1. Acuan

a. SNI 2973:2011, Biskuit
b. SNI 19-0428-1998, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan
c. Permenperin Nomor 60/M-IND/PER/7/2015, Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia Biskuit Secara Wajib
d. Permenperin Nomor 96/M-IND/PER/11/2015, Perubahan Atas Permenperin Nomor 60/M-IND/PER/2015 Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia Biskuit Secara Wajib
e. Permenperin Nomor 07/M-IND/PER/1/2016, Lembaga Penilai Kesesuaian Dalam Rangka Pemberlakuan dan Pengawasan Standar Nasional Indonesia Biskuit Secara Wajib
f. PP Nomor 28 Tahun 2004, Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
g. Permenperin Nomor 75/M-IND/PER/7/2010, Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.

2. Tata Cara Sertifikasi Produk (SERTIFIKAT SNI) Biskuit

I	SELEKSI		
1.	Permohonan	Dokumen permohonan terdiri dari: a. Akte Perusahaan b. Izin Usaha Industri (IUI) c. Surat Izin Merk Dagang/Surat Pendaftaran Merk Dagang d. Pengendalian Mutu Produk *e.* Bagan Organisasi Perusahaan f. Biodata Wakil Manajemen Mutu g. Pengendalian Mutu Bahan Baku/Bahan Penolong, Proses Produksi dan Pengendalian Mutu selama Proses, Peralatan Produksi, Peralatan Inspeksi/Pengujian (*terlampir dalam daftar isian)* h. Bagan/peta Proses Produksi i. Pedoman Mutu (bagi perusahaan yang menggunakan Pernyataan Kesesuaian) (**sesuai Standar SNI ISO 9001:2015**) j. Daftar Dokumentasi Sistem Manajemen Mutu k. Ilustrasi dan Cara Pembubuhan Tanda SNI l. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) (Perusahaan/bukan perorangan). m. Untuk hak merk yang tidak dimiliki oleh perusahaan tetapi dimiliki oleh yang lain harus menyertakan surat kuasa dari pemilik merek perusahaan pemohon SERTIFIKAT SNI n. Surat Pernyataan menggunakan Sistem Manajemen Mutu sesuai **SNI ISO 9001:2015.**	
2.	Tipe Sertifikasi	Sertifikasi **Tipe 5**	
3.	Sistem Manajemen Mutu yang diterapkan	SNI ISO 9001:2015 / Revisinya atau sistem lain yang diakui	
4.	Durasi Audit	Mengacu pada IAF MD 5:2013, stage 1+ stage 2 selama 2,5 hari	
5.	Petugas Pengambil Contoh	a. Memenuhi Kualifikasi personil PPC (sesuai Dokumen LSPr/DP-6.1.1) b. Menguasai Cara Pengambilan Contoh yang tercantum dalam SNI **19- 0428-1998**, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan c. Memahami cara pengemasan contoh	
6.	Lokasi Pengambilan Contoh	a. Asesmen awal dilakukan di Pabrik b. Survailen dilakukan di pabrik atau di pasar	
7.	Cara Pengambilan Contoh	Sesuai dengan **SNI 19-0428-1998**, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan	TK

8.	Jumlah Contoh	Sesuai dengan **SNI 19-0428-1998**, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan: *Contoh yang diambil 2 paket (1 contoh untuk dikirim ke Lab. Penguji dan 1 contoh sebagai arsip perusahaan)*	
9.	Cara Pengujian	Sesuai dengan SNI 2973:2011, Biskuit	
10.	Laboratorium Penguji yang digunakan	Laboratorium Subkontrak : Laboratorium Penguji Baristand Industri Pontianak, Laboratorium Penguji Balai Besar Industri Agro, dan Laboratorium Penguji PT. Saraswanti Indogenetech.	
II	**DETERMINASI**		
1.	Audit Kecukupan :		
	a. Jika telah memiliki Sertifikat SMM yang telah diakreditasi oleh KAN atau MRA	Tidak perlu dilakukan Audit Kecukupan	
	b. Jika menerapkan Sistem Manajemen Mutu tanpa sertifikat (Pernyataan Diri) atau belum/tidak diakreditasi KAN	Harus dilakukan Audit Kecukupan sesuai Prosedur LSPro Borneo Pontianak (untuk sertifikasi awal)	
2.	Audit Lapangan :		
	c. Tim Auditor	a. Evaluator minimal memenuhi kualifikasi sesuai Dokumen DP-ITG-7.2.1 Daftar Kualifikasi Personil. b. Salah seorang dari tim evaluator harus mempunyai latar belakang Sains, memiliki pengalaman audit atau pelatihan dan kompetensi yang relevan dengan lingkup yang di audit	
	▪ Area yang diaudit :	a. Audit kesesuaian proses produksi dilakulan terhadap seluruh elemen dari SNI ISO 9001:2015 atau sistem manajemen mutu lain yang diakui untuk perusahaan yang belum memperoleh sertifikasi SMM b. Bagi Perusahaan yang telah memperoleh sertifikasi SMM yang telah terakreditasi SMM yang telah MRA dengan KAN, audit kesesuaian dilakukan pada titik kritis c. Audit kesesuaian proses produksi mulai dari bahan baku, pencampuran, pencetakan, pengovenan, pendinginan, pengemasan hingga pengendalian dan pengujian mutu produk. d. Verifikasi peralatan minimal proses dan pengendalian mutu produksi.	TK
	▪ Identifikasi titik kritis proses produksi :	Pemeriksaan pengendalian titik kritis :	
	a. Sanitasi	a. Bangunan, peralatan produksi, alat pengaduk/*mixer*, conveyor	TK
	b. Bahan baku	b. Kualitas dan pemilihan bahan baku (tepung terigu, tepung tapioka, gula, minyak goreng, garam, susu, air, zat aditif)	TK
	c. Pencampuran/*Mixing*	c. Proses pencampuran, komposisi dan alat *mixer*	TK
	d. Pencetakan/*Moulding*	d. Meliputi proses pencetakan dari adonan menjadi biskuit mentah, ukuran dan bentuk cetakan.	
	e. Pengovenan	e. Meliputi proses pengovenan, suhu oven dan waktu pengovenan.	TK
	f. Pendinginan	f. Proses pendinginan biskuit matang, kipas yang dipakai dan waktu pendinginan.	TK
	g. Pengemasan	g. Alat pengemas, bahan kemasan plastik, ukuran, berat dan label	TK

	▪ Kategori ketidaksesuaian	a. Kategori mayor, apabila berhubungan dengan langsung mutu produk dan mengakibatkan ketidakpuasan pelanggan atau sistem manajemen mutu tidak berjalan maka tindakan koreksi diberi waktu maksimal 1 (satu) bulan. b. Kategori minor, apabila terdapat inkonsistensi dalam menerapkan sistem manajemen mutu maka tindakan koreksinya diberi waktu maksimal 2 (dua) bulan.	
3.	Laporan Asesmen	Sesuai Dokumen LSPro BSPJI Pontianak (IK-LS-8.1.1.2: Pelaksanaan Evaluasi)	
4.	Pelaksanaan Pengambilan Contoh	Sesuai dengan **SNI 19-0428-1998**, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan	TK
5.	Pengujian Contoh Uji	Sesuai dengan **SNI 2973:2011, Biskuit**	
6.	Laporan Hasil Uji	a. Mencantumkan kesesuaian dan ketidaksesuaian dalam pemenuhan **SNI SNI 2973:2011, Biskuit** b. Apabila satu atau lebih parameter hasil uji belum memenuhi syarat SNI 2973:2011, maka akan dilakukan pengujian arsip contoh atau pengambilan contoh ulang oleh PPC LSPro untuk dilakukan pengujian kembali terhadap parameter yang belum memenuhi. Proses dan tahapan ini diulang maksimal 3 (tiga) kali, dan apabila tidak memenuhi syarat SNI 2973:2011 maka permohonan/perpanjangan SERTIFIKAT SNI ditolak.	TK
III	**TINJAUAN**		
1.	Tinjauan terhadap pemenuhan administrasi, Laporan / Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Asesmen dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Reviewer	a. Tim Reviewer terdiri dari personil yang menguasai Sistem Manajemen Mutu SNI ISO 9001:2015, dan proses produksi biskuit. Jika menggunakan Lab. Penguji yang dinilai sendiri oleh LS-Pro, maka anggota reviewer harus ada yang menguasai SNI ISO 17025 dan proses sertifikasi. b. Tinjauan terhadap hasil evaluasi meliputi: penerapan sistem manajemen mutu, proses dan pengendalian mutu produksi dan hasil pengujian contoh produk. c. Hasil Evaluasi dari Tim Reviewer merupakan keputusan apakah perusahaan berhak atau tidak untuk pemberian atau perpanjangan sertifikasi, penundaan bila belum memenuhi persyaratan sertifikasi, namun pemohon dapat melakukan tindakan perbaikan atau penolakan pemberian atau perpanjangan sertifikasi bila tidak memenuhi persyaratan, sesuai yang dituangkan dalam FR-LS-8.1.20 Keputusan Sertifikasi.	TK
IV	**KEPUTUSAN SERTIFIKASI**		
		Keputusan sertifikasi diambil setelah dilakukan Tinjauan sesuai prosedur LSPro BSPJI Pontianak (IK-LS-8.1.1.3: Pelaksanaan Tinjauan Dan Keputusan Sertifikasi)	
V	**PENETAPAN LISENSI**	a. Pemberian sertifikasi terhadap pemohon. b. Sertifikat produk disahkan oleh Kepala Baristand Industri Pontianak yang disertai Lisensi Penggunaan Sertifikat dan Tanda Kesesuaian c. Perjanjian Lisensi Penggunaan Sertifikat dan Tanda Kesesuaian berlaku selama 4 (empat) tahun sejak diterbitkan, sesuai prosedur LS-	

		Pro Borneo Pontianak (PR-LS-8.1.2: Pelaksanaan Dokumentasi Sertifikasi)	
VI	**SURVAILEN**	Dalam rangka survailen dilakukan melali audit lapangan dan Pengambilan contoh dilokasi produksi dan/ atau di pasar sesuai prosedur LSPro BSPJI Pontianak (PR-LS-8.5.2.2.1: Pelaksanaan Survailen)	
1.	Audit lapangan : a. Jika telah memiliki Sertifikat Sistem Manajemen Mutu b. Jika menerapkan Sistem Manajemen Mutu Pernyataan Diri	Survailen dilaksanakan 1 (satu) tahun sekali pada masa sertifikasi dengan mengulang proses II sampai dengan proses III. a. Hanya pada titik kritis saja dan mempertimbangkan hasil survailen dari LSSM b. Asesmen proses produksi dilakukan sesuai Angka 6 Skema Sertifikasi ini dan konsistensi produk yang diajukan untuk sertifikasi harus diperiksa di lokasi produksi Dalam rangka survailen dilakukan melalui audit lapangan dan Pengambilan contoh dilokasi produksi dan/ atau di pasar sesuai prosedur LSPro BSPJI Pontianak (PR-LS-8.5.2.2.1: Pelaksanaan Survailen)	
2.	Pengambilan Contoh	Sesuai dengan **SNI 19-0428-1998**, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan	TK
3.	Pengujian Contoh	Mencantumkan kesesuaian dan ketidaksesuaian dalam pemenuhan **SNI 2973:2011, Biskuit.**	
4.	Laporan Hasil Uji	a. Mencantumkan kesesuaian dan ketidaksesuaian dalam pemenuhan **SNI 2973:2011, Biskuit.** Apabila satu atau lebih parameter hasil uji belum memenuhi syarat SNI 2973:2011, maka akan dilakukan pengambilan contoh ulang oleh PPC LSPro untuk dilakukan pengujian kembali terhadap parameter yang belum memenuhi persyaratan tersebut. Proses dan tahapan ini diulang maksimal 3 (tiga) kali, dan apabila tidak memenuhi syarat SNI 2973:2011 maka permohonan/perpanjangan SERTIFIKAT SNI ditolak.	TK

5	Evaluasi dan Keputusan		
	▪ Evaluasi terhadap laporan/ Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Asesmen dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Reviewer	a. Tim Reviewer terdiri dari personil yang menguasai Sistem Manajemen Mutu SNI ISO 9001:2015 dan proses produksi biskuit. Jika menggunakan Lab. Penguji yang dinilai sendiri oleh LS-Pro, maka anggota Reviewer juga harus ada yang menguasai ISO 17025 dan proses sertifikasi b. Hasil Evaluasi dari Tim Evaluator merupakan suatu keputusan apakah SERTIFIKAT SNI perusahaan dilanjutkan, ditangguhkan, atau dicabut, sesuai yang dituangkan dalam FR-LS-8.1.25: Pemberitahuan Hasil Survailen	TK
	▪ Keputusan Hasil Survailen	Sesuai prosedur LSPro BSPJI Pontianak (PR-LS-8.5.2.2.1: Pelaksanaan Survailen)	
VII	**SERTIFIKASI ULANG**		
		a. Sertifikasi ulang dilakukan terhadap pelanggan yang telah mendapat sertifikasi dandiajukan permohonan oleh pelanggan. b. Proses penerbitan sertifikat dilakukan dengan mengulang proses I sampai dengan proses V. c. Ketentuan survailen berlaku seperti pada proses VI. d. Tidak ada perubahan nomor Sertifikat Produk.	

TK =Titik Kritis