

**PERATURAN
DIREKTUR JENDERAL INDUSTRI AGRO
NOMOR : 16/IA/PER/1/2016**

TENTANG

**PETUNJUK TEKNIS PELAKSANAAN PEMBERLAKUAN DAN
PENGAWASAN PENERAPAN STANDAR NASIONAL INDONESIA TEPUNG
TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN
SECARA WAJIB**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

DIREKTUR JENDERAL INDUSTRI INDUSTRI AGRO,

Menimbang : bahwa dalam rangka pelaksanaan Pasal 5 ayat (5) dan Pasal 14 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 59/M-IND/PER/7/2015 tentang Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib, perlu menetapkan Peraturan Direktur Jenderal Industri Agro tentang Petunjuk Teknis Pelaksanaan Pemberlakuan dan Pengawasan Penerapan SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib;

Mengingat : 1. Keputusan Presiden RI Nomor 77/M tahun 2013 tentang Pemberhentian dan Pengangkatan Pejabat Eselon I di Lingkungan Kementerian Perindustrian;

2. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 51/M-IND/PER/5/2011 tentang Penunjukan Lembaga Penilaian Kesesuaian Dalam Rangka Pemberlakuan dan Pengawasan Penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib.

3. Peraturan Menteri Nomor 59/M-IND/PER/7/2015 tentang Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia Tepung Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib;

4. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 107/M-IND/PER/11/2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Perindustrian;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN DIREKTUR JENDERAL INDUSTRI AGRO TENTANG PETUNJUK TEKNIS PELAKSANAAN PEMBERLAKUAN DAN PENGAWASAN PENERAPAN STANDAR NASIONAL INDONESIA TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN SECARA WAJIB.

Pasal 1

- (1) Memberlakukan Petunjuk Teknis (Juknis) Pelaksanaan Pemberlakuan dan Pengawasan Penerapan SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib sebagaimana dimaksud dalam Lampiran I Peraturan Direktur Jenderal ini.
- (2) Memberlakukan Skema Sertifikasi SNI 3751:2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan sebagaimana tercantum dalam lampiran II Peraturan Direktur Jenderal ini.
- (3) Memberlakukan petunjuk pelaksanaan pengawasan penerapan SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib sebagaimana dimaksud dalam Lampiran III Peraturan Direktur Jenderal ini.

Pasal 2

Petunjuk Teknis, skema sertifikasi, dan petunjuk pelaksanaan pengawasan sebagaimana dimaksud pada Pasal 1 merupakan pedoman bagi seluruh instansi terkait, LS Pro, Laboratorium Uji, importir, dan produsen dalam proses pelaksanaan pemberlakuan dan pengawasan penerapan SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib.

Pasal 3

Pada saat Peraturan Direktur Jenderal ini mulai berlaku, Peraturan Direktur Jenderal Industri Agro Nomor 20/IA/PER/09/2011 tentang Petunjuk Teknis

Pemberlakuan dan Pengawasan Penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 4

Peraturan Direktur Jenderal Industri Agro ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 26 Januari 2016



Tembusan Peraturan Direktur Jenderal ini disampaikan kepada:

1. Menteri Perindustrian;
2. Menteri Perdagangan;
3. Menteri Negara Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah;
4. Kepala Badan Standardisasi Nasional;
5. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan;
6. Direktur Jenderal Bea dan Cukai, Kementerian Keuangan;
7. Direktur Jenderal Perdagangan Luar Negeri, Kementerian Perdagangan;
8. Direktur Jenderal Perdagangan Dalam Negeri, Kementerian Perdagangan;
9. Direktur Jenderal Standardisasi dan Perlindungan Konsumen, Kementerian Perdagangan;
10. Para Pejabat Eselon I di Lingkungan Kementerian Perindustrian;
11. Sekretaris Direktorat Jenderal Industri Agro;
12. Direktur Industri Makanan, Hasil Laut dan Perikanan;
13. Kepala Biro Hukum dan Organisasi Kementerian Perindustrian;
14. Kepala Pusat Standardisasi Kementerian Perindustrian;
15. Kepala Balai Besar dan Balai Industri di Lingkungan Kementerian Perindustrian;
16. Kepala Dinas yang bertanggung jawab di bidang Perindustrian di Provinsi dan Kabupaten/Kota;
17. Ketua Lembaga Penilaian Kesesuaian (LPK);
18. Peringgal.

**PETUNJUK TEKNIS (JUKNIS) PEMBERLAKUAN DAN PENGAWASAN
PENERAPAN SNI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN SECARA
WAJIB**

BAB I

KETENTUAN UMUM

Dalam Petunjuk Teknis ini yang dimaksud dengan :

1. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan yang selanjutnya disebut Tepung Terigu adalah tepung yang dibuat dari endosperm biji gandum *Triticum aestivum L (club wheat)* dan/atau *Triticum compactum Host* atau campuran keduanya dengan penambahan Fe, Zn, Vitamin B1, Vitamin B2 dan Asam Folat sebagai fortifikan.
2. Produsen Tepung Terigu adalah :
 - a. Perusahaan yang bergerak dalam proses penggilingan biji gandum menjadi tepung terigu, minimal memiliki fasilitas mesin produksi serta peralatan, yaitu silo penyimpanan gandum, proses pembersihan awal gandum, penggilingan (*milling machines*), *shifter* (mesin pengayakan), *additive feeder* untuk fortifikasi (alat penambah fortifikan), peralatan pengendalian mutu, silo penyimpan Tepung Terigu, mesin pengemas dan gudang penyimpanan Tepung Terigu; dan/atau
 - b. Perusahaan yang melakukan kegiatan proses pengemasan Tepung Terigu dengan kemasan yang berbeda dengan kemasan asal serta memiliki peralatan minimal wadah penampungan, mesin pencampur, mesin ayakan, mesin pengemas, timbangan, laboratorium, dan gudang produk akhir.
3. Sertifikat Produk Penggunaan Tanda SNI Tepung Terigu yang selanjutnya disebut SPPT-SNI Tepung Terigu, adalah sertifikat yang dikeluarkan oleh Lembaga Sertifikasi Produk kepada produsen yang mampu memproduksi Tepung Terigu sesuai dengan persyaratan SNI Tepung Terigu sebagai bahan makanan.
4. Lembaga Sertifikasi Produk, yang selanjutnya disebut LSPro adalah lembaga yang melakukan kegiatan sertifikasi produk.

5. Laboratorium Uji adalah laboratorium yang melakukan kegiatan pengujian terhadap contoh produk Tepung Terigu sesuai metode uji SNI.
6. Komite Akreditasi Nasional, yang selanjutnya disebut KAN, adalah lembaga non struktural yang bertugas dan bertanggung jawab di bidang akreditasi Lembaga Penilaian Kesesuaian.
7. Petugas Pengawas Standar barang dan/atau jasa di Pabrik, yang selanjutnya disebut PPSP adalah Pegawai Negeri Sipil, di pusat atau daerah yang ditugaskan untuk melakukan pengawasan barang dan/atau jasa di lokasi produksi dan di luar lokasi kegiatan produksi yang SNI-nya telah diberlakukan secara wajib.
8. Sistem Manajemen Mutu, yang selanjutnya disebut SMM, adalah rangkaian kegiatan dalam rangka penerapan manajemen mutu menurut SNI ISO 9001-2008, atau sistem manajemen terkait pangan lainnya yang diakui.
9. Surveilans adalah pengecekan secara berkala dan/atau secara khusus oleh LSPro terhadap perusahaan/produsen yang telah memperoleh SPPT-SNI atas konsistensi penerapan SNI Tepung Terigu.
10. Surat Pertimbangan Teknis adalah surat keterangan yang menerangkan bahwa Tepung Terigu non makanan dapat diimpor untuk memenuhi kebutuhan bahan baku pakan.
11. Menteri adalah Menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang Perindustrian.
12. Direktur Jenderal Pembina Industri adalah Direktur Jenderal Industri Agro, Kementerian Perindustrian.
13. Direktur Pembina Industri adalah Direktur yang membina industri Tepung Terigu pada Direktorat Jenderal pembina industri.
14. Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Industri adalah Kepala Badan yang mempunyai tugas menyelenggarakan penelitian dan pengembangan bidang industri

BAB II

LINGKUP PEMBERLAKUAN SNI TEPUNG TERIGU

1. Memberlakukan SNI Tepung terigu sebagai bahan makanan secara wajib dengan nomor SNI 3751:2009 dan nomor pos tariff/HS Code 1101.00.10.10 bagi tepung terigu dalam kemasan, curah, dan/atau proses kemas ulang.

2. Proses kemas ulang sebagaimana dimaksud pada angka 1 dilakukan oleh:
 - a. Produsen Tepung Terigu untuk produk yang dihasilkannya;
 - b. Produsen Tepung Terigu atas permintaan badan usaha lain (*makloon*);
 - c. Perusahaan Pengemas Ulang Tepung Terigu atas permintaan produsen; atau
 - d. Perusahaan Pengemas Ulang Tepung Terigu yang mengemas ulang Tepung Terigu atas keinginannya sendiri dan menggunakan merek milik sendiri.
3. Proses kemas ulang Tepung Terigu sebagaimana disebutkan pada angka 2 adalah proses pengemasan kembali Tepung Terigu dengan kemasan baru apabila:
 - a. bentuk, desain dan informasi sama dengan kemasan asal; dan/atau
 - b. berbeda dengan kemasan asal, yang perbedaan dimaksud terdapat pada aspek desain, penampilan, ukuran kemasan (panjang atau lebar), ukuran isi dalam kemasan (berat), merek, serta informasi lain pada kemasan.
4. Tanggung Jawab Jaminan kualitas sesuai SNI 3751:2009 untuk Tepung Terigu hasil produksi dalam negeri atau impor yang dikemas ulang berada pada:
 - a. Produsen Tepung Terigu apabila:
 - 1) Tepung Terigu diproduksi dan dikemas oleh Produsen Tepung Terigu dimaksud;
 - 2) Tepung Terigu dikemas ulang oleh Produsen atas permintaan badan usaha lain yang dibuktikan dengan kontrak kerjasama antara kedua belah pihak tentang pengemasan ulang Tepung Terigu dengan menggunakan merek milik badan usaha dimaksud;
 - 3) Tepung Terigu dikemas ulang oleh Perusahaan Pengemas Ulang atas permintaan Produsen Tepung Terigu yang dibuktikan dengan kontrak kerjasama antara kedua belah pihak tentang pengemasan ulang Tepung Terigu dengan menggunakan merek milik produsen dimaksud;

- b. Perusahaan Pengemas Ulang apabila Tepung Terigu yang dikemas ulang menggunakan merek milik Perusahaan Pengemas Ulang dimaksud.
- 5. Kontrak kerjasama sebagaimana dimaksud pada angka 3 huruf a angka 2) hanya dapat dilakukan oleh Produsen Tepung Terigu dengan Badan usaha lain.
- 6. Produsen Tepung Terigu wajib memiliki SPPT SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.
- 7. Kemasan Tepung Terigu hasil kemas ulang wajib mencantumkan informasi nama dan alamat:
 - a. Produsen Tepung Terigu apabila kemas ulang dilakukan oleh produsen asal;
 - b. Perusahaan Pengemas Ulang serta nama produsen asal, apabila kemas ulang merupakan permintaan dari produsen Tepung Terigu;
 - c. Perusahaan Pengemas Ulang apabila Tepung Terigu yang dikemas ulang menggunakan merek perusahaan Pengemas Ulang sendiri atau merek berdasarkan lisensi yang dimilikinya.

BAB III

TATACARA MEMPEROLEH SPPT SNI TEPUNG TERIGU

- 1. Penerbitan SPPT SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan dapat dilakukan melalui Sistem Sertifikasi Tipe 5 atau Sistem Sertifikasi Tipe 1b.
- 2. Produsen Tepung Terigu mengajukan permohonan penerbitan SPPT SNI kepada LSPro yang telah diakreditasi oleh KAN sesuai ruang lingkup SNI 3751:2009 dan ditunjuk oleh Menteri.
- 3. Produsen Tepung Terigu sebagaimana dimaksud pada angka 2 dapat memperoleh SPPT SNI Tepung Terigu apabila telah memenuhi ketentuan sebagai berikut:
 - a. Sistem Sertifikasi tipe 5 dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:
 - 1) mengajukan permohonan kepada LSPro dengan memenuhi persyaratan administrasi yang terdiri dari:
 - a) Akte Pendirian perusahaan atau perubahannya untuk perusahaan dalam negeri atau akta sejenis bagi perusahaan yang berasal dari luar negeri;

- b) izin industri (Izin Usaha Industri atau Tanda Daftar Industri) bagi perusahaan yang berasal dari dalam negeri atau izin yang sejenis untuk perusahaan yang berasal dari luar negeri dengan lingkup Industri Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan yang diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia oleh penerjemah tersumpah;
 - c) Sertifikat Merek, Tanda Daftar Merek atau Lisensi dari Pemilik Merek yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI) Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia untuk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan; dan
 - d) Denah dan alamat lokasi pabrik.
- 2) telah menerapkan SMM, yang dibuktikan dengan menyampaikan:
 - a) surat pernyataan dari produsen tentang kesesuaian penerapan SMM berdasarkan SNI ISO 9001:2008 atau revisinya atau sistem manajemen mutu terkait pangan lainnya yang diakui; atau
 - b) sertifikat SMM berdasarkan SNI ISO 9001:2008 atau revisinya atau sistem manajemen mutu terkait pangan lainnya yang diakui yang diterbitkan oleh Lembaga Sistem Manajemen (LSM) yang telah diakreditasi oleh KAN.
- 3) menyampaikan Sertifikat Hasil Uji (SHU) dari:
 - a) Laboratorium Uji dalam negeri yang telah diakreditasi KAN dengan ruang lingkup Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan dan ditunjuk oleh Menteri serta telah memiliki MoU dengan LSPro; atau
 - b) Laboratorium Uji luar negeri yang telah diakreditasi oleh lembaga akreditasi negara tempat Laboratorium Uji dimaksud berada, dengan ketentuan lembaga akreditasi negara dimaksud wajib memiliki Perjanjian Saling Pengakuan / *Mutual Recognition Agreement* (MRA) dengan KAN, serta negara tempat Laboratorium Uji dimaksud berada memiliki perjanjian bilateral atau multilateral di bidang regulasi teknis dengan Pemerintah Republik Indonesia dan ditunjuk oleh Menteri.
- 4) Dilakukan Audit sistem manajemen mutu terhadap:
 - a) produsen yang hanya melakukan pernyataan penerapan SMM melalui surat pernyataan dilakukan audit secara penuh; dan

- b) produsen yang memiliki sertifikat SMM dilakukan audit pada titik kritis.

b. Sistem Sertifikasi tipe 1b dilakukan dengan tahapan:

- 1) mengajukan permohonan kepada LSPro dengan memenuhi persyaratan administrasi yang terdiri dari:
 - a) Akte Pendirian perusahaan atau perubahannya untuk perusahaan dalam negeri atau akta sejenis bagi perusahaan yang berasal dari luar negeri;
 - b) izin industri (Izin Usaha Industri atau Tanda Daftar Industri) bagi perusahaan yang berasal dari dalam negeri atau izin yang sejenis untuk perusahaan yang berasal dari luar negeri dengan lingkup Industri Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan yang diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia oleh penerjemah tersumpah;
 - c) Sertifikat Merek, Tanda Daftar Merek atau Lisensi dari Pemilik Merek yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI) Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia untuk tepung terigu sebagai bahan makanan.
- 2) Dilakukan pengambilan contoh oleh LSPro dan pengujian sesuai parameter SNI oleh Laboratorium Uji bagi Tepung Terigu yang diproduksi di dalam negeri atau berasal dari Impor dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a) Tepung Terigu dalam negeri dilakukan pengujian kesesuaian mutu produk sesuai SNI oleh Laboratorium Uji yang ditunjuk LSPro pada setiap lot produksi, dengan ketentuan 1 (satu) lot produksi merupakan hasil produksi selama 3 (tiga) bulan.
 - b) Tepung Terigu asal Impor harus dilakukan pengujian kesesuaian mutu produk sesuai SNI Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan oleh Laboratorium Uji yang ditunjuk LSPro di pelabuhan muat.
 - c) Laboratorium Uji dimaksud pada angka 2) huruf b) merupakan:
 1. Laboratorium Uji dalam negeri yang telah diakreditasi KAN dengan ruang lingkup Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan dan ditunjuk oleh Menteri serta telah memiliki MoU dengan LSPro; atau

2. Laboratorium Uji luar negeri yang telah diakreditasi oleh lembaga akreditasi negara tempat Laboratorium Uji dimaksud berada, lembaga akreditasi negara dimaksud wajib memiliki Perjanjian Saling Pengakuan / *Mutual Recognition Agreement* (MRA) dengan KAN, serta negara tempat Laboratorium Uji dimaksud berada memiliki perjanjian bilateral atau multilateral di bidang regulasi teknis dengan Pemerintah Republik Indonesia dan ditunjuk oleh Menteri.
3. Total waktu yang diperlukan untuk pemrosesan dan penerbitan SPPT SNI:
 - a. untuk Sistem Sertifikasi Tipe 5, apabila dokumen telah lengkap dan benar serta hasil audit sistem manajemen mutu memenuhi persyaratan selama 41 hari kerja tidak termasuk waktu yang diperlukan untuk pengujian maksimal 21 hari kerja;
 - b. untuk Sistem Sertifikasi Tipe 1b, apabila telah melampirkan SHU dari Laboratorium Uji yang ditunjuk LSPro paling lama 21 hari kerja.
4. Setiap penerbitan SPPT SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan oleh LSPro wajib dilaporkan kepada Direktur Jenderal Industri Agro dan Kepala BPPI paling lama 7 hari kerja sejak penerbitan SPPT SNI oleh LSPro.
5. LSPro melakukan surveilan terhadap SMM dan mutu produk perusahaan pemegang SPPT SNI Tepung Terigu yang dilakukan melalui Sistem Sertifikasi Tipe 5 dalam waktu paling sedikit 1 (satu) kali dalam setahun.
6. SPPT SNI yang diterbitkan berdasarkan sistem sertifikasi tipe 5 berlaku selama 4 (empat) tahun.
7. SPPT SNI yang diterbitkan berdasarkan sistem sertifikasi tipe 1b berlaku dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Tepung Terigu produk dalam negeri berlaku untuk setiap lot produksi selama 3 (tiga) bulan; dan
 - b. Tepung Terigu asal impor berlaku untuk setiap kali importasi.

BAB IV

TATA CARA PENGAMBILAN CONTOH

1. Pengambilan contoh dilakukan dalam rangka:
 - a. penerbitan SPPT SNI; atau
 - b. pengawasan oleh PPSP.

2. Pengambilan contoh untuk SPPT SNI

a. Sistem Sertifikasi tipe 5

- 1) Pengambilan contoh dilakukan oleh Petugas Pengambil Contoh (PPC) yang ditunjuk oleh LSPro, di aliran produksi atau gudang secara acak;
- 2) Untuk setiap pengujian SNI diambil contoh uji sebanyak 3 (tiga) paket contoh sesuai ketentuan pengambilan contoh SNI 3751:2009, dengan ketentuan 1 paket contoh disimpan sebagai arsip pabrik, 1 paket contoh disimpan untuk arsip laboratorium dan 1 paket contoh diuji laboratorium uji.

b. Sistem Sertifikasi tipe 1b

- 1) Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan produksi dalam negeri:
 - a) pengambilan contoh dilakukan oleh PPC di aliran produksi atau gudang secara acak setiap 3 (tiga) bulan;
 - b) untuk setiap pengujian SNI diambil contoh uji sebanyak 3 (tiga) paket contoh sesuai ketentuan pengambilan contoh SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan dengan ketentuan 1 paket contoh disimpan sebagai arsip pabrik, 1 paket contoh disimpan untuk arsip laboratorium dan 1 paket contoh yang diujikan oleh laboratorium uji.
- 2) Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan asal impor:
 - a) Dilakukan verifikasi oleh LSPro dengan menunjuk Laboratorium Uji dalam negeri yang telah diakreditasi KAN dengan ruang lingkup SNI 3751:2009 dan ditunjuk oleh Menteri serta telah memiliki MoU dengan LSPro, atau Laboratorium Uji luar negeri yang telah diakreditasi oleh lembaga akreditasi negara tempat Laboratorium Uji dimaksud berada, lembaga akreditasi negara dimaksud wajib memiliki Perjanjian Saling Pengakuan / *Mutual Recognition Agreement* (MRA) dengan KAN, serta negara tempat Laboratorium Uji dimaksud berada memiliki perjanjian bilateral atau multilateral di bidang regulasi teknis dengan Pemerintah Republik Indonesia dan ditunjuk oleh Menteri;
 - b) pengambilan contoh dilakukan oleh PPC pada setiap kali pengapalan di pelabuhan muat; dan

- c) setiap pengujian SNI diambil contoh uji sebanyak 3 (tiga) paket contoh sesuai ketentuan pengambilan contoh SNI 3751:2009 dengan ketentuan 1 paket contoh disimpan sebagai arsip pabrik, 1 paket contoh disimpan untuk arsip laboratorium dan 1 paket contoh yang diuji oleh laboratorium uji.
- 3. Pengambilan contoh dalam rangka pengawasan SNI di Pabrik oleh PPSP dilakukan berdasarkan Surat Tugas dari Direktorat Jenderal Industri Agro Kementerian Perindustrian dengan ketentuan:
 - 1) Pengambilan contoh dilakukan oleh PPC di aliran produksi dan atau di gudang secara acak.
 - 2) Untuk setiap pengujian diambil contoh uji sebanyak 3 (tiga) paket contoh sesuai ketentuan pengambilan contoh SNI 3751:2009, dengan ketentuan 1 paket contoh disimpan sebagai arsip pabrik, 1 paket contoh disimpan untuk arsip laboratorium dan 1 paket contoh yang diuji oleh Laboratorium Uji.

BAB V

PENANDAAN

- 1. Tanda SNI, Nomor SNI dan Kode LSPro dicantumkan pada kemasan Tepung Terigu pada setiap kemasan di tempat yang mudah dibaca dan dengan cara penandaan yang tidak mudah hilang.
- 2. Selain tanda SNI, Nomor SNI dan Kode LSPro sebagaimana dimaksud pada angka 1, dalam setiap kemasan Tepung Terigu dicantumkan informasi paling sedikit meliputi :
 - a. Nama Produk;
 - b. Nama/Merk Dagang;
 - c. Nama Produsen;
 - d. Alamat Produsen (minimal nama kota);
 - e. Volume netto yang dinyatakan dalam sistem metrik; dan
 - f. Bulan dan tahun kadaluwarsa.
- 3. Selain informasi sebagaimana dimaksud pada angka 2, dalam kemasan Tepung Terigu dapat dicantumkan informasi lain sesuai dengan peraturan perundang-undangan.
- 4. Untuk Tepung Terigu dalam bentuk curah, pemberian tanda SNI dilakukan dengan melampirkan salinan sertifikat SPPT SNI.

BAB VI

SURAT PERTIMBANGAN TEKNIS

1. Tepung Terigu yang digunakan sebagai keperluan non makanan untuk produksi pakan ternak, pakan udang atau ikan merupakan Tepung Terigu Non Makanan dengan nomor pos tarif/*HS Code* 1101.00.10.90 (lain-lain) dan 2302.30.00.00 (dari gandum).
2. Impor Tepung Terigu Non Makanan sebagaimana dimaksud pada angka 1 wajib dilengkapi dengan Surat Pertimbangan Teknis yang dikeluarkan oleh Direktur Jenderal Pembina Industri.
3. Direktur Jenderal Pembina Industri dapat mendelegasikan kewenangan penerbitan Surat Pertimbangan teknis kepada Direktur Pembina Industri.
4. Surat Pertimbangan Teknis sebagaimana dimaksud pada angka 2 berlaku untuk setiap 6 (enam) bulan.
5. Surat Pertimbangan Teknis sebagaimana dimaksud pada angka 2 diberikan kepada Perusahaan yang memiliki Angka Pengenal Importir Produsen (API-P) dengan bidang usaha pakan ternak, pakan udang atau ikan.
6. Permohonan Pertimbangan Teknis Tepung Terigu Non Makanan dilakukan dengan mengajukan surat permohonan yang ditujukan kepada Direktur Jenderal Pembina Industri dan melampirkan dokumen yang dipersyaratkan sebagai berikut:
 - a. Fotokopi Izin Usaha Industri (IUI) / Izin Usaha Tetap (IUT);
 - b. Fotokopi Izin Perluasan (jika ada);
 - c. Fotokopi IUI Kecil / Tanda Daftar Industri (TDI) / Tanda Daftar Perusahaan (TDP);
 - d. Fotokopi Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP);
 - e. Fotokopi Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP);
 - f. Menyampaikan penjelasan hal-hal terkait dengan produksi, sebagai berikut:
 - 1) Produk yang dihasilkan;
 - 2) Kapasitas Produksi terpasang;
 - 3) Rencana Produksi selama 6 (enam) bulan ke depan; dan
 - 4) Realisasi produksi perbulan selama 6 (enam) bulan terakhir.
 - g. Surat Pernyataan bermaterai cukup yang menyatakan bahwa Tepung Terigu yang digunakan merupakan Tepung Terigu Non Makanan dan akan digunakan untuk keperluan non makanan.
 - h. Konversi bahan baku bagi perusahaan yang menggunakan Tepung Terigu sebagai bahan baku produk non makanan.
 - i. Fotokopi Angka Pengenal Importir Produsen (API-P);
 - j. Rencana impor, yang meliputi :
 - 1) Jenis dan spesifikasi Tepung Terigu Non Makanan;

- 2) Nomor pos tarif / HS code;
 - 3) Merek;
 - 4) Nama produsen;
 - 5) Negara asal impor;
 - 6) Pelabuhan tujuan/bongkar; dan
 - 7) Jumlah kebutuhan impor dan konversi bahan baku bagi perusahaan yang menggunakan Tepung Terigu Non Makanan sebagai bahan baku produk non makanan.
7. Penerbitan Surat Pertimbangan Teknis dilakukan setelah penilaian terhadap hal yang terkait dengan:
 - a. Perizinan;
 - b. Kapasitas produksi;
 - c. Jenis dan spesifikasi Tepung Terigu Non Makanan;
 - d. Penggunaan Tepung Terigu Non Makanan; dan
 - e. Jumlah kebutuhan Tepung Terigu Non Makanan yang akan diimpor.
 8. Berdasarkan hasil penilaian atas kebenaran dan kelengkapan dokumen dengan kenyataan kebutuhan Tepung Terigu Non Makanan, Direktorat Jenderal Industri Agro menerbitkan atau menolak untuk menerbitkan Surat Pertimbangan Teknis dalam waktu paling lama 5 (lima) hari kerja sejak dokumen diterima dengan lengkap dan benar.
 9. Perusahaan pemohon Surat Pertimbangan Teknis, wajib untuk menyampaikan laporan realisasi impor dengan melengkapi dokumen impor (PIB, CoA, *Invoice* dan *packing list*) kepada Direktur Pembina Industri setiap kali pengajuan permohonan Surat Pertimbangan Teknis.
 10. Surat Pertimbangan Teknis wajib dimiliki pemohon impor Tepung Terigu Non Makanan sebelum barang masuk ke wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia.
 11. Direktorat Pembina Industri dapat melakukan evaluasi dan pengecekan administrasi dan lapangan atas kebenaran dokumen permohonan tersebut di atas.
 12. Direktorat Pembina Industri berhak untuk menolak permohonan Pertimbangan Teknis yang tidak memenuhi syarat.

BAB VII

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

1. Pembinaan dan pengawasan penerapan SNI Tepung Terigu secara wajib serta pengawasan penggunaan Terigu Non Makanan dilaksanakan oleh Direktur Jenderal Pembina Industri.
2. Dalam melaksanakan pembinaan sebagaimana dimaksud angka 1 Direktur Jenderal Pembina Industri dapat memberikan teguran tertulis sebanyak 3 (tiga) kali dan tindakan lebih lanjut sesuai ketentuan peraturan perundang undangan kepada produsen dan/atau importir apabila tidak mematuhi teguran untuk melaksanakan ketentuan dalam Peraturan Direktur Jenderal ini.
3. Dalam rangka menjamin kualitas Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan hasil kemas ulang sesuai dengan SNI 3751:2009, Direktur Pembina Industri Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan melakukan pengawasan melalui pengujian mutu produk serta dapat berkoordinasi dengan instansi terkait.
4. Ketentuan dan tata cara pengawasan sebagaimana dimaksud pada angka 3 dilakukan sesuai dengan ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran III Peraturan Direktur Jenderal ini.

BAB VIII

PENUTUP

Petunjuk teknis penerapan SNI Tepung terigu secara wajib ini merupakan pedoman yang ditetapkan berdasarkan ketentuan peraturan perundang – undangan untuk dapat dilaksanakan dengan penuh rasa tanggung jawab.

Hal -hal yang belum diatur dalam petunjuk teknis ini akan diatur lebih lanjut sesuai dengan kebutuhan dan ketentuan peraturan perundang-undangan.

**DIREKTUR JENDERAL
INDUSTRI AGRO**



PANGGAH SUSANTO

LAMPIRAN II PERATURAN DIREKTUR JENDERAL INDUSTRI AGRO
NOMOR : 16/IA/PER/1/2016
TANGGAL : 26 Januari 2016

SKEMA SERTIFIKASI SNI
TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN (SNI 3751:2009)

1. RUANG LINGKUP

Skema ini berlaku untuk sertifikasi SPPT-SNI (sertifikasi awal, Surveilans, dan sertifikasi ulang) yang berlaku untuk sertifikasi produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.

2. ACUAN NORMATIF

2.1 Standar Produk yang diacu:

Jenis	No. SNI	No. Pos Tarif / HS
Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan	SNI 3751:2009	HS.1101.00.10.10

2.2 Regulasi Teknis yang diacu

Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 59/M-IND/PER/7/2015 tentang Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Secara Wajib

3. DEFINISI

Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan adalah Tepung yang dibuat dari endosperma biji gandum *Triticum aestivum* L. (*club wheat*) dan atau *Triticum compactum* Host atau campuran keduanya dengan penambahan Fe, Zn, vitamin B1, vitamin B2 dan asam folat sebagai fortifikan

4. TATA CARA MEMPEROLEH SPPT-SNI

4.1. Tata cara memperoleh SPPT-SNI dilakukan berdasarkan sistem sertifikasi Tipe 5 atau Tipe 1b.

4.2. Tata cara sertifikasi:

NO	KETENTUAN	URAIAN
TAHAP I : SELEKSI		
I.1.	Permohonan	Tipe 5 1) Surat Aplikasi Permohonan sesuai Prosedur LSPro 2) Dokumen permohonan SPPT SNI disertai

		dengan melampirkan dokumen legal perusahaan, pedoman mutu dan daftar induk dokumen, diagram alir proses produksi dalam bahasa Indonesia, <u>serta jenis dan merek yang diajukan.</u> 3) Dokumen legal perusahaan antara lain: 3).a. Akta pendirian perusahaan bagi produsen dalam negeri atau akte sejenis bagi produsen luar negeri yang sudah diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia oleh penterjemah tersumpah. 3).b. Izin Usaha Industri (IUI) atau Tanda Daftar Industri (TDI) bagi produsen dalam negeri atau izin sejenis bagi produsen luar negeri yang sudah diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia oleh penterjemah tersumpah. 3).c. Penggunaan merek: c.1. fotokopi Sertifikat Merek pelaku usaha, Tanda Daftar Merek yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia; c.2. fotokopi perjanjian lisensi dari pemilik merek, yang telah didaftarkan pada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia sesuai ketentuan Pasal 43 Undang-Undang Nomor 15 Tahun 2001 tentang Merek; c.3. fotokopi surat perjanjian dengan perusahaan pengemas untuk produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan yang dikemas oleh perusahaan
--	--	---

		pengemas dengan menggunakan merek pabrikan; atau c.3 fotokopi surat perjanjian makloon dari pemberi makloon untuk produk yang menggunakan merek dari pemberi makloon. Keterangan: LSPro harus menjelaskan dan memastikan penandaan SNI pada kemasan dan persyaratan lainnya yang terkait <u>Tipe 1b Dalam Negeri</u> 1) Sesuai Persyaratan Permohonan yang tercantum dalam dokumen prosedur LSPro 2) Dokumen permohonan SPPT-SNI serta lampiran dokumen legal perusahaan. 3) Dokumen legal perusahaan antara lain: 3).a. Akta pendirian perusahaan 3).b. Izin Usaha Industri (IUI) atau Tanda Daftar Industri (TDI) 3).c. Penggunaan merek: - c.1. fotokopi Sertifikat Merek pelaku usaha, Tanda Daftar Merek yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia; - c.2. fotokopi perjanjian lisensi dari pemilik merek, yang telah didaftarkan pada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia sesuai ketentuan Pasal 43 Undang-Undang Nomor 15 Tahun 2001 tentang Merek; - c.3. fotokopi surat perjanjian
--	--	---

		dengan perusahaan pengemas untuk produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan yang dikemas oleh perusahaan pengemas dengan menggunakan merek pabrikan; atau c.3 fotokopi surat perjanjian makloon dari pemberi makloon untuk produk yang menggunakan merek dari pemberi makloon. <u>Tipe 1b Luar Negeri</u> 1) Sesuai Persyaratan Permohonan yang tercantum dalam dokumen prosedur LSPro 2) Dokumen permohonan SPPT-SNI serta lampiran dokumen legal perusahaan dalam bahasa Indonesia. Terjemahan dokumen legal perusahaan harus oleh penerjemah tersumpah. 3) Dokumen legal perusahaan antara lain: 3).a. Angka Pengenal Importir (API) dan Nomor Induk Kependudukan (NIK) 3).b. Penggunaan merek: b.1. fotokopi Sertifikat Merek pelaku usaha, Tanda Daftar Merek yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia; b.2. fotokopi perjanjian lisensi dari pemilik merek, yang telah didaftarkan pada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia sesuai ketentuan Pasal 43 Undang-Undang Nomor 15 Tahun 2001 tentang Merek; c.3. fotokopi surat perjanjian dengan perusahaan pengemas untuk produk Tepung Terigu Sebagai
--	--	--

		Bahan Makanan yang dikemas oleh perusahaan pengemas dengan menggunakan merek pabrikan; atau c.3 fotokopi surat perjanjian makloon dari pemberi makloon untuk produk yang menggunakan merek dari pemberi makloon.
I.2.	Sistem Manajemen yang diterapkan	<u>Tipe 5</u> Menerapkan SNI ISO 9001:2008 atau revisinya atau Sistem Manajemen terkait Pangan lainnya yang diakui. <u>Tipe 1b</u> Tidak perlu menerapkan Sistem Manajemen Mutu
I.3.	Durasi audit	<u>Tipe 5</u> Minimum 4 <i>man/days</i> <u>Tipe 1b</u> Tidak dilakukan audit kesesuaian
I.4.	Petugas Pengambil Contoh	Petugas Pengambil Contoh (PPC) yang terdaftar di LSPro dan ditugaskan oleh LSPro/Laboratorium Uji
I.5.	Jumlah Contoh yang diambil	<u>Tipe 5 dan Tipe 1b</u> 1) Contoh uji yang diambil mewakili seluruh produk yang dihasilkan dalam lini produksi yang sama untuk seluruh jenis dan merek yang diajukan sertifikasinya. 2) 1 (satu) contoh uji dapat mewakili 4 (empat) merek pada jenis yang sama 3) Untuk Tipe 5 pengambilan contoh dilakukan di aliran produksi atau gudang secara acak. 4) Untuk Tipe 1b dalam negeri, contoh diambil dari setiap lot/ <i>batch</i> produksi per 3 (tiga) bulan di aliran produksi atau gudang produksi dan 5) Untuk Tipe 1b luar negeri, contoh diambil dari lot produk yang akan diekspor pada setiap pengapalan (<i>shipment</i>) di pelabuhan

		muat negara asal <i>atau gudang pabrik yang siap ekspor</i> Keterangan: Tata Cara Pengambilan Contoh lebih lengkap dijelaskan di angka 6
6	Laboratorium Uji yang digunakan	<u>Tipe 1b dan Tipe 5</u> Laboratorium independen subkontrak: terakreditasi KAN dan ditunjuk sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian yang berlaku dengan ruang lingkup mencakup semua parameter yang tercantum dalam SNI
TAHAP II: DETERMINASI		
II.1.	Audit Kecukupan	<u>Tipe 5 dan Tipe 1b</u> Sesuai dengan prosedur LSPro
II.2.	Audit Lapangan/ Audit Kesesuaian Tim auditor	<u>Tipe 5</u> 1) Auditor harus memastikan rencana audit (<i>audit plan</i>) dan rencana pengambilan contoh (<i>sampling plan</i>) yang disiapkan oleh PPC sesuai dengan SNI yang diajukan. 2) Minimal 1 orang dari tim auditor memiliki kompetensi proses produksi Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. <u>Tipe 1b</u> Tidak dilakukan audit lapangan.
	Area yang diaudit	<u>Tipe 5</u> 1) Jika telah memiliki Sertifikat SMM atau SMKP dari LSSM atau LSMKP yang telah terakreditasi KAN/ PAC/ IAF, audit dilakukan hanya pada elemen kritis. 2) Jika menerapkan SMM atau SMKP yang dinyatakan dalam Surat Pernyataan, audit dilakukan untuk semua persyaratan SNI ISO 9001:2008 atau revisinya atau Sistem Manajemen terkait Pangan lainnya yang diakui. 3) Elemen kritis: 3).a. Bahan baku: Penanganan bahan baku dan fortifikan. 3).b. Screening: Proses

		pemisahan/pengayakan tepung terigu dari kulit biji gandum. 3).c. Proses fortifikasi: Memastikan alat/fortifikator yang terpasang dapat berjalan dengan baik dan laju proses fortifikasi sesuai dengan kapasitas produksi. 3).d. Memastikan alat <i>metal detector</i> dapat berfungsi dan selalu dilakukan tindakan preventif pada alat <i>metal detector</i>. 3).e. Packing/labelling: Memastikan bahwa pencantuman <i>batch number</i> dan <i>expired date</i> telah sesuai dengan yang ditetapkan. 3).f. Laboratorium: Pengujian di laboratorium internal yang harus dilakukan minimal meliputi pengujian kadar air, kadar protein, Falling Number, kadar abu Keterangan : Proses Pengendalian Mutu termasuk aspek yang diaudit pada saat pelaksanaan Audit Proses Produksi <u>Tipe 1b</u> Tidak dilakukan audit lapangan.
3.	Kategori ketidaksesuaian	<u>Tipe 5</u> Kategori ketidaksesuaian: a. mayor apabila: i. berhubungan langsung dengan mutu produk dan mengakibatkan ketidakpuasan pelanggan. ii. SMM atau SMKP tidak berjalan. b. minor apabila terdapat ketidak-konsistenan dalam menerapkan SMM, SMKP atau Sistem Manajemen terkait Pangan lainnya yang diakui. <u>Tipe 1b</u> Tidak dilakukan audit lapangan.

4.	Cara Pengujian	<u>Tipe 5 dan Tipe 1b</u> Sesuai : • Pasal 7 SNI 3751:2009 •
5.	Laporan Hasil Uji	<u>Tipe 5 dan Tipe 1b</u> Mencantumkan kesesuaian atau ketidaksesuaian dalam pemenuhan persyaratan SNI.
TAHAP III: EVALUASI DAN KEPUTUSAN		
1.	Evaluasi terhadap Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Panitia Teknis/Evaluator	<u>Tipe 5</u> 1) Paling sedikit 1 orang dari tim Teknis/ Evaluator memiliki kompetensi proses produksi Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. 2) Laporan Audit 3) Panitia Teknis/ Evaluator melakukan evaluasi laporan audit 4) Laporan Hasil Uji 4).a. Panitia Teknis/ Evaluator melakukan evaluasi laporan hasil uji 4).b. evaluasi yang dihasilkan merupakan bahan rapat Panel Tinjauan SPPT-SNI 4).c. jika ada satu atau lebih parameter yang tidak memenuhi persyaratan SNI, maka dapat dilakukan uji ulang terhadap parameter tersebut yang diambil dari arsip yang sama atau pengambilan contoh uji ulang untuk dilakukan pengujian pada seluruh parameter <u>Tipe 1b</u> 1) Paling sedikit 1 orang dari tim Teknis/ Evaluator memiliki kompetensi proses produksi Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. 2) Laporan Hasil Uji 2).1. Panitia Teknis/ Evaluator melakukan

		evaluasi laporan hasil uji. Evaluasi yang dihasilkan merupakan bahan rapat Panel Tinjauan SPPT-SNI. 2).2. bila hasil uji tidak memenuhi persyaratan SNI, maka harus segera diinformasikan kepada perusahaan pemohon untuk dilakukan pengambilan contoh ulang paling banyak 1 (satu) kali.
2.	Keputusan Sertifikasi melalui rapat Panel Tinjauan SPPT-SNI	<u>Tipe 5 dan Tipe 1b</u> Sesuai Prosedur LSPro
TAHAP IV: LISENSI		
IV.1.	Penerbitan SPPT-SNI	<u>Tipe 5 dan Tipe 1b</u> 1) Sebelum dilakukan penerbitan SPPT-SNI, LSPro harus melakukan registrasi secara online ke Pusat Standardisasi, BPPI, Kementerian Perindustrian 2) Masa berlaku SPPT SNI untuk Tipe 5 adalah 4 (empat) tahun; 3) SPPT SNI untuk Tipe 1b berlaku untuk lot produksi/pengapalan (<i>shipment</i>) yang disertifikasi. 4) SPPT SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan mencantumkan informasi paling sedikit: 5).a. nama dan alamat perusahaan. 5).b. nama dan alamat perusahaan importir (bagi Produsen Luar Negeri) 5).c. alamat pabrik 5).d. nama penanggung-jawab 5).e. merek 5).f. nomor dan judul SNI 5).g. jenis Tepung Terigu 5).h. ukuran kemasan Tepung Terigu 5) Dalam 1 (satu) SPPT-SNI hanya dicantumkan 1 (satu) perusahaan

		perwakilan/perusahaan importir 6) Surat Perjanjian Tanggung Jawab Lisensi Pengguna Tanda SNI antara LSPro dengan perusahaan atau perwakilan di Indonesia (Jika produk berasal dari impor)
TAHAP V: SURVEILAN (UNTUK TIPE 5)		
V.1.	Area yang diaudit:	1) Jika telah memiliki Sertifikat SMM atau SMKP dari LSSMM atau LSSMKP yang telah terakreditasi KAN, PAC, IAF audit dilakukan hanya pada elemen kritis 2) Jika menerapkan SMM atau SMKP yang dinyatakan dalam Surat Pernyataan, audit dilakukan untuk semua persyaratan SNI ISO 9001:2008 atau revisinya atau Sistem Manajemen terkait Pangan lainnya yang diakui. 3) Auditor dapat mempertimbangkan area audit berdasarkan hasil surveilan LSPro dan hasil audit dari LSSM terakhir
V.2.	Durasi audit	<u>Tipe 5</u> Minimum 4 <i>man/days</i>
V.3.	Kategori ketidaksesuaian	Kategori ketidaksesuaian: 1) mayor apabila: 1).a. berhubungan langsung dengan mutu produk dan mengakibatkan ketidakpuasan pelanggan; 1).b. SMM atau SMKP 2) minor apabila terdapat ketidak-konsistenan dalam menerapkan SMM atau SMKP
V.4.	Jumlah Contoh yang diambil	<u>Tipe 5 dan Tipe 1b</u> 1) Contoh uji yang diambil mewakili seluruh produk yang dihasilkan dalam lini produksi yang sama untuk seluruh merek yang diajukan sertifikasinya; 2) Untuk Tipe 5 pengambilan contoh dilakukan di pabrik dan di pasar (jika

		diperlukan) secara acak; 3) Untuk Tipe 1b dalam negeri, contoh diambil dari lot/ <i>batch</i> produksi di aliran produksi atau gudang produksi dan untuk Tipe 1b luar negeri contoh diambil dari lot produk yang akan diekspor pada setiap pengapalan (<i>shipment</i>) di pelabuhan muat.
V.4.	Evaluasi terhadap Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Panitia Teknis/Evaluator	1) Paling sedikit 1 orang dari tim Teknis/ Evaluator memiliki kompetensi proses produksi Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. 2) Laporan Audit 2).a. Panitia Teknis/ Evaluator melakukan evaluasi laporan audit 3) Laporan Hasil Uji 3).a. Panitia Teknis/ Evaluator melakukan evaluasi laporan hasil uji 3).b. evaluasi yang dihasilkan merupakan bahan rapat Panel Tinjauan SPPT-SNI 3).c. jika ada satu atau lebih parameter yang tidak memenuhi persyaratan SNI, maka atas permintaan LSPro dilakukan uji ulang melalui pengambilan contoh ulang ke pabrik.
6.	Keputusan Surveilans melalui rapat Panel Tinjauan SPPT-SNI	Sesuai Prosedur LSPro

5. PENANDAAN PADA KEMASAN

5.1. Penandaan SNI dilakukan pada kemasan produk sesuai Ketentuan dan Tata Cara Penggunaan Tanda Kesesuaian



SNI aa-bbbb-yyyy

LSPr-nnnn-IDN

Catatan: Penandaan dilakukan pada tempat yang mudah dibaca dan tidak mudah rusak/hilang.

- 5.2. Penandaan lain paling sedikit mencantumkan:
- Merek/ nama dagang;
 - Nama produk;
 - Bobot bersih;
 - Nama dan alamat produsen;
 - Nama dan alamat importir (untuk produk impor);
 - Daftar bahan yang digunakan;
 - Senyawa fortifikan;
 - Kedaluwarsa ("baik digunakan sebelum tanggal")
 - Kode produksi

6. TATA CARA PENGAMBILAN CONTOH

6.1. Pengambilan Contoh pada Proses Produksi

6.1.1 Pengambilan contoh pada bagian *packing*

- Menghitung kapasitas produksi per jam
- Di konversi kedalam jumlah Bag yaitu jumlah ton produksi dibagi berat tiap kemasan (misalnya untuk kemasan 25Kg=1Bag)
- Jumlah contoh yang akan diambil adalah :

Jumlah contoh per lot Karung/Peti	Jumlah contoh yang diambil Karung/Peti
s/d 10	Semua contoh
11-25	5
26-50	7
51-100	10
>100	Akar pangkat dua dari jumlah contoh

- Pengambilan contoh
Dari jumlah contoh yang ditetapkan dari masing-masing bag diambil menggunakan skop stainless steel pada bagian atas, tengah, dan bawah. Dikumpulkan dalam satu bag sampai minimal 10 Kg diaduk sampai homogen. Kemudian dibagi dalam 3 paket contoh uji masing-masing seberat 1 Kg.
- Sedangkan untuk uji mikrobiologi contoh diambil dari salah satu bag yang masih tertutup sebanyak 500 gram.

- 6.1.2 Pengambilan contoh pada Pipa *main hole* (aliran produksi siap kemas)
Contoh diambil menggunakan skop stainless steel setiap interval waktu sesuai kapasitas produksi. Dikumpulkan dalam satu bag sampai minimal 10 Kg diaduk sampai homogen. Kemudian dibagi dalam 3 paket contoh masing-masing seberat 1 Kg. Sedangkan untuk uji mikrobiologi contoh diambil langsung dari *main hole* seberat 500 gram.
- 6.1.3 Kemudian contoh uji disegel, diberi label contoh uji, dan diberi identitas (berita acara pengambilan contoh dan keterangan lainnya sesuai ketentuan yang berlaku)
- 6.1.4 Dari 3 paket contoh uji tersebut diberikan kepada:
- a. Perusahaan, sebanyak 1 paket sebagai arsip
 - b. Laboratorium sebanyak 2 paket (1 paket untuk pengujian, 1 paket untuk arsip contoh uji laboratorium)
- 6.2. Pengambilan Contoh pada Gudang
- 6.2.1 Tentukan jumlah bag dalam tumpukan lot yang ada di gudang dengan tanggal produksi yang sama.
- 6.2.2 Jumlah contoh dan pengambilan contoh sama seperti pada proses produksi.

**DIREKTUR JENDERAL
INDUSTRI AGRO**



PANGGAH SUSANTO

LAMPIRAN III PERATURAN DIREKTUR JENDERAL INDUSTRI AGRO

NOMOR : 16/IA/PER/1/2016

TANGGAL : 26 Januari 2016

**PEDOMAN PENGAWASAN PENERAPAN
SNI TEPUNG TERIGU SEBAGAI BAHAN MAKANAN DI PABRIK**

**BAB I
KETENTUAN UMUM**

A. Pengertian

Dalam Pedoman ini yang dimaksud dengan :

1. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan yang selanjutnya disebut Tepung Terigu adalah tepung yang dibuat dari endosperm biji gandum *Triticum aestivum* L (*club wheat*) dan/atau *Triticum compactum* Host atau campuran keduanya dengan penambahan Fe, Zn, Vitamin B1, Vitamin B2 dan Asam Folat sebagai fortifikan.
2. Pengawasan di pabrik adalah pengawasan barang yang dilakukan secara berkala dan atau secara khusus di lokasi produksi maupun di luar lokasi produksi baik dalam hal administrasi dan teknis.
3. Produsen Tepung Terigu adalah :
 - a. Perusahaan yang bergerak dalam proses penggilingan biji gandum menjadi tepung terigu, minimal memiliki fasilitas mesin produksi serta peralatan, yaitu silo penyimpanan gandum, proses pembersihan awal gandum, penggilingan (*milling machines*), *shifter* (mesin pengayakan), *additive feeder* untuk fortifikasi (alat penambah fortifikan), peralatan pengendalian mutu, silo penyimpan Tepung Terigu, mesin pengemas dan gudang penyimpanan Tepung Terigu; dan
 - b. Perusahaan yang melakukan kegiatan proses pengemasan Tepung Terigu dengan kemasan yang berbeda dengan kemasan asal serta memiliki peralatan minimal wadah penampungan, mesin pencampur, mesin ayakan, mesin pengemas, timbangan, laboratorium; dan gudang produk akhir.

4. Pengemasan ulang Tepung Terigu adalah proses pengemasan kembali Tepung Terigu dengan kemasan baru apabila:
 - a. bentuk, desain dan informasi sama dengan kemasan asal; dan/atau
 - b. berbeda dengan kemasan asal, yang perbedaan dimaksud terdapat pada aspek desain, penampilan, ukuran kemasan (panjang atau lebar), ukuran isi dalam kemasan (berat), merek, serta informasi lain pada kemasan.
5. Sertifikat Produk Penggunaan Tanda SNI Tepung Terigu yang selanjutnya disebut SPPT-SNI Tepung Terigu, adalah sertifikat yang dikeluarkan oleh Lembaga Sertifikasi Produk kepada produsen yang mampu memproduksi Tepung Terigu sesuai dengan persyaratan SNI Tepung terigu sebagai bahan makanan.
6. Lembaga Sertifikasi Produk, yang selanjutnya disebut LSPro adalah lembaga yang melakukan kegiatan sertifikasi produk.
7. Laboratorium Uji adalah laboratorium yang melakukan kegiatan pengujian terhadap contoh produk Tepung Terigu sesuai metode uji SNI.
8. Pengujian contoh produk adalah suatu proses pemeriksaan oleh Laboratorium Penguji untuk membuktikan kesesuaian antara mutu contoh produk dengan syarat mutu SNI.
9. Petugas Pengawas Standar Barang dan atau Jasa di Pabrik, yang selanjutnya disebut PPSP adalah pegawai negeri sipil di pusat atau daerah yang diangkat dengan keputusan pejabat yang berwenang untuk melakukan pengawasan barang dan atau jasa di pabrik yang SNI-nya telah diberlakukan secara wajib.
10. Sistem Manajemen Mutu, yang selanjutnya disebut SMM, adalah rangkaian kegiatan dalam rangka penerapan manajemen mutu menurut SNI ISO 9001-2008, atau sistem sistem manajemen terkait pangan lainnya yang diakui.
11. Label adalah setiap keterangan mengenai barang yang berbentuk gambar, tulisan atau kombinasi keduanya atau bentuk lain yang memuat informasi tentang barang dan keterangan pelaku usaha/pabrik, serta informasi lainnya.

12. Merek adalah tanda yang berupa gambar, nama, kata, huruf-huruf, angka-angka, susunan warna atau kombinasi dari unsur tersebut dalam kegiatan perdagangan dan atau jasa.
13. Produsen adalah setiap orang perseorangan, badan usaha atau badan hukum yang melakukan kegiatan produksi.
14. Pabrik Tepung terigu sebagai bahan makanan adalah tempat lokasi yang memproses biji gandum *Triticum aestivum* L (club wheat) dan/atau *Triticum compactum* Host menjadi tepung terigu sesuai dengan SNI 3751:2009 atau revisinya.
15. Kemasan adalah bahan tara pangan yang digunakan untuk wadah dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan.

B. Maksud dan Tujuan

1. Pedoman Pengawasan Penerapan SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan di Pabrik dimaksudkan sebagai pedoman bagi PPSP dalam pelaksanaan pengawasan penerapan SNI 3751: 2009 atau revisinya yang diberlakukan secara wajib.
2. Pedoman Pengawasan Standar Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan di Pabrik oleh PPSP mempunyai tujuan sebagai berikut :
 - a. Terwujudnya pelaksanaan pengawasan penerapan SNI yang diberlakukan secara wajib, efektif dan efisien di pabrik ;
 - b. Terwujudnya peningkatan daya saing produk industri melalui pembinaan produsen dalam meningkatkan kinerja industri untuk menghasilkan produk dengan mutu yang konsisten memenuhi SNI;
 - c. Terselenggaranya perlindungan konsumen dalam aspek keselamatan, keamanan, kesehatan dan lingkungan hidup (K3L).

BAB II LINGKUP PENGAWASAN

A. Objek Pengawasan

Objek Pengawasan terdiri dari:

- a. produsen tepung terigu;

- b. importir; dan/atau
- c. tepung terigu sebagai bahan makanan.

B. Lingkup Pengawasan

1. Pemeriksaan keabsahan dokumen perizinan, meliputi :
 - a. pemeriksaan IUI;
 - b. pemeriksaan Akta perusahaan;
 - c. pemeriksaan Nomor Izin Edar (MD/ML);
 - d. pemeriksaan Merek;
 - e. pemeriksaan Halal (jika ada);
2. Pemeriksaan dokumen SPPT SNI, meliputi :
 - a. Pemeriksaan keabsahan dokumen:
 - 1) Masa berlaku;
 - 2) LSPro penerbit SPPT SNI;
 - 3) Sertifikat sistem mutu (bila ada);
 - 4) Merek yang tercantum pada SPPT SNI;
 - 5) Pemeriksaan hasil uji laboratorium.
 - b. Verifikasi merek/label di lokasi pabrik dan perusahaan pengemasan ulang.

Periksa pelabelan produk yang tercantum maupun yang tidak tercantum dalam SPPT SNI mencakup :

 - 1) Tanda SNI;
 - 2) Nama/merek dagang;
 - 3) Nama produk;
 - 4) Bobot bersih;
 - 5) Nama dan alamat Produsen;
 - 6) Nama dan alamat Perusahaan Pengemasan Ulang (untuk produk yang dikemas ulang);
 - 7) Nama dan alamat importir (untuk produk impor);
 - 8) Daftar bahan yang digunakan;
 - 9) Senyawa fortifikan;
 - 10) nomor izin edar (MD/ML) dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM);
 - 11) bulan dan tahun kedaluwarsa;
 - 12) Tanda halal.
 - c. Pemeriksaan hasil uji persyaratan mutu sesuai dengan SNI 3751:2009
3. Pemeriksaan kelayakan mesin dan peralatan produksi.

- a. Pemeriksaan kondisi Mesin dan Peralatan Produksi minimal yang harus dimiliki perusahaan tepung terigu untuk menghasilkan produk tepung terigu yang memenuhi SNI 3751:2009 (semua mesin dan peralatan produksi harus terbuat dari bahan tara pangan):
 - 1) Silo gandum
 - 2) Mesin pemisah benda asing (*foreign matter separator*)
 - 3) Mesin pemisah material logam (*magnetic separator*)
 - 4) Mesin pemisah partikel lain berdasarkan ukuran dan bentuk (*indented cylinder separator*)
 - 5) Mesin pembersih gandum (*scourer*)
 - 6) Mesin penambah kadar air (*dampening*)
 - 7) Bak pengkondisian (*conditioning*)
 - 8) Mesin pemecah gandum (*break roll*)
 - 9) Mesin pengayak gilingan gandum (*break sifter*)
 - 10) Mesin pelepas endosperm (*bran finisher*)
 - 11) Mesin pengayak (*vibro finisher*)
 - 12) Mesin pemurnian (*purifier*)
 - 13) Alat pemasukan bahan tambahan (*additive feeder*)
 - 14) Silo tepung terigu (*flour silo*)
 - b. Pemeriksaan kelayakan mesin dan peralatan produksi perusahaan pengemasan ulang tepung terigu:
 - 1) Wadah penyimpanan
 - 2) Mesin pencampur
 - 3) Mesin ayakan
 - 4) Mesin pengemas
 - 5) Timbangan
4. Pemeriksaan kelengkapan peralatan pengujian produk di laboratorium minimal untuk pemeriksaan:
- a. Keadaan (bentuk, bau, warna), benda asing dan ada tidaknya serangga
 - b. Kehalusan tepung (ayakan 212 μm , mesh no. 70)
 - c. Kadar air
 - d. Kadar abu
 - e. Kadar protein
 - f. Keasaman
 - g. Angka lempeng total
 - h. Kapang
5. Pemeriksaan dokumentasi kalibrasi peralatan uji.

Alat-alat ukur yang digunakan harus dikalibrasi oleh laboratorium kalibrasi terakreditasi.

6. Penilaian kesesuaian kualitas produk terhadap SNI 3751:2009 atau revisinya dilakukan melalui pengambilan contoh uji, yaitu:
 - a. Pengambilan contoh uji oleh Petugas Pengambil Contoh (PPC) yang dilakukan dalam satu lini produksi yang mewakili merek yang diproduksi untuk tipe/jenis tepung terigu yang sama.
 - b. Pengambilan contoh uji dilakukan dengan menggunakan Formulir 4.
 - c. Contoh uji dikemas dan diberikan label sesuai Formulir 5.
 - d. Pengambilan contoh uji oleh PPC minimal sebanyak 3 x 1 kg contoh tepung terigu.
 - e. Pengemasan contoh uji sesuai dengan SNI 3751:2009.

BAB III

TATA CARA PELAKSANAAN

A. Persiapan Dokumen Pengawasan

1. Surat Pemberitahuan Pengawasan ke pabrik dan perusahaan pengemasan ulang tepung terigu.
2. Surat Tugas Pengawasan SNI di Pabrik dan perusahaan pengemasan ulang tepung terigu (Formulir 1).
3. Berita Acara Pengawasan SNI di Pabrik dan perusahaan pengemasan ulang tepung terigu (Formulir 2).
4. Data Hasil Pengawasan SNI di Pabrik dan perusahaan pengemasan ulang tepung terigu (Formulir 3)
5. Berita Acara Pengambilan Contoh di Pabrik dan perusahaan pengemasan ulang tepung terigu (Formulir 4).
6. Label Contoh Uji (Form 5).
7. Daftar Hadir (Formulir 6).
8. Surat Pengantar ke Laboratorium Uji dari Direktorat Pembina.
9. Peraturan perundang-undangan terkait Pemberlakuan SNI Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan secara Wajib.

B. Pelaksanaan Pengawasan

1. Pengawasan penerapan SNI Tepung Terigu sebagai bahan makanan diberitahukan kepada perusahaan Tepung terigu oleh Direktur

- Pembina Industri, Direktorat Jenderal Pembina Industri dengan tembusan kepada Dinas yang membidangi Industri di Propinsi dan Kabupaten/Kota.
2. Pelaksanaan pengawasan penerapan SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan dilakukan oleh PPSP baik yang di pusat maupun di daerah berdasarkan Surat Tugas Pengawasan dari Direktur Pembina Industri.
 3. Pengawasan terhadap tepung terigu di pabrik dalam memenuhi SNI 3757:2009 dilakukan dengan cara pemeriksaan pabrik dan pemeriksaan mutu melalui pengambilan contoh di pabrik dan perusahaan pengemasan ulang tepung terigu.
 4. Pemeriksaan pabrik dilakukan sesuai dengan ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Bab II, huruf B, angka 1 sampai 4.
 5. Pemeriksaan mutu dilakukan melalui pengambilan contoh di pabrik sesuai dengan ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Bab II, huruf B, angka 5. Contoh dikirim ke Laboratorium Penguji untuk dilakukan pengujian.

BAB IV

LAPORAN HASIL PENGAWASAN

- A. Hasil pemeriksaan pabrik dan pengujian contoh dituangkan dalam Berita Acara Pengawasan oleh PPSP dan disampaikan kepada Direktur Industri Makanan, Hasil Laut dan Perikanan untuk dilakukan evaluasi;
- B. Evaluasi hasil pengawasan dilaporkan kepada Direktur Jenderal Industri Agro.

BAB V

TINDAK LANJUT HASIL PENGAWASAN

Evaluasi hasil pengawasan dapat ditindaklanjuti melalui:

A. Publikasi

Hasil pengawasan dapat dipublikasikan kepada masyarakat.

B. Pembinaan

Apabila hasil pengawasan di pabrik tidak sesuai dengan persyaratan SNI 3757 : 2009 atau revisinya, maka Direktorat Jenderal Pembina Industri

berkoordinasi dengan BPPI atau dengan Dinas Pembina bidang industri pada Pemerintah Provinsi dan/atau Kabupaten/Kota dapat melakukan pengawasan khusus dan langkah pembinaan terhadap produsen dalam menerapkan SNI.

C. Penegakan Hukum

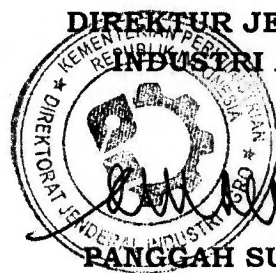
Setelah dilakukan pengawasan khusus dan langkah pembinaan perusahaan masih melakukan pelanggaran maka Direktur Jenderal Pembina Industri berkoordinasi dengan Kepala BPPI, Dinas Pembina bidang industri pada Pemerintah Provinsi dan/atau Kabupaten/Kota, dan aparat penegak hukum setempat melakukan penegakan hukum sesuai dengan UU No. 3 tahun 2014 tentang Perindustrian, UU No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dan Peraturan Menteri Perindustrian No.86/M-IND/PER/9/2009 tentang SNI bidang Industri.

BAB VI PENUTUP

Pedoman Pengawasan Penerapan SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan di Pabrik ini ditetapkan untuk digunakan dengan sebaik-baiknya dan penuh tanggung jawab.

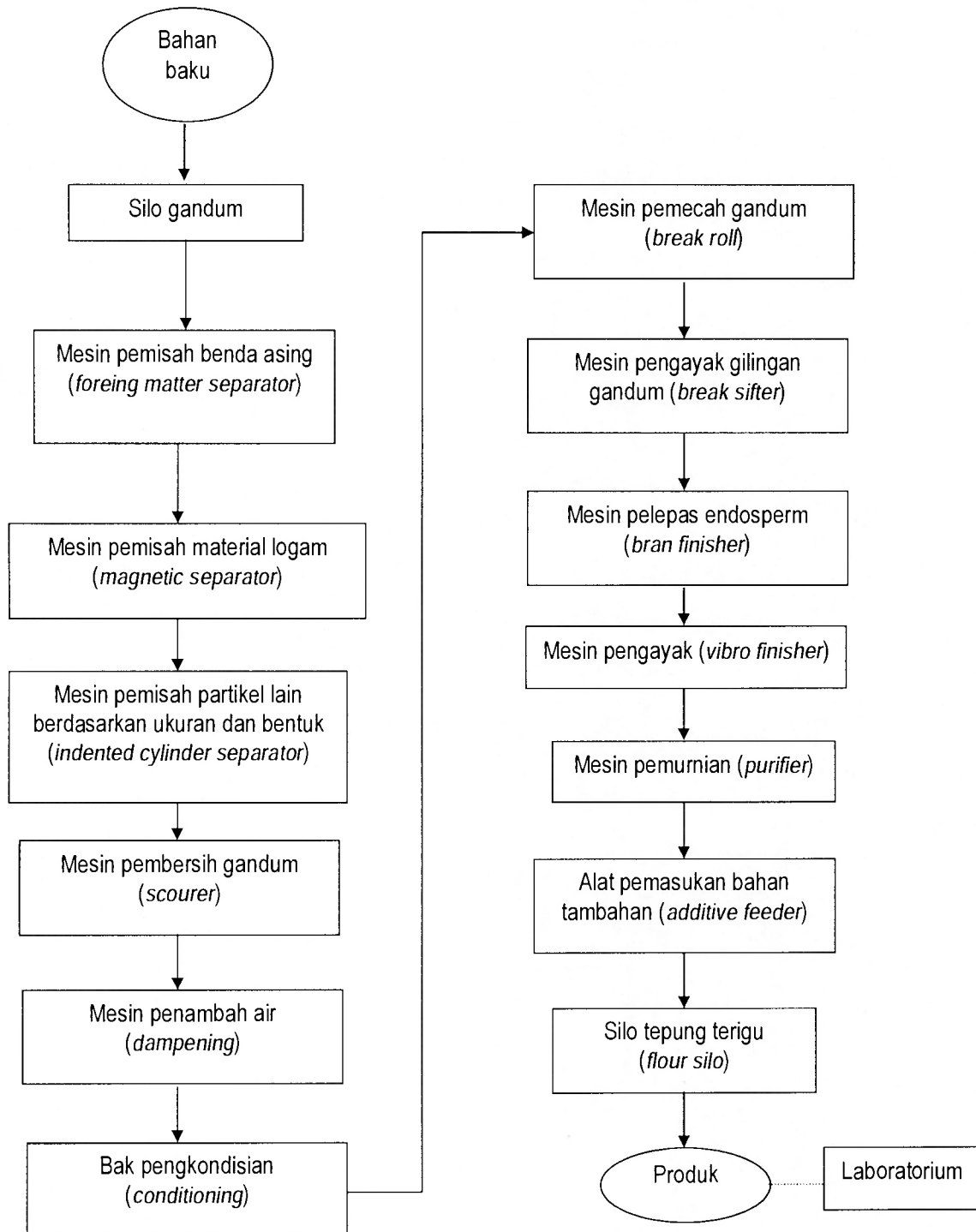
Hal-hal yang belum diatur atau belum cukup diatur dalam pedoman ini akan diatur lebih lanjut sesuai kebutuhan.

**DIREKTUR JENDERAL
INDUSTRI AGRO**

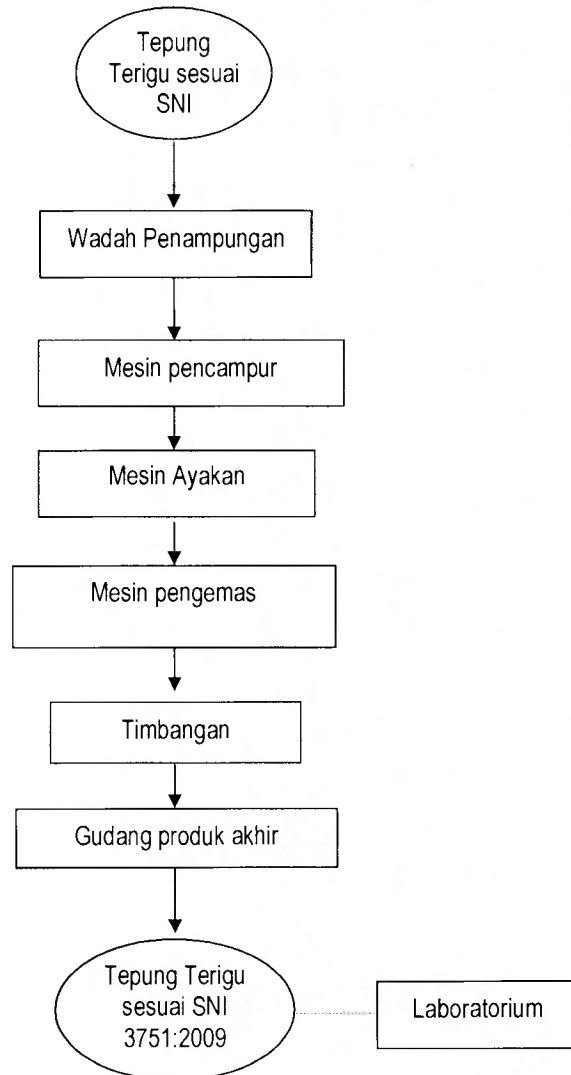


PANGGAH SUSANTO

Pemeriksaan Kondisi Mesin dan Peralatan Produksi di Pabrik dapat dipandu melalui Alur Proses sebagai berikut :



Pemeriksaan Kondisi Mesin dan Peralatan Produksi di Perusahaan Pengemasan Ulang dapat dipandu melalui Alur Proses sebagai berikut :



**SURAT TUGAS PENGAWASAN SNI DI PABRIK /
PERUSAHAAN PENGEMAS ULANG**

Nomor :

Dalam rangka pengawasan penerapan SNI Tepung terigu sebagai bahan makanan di Pabrik dengan ini Direktur Jenderal Pembina, Kementerian Perindustrian menugaskan kepada:

1. Nama :
NIP :
Jabatan : Petugas Pengawas Standar di Pabrik
2. Nama :
NIP :
Jabatan : Petugas Pengawas Standar di Pabrik
3. Nama :
NIP :
Jabatan : Petugas Pengawas Standar di Pabrik

Untuk : a. Melakukan pengawasan penerapan SNI Tepung terigu sebagai bahan makanan di Pabrik / Perusahaan Pengemasan Ulang:

Nama Perusahaan :
Alamat Pabrik :
No. Telp/Fax :

b. Melaporkan hasil pengawasan kepada Direktur Jenderal Pembina, Departemen Perindustrian.

Demikian surat tugas ini untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, ...

a.n Direktur Jenderal Industri Agro
Direktur Industri Makanan, Hasil Laut dan Perikanan

(.....)

**BERITA ACARA PENGAWASAN SNI DI PABRIK /
PERUSAHAAN PENGEMASAN ULANG**

Nomor:

Pada hari ini tanggal bulan tahun sesuai dengan surat Tugas Direktur Industri Makanan, Hasil Laut dan Perikanan Nomor tanggal, telah dilaksanakan pemeriksaan dan pengawasan SNI 3751:2009 Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan di Pabrik/Perusahaan Pengemasan Ulang sebagai berikut:

Nama Perusahaan :
Alamat Perusahaan :
Alamat Pabrik :
Produk : Tepung terigu sebagai bahan makanan
Tipe/Jenis : high / medium / low protein
Merek :
Hasil Pengawasan SNI : sebagaimana terlampir dalam Formulir 3

Demikian Berita Acara Pemeriksaan SNI di pabrik / perusahaan pengemasan ulang ini dibuat dengan benar.

Mengetahui Pihak Perusahaan,
Nama perusahaan:

.....

Tanda tangan, jabatan & cap
perusahaan

(Nama Jelas)

Petugas Pengawas Standar Barang dan atau Jasa di
Pabrik

1. Tanda tangan :

Nama jelas :

NIP :

2. Tanda tangan :

Nama jelas :

NIP :

3. Tanda tangan :

Nama jelas :

NIP :

**DATA HASIL PENGAWASAN SNI DI PABRIK/PERUSAHAAN PENGEMASAN
ULANG**

I. DATA PETUGAS.

1. Nomor/Tanggal Surat Tugas Direktur Jenderal *Pembina* Industri :
2. Nama Petugas Pengawas Standar di Pabrik (PPSP):
 - Nama : NIP:
 - Nama : NIP:
 - Nama : NIP:
3. Tanggal Pelaksanaan Pengawasan:
4. Nomor SNI : 3751:2009
5. Judul : Tepung terigu sebagai bahan makanan

II. DATA PERUSAHAAN.

1. Nama Perusahaan :
2. Nama Penanggung Jawab :
3. Izin Usaha Industri : Nomor tanggal
Berlaku s/d
Instansi penerbit
4. Alamat :
 - a. Kantor Pusat :
Kode pos : Tlp :
Fax : email :
 - b. Pabrik :
Kode pos : Tlp :
Fax : email :
5. Penanggung Jawab Produksi :
6. Status Perusahaan :
7. Struktur Organisasi :
8. Jumlah Tenaga Kerja :

9. Kapasitas Terpasang dan Realisasi Produksi 3 tahun terakhir :

Kemasan	Kapasitas Terpasang	Realisasi Produksi Tahun		
		2013	2014	2015
Kantong plastik 1 kg				
Karung 25 kg				
Lainnya				

III. ASPEK LEGAL SPPT SNI.

1. SPPT SNI

- a. No. SPPT SNI :
- Masa berlaku tgl : s/d
 - No. SNI :
 - Merek :
 - Jenis/Tipe :
- b. No. SPPT SNI :
- Masa berlaku tgl : s/d
 - No. SNI :
 - Merek :
 - Jenis/Tipe :

2. Sistem Manajemen Mutu

telah diterapkan oleh perusahaan : ☐ Ya ☐ Tidak

Standar SMM yang diterapkan : - ISO

- Sertifikat No
- LSSM:
- ISO
- Sertifikat No
- LSSM:

3. LSPro Penerbit SPPT SNI

- a. Nama :
- b. Alamat :
- c. Kapan tgl/bln/thn terakhir dilaksanakan pengawasan :
- d. Hasil pengawasan terakhir : ☐ Memenuhi ☐ Tidak memenuhi

IV. LABEL.

Meliputi kelengkapan :

No.		Ada	Tidak
1	Nama Produk		
2	Nama/Merk Dagang		
3	Nama Produsen		
4	Alamat Produsen (minimal nama kota)		
5	Volume netto yang dinyatakan dalam sistem metrik		
6	Nomor surat persetujuan pendaftaran pangan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan BPOM RI MD No.		
7	Bulan dan tahun kadaluwarsa		
8	Tanda SNI No. Sertifikat.....		
9	Tanda halal No. Sertifikat		
10	Nama/merek dagang yang tidak tercantum dalam SPPT SNI		

V. MESIN DAN PERALATAN PRODUKSI PABRIK TEPUNG TERIGU

No		Ada	Tidak	Ket.
1	Silo Gandum			•
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan yang tidak mempengaruhi dan dipengaruhi isi			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
2	Mesin pemisah benda asing (foreign matter separator)			

		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
3	Mesin pemisah material logam (<i>magnetic separator</i>)			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
4	Mesin pemisah partikel lain berdasarkan ukuran dan bentuk (<i>indented cylinder separator</i>):			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			

	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
5	Mesin pembersih gandum (<i>scourer</i>)			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
6	Mesin penambah kadar air (<i>dampening</i>)			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
7	Bak pengkondisian (<i>conditioning</i>)			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan			

	dan pencatatan secara periodik :			
	o perawatan fisik			
	o inspeksi			
	o kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
8	Mesin pemecah gandum (<i>break roll</i>)			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	o perawatan fisik			
	o inspeksi			
	o kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
9	Mesin pengayak gilingan gandum (<i>break sifter</i>)			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	o perawatan fisik			
	o inspeksi			
	o kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
10	Mesin pelepas endosperm (<i>bran finisher</i>)			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			

	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
11	Mesin pengayak (<i>vibro finisher</i>)			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
12	Mesin pemurnian (<i>purifier</i>)			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
13	Alat pemasukan bahan tambahan (<i>additive feeder</i>)			
		Ya	Tidak	

	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	o perawatan fisik			
	o inspeksi			
	o kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
14	Silo tepung terigu			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	o perawatan fisik			
	o inspeksi			
	o kondisi dan kelayakan pakainya			
15	Desain peralatan termasuk tempat penampungan dan penyimpanan, pipa-pipa, penyambung (fitting), pengemas dan sebagainya, telah dibuat agar produk terhindar dari kontaminasi : • Pelumas yang menetes dari klep • Serpihan metal, karat dan perlengkapan rusak berat			

VI. MESIN DAN PERALATAN PRODUKSI PERUSAHAAN PENGEMASAN ULANG

No		Ada	Tidak	Ket.
1	Wadah Penyimpanan			•
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan yang tidak mempengaruhi dan dipengaruhi isi			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
2	Mesin pencampur			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
3	Mesin ayakan			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			

		Ada	Tidak	
4	Mesin pengemas			
		Ya	Tidak	
	• Terbuat dari bahan tara pangan			
	• Dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik			
	• Dilakukan pemeriksaan dan pencatatan secara periodik :			
	○ perawatan fisik			
	○ inspeksi			
	○ kondisi dan kelayakan pakainya			
		Ada	Tidak	
5	Timbangan			
	• Sertifikat kalibrasi No. Tanggal Lembaga Sertifikasi			

VII. PERALATAN UJI

Pemeriksaan kelengkapan dan dokumen kalibrasi :

No.		Ada	Tidak	Keterangan
1	Otoklaf			
	• Sertifikat kalibrasi No. Tanggal Lembaga Sertifikasi			
2	Oven			
	• Sertifikat kalibrasi No. Tanggal Lembaga Sertifikasi			
3	Incubator			
	• Sertifikat kalibrasi No. Tanggal Lembaga Sertifikasi			
4	pH meter			
	• Sertifikat kalibrasi/rekaman penyetelan			

	No. Tanggal Lembaga Sertifikasi			
5	Tanur pembakar / <i>Furnace</i>			
	Sertifikat kalibrasi/rekaman penyetelan No. Tanggal Lembaga Sertifikasi			
6	Alat pengukur <i>falling number</i>			
	Sertifikat kalibrasi/rekaman penyetelan No. Tanggal Lembaga Sertifikasi			
7	Neraca analitik			
	Sertifikat kalibrasi/rekaman penyetelan No. Tanggal Lembaga Sertifikasi			
8	Spektrofotometer			
	Sertifikat kalibrasi No. Tanggal Lembaga Sertifikasi			
9	Buret dan pipet mohr			
	Sertifikat kalibrasi No. Tanggal Lembaga Sertifikasi			
10	Destilator			
11	Eksikator			
12	Labu kjeldahl			
13	Penangas listrik			
14	Penangan air			
15	Peralatan pengujian mikrobiologi			
16	Peralatan gelas antara lain, cawan petri, erlenmeyer, buret dll			
17	Status ketertelusuran peralatan ukur dan uji pada sertifikat kalibrasi			

CATATAN :

.....

.....

.....

.....

.....

Mengetahui Pihak Perusahaan
PT.

Petugas Pengawas Standar barang dan atau jasa di
Pabrik

Tanda tangan & cap perusahaan

(Nama jelas)

1. Tanda tangan :
Nama jelas :
NIP :

2. Tanda tangan :
Nama jelas :
NIP :

3. Tanda tangan :
Nama jelas :
NIP :

**BERITA ACARA PENGAMBILAN CONTOH DI PABRIK /
PERUSAHAAN PENGEMASAN ULANG**

Nomor :

Pada hari ini tanggal bulan tahun sesuai dengan Surat
Tugas Direktur Industri Makanan, Hasil Laut dan Perikanan Nomor tanggal
....., telah dilaksanakan pengambilan contoh sebagai berikut :

Nama Perusahaan :
Alamat Perusahaan :
Produk : Tepung terigu sebagai bahan makanan
Tipe/jenis :
Merek :
Lokasi pengambilan contoh :
Nomor kode produksi/stok :
Jumlah contoh :
(diuraikan dalam lembaran tambahan)

Contoh tersebut dikemas, kemudian oleh PPSP akan diserahkan kepada Laboratorium
Penguji untuk diuji sesuai SNI 3751:2009

Demikian Berita Acara Pengambilan contoh uji ini dibuat dengan sesungguhnya.

Mengetahui Pihak Perusahaan
PT.

Tanda tangan &
Cap Perusahaan

(Nama Jelas)

Petugas Pengambil Contoh

Tanda tangan

(Nama Jelas)
NIP.....

LABEL CONTOH UJI

Kode Contoh : sesuai dengan nomor Berita Acara Pengambilan Contoh

Produk : Tepung terigu sebagai bahan makanan

No. SNI : 3751:2009

Tipe Kemasan/volume :

Jumlah :

Tgl. Pengambilan Contoh :

Lokasi Pengambilan Contoh : di pabrik dalam bentuk kemasan

Petugas Pengambil Contoh

Tanda tangan

(Nama Jelas)

NIP.....

**DAFTAR HADIR PENGAWASAN SNI TEPUNG TERIGU
SEBAGAI BAHAN MAKANAN OLEH PPSP
DI PABRIK / PERUSAHAAN PENGEMASAN ULANG
PT.
TANGGAL**

[illegible]

LAMPIRAN IV PERATURAN DIREKTUR JENDERAL INDUSTRI AGRO

NOMOR : 16/IA/PER/1/2016

TANGGAL : 26 Januari 2016

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PERMOHONAN SURAT PERTIMBANGAN
TEKNIS TEPUNG TERIGU NON MAKANAN

No.	Uraian Prosedur	Pelaksana				Mutu Baku			Keterangan
		Direktur	Kasubdit	Kasi	Dirjen	Kelengkapan	Waktu	Output	
1	Menerima permohonan penerbitan Pertimbangan Teknis dan Perusahaan dan menugaskan Kasubdit untuk memproses rekomendasi		Mulai			Surat masuk dari Perusahaan pemohon	10 menit	Disposisi	
2	Menugaskan untuk memproses rekomendasi					Disposisi	10 menit		
3	Memeriksa dan meneliti dokumen serta membuat Draft Surat Pertimbangan Teknis					Disposisi	1 hari	Draft Surat Pertimbangan Teknis Memo Dinas	Apabila dokumen telah sesuai maka permohonan akan diproses, bila tidak meminta kelengkapan dokumen dengan surat resmi dari Direktur
4	Meneliti kembali hasil analisa terhadap permohonan Pertimbangan Teknis dan konsep Surat Pertimbangan Teknis kemudian disampaikan kepada Direktur					Draft Surat Pertimbangan Teknis Memo Dinas	2 jam	Usulan Surat Pertimbangan Teknis Memo Dinas	
5	Meneliti kembali hasil analisa dan konsep Surat Pertimbangan Teknis kemudian disampaikan kepada Dirjen					Usulan Surat Pertimbangan Teknis Memo Dinas	1 jam	Usulan Surat Pertimbangan Teknis Memo Dinas	Direktur memberikan paraf apabila Surat Pertimbangan Teknis sudah sesuai
6	Meneliti kembali kemudian menandatangani Surat Pertimbangan Teknis yang disampaikan Direktur					Usulan Surat Pertimbangan Teknis Memo Dinas	1 jam	Surat Pertimbangan Teknis	
7	Surat Pertimbangan Teknis disampaikan kepada Pemohon melalui UP2 Pusat					Surat Pertimbangan Teknis		Arsip	

**DIREKTUR JENDERAL
INDUSTRI AGRO**



PANGGAH SUSANTO

LAMPIRAN V PERATURAN DIREKTUR JENDERAL INDUSTRI AGRO

NOMOR : 16/IA/PER/1/2016

TANGGAL: 26 Januari 2016

DAFTAR LAMPIRAN

1. Form-I : Permohonan Surat Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu (Perusahaan Industri)
2. Form-IA : Permohonan Surat Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu (Perusahaan Non Industri)
3. Form-II : Uraian Rencana Impor Tepung Terigu (Perusahaan Industri)
4. Form-IIA : Uraian Rencana Impor Tepung Terigu (Perusahaan Non Industri)
5. Form-III : Surat Pernyataan (Perusahaan Industri)
6. Form-IIIA : Surat Pernyataan (Perusahaan Non Industri)
7. Form-IV : Penolakan Pemberian Pertimbangan Teknis
8. Form-V : Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu (Perusahaan Industri)
9. Form-VA : Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu (Perusahaan Non Industri)



Form-I

Nomor : 20...
Lampiran : 1 (satu) berkas
Perihal : Permohonan Surat Pertimbangan
Teknis Impor Tepung Terigu
(Perusahaan Industri).

Kepada Yth.
Direktur Jenderal Industri Agro
Kementerian Perindustrian
Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53
Jakarta Selatan

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk memperoleh Surat Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu untuk bahan baku industri, dengan kelengkapan data sebagai berikut:

1. Surat kuasa dari pimpinan perusahaan kepada petugas untuk mengurus Surat Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu;
2. Copy izin usaha Industri (IU) yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang;
3. Copy Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP);
4. Rencana impor tepung terigu yang meliputi nomor Pos Tarif/HS 10 digit, uraian barang, jenis, jumlah dan pelabuhan tujuan serta jangka waktu importasi dengan menggunakan formulir Form-II;
5. Laporan realisasi impor 6 (enam) bulan sebelumnya;
6. Laporan realisasi produksi per bulan selama 6 (enam) bulan sebelumnya;
7. Rencana impor kebutuhan bahan baku untuk 6 (enam) bulan;
8. Surat Pernyataan bermeterai dari Direksi perusahaan bahwa Tepung Terigu yang diimpor tidak untuk diperjualbelikan atau dipindahtangankan dengan menggunakan formulir Form-III.
9. Matrik Konversi kebutuhan bahan baku terhadap produk akhir (dalam satuan berat).

Demikian, atas perhatiannya kami sampaikan terima kasih.

(nama, jabatan, tanda tangan, dan cap perusahaan)

Jabatan

Tembusan:

1. Direktur (Pembina Industri);
2. Pertinggal.

Form-IA

Nomor : 20...
Lampiran : 1 (satu) berkas
Perihal : Permohonan Surat Pertimbangan
Teknis Impor Tepung Terigu
(Perusahaan Non Industri).

Kepada Yth.
Direktur Jenderal Industri Agro
Kementerian Perindustrian
Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53
Jakarta Selatan

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk memperoleh Surat Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu untuk bahan baku industri, dengan kelengkapan data sebagai berikut:

1. Surat kuasa dari pimpinan perusahaan kepada petugas untuk mengurus Surat Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu;
2. Copy Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP);
3. Rencana Impor Tepung Terigu yang meliputi nomor Pos Tarif/HS 10 digit, uraian barang, jenis, jumlah, dan pelabuhan tujuan serta jangka waktu importasi dengan menggunakan formulir Form-IIA;
4. Laporan realisasi impor 6 (enam) bulan sebelumnya;
5. Laporan realisasi produksi 6 (enam) bulan sebelumnya;
6. Rencana impor kebutuhan bahan baku untuk 6 (enam) bulan;
7. Surat Pernyataan bermeterai dari Direksi perusahaan bahwa Tepung Terigu yang diimpor hanya diperjualbelikan atau dipindahtangankan kepada Perusahaan Industri Pakan sesuai dengan permintaan dari perusahaan dimaksud dengan menggunakan formulir Form-IIIA.

Demikian, atas perhatiannya kami sampaikan terima kasih.

(nama, jabatan, tanda tangan, dan cap perusahaan)

Tembusan:

1. Direktur (Pembina Industri);
2. Pertinggal.

.....
Jabatan

Form II

Uraian Rencana Impor Tepung Terigu
(Perusahaan Industri)

Sebagai kelengkapan data untuk memperoleh Surat Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu untuk bahan baku industri, dengan ini kami sampaikan uraian rencana impor tepung terigu sebagai berikut:

1. Nama Perusahaan :
2. NPWP :
3. Alamat :
4. Bidang Usaha :
5. Kapasitas produksi/tahun :
6. Realisasi impor 6 (enam) bulan terakhir (bln ... s/d bln....) :
7. Realisasi produksi 6 (enam) bulan terakhir (bln ... s/d bln ..) :
8. Rencana produksi 6 (enam) bulan ke depan (bln .. s/d bln..) :
9. Konversi Pemakaian produk yang di Impor :
10. No. Pos Tarif/HS (10 digit) produk yang di impor (terlampir) :
11. Uraian Barang yang di impor (terlampir) :
12. Jenis Barang yang di impor (terlampir) :
13. Rencana Jumlah Impor :
14. Pelabuhan tujuan impor :

Demikian yang dapat kami sampaikan, atas perhatiannya kami mengucapkan terima kasih.

(nama, jabatan, tanda tangan, dan cap perusahaan)

.....
Jabatan

Tembusan:

1. Sesditjen Industri Agro;
2. Peringgal.

Form-IIA

Uraian Rencana Impor Tepung Terigu
(Perusahaan Non Industri)

Sebagai kelengkapan data untuk memperoleh Surat Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu untuk bahan baku industri, dengan ini kami sampaikan uraian rencana impor tepung terigu sebagai berikut:

1. Nama Perusahaan :
2. NPWP :
3. Alamat :
4. Jenis Usaha :
5. Realisasi impor untuk industri 6 :
(enam) bulan terakhir (bln ...
s/d bln....)
6. Realisasi produksi dari : a. ...
perusahaan pengguna 6 b. ...
(enam) bulan terakhir (bln ... c. ...
s/d bln ...)
7. Rencana impor untuk industri 6 :
(enam) bulan ke depan (bln ..
s/d bln..)
8. No.Pos Tarif/HS (10 digit) :
produk yang di impor
(terlampir)
9. Uraian Barang yang di impor :
(terlampir)
10. Jenis Barang yang di impor :
(terlampir)
11. Rencana Jumlah Impor :
12. Pelabuhan tujuan impor :

Demikian yang dapat kami sampaikan, atas perhatiannya kami mengucapkan terima kasih.

(nama, jabatan, tanda tangan, dan cap
perusahaan)

.....
Jabatan

Tembusan:

1. Sesditjen Industri Agro;
2. Peringgal.

Form-III

SURAT PERNYATAAN

(Perusahaan Industri)

No:

Kami yang bertandatangan di bawah ini:

Nama :
Alamat :
Jabatan :

Dengan ini menyatakan bahwa perusahaan kami PT. akan mengimpor tepung terigu sebagai bahan baku industri dengan Nomor pos tarif/HS:

1.
2.

dan bahan baku tersebut akan dipergunakan untuk kepentingan produksi perusahaan kami serta tidak untuk diperjualbelikan/dipindahtangankan.

Demikian surat pernyataan ini kami buat dengan sebenar-benarnya.

(nama, jabatan, tanda tangan, dan cap perusahaan)

Materai
Rp 6.000,-

.....
Jabatan

Form-III A

SURAT PERNYATAAN
(Perusahaan Non Industri)

No:

Kami yang bertandatangan di bawah ini:

Nama :
Alamat :
Jabatan :

Dengan ini menyatakan bahwa perusahaan kami PT. akan mengimpor tepung terigu sebagai bahan baku industri sejumlah sesuai dengan permintaan Perusahaan Industri Pakan, sebagai berikut:

No	Nama Perusahaan	No. Pos Tarif/HS	Jumlah
1.			
2.			
3.			
4			

Sebagai kelengkapan pernyataan ini terlampir kami sampaikan:

1. surat perjanjian jual beli/pemindahtanganan dengan Perusahaan Industri Pakan tersebut diatas; dan
2. copy Izin Usaha Industri Perusahaan Industri Pakan tersebut di atas.

Demikian surat pernyataan ini kami buat dengan sebenar-benarnya.

(nama, jabatan, tanda tangan, dan cap perusahaan)

Meterai
Rp 6.000,-

.....
Jabatan

Form-IV

Nomor : 20...

Lampiran :

Perihal : Penolakan Pemberian
Pertimbangan Teknis.

Kepada Yth.

PT.

di-
.....

Sehubungan dengan surat Saudara Nomor tanggal perihal Permohonan Surat
Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu, setelah kami meneliti, permohonan Saudara tidak dapat
kami penuhi dengan pertimbangan sebagai berikut:

1.
2.
3.
4.

Demikian disampaikan, agar menjadi maklum.

Direktur Jenderal

.....

Tembusan:

1. Sesditjen. Ind. Agro
2. Direktur Industri
3. Pertinggal.

Form-V

Nomor : /IA/...../20..... Jakarta, ... 20.....
Lampiran : 1 lembar
Perihal : Pertimbangan Teknis Impor Tepung Kepada Yth.
Terigu (Perusahaan Industri). Sdr. Dirjen Perdagangan Luar Negeri
Kementerian Perdagangan
di - JAKARTA

Sehubungan dengan surat PT. No. tanggal perihal – permohonan Pertimbangan Teknis Impor Tepung Terigu untuk bahan baku industri yang kelengkapan datanya kami terima tanggal dan memperhatikan Permenperin No 59/M-IND/PER/7/2015, dengan ini kami sampaikan bahwa:

1. Nama Perusahaan :
2. NPWP :
3. Alamat :
4. Jenis industri :
5. Kapasitas produksi/tahun :
6. Realisasi impor 6 (enam) bulan terakhir :
(....s/d....)
7. Realisasi produksi 6 (enam) bulan :
terakhir (.... s/d)
8. Rencana produksi 6 (enam) bulan ke :
depan (.... s/d)
9. Konversi pemakaian produk yang diimpor :
10. Nomor Pos Tarif/HS (10 digit) :
11. Produk yang diimpor
12. Uraian Barang yang di impor :
13. Jenis Barang yang diimpor
14. Rencana jumlah impor
15. Pelabuhan Tujuan impor

Berdasarkan pertimbangan teknis tersebut diatas, kepada PT. dapat diberikan Rekomendasi Impor Tepung Terigu dengan uraian impor sebagaimana terlampir untuk kebutuhan(.....) bulan (..... s/d).

Demikian, atas perhatian dan kerjasamanya, kami mengucapkan terima kasih.

Direktur Jenderal

Tembusan:

1. Menteri Perindustrian;
2. Sesjen Kementerian Perindustrian;
3. Irjen Kementerian Perindustrian;
4. Sesditjen Industri Agro;
5. Direktur Industri;
6. PT.;
7. Pertinggal.

Form-V

LAMPIRAN : No...../...../...../20.....

DAFTAR URAIAN IMPOR TEPUNG TERIGU DAN PELABUHAN TUJUAN

No.	No. HS (10 digit)	Uraian Barang	Jenis Barang	Jumlah	Pelabuhan Tujuan

Direktur Jenderal

.....

Form-VA

LAMPIRAN : No...../...../...../20.....

DAFTAR URAIAN IMPOR TEPUNG TERIGU DAN PELABUHAN TUJUAN

No.	No. HS (10 digit)	Uraian Barang	Jenis Barang	Jumlah	Pelabuhan Tujuan

Direktur Jenderal

.....