

**ANEKS NR.1**  
**SPECIFIKIMET TEKNIKE**  
**“Blerje artikuj ushqimorë, për autoritetet kontraktore të qarkut Durrës”**

**Loti 1 - "Blerje bukë gruri dhe simite"**

**1. BUKË GRURI ME RREZE 70 %**

**Bazuar ne SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- *Bukë me miell gruri me rreze 70 %*

**Karakteristikat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Korja:* E lëmuar, pa djegie e pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyrë të njëllojtë mjalti në të kuqerremtë.
- *Tuli:* Masa e njëllojtë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllojtë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e mëparshme.
- *Era dhe shija:* E këndshme. Nuk lejohet kërcitje.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në tul, %* jo më shumë se 44.5.
- *Poroziteti në %* jo më pak se 72.
- *Aciditeti në gradë* jo më shumë se 4.5.
- *Kripa në %* jo më shumë se 2.

**Ambalazhimi dhe marketimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Çdo bukë të futet në qese letre me masën e përcaktuar sipas AK, këto të futura në kuti kartoni, druri ose plastike që të jenë të pastra dhe të mos lejojnë shtypjen e bukës. Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. Lejohen mënjanimet nga masa e caktuar  $\pm 3\%$ , për çdo bukë.

**Ruajtja dhe transportimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Buka e pjekur ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, e pa lagështirë, dhe të dizinfektuara nga dëmtuesit e ndryshëm. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë.

Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

**Verifikimi i kërkesave cilësore:**

Buka duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **1. DJATHË I FORTË**

### **Bazuar në SSH 1493:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".*

#### **Klasifikimi:**

- **Djathë vize (kaçkavall), djathra të fortë, cilësi e parë**
- **Lloji: lope, delje ose dhie**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Me kore e formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen shenja myku, kalbëzimi dhe fryrje. Sipërfaqja e parafinuar me ngjyrë kremi deri në të verdhë. Në prerje homogjene e lëmuar. Pa lëndë të huaja, pa ndarje shtresash, me sytha teknike me ngjyrë kremi në të verdhë.
- *Era dhe shija:* E këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj.
- *Konsistenca:* E fortë, jo e ashpër për djathërat vize.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndët e thata në %* jo më pak se 58.
- *Yndyra në lëndët e thata në %* jo më pak se 50.
- *Kripë në %* jo më shumë se  $3.5 \pm 0.5$ .
- *Përmbajtja mikrobiale:* Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

### **Analiza mikrobiologjike (bazuar ne urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

#### **Ambalazhimi dhe marketimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhimi në qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me masë sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Kushtet e veçanta të ruajtjes
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

#### **Transporti dhe ruajtja**

Të ruhen në frigoriferë në temperaturë  $2 - 4^{\circ}\text{C}$ , lagështia relative e ajrit në dhomë 85-90 %. Koha e ruajtjes së djathërave të fortë në frigorifer është deri në 12 muaj.

Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore:**

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **2. GJALP ME KRIPË**

**Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

**Klasifikimi:**

- **Gjalpë me kripë me cilësi të parë**
- **Lloji: Lope**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli.
- *Ngjyra:* E bardhë deri në të verdhë, karakteristike e kremës nga e cila prodhohet, e njëllojtë në të gjithë masën.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjalpës, lehtësisht e kripur. Pa erë dhe shije të huaj.
- *Konsistenca në temperaturë 10-12 °C:* gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështia në %*, jo më shumë se 17.
- *Yndyrë në %*, jo më pak se 79.
- *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2.
- *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 5.
- *Ngarkesa mikrobike* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

**Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, dt.23.12.2016).**

**Ambalazhimi dhe markëtimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në letër pergamen ose qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh me gjalpë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- Peshë neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Kushtet e veçanta të ruajtjes
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Paketat e gjalpës vendosen në arka ose kuti kartoni, druri ose plastike dhe mbi secilën prej tyre vihet etiketa në të cilën shënohen të dhënat e mësipërme.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpi. Parti është sasia e gjalpit e prodhuar në kushte të njëllajta, nga i njëjti prodhues e të njëjtit lloj dhe që dorëzohet njëherësh.

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajjë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

**Ruajtja dhe transportimi**

Gjalpi ruhet në frigorifer. Nuk lejohet ruajtja e gjalpit së bashku me produktet që janë burim infeksioni ose që kanë erë specifike.

Afati i ruajtjes për gjalpin e kripur në temperaturën  $-18^{\circ}\text{C}$  është 1 vit.

Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### 3. QUMËSHT ME GJYSËM YNDYRË I STERIZUAR

**Bazuar ne SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar ne SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”.*

*Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr: 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

**Kërkesat cilësore:**

**Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.**

Gjate përpunimit dhe tregëtimin të zbatohen rregullat higjieno- sanitare e veterinarë në fuqi.

Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.

Të plotësojë treguesit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimike.

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jetë lëng I njëllajtë (homogjen), pa lëndë të huaja që duken e notojnë ose bien në fund.
- *Ngjyra:* e bardhë, e njëllajtë me nuance të verdhë të lehtë.
- *Shija:* e këndshme, lehtësisht e ëmbël, me shije të lehtë zierje pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në  $20^{\circ}\text{C}$*  jo më pak se 1.029 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes jo më e lartë se  $-0,520^{\circ}\text{C}$ .*
- *Përmbajtja e yndyrës në %,  $2\% \pm 0.1$ .*
- *Aciditeti ne gradë Tjorner:*
  - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
  - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë,* jo më pak se 8.5 %
- *Prova e pasterizimit (e fosfatizes dhe peroksides)* duhet negative.
- *Mikroelementet, mg/l* jo me shume se:
  - o Arseniku: 0.1
  - o Bakri: 0.5
  - o Plumbi: 0.2
  - o Zinku: 5
- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, në ambalazhim tetrapak, me vëllim sipas kërkesave të AK-së, ku të jenë vendosur:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Përqindja e yndyrës,
- Temperatura e ruajtjes së produktit.

Materialet që përdoren për ambalazhet e qumështit duhet të jenë sipas normave teknike dhe higjieno-sanitare të përcaktuara në standardet përkatëse.

### **Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdherin e Ministrisë të Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016**

- Aerobe mezofil < 1

### **Ruajtja dhe transportimi**

Kushtet e veçanta të ruajtjes: në temperaturë 2 deri në 8 gradë.

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit.

Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

Qumështi meret në dorëzim me parti që është sasia e qumështit të një lloji dhe që dorëzohet njëherësh.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **4. KOS**

### **Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi**

- **Me yndyrë 2 %, cilësi e parë**
- **Lloji: Lope**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* e bardhë, në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem.
- *Struktura:* e ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- *Era dhe shija:* e këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Aciditi në gradë Tjorner,* jo më shumë se 120.
- *Yndyra në %,*  $2 \pm 0.1$ .
- *Ngarkesa mikrobiale* sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

### **Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

- **Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml**

### **Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kosi ambalazhohet në paketime plastike me grykë të gjerë ose me ambalazhime plastike të mbyllura me kapak sipas kërkesave të AK-së.

Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.

Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse.

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Përqindja e yndyrës,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet në parti. Parti konsiderohet sasia e kosit që dorëzohet njëherësh.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Kosi ruhet e tregtohet në frigorifer në temperatura nën 10 °C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit.

Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **Loti 3 - "Blerje mish dhe nënproduktet e tij"**

### **1. MISH PULE**

#### **Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1168/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.*

#### **Klasifikimi**

- **I freskët, cilësi e parë**

#### **Kërkesat cilësore**

Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinarë e sanitare në fuqi.

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë.

Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç’gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisorë:

- **Për cilësinë e parë:** Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit (sternumi) të mos duket, tek gjelat e zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat e zogjtë dhjami të jetë më i pakët.

#### **Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi**

- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike

të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

- **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**
- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, paketohet në qeska polietileni. Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietileni vendosen të brendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.
- Në masën e çdo pule të pakëtuar lejohen shmangie në masë  $\pm 15$  gram për cilësinë e parë.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

- Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.
- Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

**Mishi i pulës të jete të kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.

Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

## **2. MISH PULE DETI**

**Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1168:1987, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.*

#### **Klasifikimi**

- **I freskët, cilësi e parë.**

#### **Kërkesat cilësore**

Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinare e sanitare në fuqi.

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë.

Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç’gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisorë:

- **Për cilësinë e parë:** Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit të mos duket ose të dallohet pak. Ngjyra e lëkurës të jetë e bardhë me nuancë të verdhë, më e dallueshme në pjesën e nënkrahut. Në hapësirën e barkut dhe në gushë të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhjami të jetë i pakët.

#### **Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi**

- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
- **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**
- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, paketohet në qeska polietileni. Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietileni vendosen të brendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.
- Në masën e çdo pule të pakëtuar lejohen shmangie në masë  $\pm 15$  gram për cilësinë e parë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

- Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.
- Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

**Mishi i pulës te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

### **Ruajtja dhe transportimi**

- Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.
- Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

## **3. MISH VIÇI**

### **Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.*

### **Klasifikimi:**

- **I freskët, cilësia e parë**

### **Kërkesat cilësore**

Mishi përgatitet në gjysmë trupi dhe në çerek. Trupi ndahet në gjysma në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore, duke lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Ndarja e gjysmë trupave në çerekë bëhet nëpërmjet brinjës 12 dh 13 dhe nëpërmjet brinjës 7 dhe 8 kur mishi i nënshtrohet ndarjes anatomike. Koka pritët nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës(atlanti) këmbët te kyçet e gjurit, kurse bishti pritët nëpërmjet vertebrës së parë e të dytë të tij. Organet e brendshme, përveç veshkave, veçohen.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shëndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shëndritshme. Lëngu është i tejdukshëm.
- *Ngjyra:* Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa që ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjavit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.
- *Era:* e këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë. Në prerje është e shëndritshme.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Lëngu i mishit pas zierjes:* i tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH:* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* Negativ.
- *Reaksioni Kreis:* Negativ.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.



Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishit.

Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor pa të brendshme, këmbë dhe kokë.

### **Ambalazhimi dhe markimi**

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërritet në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinarë.

### **Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinarë sipas ligjeve në fuqi.

Të mos ketë përqindje të madhe dhjami ,preferohet kofshë e pasme.

**Mishi i viçit të jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinarë. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinarë duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

## **Loti 4 - "Blerje ushqime koloniale"**

### **1. MAKARONA**

**Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- *Sipas përbërjes:* Të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur vetëm me miell gruri.
- *Sipas formës:*
  - Fidhe e spageti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.
  - Spirale (Fusili)
  - Në formë figurash, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm.

- Peta, sharrë.

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja*: Të jenë me formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpra, lejohen përkuljet, shtrembërim e plasaritje të vogla. Mbas zierjes të jenë elastike, të mos qulloren, të mos çahen e të mos krijojnë shkume.
- *Ngjyra*: E bardhë me nuancë të verdhë. Në thyerje paraqiten gëlqerore në jo më shumë se gjysmën e sipërfaqes së seksionit.
- *Era dhe shija*: E mire karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 13%.
- *Aciditeti si acid sulfurik*, në %, jo më shumë se 0.16%.
- *Rritja e vëllimit pas zierjes* jo më pak se 2 herë.
- *Insekte e dëmtues të tjerë* nuk lejohen.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Makaronat të jenë të ambalazuara me ambalazhi të pastër ose polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së. Në çdo pako lejohen shmangie  $\pm 2$  %.

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues e që dorëzohen njëherësh.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Makaronat ruhen në lokale të pastra, të thata, të ajrosura dhe të pa infektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Kutitë vendosen të ndara në parti, në stiva deri në 10 copë njëra mbi tjetrën. Afati i ruajtjes së makaronave në kushtet e përcaktuara në këtë standard për makaronat e thjeshta është deri në 12 muaj, nga data e prodhimit.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

## **2. ORIZ**

**Bazuar në SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi: cilësia e parë**

Treguesit shqisorë

- *Pamja e jashtme*: Kokrra të shëndosha, të pastra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije dhe erë myku ose prishje.
- *Ngjyra*: E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.

**Treguesit fiziko - kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentit të tij.**

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7301:2011: “Specifikimet” ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Orizi të jetë i ambalazhuar me ambalazh të pastër polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së.

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### 3. SHEQER

**Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja dhe copa sheqeri të ngjeshura, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.
- *Ngjyra* : e bardhë dhe me shkëlqim.
- *Shija dhe era*: Shije e ëmbël , pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.
- *Tretshmëria* : Të tretet plotësisht në ujë , tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Sheqer i pastër i llogaritur me lëndë absolutisht të thatë* jo më pak se 99,6%.
- *Lëndë reduktuese (sheqer invert)* ,%, jo më shumë se 0,1.
- *Lagështia* ,%, jo më shumë se 0,16.
- *Hiri* ,%, jo më shumë se 0,07.
- *Përzierje hekuri me madhësi deri 0.3 mm, mg/l kg*, jo më shumë se 3.
- *Ngjyra sipas njësive shtimore ( llogaritur në lëndë absolutisht të thatë)* ,%, jo më shumë se 1.

**Ambalazhimi, paketimi dhe markimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Sheqeri ambalazhohet në qese letre ose në thasë me masë sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo pako shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Thasët duhet të jenë të pastër pa lëndë të huaja dhe të thatë. Thasë me sheqer lidhen me spango të fortë. Këndet e qepura të thasëve përdridhen në mënyrë të atillë që të formojnë vesha.

Mbi çdo thes ngjitet etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Sheqeri ruhet në depo të pastra dhe pa lagështirë. Në depo, reshti i parë i thasëve të sheqerit vendoset detyrimisht mbi dërrasa, në lartësi 10 cm mbi sipërfaqen e dyshemesë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Mjetet duhet të jenë të pastra dhe pa erë të huaj që mund të merret lehtë nga sheqeri. Nuk lejohet që në të njëjtin automjet të transportohen edhe artikuj të tjerë që mund të dëmtojnë sheqerin.

## **4. NISESHTE**

**Bazuar ne SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- **Cilësi e parë**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të verdhë.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e niseshtesë së misrit. Pa erë e shije të thartë. Lejohen pika të zeza pak të dukshme deri në 8 për 1 cm<sup>2</sup>.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira, %*, jo më shumë se 13.
- *Hiri në lëndët e thata*, jo më shumë se 0.48.
- *Aciditeti në lëndët e thata, i shprehur në ml hidrosid natriumi (NaOH) 0.1 N për 100 gr niseshte*, jo më shumë se 25.
- *Gaz sulfuror në lëndët e thata, mg/kg niseshte*, jo më shumë se 50.

**Ambalazhimi, markëtimi, etiketimi.**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Niseshteja ambalazhohet në qese letre ose polietileni me masë sipas kërkesave të Ak-së. Shmangiet në masë lejohen  $\pm 2$  %.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,
- Emërtimi i mallit,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Niseshteja ruhet në depo të pastra, të ajrosura dhe pa lagështirë. Koha e ruajtjes është deri në 1 vit. Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **5. MIELL GRURI**

*Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të para pakëtuar; për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”.*

### **Klasifikimi**

**Lloji: Miell gruri me rreze 80 %, cilësi e parë**

### **Treguesit shqisor:**

- Mielli dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor;
- Mielli duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla;
- Mielli duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

### **Treguesit Fiziko-kimikë**

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.*
- *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9.*
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Mbisitja (imtesia e bluarjes): Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:*
  - *Në sitën metalike nr.54, jo më shumë se 2%.*
  - *Në sitën e mëndafshhtë 5 xxx, jo më shumë se 5%.*
- *Gluteni i njomë, jo më pak se 25%.*
- *Lëndë minerale: Nuk lejohen .*
- *Përzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.*

- Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen.
- Aciditeti i yndyrës: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.
- Proteina (Nx5,7): minimumi 9 % mbi bazën e lëndës së thatë.
- Mielli duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. . Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.
- Mielli nuk duhet të ketë mbetje pesticidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në udhëzimin nr. 5, datë 14.5.2014, “Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, specë, ullinj tavoline”.
- Mielli nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e udhëzimit nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.
- Mielli nuk duhet të përmbajë aditivë të tjerë nga ato të përcaktuara në udhëzimin nr. 16, datë 29.8.2011 “Për aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyruesit dhe ëmbëlsuesit”.
- Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:
  - o Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;
- Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:
  - i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
  - ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
  - iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

### **Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi**

Mielli paketohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit.

Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është paketuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.

Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:

- a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”.
- b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese.

Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështja neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh.

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza Fiziko- Kimike duhet të paraqitet në origjinal ose fotokopje e noterizuar.

## **6. MIELL MISRI**

**Bazuar ne SSH 1480:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- **Miell me rreze 92%, cilësi e parë**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* E verdhë ose e bardhë sipas llojit të misrit.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e miellit të misrit. Shija lehtësisht e ëmbël, pa shije të thartë, të hidhur dhe pa erë myku e çdo shije e erë tjetër e huaj. Nuk lejohet kërcitje.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*,%, jo më shumë se 14.
- *Hiri i tretshëm në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 1.6.
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 0.115.
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10 %*, në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.1.
- *Mbisitja (imtësia e bluarjes) në sitën metalike 54%*, jo më shumë se 60.
- *Lëndë minerale* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma, patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë* nuk lejohen.
- *Për lagështirën fraksionet deri në 0.25 nuk merren parasysh, mbi 0.25 deri në 0.75 llogariten 0.5 dhe mbi 0.75 merren 1%.*
- *Për hirin fraksionet deri 0.05 nuk llogariten, mbi 0.05 merren 0.1%.*
- *Për mbisitjen fraksionet deri në 0.5 nuk merren parasysh, mbi 0.5 merren 1 %.*

### **Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështa neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që

dorëzohet njëherësh. Miellrat para se të vihen në përdorim stazhinohen jo më pak se 15 ditë. Koha e stazhionimit fillon nga data e prodhimit.

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **7. MIELL ORIZI**

### **Klasifikimi:**

- Cilësi e parë

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: E bardhë.
- *Era dhe shija*: karakteristike e miellit të orizit, pa shije dhe erë të thartë, pa erë myku apo çfardo shije dhe erë të huaj. Nuk lejohen kërcitjet.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*,%, jo më shumë se 14.5.
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10% dhe lëndët absolutisht të thata në %* jo më shumë se 0.1%.
- *Aciditeti I shprehur në acid sulfuric në lëndët absolutisht të thata* jo më shumë se 0.115.
- *Imtësia e bluarjes në sitën metalike 54%*, jo më shumë se 15.
- *Lëndë minerale* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma, patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë* nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështa neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh.

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **8. VAJ LULEDIELLI (USHQIMOR)**



## **Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore:**

#### Treguesit Shqisorë:

- *Pamja*: Lëng vajor i qartë pa depozitime.
- *Ngjyra*: E verdhe e lehtë.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- *Numri i peroksive*: jo me shume se 10 mek O<sub>2</sub> aktiv / kg Vaj.
- *Numri i aciditetit*: jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.

#### Treguesit Fiziko - Kimik:

- *Aciditeti si acid oleik*: 0.2 gr ne 100 gr/ Vaj.
- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C)*: 0.918 - 0.923.
- *Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj)*: 188 - 194.
- *Treguesi i jodit(Ëijs)*: 118 - 141.
- *Lëndë të pasapunifikueshme*: ≤ 15 g/ kg.
- *Treguesi i refraksionit ( n<sub>D</sub><sup>40</sup>)*: 1.461-1.468.

### **Kontaminuesit, jo më shumë se:**

- *Lëndë fluturuese, në 105°C*: 0.2%
- *Lëndë të patretëshme* : 0.05%
- *Përmbajtja e sapunëve*: 0.005%
- *Hekur (Fe)* : 1.5 mg/kg
- *Bakër (Cu)*: 0.1 mg/kg
- *Plumb (Pb)*: 0.1 mg/kg
- *Arsenik (As)*: 0.1 mg/kg

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim plastik me vëllim sipas kërkesave të AK-së, me tapë plastike, me vidhëzim të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse, të sistemuara në kuti kartoni ose me material tjetër të përshtatshëm. Shmangia në vëllim lejohet deri ±1 %. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa. Etiketimi bëhet sipas legjislacionit në fuqi.

#### Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,
- Peshë neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet sipas metodave të analizave dhe të marrjes së mostrës në fuqi.

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Vaji i lulediellit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe që sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

## 9. VAJ ULLIRI I VIRGJËR

### Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit” dhe Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”.

### Klasifikimi

#### - Vaj ulliri i virgjër

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja dhe ngjyra*: E qartë, e verdhë në jeshile.
- *Era*: Karakteristike e frutit të freskët të ullirit.
- *Shija*: Karakteristike e frutit të freskët të ullirit.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g*:  $\leq 2.0$ .
- *Peroksidet, mek O<sub>2</sub>/kg*:  $\leq 20$ .
- *Koeficienti i përthithjes ultraviolet(UV)*:
  - $K_{232} \leq 2.60$ .
  - $K_{270} \leq 0.25$ .
  - $\Delta K \leq 0.01$ .

Treguesit fiziko kimik:

- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C)*: 0.910-0.916
- *Indeksi i refraksionit (n<sup>20</sup> D)*: 1.4677-1.4705
- *Numri i sapunifikimit (mg/KOH/g vaj)*: 184-196
- *Numri i jodit(Ëijs)*: 75-94
- *Lëndë të pa sapunifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj)*:  $\leq 15$

Ndotësit:

- *Lagështia dhe Lëndët flurore në 105 °C (% m/m)*:  $\leq 0.2$
- *Papastërtitë e patretshme (% m/m)*:  $\leq 0.1$
- *Testi i sapunimit*: i papërfillshëm.

Aditivët ushqimorë:

- Nuk lejohet asnjë shtesë.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim qelqi ose plastik me ngjyrë të errët me vëllim sipas kërkesave të AK-së. Etiketimi i vajit të ullirit sipas etiketimit të produkteve ushqimore.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,

- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi:**

Vaji i ullirit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **10. SALCË E GATSHME PËR GJELLË**

### **Bazuar në SSH 1429: 1987 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë pastoze, me pjesë të dukshme të përbërësve të saj, pa pjesë të djegura.
- *Ngjyra*: E kuqe deri e kuqe e thellë.
- *Shija dhe era*: Me shije dhe erë karakteristike të salcës së domates dhe përbërësve të tjerë.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- *Lëndë të thata të matura me refraktometër në % të jetë*  $20 \pm 1$ .
- *Aciditeti i shprehur në acid citrik në %*: jo më shumë se 2.5 %
- *Përmbajtja e vajit vegjetal të rafinuar në %* 9-10.
- *Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt, jo më shumë se*:
  - *Bakër* ..... 30
  - *Kallaj* ..... 50
  - *Plumbi* ..... 0.3
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salca e gatshme për gjellë ambalazhohet në ambalazh metalik (llamarine), të mbyllura hermetikisht me peshë sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,
- Peshë neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit.
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Salca e gatshme për gjellë ruhet sipas kushteve të këtij standardi deri në 12 muaj nga data e prodhimit.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat

higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **11. KRIPE E JODIZUAR**

**Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- **Lloji: cilësi e parë**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

- Ngjyra: E bardhë.
- Era dhe shija: E kripur pa shije dhe erë të huaj.
- Pamja e jashtme: Masë kokrrizore.

Treguesit fiziko kimik:

- Imtësia në mm, në kufijtë: 0.2 – 2.
- Klorur Na në lëndën e thatë në %, në kufijtë:  $99 \pm 0.02$ .
- Klorur Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.23.
- Sulfat Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.25.
- Sulfat Ca në lëndën e thatë në %, max 0.30.
- Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, në kufijtë  $0.17 \pm 0.02$ .
- Lagështirë në %, max: 1.
- Jodi në mg/kg kripë:  $40 \pm 0.3$ .

Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjeno- shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kripa e jodizuar ambalazhohet në qese polietileni ushqimore me masë sipas kërkesave të AK-së. Kjo kripë mund të ambalazhohet edhe në shishe plastike prej PTT.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Kripa e jodizuar ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale të temperaturës dhe lagështisë.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Nuk lejohet transporti i kripës

ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj.

Malli të shoqërohet me raport analize të laboratorit.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

#### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **12. UTHULL RRUSHI**

### **Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi**

- **Me bazë rrushi**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:* E kthjellët dhe pa turbullira.
- *Ngjyra:* karakteristike e uthullës sipas rrushit të përdorur.
- *Era dhe shija:* E mirë me erë dhe shije të këndshme dhe karakteristike pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko - kimik:

- *Masa specifike në 15°C:* 1.015
- *Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik:* jo më pak se 6.
- *Përmbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër:* jo më pak se 16.

Ndalohet shtimi në uthull i acideve organike dhe minerale. Ndalohet përdorimi i ngjyruësve natyror dhe artificial me përjashtim të enocianines.

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Sipas SSH 1479:1987 “Raki” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Uthulla do të ambalazhohet në ambalazh plastik ose qelqi me vëllim sipas kërkesës së AK-së, të mbyllur me tapë plastike ose me tapë alucap.

Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pësia neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti. Parti konsiderohet sasia e uthullës e të njëjtit lloj, me të njëjtën mënyrë ambalazhimi dhe që dorëzohet menjëherësh.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

#### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Uthulla ruhet në ambiente të freskëta. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga dëmtimet mekanike.

### 13. RECEL I STERILIZUAR

#### **Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

#### **Klasifikimi**

- **Sipas frutit: Mollë, kumbull, qershi, fik, cilësi e parë**
- **I sterilizuar**

#### **Kërkesat cilësore**

##### Treguesit cilësorë

- *Pamja e ngjyra:* E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllotë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa flluska ajri.
- *Shija dhe era:* e mirë, e këndshme. Karakteristikë e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca:* Masë e njëllotë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

##### Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %*, jo më pak se: 65 .
- *Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %*, jo më pak se: 55.
- *Aciditeti i shprehur në acit tartik, %*, jo më shumë se: 1.3.
- *Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt* jo më shumë se:
  - *Kallaji* 100
  - *Bakri* 10
  - *Zinku* 10
  - *Plumbi* 0.1
  - *Arseniku* 0.2
- *Shenja myku dhe fermentimi* nuk lejohen
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.

*Shënim:* Nuk lejohet përdorimi i ngjyruessve artificialë. Për përmirësimin e ngjyrës lejohet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

#### **Raport analiza Fiziko – kimike duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

#### **Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016)**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në paketim qelqi , me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie ± 3 %.

#### **Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.**

Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

#### **Markimi:**

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Reçeli depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë

deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

Reçeli i sterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti, garantohet nga prodhuesi deri në 12 muaj nga data e prodhimit.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **14. SUPË E KONCENTRUAR ME PERIME**

### **Bazuar në SSH 1475:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë e njëllajtë, në trajtë brumi, me kokrriza të vogla.
- *Ngjyra:* Kafë e çelët e njëllajtë në të gjithë masën, pa kokrriza të bardha ose të karbonizuara. Lejohen nuance jeshile të perimeve.
- *Era dhe shija:* E këndshme dhe ndihet era e perimeve të përdorura.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 8.5.
- *Proteina*, %, jo më pak se 11.
- *Kripë*, %, jo më pak se 45.
- *Yndyrë*, %, jo më pak se 20.
- *Tretshmëria:* E tretshme plotësisht në ujë të ngrohtë, me precipitim të lehtë.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Raport analiza duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

### **Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016)**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Supa e koncentruar të ambalazhohet në letër oleate ose alumini me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështa neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Depozitimi bëhet në vende të thata, pa lagështi dhe erë të huaja, insekte dëmtuese etj. Në temperature mjedisi dhe lagështi relative 80%. Në kushtet e mësipërme, afati I ruajtjes është deri në 2 vite nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

## **15. SUPË E KONCENTRUAR ME MISH PULE**

### **Bazuar ne SSH 1475:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë e njëllajtë, në trajtë brumi, me kokrriza të vogla.
- *Ngjyra:* Kafë e çelët e njëllajtë në të gjithë masën, pa kokrriza të bardha ose të karbonizuara.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e supës së koncentruar me shije dhe erë të mishit të pulës, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia,* %,jo më shumë se 6.
- *Proteina,* %,jo më pak se 13.
- *Kripë,* %,jo më pak se 43.
- *Yndyrë,* %,jo më pak se 20.
- *Tretshmëria:* E tretshme plotësisht në ujë të ngrohtë, me precipitim të lehtë.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Raport analiza duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

### **Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016)**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Supa e koncentruar të ambalazhohet në letër oleate ose alumini me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështa neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

#### **Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

#### **Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Depozitimi bëhet në vende të thata, pa lagështi dhe erë të huaja, insekte dëmtuese etj. Në temperature mjedisi dhe lagështi relative 80%. Në kushtet e mësipërme, afati I ruajtjes është deri në



2 vite nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

## 16. ÇAJ MALI

**Bazuar në SSH 966:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Cilësi e parë, i freskët**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Të jetë bar i thatë kërcelli me gjethe e lule të vegjetacionit të vitit në vazhdim me gjatësi 20-30 cm. Të jetë pa farë, pa rrënjë dhe jo i drunjëzuar. Aroma specifike e vet bimës e këndshme.
- *Ngjyra*: Fletët dhe kërcelli të gjelbër në bojë hiri, lulja e verdhë në krem.. Nuk lejohen të nxira të mykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme. Nuk pranohet çaj me bustina. I ambalazhuar në pako ose me tufa.

Treguesit fiziko –kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 12 %.
- *Bar me ngjyrë jo normale* jo më shumë se 5 %.
- *Lëndë organike të vetë bimës dhe bimëve të tjera jo helmuese*, jo më shumë se 2 %.
- *Lëndë minerale* jo më shumë se 1 %.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësorë, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Çaji ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Operatori ekonomik nga çdo prodhim ose grumbullim të caktuar nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë çertifikatë fitosanitare.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajjë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 17. BISKOTA TË ZAKONSHME

**Bazuar ne SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Të zakonshme**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: E sheshtë, formë e rregullt, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, e lëmuar ose lehtësisht e ashpër, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në kafe të çelët, e njëllajtë pa djegie, flluska dhe boshllëqe pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli.
- *Pamja e brendshme (në thyerje)*: E pjekur mirë, shtresë e njëllajtë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi.
- *Era*: E këndshme, karakteristikë e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: E këndshme, e ëmbël ose pak e kripur sipas llojit. Karakteristikë e biskotës së pjekur mirë, pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj.

Lejohen biskota të deformuara ose më ngjytje anësore deri në 1 copë në pako në 100 g, 3 copë në pako mbi 200 g, dhe 10 % në ambalazh të madh. Lejohen biskota të thyera, me boshllëqe ose flluska deri 1 copë në pako dhe deri në 10 % në ambalazh të madh.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në %* jo më pak se 6.
- *Yndyrë mbi lëndët e thata në %*, jo më pak se 7.
- *Lagështi në %* jo më shumë se 8.
- *Alkaliteti, gradë* ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në 10% acid klorhidrik, %*, jo më shumë se 0.1.
- *Klorur natriumi (kripë gjelle), % për të gjitha cilësitë për biskota birre*: -1.2-2.

### **Ambalazhimi dhe markimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese të destinuara për këtë produkt me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Lloji,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Biskota ruhet në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, të dezinfektuar e deratizuar me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që biskota të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejt për drejt në rrezet e diellit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **Loti 5 - “Blerje vezë”**

### **1.VEZË**

**Bazuar në SSH 325-1 :1993 ose ekuivalentin e tij.**

Bazuar në Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2005 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit dhe në zbatim të rregullores CEE Nr. 1907/90 të Këshillit për normat e tregtimit për vezët, në udhëzimin Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, dhe bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

#### **Klasifikimi**

- **Masa në gram:**
  - o më pak se 53 gr. (S)
  - o 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr. (M)
  - o 63 gr dhe jo më tepër se 73 gr. (L)

#### **Kërkesat cilësore**

- *Pamja e jashtme:* e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
- *Dhoma e ajrit (lartesia) mm:* jo më shumë se 9 mm.
- *E bardha e vezës.* E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku ( të kontrolluar në ovoskop).
- *E verdha e vezës.* Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e levizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qëndror.
- *Era:* pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.
- Ç’do kokërr duhet te jete e vulosur ku te përmbaje markën dhe datën e sakdencës.

Gjithashtu duhet që çdo parti malli të shoqërohet me raport analizë ku kjo e fundit të përputhet me datën dhe markën e vulës.

**Analiza mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Sasia,
- Data e skadencës.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore:**

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **Loti 6 - "Blerje fruta dhe perime"**

### **1. BIZELE**

**Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi:**

- **Lloji: Cilësi e parë, bizele e njomë (kokërr) e freskët**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* të njoma, të freskëta, të pastra, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.
- *Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje:* lejohen të vrara deri 5 % e masës. Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

#### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjienike – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 2. BAMJE

**Bazuar në SSH 1491: 1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- **Lloji: Cilësi e parë, e freskët**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, të shëndosha, të pastra, me fije normale për kultivarin dhe fara që duket lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuar. Forma të jetë e një prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të pa drunjëzuara e pa fijëzime.
- *Gjatësia për bamjen frutshkurtër* të jetë deri në 6 cm dhe *për atë frutgjatë* të jetë deri në 8 cm.
- *Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet):* Lejohet deri në 5 % të partisë me vyshkje të lehtë. Nuk lejohet me sëmundje e dëmtues.
- *Ngjyra* të jetë tipike për kultivarin.
- *Ndërtimi i frutit:* Fruti të jetë i butë, me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohet me fruta të tejppjekura deri në masën 2% për cilësinë e parë.

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjienike – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 3. SALLATË JESHILE

**Bazuar në SSH 1751:1989 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi**

- **Lloji: Cilësi e parë, e freskët**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Me gjethe të freskëta, të pastra dhe me rrënjë të pastruara nga dheu. Me gjethe të pa vrara dhe të pa vyshkura. Lejohen deri në 5 % gjethe me njolla të lehta.
- *Ngjyra:* Karakteristike e sallatës jeshile të freskët, pa shije dhe erë të huaj.
- *Madhësia*, jo më pak se:
  - a) *Për sallatën e zakonshme g/rrënjë:* 80
  - b) *Për sallatën shumërrënjëshe (gjatësia e gjetheve nga ndarja e rozetës deri në lartësinë e gjetheve më të madhe), cm :* 15.1-20
- *Gjatësia e rrënjëve, cm*, deri në 3.
- *Dëmtimet mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet* nuk lejohen.

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, Etiketimi, Verifikimi I kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

#### 4. PRESH

**Bazuar në SSH 1759:1988 ose ekuivalentin e tij.**

##### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* I freskët, i njomë, i pastër, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pa vyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.
- *Diametri në pjesën më të trashë, cm:* Mbi 2,5 - 3,5.
- *Gjatësia e kërcellit, cm:* 25 – 45.
- *Gjatësia e gjethit nga rozeta, cm, jo më shumë se:* 20.
- *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se:* 1.
- *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen.

##### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

#### 5. SPINAQ

**Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij.**

##### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me gjethe të njoma e të freskëta, me ngjyrë jeshile karakteristike e kultivarit. Të lara e të pastruara me ujë të pijshëm e pa lulëzim.
- *Gjatësia e tufës, cm:*
  - o *Për spinaqin e serrës:* Mbi 30.
  - o *Për spinaqin e fushës:* Mbi 20-30.
- *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se:* 1.
- *Të prekura nga sëmundjet, të vyshkura, të mykura e të kalbura:* Nuk lejohen.

##### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

#### 6. DOMATE

## **Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të pa lagura.
- *Pjekuria dhe ngjyra:* Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpjekura, të zbutura e të vyshkura.
- *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Të plasura e të vrara lehtësisht:* Për llojet e mesme e të vona lejohet deri 5 % plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara).
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), cm, jo më pak se:*
  - o *Për të hershmet:* 5.
  - o *Për të mesmet e të vonat:* 7.
  - o *Për të mesmet e të vonat*
  - o *ore (gjatësia):* 5.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **7. QEPE E THATË**

### **Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi:**

- **Lloji: Cilësi e parë**

#### **Kërkesat cilësore**

##### **Treguesit shqisorë:**

- *Pamja e ngjyra:* Karakteristikë e qepës së bardhë të tharë pa pjesë të karamelizuara. Në formë sektori rrethor me trashësi 2-5 mm. Lejohen copa me përmasa të vogla deri në 5 % e sasisë.
- *Shija dhe era:* Karakteristikë e qepës pa shije dhe erë të huaj.

##### **Treguesit fiziko-kimik:**

- *Lagështia* jo më shumë se 8 %.
- Lëndë të huaja nuk lejohen.
- Ngarkesa mikrobiale: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.
- Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen.

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Qepët vendosen në arka kartoni në sasi sipas kërkesave të AK-së.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështet neto,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti konsiderohet sasia e qepës së thatë me karakteristika të njëjta, e prodhuar nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohet njëherësh.

Çdo parti shoqërohet me fletë analizë laboratorike.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

**Ruajtja dhe transportimi**

Qepa e thatë e ambalazhuar si më sipër ruhet në ambiente të errëta e të thata, të ajrosura mirë, me temperaturë deri në 25°C dhe lagështi relative jo më shumë se 75%.

Thasët ose kutitë vendosen në stiva mbi skelaturë druri deri në largësi rreth 25 cm nga dyshemetë dhe 50 cm larg mureve. Ambientet të dezinfektohen herë pas here.

Transporti i perimeve bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Qepa e prodhuar dhe e ruajtur në kushtet e përcaktuara në këtë standart garantohet nga prodhuesi për 8 muaj nga data e prodhimit.

## 8. PATATE

**Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

**Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të plotë, të shëndosha, jo të jeshilosur, të pastër, të pa mbirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë e ngjyrë.

a) *Zhardhokë të jeshilosur në 1/3 e sipërfaqes, %, të masës, jo më shumë se: 1.*

b) *Zhardhokë të vyshkur, %, të masës, jo më shumë se: 2.*

c) *Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se:*

o *Për veroret: 10.*

o *Për dimëroret: 15.*

- *Lëndë minerale (gurë, etj. %, të peshës, jo më shumë se: Nuk lejohen.*

- *Përmbajtja e nitrateve mg/ kg, jo më shumë se: 250.*

- *Dëmtime, %, e numrit të zhardhokëve, jo më shumë se:*

- *Të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen: Nuk lejohen.*

- *Të mbira:*

o *Për veroret: Nuk lejohen.*

o *Për dimëroret: 1.*

- *Nga krymbi tel: Nuk lejohen.*

- *Nga djegie dielli: Nuk lejohen.*

- *Nga bryma e ngrirje: Nuk lejohen.*

- *Nga sëmundje:*

o *Kroma e njolla ndryshku: 1.*

o *Këmbëzezë, kalbëzim unazor etj., sëmundje të tulit: Nuk lejohen.*

- *Të kalbura: Nuk lejohen.*

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 9. LAKËR E BARDHË

Bazuar në SSH 1758:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme*: Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë në prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri: 5 % të partisë.
- Pastrimi dhe gjatësia e koçanit: Të jenë të pastruara dhe me 2 – 3 gjethe të gjelbëra, të lidhura me koçanin, i cili të jetë deri në 3 cm.
- *Dëmtime të ndryshme mekanike, sëmundje e të çara të lehta*: Lejohen deri 5 % e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyera si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma. Me sëmundje nuk lejohen.
- *Pesha e kokrrës*:
  - a) *Për lakrën e hershme*: Jo më pak se 1 kg.
  - b) *Me pjekje të mesme e të vona*: Jo më pak se 1.5 kg.
  - c) *Për lakrën tip “Drinishti”, hibride etj*: Jo më pak se 0.8 kg.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 10. LAKËR E KUQE

Bazuar në SSH 1758:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme*: Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë në prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri: 5 % të partisë.
- Pastrimi dhe gjatësia e koçanit: Të jenë të pastruara dhe me 2 – 3 gjethe të gjelbëra, të lidhura me koçanin, i cili të jetë deri në 3 cm.
- *Dëmtime të ndryshme mekanike, sëmundje e të çara të lehta*: Lejohen deri 5 % e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyera si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma. Me sëmundje nuk lejohen.
- *Pesha e kokrrës*:
  - a) *Për lakrën e hershme*: Jo më pak se 1 kg.
  - b) *Me pjekje të mesme e të vona*: Jo më pak se 1.5 kg.
  - c) *Për lakrën tip “Drinishti”, hibride etj*: Jo më pak se 0.8 kg.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.



## 11. SPECA

**Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

**Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- *Dëmtime (të shtypura, të gërvishtura), %, jo më shumë se: 3.*
- *Shija:* Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës.
- *Gjatësia, cm:*
  - o *Për të gjatat:* Mbi 10.
  - o *Për të rrumbullaktat:* Mbi 7.

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 12. PATËLLXHAN

**Bazuar në SSH 1730:1988 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

**Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Karakteristike e kultivarit. Të freskëta, të pastër, me sipërfaqe të lëmuar, me ngjyrë të zezë në manushqe, me pjekuri normale, me fletë jeshile, me nuanca të dobëta manushqe, të pa vyshkura.
- *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Të kalbura, të mykura, të ngrira:* Nuk lejohen.
- *Madhësia, cm:*
  - a) *Diametri, jo më shumë se:*
    - *Për të gjatat:* 5
    - *Për të rrumbullaktat:* 12
  - b) *Gjatësia:* 15-20.
- *Gjatësia e bishtit cm, jo më shumë se: 4.*

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 13. KUNGULL

## **Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, të njomë dhe të pastër. Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit.
- *Fortësia:* Cipa gërvishtet me lehtësi.
- *Përbërja e tulit:* Me ngjyrë të bardhë në të verdhë. Me tul të shëndoshë, me fara të vogla të pa mbushura plotësisht (të porsa formuara).
- *Madhësia (Diametri më i madh gjerësor):* Deri në 4 cm.
- *Gjatësia e bishtit, cm, deri: 2.*
- *Dëmtime e sëmundje:* Lejohen deri 5 % të partisë me gërvishtje të lehtë në lëkurë. Nuk lejohen të çarë e të plasur.
- *Të prekur nga sëmundjet dhe insektet:* Nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **14. KARROTA**

## **Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, të pastra, të pa drunjëzuara, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të pa çara e pa çatej. Të pa deformuara e të lara me ujë të pijshëm.
- *Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm:* Mbi 3-5.
- *Masa vegetative, cm, jo më shumë se:* 15.
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundje e insekte, të zverdhura, të vyshkura, të mykura e të kalbura, %, jo më shumë se :* Nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **15. MOLLË**

## **Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija:* Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa

deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht e me bishta por lejohen edhe kokrra pa bishta, por pa defekte rreth bishtit. Pa erë e shije të huaj.

- *Madhesia e kokrrës (prerë gjërasi, në diametrin me të madh):*
  - o *Kultivaret me kokërr të zgjatur jo me pak se: 60 mm.*
  - o *Kultivaret me kokërr të rrumbullaket jo me pak se: 70 mm.*
  - o *Kultivaret me kokërr të vogël jo me pak se: 50 mm.*
- *Dëmtime të ndryshme:*
  - o *Mekanike: Lejohen deri 2 njolla jo të zeza, të vogla, të lehta për kokërr.*
  - o *Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.*
  - o *Nga krimbi (pa galeri në brendësi) nuk lejohen.*
  - o *Nga fuzikladi (kroma e pikalorja): Lejohen në formë pikash, jo më tepër se 2 pika për kokërr.*
  - o *Të gjitha dëmtimet e sipërme (brenda normave të caktuara për çdo parti), %, jo më shumë se: 10.*
  - o *Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë nuk lejohen.*
  - o *Gunga (kallo) njolla në lëkurë nuk lejohen.*
  - o *Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës: Deri në 1/4 e sipërfaqes së frutit.*

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **16. PORTOKALLE**

### **Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

#### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme: Të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë e me bisht. Para dhe pas 15 janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.*
- *Ngjyra, shija dhe aroma: Ngjyrë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët. Pa shije të hidhur.*
- *Madhësia e kokrrës, (diametri më i madh) mm, jo më pak se: 70.*
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin: Nuk lejohen.*
- Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 17. KUMBULLA

**Bazuar në SSH 1800:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Me zhvillim normal, me formë tipike të kultivarit, me konsistencë të fortë të tultit. Të freskëta e të pastra.
- *Ngjyra, shija dhe era:* Ngjyra karakteristike e kultivarit.
- *Pjekuria teknike:*
  - o Të papjekura, %, jo më shumë se: 1.
- *Përzierje kultivarësh dhe me formë jo tipike, %, jo më shumë se: 1.*
- *Dëmtime mekanike, %, jo më shumë se: 1.*
- *Lëndë të huaja, %, jo më shumë se*
  - o *Organike:* 0.5.
  - o *Jo organike:* Nuk lejohen.
- *Të fermentuara, të mykura, të thara e të prekura nga insektet dhe sëmundjet:* Nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **Shënim:**

### **Për ushqimet dhe produktet ushqimore<sup>1</sup>, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.**

Për artikujt ushqimor të mësipërm, ku kërkohet raport analizë, operatori ekonomik duhet të paraqes raport analizë origjinale ose kopje e noterizuar, lëshuar nga një laborator i referencës ose i akredituar sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza përkatëse (fletë analizë për treguesit e sigurisë dhe cilësisë) duhet të jetë sipas llojit të produktit, numrit të lotit dhe jetëgjatësisë së produktit dhe të ketë lidhje me produktin. Në raport analizë duhet të jetë shënuar: emërtimi i produktit ose një e dhënë tjetër që tregon ose lidh këtë raport analizë me produktin.

Produkti kur të lëvrohet duhet të jetë i shoqëruar me certifikatën e origjinës sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin.

Produktet ushqimore, objekt i vendimit të këshillit të ministrave nr. 1344 datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”, neni 4 dhe neni 13, të jenë të pajisura me etiketat respektive.

### **Për produktet mishi/ i përpunuar mishi.**

Pjesa e karkasës (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet të jetë e vulosur me vulën e kontrollit vetrinar. Çdo parti/karkasë mishi duhet të shoqerohet me çertifikatë veterinare, e cila garanton sigurinë e produktit “mish” dhe me të cilën vërtetohet se, nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje, por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik.

### **Për produktet ushqimore të freskëta të fruta-perimeve të pa përpunuara, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.**

Në fletë analizat që do shoqërojnë çdo sasi të mallit të lëvruar, operatori ekonomik të shënojë sasinë e prodhimit që i referohet kjo fletë analizë.

**Mbi ambalazhimin e artikujve ushqimor të zbatohen dispozitat e legjislacionit në fuqi.**

**Autoriteti Kontraktor, në momentin e lëvrimin të mallit, do të verifikojë jetëgjatësinë e produktit me të cilin do të furnizohet, në përputhje me periudhën e parashikuar të konsumimit nga AK të produktit.**