk yang diambil dijadikan timbunan, dan kemudian timbunan diratakan dengan kayu, kemudian dibagi menjadi 4 bagian sama rata.

Ambil 2 bagian yang berhadapan, kemudian aduk dan buat timbunan baru, lalu diratakan dan selanjutnya dibagi 4 bagian dan ambil 2 bagian berhadapan .

Kemudian aduk contoh yang diambil aduk sampai homogen dan bagi menjadi 3 bagian sama rata kira-kira masing-masing 1kg

Dari masing-masing contoh masukkan dalam kantong plastik dan ditutup rapat, bila perlu menggunakan lakban.

Masing-masing kantong tersebut, diberi segel, label dan diidentifikasi tentang tanggal pengambilan contoh, nama petugas dan keterangan lainnya sesuai ketentuan yang berlaku.

Dan kantong contoh bahan/ produk diberikan kepada:

Kantong 1 untuk ditinggal di perusahaan sebagai arsip

Kantong 2 dan 3 dibawa petugas pengambil contoh sebagai contoh uji yang diserahkan ke laboratorium uji.

2. Pengambilan contoh di gudang

Caranya :

Contoh yang diambil sejumlah 3 kg , berdasarkan kebutuhan pengujian kakao bubuk sesuai banyaknya parameter yang tersebut di SNI Kakao bubuk , cara uji klausal 6.A.1 sampai dengan 6.A.9

Untuk contoh di gudang, pengambilan berdasarkan jumlah contoh yang ada dan diambil secara acak::

s/d 1000 kantong diambil 10 kantong

1001 s/d 10000 kantong diambil 10-20 kantong

Lebih dari 10,000 kantong diambil 20-30 kantong

Dari contoh yang sudah diambil tersebut diatas ambil contoh dengan menggunakan tombak pada setiap karung atau kemasan pada beberapa titik, bagian atas, tengah dan bawah dan tempatkan contoh dalam kantong plastik.

Lakukan pada beberapa karung/ kemasan sampai diperoleh contoh kira-kira 6 sampai 8 kg.

Contoh/produk yang diambil dijadikan timbunan, dan kemudian timbunan diratakan dengan kayu, kemudian dibagi menjadi 4 bagian sama rata.

Ambil 2 bagian yang berhadapan, kemudian aduk dan buat timbunan baru, lalu diratakan dan selanjutnya dibagi 4 bagian dan ambil 2 bagian berhadapan.

Kemudian aduk contoh yang diambil aduk sampai homogen dan bagi menjadi 3 bagian sama rata kira-kira masing-masing 1 kg

Dari masing-masing contoh masukkan dalam kantong plastik dan ditutup rapat, bila perlu menggunakan lakban.

Masing-masing kantong tersebut, diberi segel, label dan diidentifikasi tentang tanggal pengambilan contoh, nama petugas dan keterangan lainnya sesuai ketentuan yang berlaku.

Dan kantong contoh bahan/ produk diberikan kepada:

Kantong 1 untuk ditinggal di perusahaan sebagai arsip

Kantong 2 dan 3 dibawa petugas pengambil contoh sebagai contoh uji yang diserahkan ke laboratorium uji.

Metode pengambilan sampel dilakukan dengan acak, yang menunjukkan bahwa sampel diambil dalam jumlah yang representatif dan mewakili dalam jumlah kapasitas produksi.

Jumlah sampel yang telah ditentukan oleh PPC, selanjutnya menugaskan pemohon untuk mengirimkan sampel tersebut untuk pengujian sesuai dengan persyaratan lembaga sertifikasi dan bertanggung jawab atas sampelnya.

VII. Pengujian sampel

a. Standar pengujian

Sesuai dengan : SNI kakao bubuk (SNI:3747:2013)

b. Metode pengujian

Pengujian dilakukan sesuai dengan SNI Kakao Bubuk (SNI:3747:2013) yang ditetapkan didalam klausul 6 antara lain :

6.A.1 Persiapan contoh uji

6.A.2 Cara Uji Keadaan

6.A.2.1 Cara Uji bau

6.A.2.2 Cara uji rasa

6.A.2.3 Cara uji warna

6.A.3 Cara uji kehalusan

6.A.4 Cara uji kulit (shell) dihitung dari bahan kering bebas lemak

- 6.A.5 Cara uji Kadar Air
- 6.A.6 Cara uji Kadar Lemak
- 6.A.7 Cara uji Cemaran Logam
 - 6.A.7.1 Cara uji Timbal (Pb), Kadmium (Cd)
 - 6. A.7.2 Cara uji Timah (Sn)
 - 6.A.7.3 Uji Merkuri (Hg)
- 6.A.8 Cara uji Cemaran Arsen (As)
- 6.A.9 Cara uji Cemaran Mikroba
 - 6.A.9.2. Cara uji Angka Lempeng Total
 - 6.A.9.3 Cara uji Echerichia coli
 - 6.A.9.4 Cara uji Salmonella
 - 6.A.9.5 Cara uji Kapang, dan uji Khamir

B Determinasi

LSPro akan melakukan inspeksi awal pabrik, yang harus mencakup penilaian kemampuan pengendalian mutu produk di pabrik dan pemeriksaan konsistensi produk. Kegiatan inspeksi pabrik dilakukan dengan menilai proses produksi dan sistem manajemen yang dimiliki pabrik.

Penentuan waktu inspeksi awal pabrik dilakukan jika LSPro telah memiliki seluruh data dan informasi awal yang dibutuhkan dari pemohon.

Durasi inspeksi pabrik harus ditentukan oleh jumlah tipe produk yang akan disertifikasi dan dengan pertimbangan skala pabrik. Secara normal, untuk kegiatan sertifikasi awal dibutuhkan minimal 3 orang per-hari untuk setiap pabrik.

I. Audit Kecukupan

Dilakukan audit dokumen dengan melakukan pemeriksaan kesesuaian dokumen permohonan disesuaikan acuan standar yang digunakan SNI 3747 : 2013 Kakao Bubuk

II. Asesmen proses produksi

Konsistensi produk yang diajukan untuk sertifikasi harus diperiksa di lokasi produksi. Penilaian asesmen produksi dilakukan untuk memverifikasi:

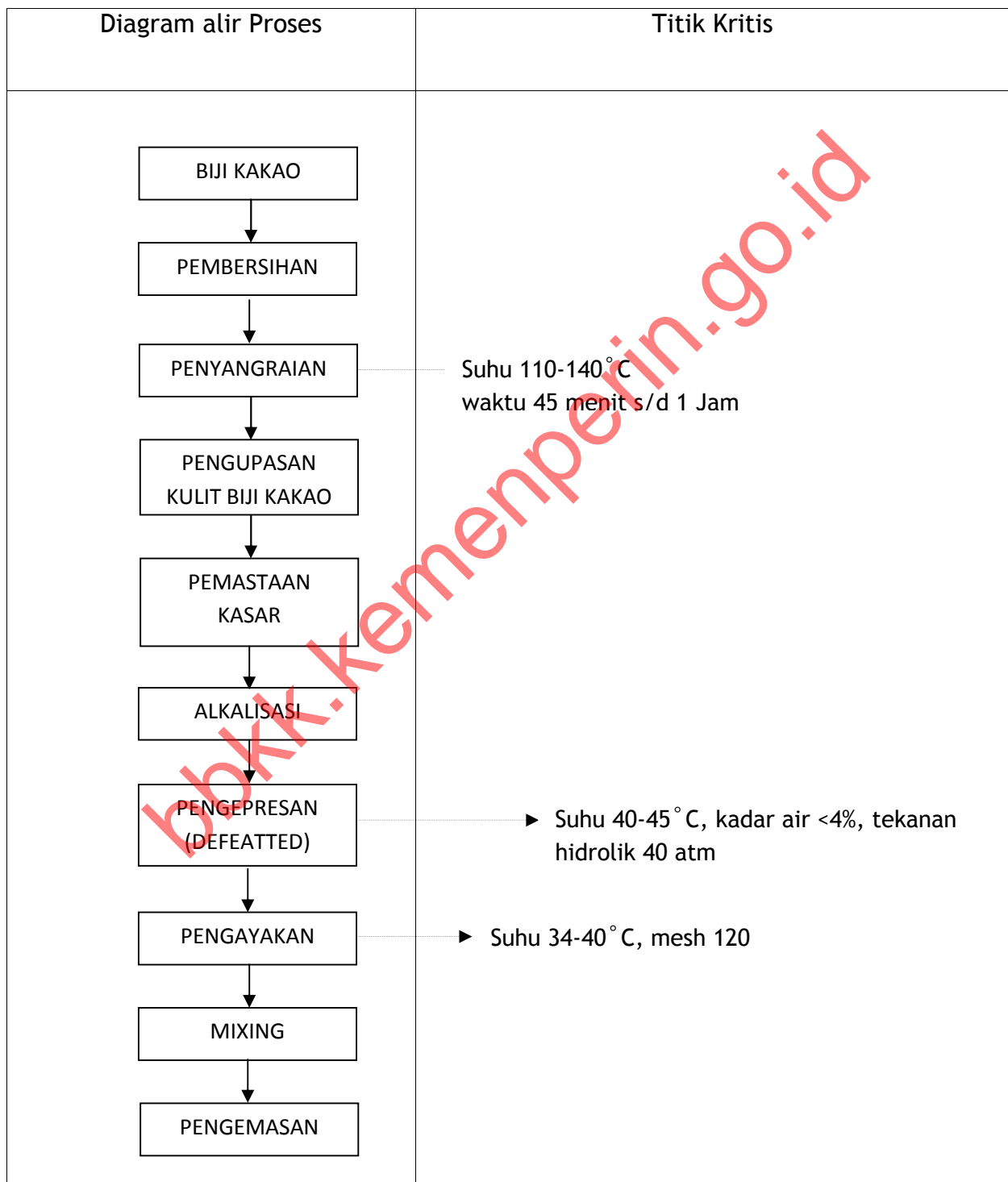
- a. Fasilitas, peralatan, personal dan prosedur yang digunakan pada proses produksi;
- b. Kemampuan dan kompetensi untuk memantau, mengukur dan menguji produk sebelum dan setelah produksi;

- c. Sampling dan pengujian yang dilakukan oleh pabrik untuk memelihara konsistensi produk;
- d. Pengambilan sampel oleh tim evaluasi;
- e. Pengendalian mutu produk dari mulai penerimaan material input, pengolahan proses material sampai produk jadi; dan
- f. Kemampuan pabrik untuk mengidentifikasi dan memisahkan produk yang tidak sesuai.

bbkk.kemampuan.go.id

- g. Di samping itu, tim evaluasi juga melakukan asesmen produksi pada titik kritis, Sesuai dengan tahapan produksi

Tahapan Proses Produksi Kakao Bubuk dan Titik Kritis yang perlu diperhatikan pada saat audit Komoditi Kakao bubuk



Proses Pengemasan ...

Witness di laboratorium uji pabrik, jika perlu, dapat dilakukan untuk mengkonfirmasi kesesuaian produk dengan persyaratan SNI selama dilakukan inspeksi pabrik (QC dan QA).

III. Audit sistem manajemen

- A. Audit sistem manajemen dilakukan terhadap seluruh elemen dari SNI ISO 9001:2008 atau sistem manajemen mutu lain yang diakui untuk perusahaan yang belum memperoleh sertifikasi SMM
- B. Bagi perusahaan yang telah memperoleh sertifikasi SMM, maka Tim evaluasi akan melakukan audit sistem manajemen terhadap penerapan sistem manajemen yang telah dilakukan oleh pabrik, diantaranya:
 - Prosedur proses produksi (pengendalian mutu, sumber daya produksi dan kompetensi personal);
 - Pengendalian dokumen dan rekaman terkait dengan proses produksi dan kesesuaian produk;
 - Sertifikat disertai lingkup sertifikasi dan laporan audit sistem manajemen (jika telah mendapatkan pengakuan dari pihak ketiga);
 - Audit internal dan kaji ulang manajemen;
 - Prosedur dan rekaman terkait untuk produk yang tidak sesuai, tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan;
 - Identifikasi produk meliputi penandaan dan pemasaran produk yang sesuai persyaratan dengan persyaratan sertifikasi dan perjanjian lisensi (untuk kegiatan sertifikasi awal, dapat dilakukan verifikasi terhadap contoh desain penandaan tanda kesesuaian pada produk atau kemasan produk).

Jika ditemukan ketidaksesuaian pada saat dilakukan inspeksi pabrik, maka penyelesaian tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan harus dilakukan sesuai prosedur LSPro, seperti :

- a. Kategori 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
- b. Kategori minor, apabila terdapat inkonsistensi dalam menerapkan sistem manajemen mutu maka diberi waktu 2 (dua) bulan untuk melakukan perbaikan.

III. Kegiatan pengujian

Dalam melakukan kegiatan sertifikasi, LSPro dapat menggunakan lembaga penilaian kesesuaian dengan memperhatikan bahwa kegiatan:

- Pengujian harus dilakukan oleh laboratorium pengujian yang telah diakreditasi KAN atau keberterimaan di tingkat regional atau internasional untuk ISO/IEC 17025 dan sesuai dengan ruang lingkup sertifikasi;
- Inspeksi harus dilakukan oleh lembaga inspeksi yang telah diakreditasi KAN atau keberterimaan di tingkat regional atau internasional untuk ISO/IEC 17020 dan sesuai dengan ruang lingkup sertifikasi;
- Sertifikasi harus dilakukan oleh lembaga sertifikasi yang telah diakreditasi KAN atau keberterimaan di tingkat regional atau internasional untuk ISO/IEC 17021 dan sesuai dengan ruang lingkup sertifikasi;
- Jika LPK belum diakreditasi, maka akan dilakukan verifikasi oleh asesor KAN;
- Jika LSPro menggunakan laboratorium pengujian yang dimiliki oleh pabrik, maka harus dilakukan *witness* atau penyaksian pengujian terhadap sampel dari klien yang sama atau klien lainnya;
- Penggunaan LPK alih daya/subkontrak harus mendapatkan persetujuan dari klien.

Jika pada saat mengajukan permohonan, pemohon telah membawa hasil penilaian kesesuaian (misalnya laporan hasil uji atau sertifikat sistem manajemen), maka hasil penilaian kesesuaian tersebut dapat menjadi pertimbangan LSPro untuk dilakukan verifikasi pada saat dilakukan evaluasi awal pabrik.

IV. Laporan evaluasi

Setelah dilakukan evaluasi awal pabrik, maka tim evaluasi harus membuat laporan lengkap terkait hasil evaluasi yang dilengkapi dengan dokumen pendukung, minimal informasi tersebut mencakup:

- a. Hasil evaluasi awal (pengujian, inspeksi atau pemeriksaan desain) berdasarkan hasil penilaian kesesuaian yang disampaikan pemohon;
- b. Hasil asesmen terhadap proses produksi disertai hasil penilaian kesesuaian yang dilakukan oleh LSPro (hasil pengujian dari sampel produk yang diambil oleh LSPro);
- c. Hasil verifikasi terhadap titik kritis asesmen proses produksi dan audit sistem manajemen;
- d. Tindak lanjut klien (jika ditemukan ketidaksesuaian).

Laporan evaluasi awal pabrik harus disampaikan dalam waktu 7 hari kerja setelah dilakukan evaluasi. Waktu ini dihitung mulai saat tim evaluasi menyelesaikan evaluasi dan laporan lengkap terkait penyelesaian tindakan perbaikan dari pabrik (jika ada), maka tim evaluasi harus menyampaikan laporan verifikasi maksimal 5 hari setelah menerima laporan tindakan perbaikan ketidaksesuaian dari pabrik .

Tindak lanjut evaluasi dapat juga berupa penilaian ulang atau evaluasi lanjutan, dengan tujuan untuk memverifikasi jika terdapat tindakan perbaikan yang membutuhkan evaluasi khususnya terkait kemampuan pengendalian mutu pabrik dan pemeriksaan konsistensi produk bersertifikat, serta jika diperlukan, sampel dapat diambil kembali dan diuji di laboratorium pengujian.

Jika ada satu atau lebih parameter yang tidak memenuhi persyaratan SNI, maka atas permintaan LSPro dilakukan uji ulang untuk parameter tersebut terhadap arsip contoh uji yang ada di pabrik.

Jika hasil uji terhadap arsip contoh pabrik tersebut tidak memenuhi persyaratan SNI, maka LSPro memberitahukan perusahaan untuk melakukan tindakan koreksi maksimal 2 (dua) bulan untuk parameter terkait sebelum dilakukan pengambilan contoh dan pengujian ulang untuk semua parameter SNI.

Jika hasil uji ulang tidak memenuhi persyaratan maka permohonan dinyatakan ditolak.

C Tinjauan (*review*)

Setelah seluruh kegiatan evaluasi telah selesai dilakukan, maka LSPro melakukan tahapan tinjauan terhadap seluruh laporan hasil evaluasi termasuk laporan hasil pengujian terhadap sampel produk. Aturan detil terkait tahapan tinjauan dilakukan sesuai dengan prosedur LSPro.

D Pengambilan keputusan

Tahapan pengambilan keputusan dapat dilakukan secara bersamaan, dilakukan oleh personal yang memiliki kompetensi Sistem Manajemen Mutu dan menguasai SNI terkait Personel atau tim yang ditugaskan untuk melakukan keputusan sertifikasi, dipastikan tidak terlibat dalam kegiatan konsultasi dan evaluasi.

E Penetapan

Setelah terdapat keputusan sertifikasi, maka LSPro menindaklanjuti keputusan tersebut dengan menerbitkan sertifikat yang berisi pernyataan kesesuaian terhadap **SNI Kakao Bubuk (SNI: 3747:2013)**

F Survailen

Survailen sebagai bagian dari pemeliharaan sertifikat termasuk penggunaan tanda SNI, bertujuan untuk memastikan konsistensi produk terhadap persyaratan SNI kakao Bubuk (SNI:3747:2013).Survailen juga merupakan bagian dari tindak lanjut dari kegiatan evaluasi

terdahulu, harus dilakukan minimal 1 kali dalam setahun, atau 12 bulan setelah sertifikat diberikan.

Frekuensi survailen harus ditingkatkan dalam setiap keadaan berikut:

- a. Produk bersertifikat memiliki masalah yang serius terkait mutu produk.
- b. LSPro memiliki alasan yang cukup untuk mempertanyakan kesesuaian produk bersertifikat dengan persyaratan standar keselamatan.
- c. Informasi yang cukup menunjukkan bahwa konsistensi produk bersertifikat mungkin terpengaruh karena perubahan struktur organisasi, kondisi produksi dan sistem mutu produsen dan/atau pabrik.

Di samping itu, frekuensi survailen dapat ditentukan dari hasil asesmen sebelumnya. Untuk temuan pada sistem manajemen, survailen bisa dilakukan lebih sering hingga level keyakinan yang diinginkan kembali tercapai.

Aktivitas survailen mencakup semua lokasi dimana kegiatan proses produksi terjadi mencakup satu atau lebih hal-hal berikut :

- i. Inspeksi sampel produk diambil apakah dari titik produksi, dari pasar atau keduanya untuk kesesuaian dengan tipe yang disertifikasi;
- ii. Pengujian produk diambil apakah dari titik produksi, pasar atau keduanya, untuk melihat apakah memenuhi dengan persyaratan spesifik produk;
- iii. Asesmen proses produksi dan audit sistem manajemen, termasuk pengecekan rekaman kualitas terkait proses produksi.

LSPro harus menginformasikan secara resmi hasil dari survailen kepada klien. Jika pada survailen ditemukan ketidaksesuaian dengan persyaratan sertifikasi yang tidak bisa diperbaiki dengan segera oleh klien, LSPro harus mempertimbangkan tindakan apa yang akan diambil.

Jika diperlukan pada saat kegiatan survailen, produk bersertifikat sebaiknya disampel dan diuji. Sampel harus diambil secara acak dari produk yang sesuai dari pabrik (termasuk dari jalur produksi, persediaan dan pasar). Jumlah sampel harus sama dengan yang pada saat kegiatan sertifikasi awal..

Pengujian sampel harus diselesaikan oleh laboratorium uji yang ditunjuk oleh lembaga sertifikasi dalam waktu **30 hari kerja**

LSPro mempersyaratkan supaya klien memelihara rekaman terhadap setiap keluhan yang terkait dengan persyaratan sertifikasi dan dokumen tindakan perbaikan yang diambil. Jika produk yang tidak sesuai telah dilepaskan ke pasar, LSPro harus mewajibkan klien

tersertifikasi untuk menginformasikan kepada instansi teknis terkait dan LSPro sehingga bisa disepakati tindakan apa yang akan diambil.

Jika hasil dari kegiatan survailen gagal, maka LSPro harus segera menginformasikan kepada BSN dan selanjutnya BSN akan dilakukan pembekuan dan pencabutan lisensi sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Tahapan pembekuan dan/atau pencabutan lisensi penggunaan tanda SNI juga dapat dilakukan jika diperoleh data hasil pengujian sampel yang tidak sesuai dengan persyaratan SNI, yang dilakukan antara kegiatan proses sertifikasi awal dan survailen.

Berdasarkan hasil rapat Review yang menyatakan memenuhi persyaratan, LSPro menerbitkan surat keterangan yang menyatakan hasil kekonsistenan perusahaan dalam penerapan standar produk dan acuan system manajemen yang digunakan

G Perubahan persyaratan sertifikasi

I. Jika terdapat perubahan SNI

- a. LSPro wajib menginformasikan kepada seluruh klien dan memberikan masa transisi, untuk selanjutnya dilakukan verifikasi (dapat melalui audit khusus ataupun dilakukan bersamaan dengan survailen).
- b. Masa transisi perubahan tersebut berdasarkan peraturan yang berlaku.
- c. LSPro menerbitkan revisi sertifikat kesesuaian untuk disampaikan kepada BSN.

II. Jika perubahan berasal dari klien

- a. Klien wajib menginformasikan tanpa menunda, apabila ada perubahan (modifikasi produk, proses produksi) yang mempengaruhi kesesuaian produk kepada LSPro.
- b. LSPro akan melakukan verifikasi untuk memastikan kesesuaian produk terhadap perubahan tersebut (dapat melalui audit khusus ataupun dilakukan bersamaan dengan survailen)
- c. Produk yang belum diverifikasi LSPro dilarang untuk diedarkan di pasar

III. Jika terdapat perubahan persyaratan sertifikasi oleh LSPro

LSPro segera menginformasikan perubahan persyaratan sertifikasi (misalnya perubahan prosedur ataupun biaya) kepada klien.

7. Sertifikat

Informasi yang tercantum dalam sertifikat kesesuaian, minimal mencakup:

- a. Nomor sertifikat atau identifikasi unik lainnya;
- b. Nama skema sertifikasi Kakao Bubuk ;

- c. Nama dan alamat lembaga sertifikasi produk;
- d. Nama dan alamat klien (pemegang sertifikat);
- e. Pernyataan kesesuaian, yang terdiri dari:
 - i. nama dan identifikasi Kakao Bubuk ;
 - ii. SNI3747:2013 *JUDUL Kakao bubuk* ;
 - iii. Lokasi produksi (pabrik) dan penilaian detil lainnya sebagai contoh sistem mutu yang diterapkan atau inspeksi pabrik.
- f. Logo akreditasi (terdiri dari logo badan akreditasi dan nomor LSPro)
- g. Tanggal berakhir sertifikat(jika diperlukan);
- h. Tanggal penerbitan sertifikat;
- i. Tanda tangan dari personal yang bertanggung jawab dari LSPro.

Tata waktu dari tinjauan hingga penerbitan sertifikat, sesuai dengan prosedur LSPro.

8 Penggunaan tanda SNI

Penerbitan perjanjian lisensi penggunaan tanda SNI akan diberikan oleh BSN berdasarkan sertifikat kesesuaian yang diterbitkan oleh LSPro. Penerbitan perjanjian lisensi dan masa berlaku penggunaan tanda SNI ditentukan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

9 Biaya

Pembiayaan terkait kegiatan sertifikasi produk dapat dilihat di website BBKK dan menghubungi bagian Kerjasama di BBKK