

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Objekti:Blerje ushqime në lote

Te gjithe treguesit organo-leptike dhe fiziko-kimike te produktit te ofertuar qe perfaqesojne artikullin duhet te perputhen plotesisht me treguesit e shenuar ne specifikime teknike dhe te Standardit Shteteror perkates. Standardet shteterore per karakteristikat e produkteve ushqimore jane te disponueshme dhe jane te publikuara nga Drejtoria e Pergjithshme e Standartizimit (DPS) ne faqen e internetit www.dps.gov.al.

Frigoriferet e instaluar ne ambientet e operatorit ekonomik te kene rregjistrat perkates per monitorimin e temperatures, sipas Udhezimit te Ministrit te Bujqesise Nr. 22 date 25.11.2010 "Per kushtet e per gjithshme dhe te veçanta te higjenes per stabilimentet e ushqimit dhe operatoret e biznesit ushqimor".

Mjeti transporti ATV frigoriferik duhet të jetë i paisur me matës temperature (taograf) përgjurmimin e temperatures, për artikujt perkates.

LOTI I

“BLERJE MISH VIÇI ,NËNPRODUKTET E TIJ, MISH PULE”

➤ *MISH VIÇI*

Bazuar ne STASH 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 tregëtimin e mishit të tyre”

- a) **Pamja e jashtme:** Mish i bute me ngyre trendafili i çlelet .Siperfaqja e mishit e mbuluar me cipe te holle tharje ,ne prerje duket e ndriteshme jo e ngjiteshme,me ngyre roze karakteristike, te kete pak dhjame te bardhe nen lekure dhe diçka me teper ne brendesi . Forma e trupit te jete e rrumbullakosur.Duhet te jete karkase e plete, ose e ndare ne 4 pjese,cilesi e pare.
- b) **Ngjyra :** Mish i viçit ka ngyre roze, e ndryshme nga lopa qe ka ngyre të kuqe, dhe kau me ngyre të kuqe të mbyllur. Ne prerje siperfaqa është e ndritshme,ngjyra e dhjamit është e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek kafshet e rritura është e verdhe.
- c) Era : e kendshme , karakteristike e llojit.
- d) Palca e kockave : Mbush plotesisht kanalin e palces se kockave.
- e) Ngjyra është roze e verdhe.Ne preje është e ndritshme.
- f) Lengu i mishit pas zierjes : i tejdukshem aromatik ,ne siperfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

- g)** Konsistenca:E bute dhe elastike ,gjurma qe formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt.
- h)** Kakrakteristika e mishit te fresket nuk duhet te kete ere te huaj dhe nuance jeshile ne siperfaqe.
- i)** Furnizimi me mish viçi te jete ne sasine e kerkuar pa te brendshme dhe koke.
- j)** Tregetimi i mishit të fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes ne vere, ndersa ne dimer 12 ore .
- k)** Viçi duhet te jete deri 1 (Nje) vjeç dhe me peshe deri 150 kg.
- l)** Te mos kete perqindje te madhe dhjami ,preferohet kofshe e pasme.
- m)** Ruajtja ne frigorifer ne temperaturen nga 0 - 4 grade.

- **Mishi i viçit trajtohet ne gjysma trupi e ne cerek. Trupi ndahet ne mes të veretebrave kur ndahet ne gjysme ,ndersa ndarja ne cerek behet ndermjet brinjes 12 e 13 .Koka vecohet nga trupi ne vertebren e pare, kembet tek kupa e gjurit.**
- **Transporti te behet me mjetet e firmes tipi ATV frigoriferik me matës temperature taograf dhe te pershtateshme per ruajtjen e mishit gjate transportit.**
- **Mishi detyrimisht duhet te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri ne çdo pjese.**
- Afati i garancise :12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdomim .
- Mish duhet te theret ne ambiente (thertore,minithertore) ,te cilat plotesojne standartet higjeno- sanitare dhe veterinare.
- Çdo dite mishi duhet te shoqerohet me çertifikate nga veterinar shteteror. Vula dhe rapporti veterinar të jene të lexueshme mire.
- Per manipulimin e mishit,operatori ekonomik duhet te kete nje punonjes në cilësimin manipuluesit të mishit (kasap) pasi mishi vjen karkase ne ambjentet e AK-se dhe copetimi i tij do te behet nga operatori furnizues.
- **Pjesa e karkases (shpatull,kofshe dhe gjoks) duhet te jete e vulosur me vulen e kontrollit veterinar.**
- **Cdo parti/karkase mishi duhet te shoqerohet me certifikate veterinare, e cila garanton sigurine e produktit „mish“ dhe me te cilen vertetohet se, nga kontrolli i kryer nuk eshte prekur nga semundje,por eshte i sigurte dhe se lejohet te tregtohet per konsum publik.**

➤ SALLAM (SALÇIÇE)

Me perberje mish lope,vici ose pule ,i paketuar ne pako treshe celefone, nga 250 gr secila i fresket dhe i paisur me certifikate nga AKU-ja, te mos permbate shume yndyre dhe te sillet, me mjete frigoriferike. Mish te jete ngjyre roze dhe te kete ere te kendeshme. Malli te jete i shoqeruar me çertifikate cilesie me te gjithe parametrat.

➤ MISH PULE (PULA TE FRESKETA)

- a)** Pamja e jashtme: Me ngjyrë rozë e celur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të

pulës së freskët, pa shtresa të tepërtë dhjami, cilësi e parë.

- b) Ndarja anatomike: Mishi i pulës do të përbëhet nga te gjithe pjeset e pules(jo vetem kofsha ose pjese te tjera te ndara).
- c) Kontrolli veterinar: Pulat të jenë të shoqëruara me çertifikatë veterinare dhe shëndetsore nga veterinerë shtetërore.
- d) Paketimi të jetë me kuti kartoni ku të jetë shënuar pesha dhe data e skadencës.

LOTI II

“BLERJE BULMETI DHE NËNPRODUKTET E TIJ DHE VEZË”

Bazuar ne STASH 1563/87 ,Ligji Nr.9441, dt.11.11.2005 “Per prodhimin,grumbullimin,perpunimin dhe tregetimin e qumeshitit dhe te produkteve me baze qumshti”

➤ ***QUMESHT PER KONSUM, I FRESKET***

- a) Kerkesat cilesore : Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar
Gjate perpunimit dhe tregetimit te zbatohen rregullat higjeno sanitare e veterinare ne fuqi.
Nuk duhet te lejohet perdonimi i lendeve konservuese ,neutralizuese dhe te huaja.
te plotesoje treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.
- b) Pamja e jashtme: Te jete leng homogen ,pa lende te huaja qe notojne apo precipitojne.
Ngjyra e bardhe e njellojte,nuance e lehte e verdhe .Shija dhe era te kendeshme,lehtesisht e embel ,shije e lehte zjerjeje, pa shije ose ere te huaja.
- c) Qumeshti duhet te jete i amballazhuar me kuti tetrapak ne peshe 1 Lit. Dhe i shoqueruar me Raport Analize “Fiziko-Kimike dhe “ Raport Analize Mikrobiologjike” nga institucione ligjore.
- d) Raport analiza “Fiziko – Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet te paraqiten ne original.
- e) **Treguesit fiziko-kimike:**

- 1.Dendesia ne 20 grade celcius- jo me pak se 1.028 -1.029 gr/liter
- 2.Pika e ngrirjes jo me e larte se -0,520 grade C
- 3.Permbajtja e undyres ne % jo me pak se 1.5% deri ne 2%.
4. Aciditeti ne grade Tjoner
5. periudhen 01 Tetor - 31 Mars jo me i larte se 19
6. Ne periudhen 01 Prill - 30 Shtator jo me i larte se 20
7. Permbajtja e lendet se thate pa yndyre ,jo me pak se 8.5%.
8. Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes) duhet negative.

-Pastertia pa mbetje me site mendafshi apo merle pambuku dyfishe.

Amballazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, me peshe 1 liter ku te jene vendosur:

- **Marketimi:**Emërtimi i prodhuesit.

- I. Emri i produktit .
- II. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- III. Data e prodhimit .
- IV. Data e skadimit.
- V. Perqindja e yndyres.
- VI. Temperatura e ruajtjes se produktit.
- VII. Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- VIII. -Ngarkesa mikrobike sipas normave te percaktuara nga Min.Shendetesise.
- IX. -Rruajtja e transportimi ne temperature 2 deri ne 8 grade.

Malli duhet te shoqerohet me report analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi. Report analiza paraqitur duhet te permbaje te gjithe treguesit e mesiperme. Report analiza duhet te paraqitet ne origjinal.

➤ “KOS”
STASH 1443-87

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”

- a) **Kërkesat cilësore** Të plotesoje treguesit e cilesise si me poshtë:
 - b) Ngjyra: e bardhe, në siperfaqe e bardhe lethesisht në krem.
 - c) Struktura: e ngjeshur, pa pore, ne prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
 - d) Era dhe shija: e kendeshme, karakteristike e kosit te embel, lethesisht e tharte
 - e) **Treguesit fiziko-kimikë:**
 1. Aciditi ne grade Tjorner jo më shume se 120
 2. Yndyra në % 2 ± 0.1
 3. Ngarkesa mikrobiale sipas norrmavete miratuara nga Ministria e Shendetesise.
- f) **Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi** Kosi ambalazhohet ne paketim tetrapack, shishe qelqi ose plastike, me grykë të gjerë, me mase 500g - 1 kg te mbyllur me kapak. Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire, te paster, te thata dhe pa ere te huaj. Meteriali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjenosanitare nga standartet përkatëse.
- g) Shmangjet e lejuara ndaj vellimit nominal te kosit te amabalazhuar jane:
 - ± 20 g per ambalazhet 1000 g
 - ± 15 g per ambalazhet 500 g
- h) Ne cdo paketim vendoset etiketa ku shenohet:
 - I. Emri i nderrmarjes prodhuese
 - II. Perqindja e yndyres
 - III. Data e prodhimit
 - IV. Data e skadimit
 - V. Standarti ne fuqi

VI. Etiketimi i kosit të amabalazhuar ne kuti behet me stampim.

- i) **Ruajtja dhe transporti:** Kosi ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperaturë nën 10^0 C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjeshtëri të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit.
- j) Transporti bëhet me mjete të, mbuluara, të pastra ose me mjete frigoriferike.
- k) **Analize mikrobiologjike** Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml
- l) Malli duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbarë të gjithë treguesit e mësipërm.Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

➤ **“GJALP I FRESKET”
STASH 4010/82**

- a) **Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe cilesia e pare**
- b) **Pamja :**E njetrajtshme pa shtresa ne prerje me siperfaqe të shndritur pa pikë uji dhe mbeturina dhalli
- c) **Ngjyra :**Gjalpi i fresket ngjyra ,krem deri ne të verdhe të celur. Gjalp i kripur ngjyra e bardhe deri ne të verdhe ,karakteristike e kremes nga e cila prodhohet e njellojte ne të gjithe masen. Konsistencë ne temperaturen $10 - 12$ °C, gjysem e forte.
- d) **Era dhe shija :** Gjalpi i fresket, e kendshme karakteristike e gjalpit të fresket ,pa ere dhe shije të huaj. Gjalp i kripur ,era e kendshme,karakteristike e gjalpit ,lehtesishet e kripur ,pa ere dhe shije të huaj.
- e) **Treguesit fiziko kimikë:**
 1. Lageshtira ne % ,jo me shume se 17.
 2. Lendet e thatë pa yndyr ne e %,jo me shume se 2.
 3. Yndyra ne %, jo me pak se 81 gjalpi i fresket dhe 79 gjalpi i kripur.
 4. Kripe ne % jo me shume se 2 gjalpi i kripur.
 5. Aciditeti i shprehur ne g/Ketshtofer jo me shume se 3 gjalpi i fresket dhe 5 gjalpi i kripur.
 6. Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetësisë.
- f) **Amballazhimi:** Gjalpi i fresket dhe i kripur ambalazhohet ne kuti kartoni të valemuar me mase $100\text{gr} - 5\text{ kg}$,(sipas kërkeses se entit), të veshur nga brenda me leter pergamen.
- g) Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilën shenohen:
 - I. Emërtimi i prodhuesit.
 - II. Emri i produktit.
 - III. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - IV. Data e prodhimit.
 - V. Data e skadeces.
 - VI. 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.

- h) Gjalpi duhet te jete i shoqeruar me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.**
- i) Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.**
- j) Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.**
- k) N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësish e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.**
- l) Emri i produktit ushqimor dhe përmrbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo eshtë e destinuar, duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.**
- m) Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me një tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.**
- n) Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.**
- o) Ruajtja dhe transportimi:** Gjalpi ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 °C,
 - Transportimi i gjalpit nga një rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike ATV me gjurmues temperature.**
 - Gjalpi duhet te jete i shoqeruar me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.**
 - Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithe treguesit e mesiperme.**
 - Raport analiza duhet te paraqitet ne original.**

➤“GJIZA PA KRIPË”
STASH 1424/87

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”

- a)Lloji:** Gjize e fresket dhe pa kripe, cilesia e parë
- b) Pamja:** E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësish në gri.
- c) Struktura :** e njellojte ne te gjithe masen, pa therrije djathi.
- d) Era dhe shija :** e kendeshme, karakteristik e gjizes se fresket, lehtësish te te embel, pa shije thartire.
- e) Treguesit fiziko kimikë:**
 1. Lageshtira ne % , jo me shume se 68
 2. Yndyrë ne e %, jo me pak se 3.
- f) Analiza mikrobiologjike** Ngarkesa mikrobiike brenda normave të lejuara nga Ministria e

Shendetesise.

- E-coli 100-1000 cfu/ml

- **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**
- **Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.**

g) Amballazhimi: Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kerkeses se entit). Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilën shenohen:

- I. Emërtimi i prodhuesit.
 - II. Emri i produktit.
 - III. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - IV. Data e prodhimit.
 - V. Data e skadencës.
 - VI. 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 ushqimore,këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.**
 - **Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesish të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.**
 - **Ruajtja dhe transporti:**Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC,
 - **Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike ATV frigoriferik.**

➤ “GJIZË ME KRIPË”

- a) Te jete sipas te gjithe parametrave te duhura
- b) Pamja: Gjize e fresket me ngjyre te bardhe e prodhuar nga kosi, me pak kripe, pa erera te huaja dhe jo e tharte, pa mykra.
- c) Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
- d) Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.
- e) **Amballazhimi:** Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kerkeses se entit).
- f) Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilën shenohen:
 1. Emërtimi i prodhuesit.
 2. Emri i produktit.
 3. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 4. Data e prodhimit.
 5. Data e skadencës.
 6. 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 ushqimore,këto të dhëna të jepen**

mbi ambalazh ose mbi etiketë.

- Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesish të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- **Ruajtja dhe transporti:**Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC, Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike.

➤ “**DJATH KAÇKAVALL**”

STASH 1493/87

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”

a) Pamja e jashtme dhe e brëndshme:Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.

b) Djathi kaçkavall të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me quimesht lope, cilesia I.

c) Forma: Prizem, trekendore faqe anesore cilindrike

d) Pamja e jashtme: E formuar mire, e paster pa njolla, pa lende te huaja.

e) Shija dhe era: E kendshme dhe specifike e llojit të djathit të stazhionuar, pa shije te hidhur dhedjegese dhe pa shije dhe ere te huaj.

f) Treguesit fizioko-kimike:

1. Përbajtja e lëndëve të thata në % jo më pak se 57- 60 %.

2. Yndyrnat në lëndët e thata jo me pak se 30- 50%

3. Kripe: Deri ne 3.5% ($\pm 0.5\%$)

g) Analiza Mikrobiologjike Ngarkesa mikrobiale të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë. Staphylococci 100-1000 koloni/gr

h) Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

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

j) Ambalazhimi: Ambalazhimi ne qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me peshe 0.5-1 kg (sipas kerkeses se entit)

k) Ruajtja dhe transporti: Djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4 gradëC, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj.

l) Transporti bëhet me mjete frigoriferike.

➤ “**DJATH I BARDHE**” (fete)

STASH 1410/87

a) Lloji: Djath fete cilesia e pare Te jete i stazhionuar jo me pak se 45 dite, te mos jete i falsifikuar me niseshte apo lende te huaja.

- b) **Ngjyra :** E bardhë deri ne krem.
- c) **Forma :** prizem, trekendesh me një faqe anesore cilindrike.
- d) **Masa e formes ne g, 0.5-1-2-3 kg.**
- e) **Era dhe shija :** E kendshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegse, pa shije e ere të huaj .
- f) **Pamja e jashtme dhe e brendshme:** e formuar mire, e paster dhe pa njolla.
- g) Lejohen plasaritje të lehta ne siperfaqe.
- h) Ne prerje është e njellojte, e paster, pa lende të huaja me sythe teknike, me ngjyre të bardhe deri ne krem.
- i) Struktura dhe konsistencë: e lemuar jo e forte dhe pa dallim shtresash.
- j) **Treguesit fiziko kimikë:**
 1. Lageshtira ne % ,jo me shume se:
 2. Per periudhen 1.05- 30.09, %“52”
 3. Per periudhen 1.10.- 30.04, %“56”
 4. Lendet e thata ne %,jo me pak se
 5. Per periudhen 1.05- 30.09, %“48”
 6. Per periudhen 1.10.- 30.04, %“44”
 7. Yndyra ne lendet e thata ne %, jo me pak se %50.
 8. Kripe ne % deri 4 + - 1.
 9. Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetësisë.

10. Ne çdo parti djathi lejohen deri ne 5 % copa dhe 2 % therime, masa e një cope me e madhe ose = me 50gr.
- k) Rruajtja :Ne frigorifer per 12 muaj ne temperature nga 3deri ne -5 grade,lageshtia e ajrit 95 %
- l) Malli do te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjisacionit ne fuqi.
- **Raport analiza duhet te permbate te gjithe treguesit e mesiperm. Raport Analiza duhet te paraqitet ne original.**
- m) **Amballazhimi:** Brenda kushteve higjeno –sanitare,me pesha sipas kerkesave te Entit. Ne rastet kur djathi eshte i ndare ne pesha te vogla ,secila cope duhet te ambalazhohet me materjal ambalazhues te lejuar dhe te pershatshem per kete produkt.
- n) Djathi ne voze qendron i mbuluar me shelliren fillestare, e cila permban 10 – 14 % kripe deti.
- o) Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

p) Marketimi:

- I. Emërtimi i prodhuesit.
- II. Emri i produktit.
- III. Cilesia
- IV. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- V. Data e prodhimit.
- VI. 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.**
- **Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.**
- q) Kur djathi eshte i ambalazhuar ne kuti kartoni tetrapack,ne kuti duhet te shenohet; emertimi i produktit,data e prodhimit, data e skadences dhe treguesit fiziko-kimike.
- r) Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lethesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

- s) N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësish e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- t) Emri i produktit ushqimor dhe përbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- u) N.q.se gjuha në etiketën originale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- v) Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me një tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.
- w) Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit sipas legjislacionit ne fuqi.
- x) **Ruajtja dhe transportimi:**Djathrat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature 3- 5 °C, dhe lageshti relative të ajrit rrëth 95%. Koha e ruajtjes ne keto kushte është deri ne 12 muaj.
- y) Transportimi i djathrave të bute nga një rrëth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrëthit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

➤ “**VEZE PULE”**
bazuar ne STASH I5I5-85

- a) Treguesit cilësorë vezës së pulës:
- b) Pamja e jashtme: E pastër dhe pa plasje.Lejohen ndotje të lehta.
- c) Dhoma e ajrit:Lartësia, jo më shumë se 9 mm.
- d) E bardha e vezës: E dendur e kulluar dhe e pastër panjolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).
- e) E verdha e vezës:Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
- f) Era:Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.
- g) Masa: Jo më pak se 50 gr. Çdo kokërr duhet te jete e vulosur ku te përbaje markën dhe datën e skadencës.
- h) Ambalazimi:Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë kartona fole. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërrmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit.
- i) Malli duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
- j) Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
- k) Raport Analiza duhet të paraqitet në original.

LOTI III
“BLERJE BUKË (GRURI, THEKRE DHE INTEGRALE)”

Bazuar ne STASH 1411\87

- a) Lloji: Buke gruri me miell me rreze 75 %
- b) Treguesit shqisore: **Korja** : E lemuar,pa flucka,pa carje e pjese te djegura dhe pa shkeputje te saj nga tuli .Me ngjyre te njellojte mjalti ne te kuqremte.**Tuli** : Mase e njellojte e pjekur mire,jo e ngjitshme,me pore te shperndare ne menyre te njellojte dhe pa gjurme mielli te pabrumosura.Konsistenza elastike,jo i thermueshem,pa shtresa.

- c) **Era dhe shija :** E kendeshme e bukes se pjekur mire, pa ere dhe shije te hidhur, te tharte, myku ose te huaj. Nuk lejohet kercitje..
- d) **Forma :** E rregullt, pa shtypje e deformime.
- e) **Lendet e huaja :** Nuk lejohen.
- f) **Treguesit kimik:** Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.
 - I. Lagështira në % jo
 - II. më shumë se 45
 - III. Poroziteti në % jo më pak se 70
 - IV. Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5
 - V. Amballazhimi:
- g) Çdo bukë të futet në qese letre e pastaj ne qese telefonit me masën 1000 gr, këto të futura në kuti kartoni. Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.
- h) Buka duhet te jete e prre ne feta. nga koha e pjekjes.
- i) Transporti i bukës:
- j) Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno - sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

➤ “BUKË THEKRE”
STASH 1411/87

- a) **Lloji:** Bukë thekre me miell thekre, cilësi e parë.
- b) **Treguesit shqisorë Pamja :** E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie
- c) **Ngjyra :** karakteristike e llojit te bukes se thekres kafe e erret.
- d) **Konsinstanca:** Elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Poret të janë të shpërndara njëloj në të gjithë madhësinë.
- e) **Era dhe shija:** e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. Nuk lejohet kercitje.

Këto tregues percaktohen me anë të kontrollit organo-leptik.

- f) **Pesha** e bukës të jetë 1 (një) kg. Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t'i përgjigjet masës 3-4 orë mbas kohës se pjekjes.
- g) **Lëndët e huaja:** Nuk lejohen.
- h) **Treguesit fiziko – kimik:**
 - I. Lagështira në % jo më shumë se 49.
 - II. Poroziteti në % jo më pak se 67.
 - III. Aciditeti në gradë jo më shumë se 7
 - IV. Kripa në % jo më shumë se 2.
- i) Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.
- j) **Ambalazhimi:** Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore.
- k) Buka duhet të jetë e prerë në feta.
- l) **Transporti:** Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
- m) Buka duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
- n) **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbarë të gjithë treguesit e mësipërm.**
- o) Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

➤ “BUKË INTEGRALE”
STASH 1411/87

- a) Lloji:** Bukë integrale me miell integral, cilësi e parë.
- b) Treguesit shqisorë Pamja :** E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie
- c) Ngjyra :** karakteristike e llojit te bukes integrale kafe e erret.
- d) Konsinistencia:** Elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëloj në të gjithë madhësinë.
- e) Era dhe shija:** e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. Nuk lejohet kercitje.
- f) Këto treguesi percaktohen me anë të *analizës organo-leptike*.**
- g) Pesha** e bukës të jetë 1 (një) kg. Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t'i përgjigjet masës 3-4 orë mbas kohës se pjekjes.
- h) Lëndët e huaja:** Nuk lejohen.
- i) Treguesit fiziko – kimik:**
- I.Lagështira në % jo më shumë se 49.
 - II.Poroziteti në % jo më pak se 67.
 - III.Aciditeti në gradë jo më shumë se 7
 - IV.Kripa në % jo më shumë se 2.
 - V.Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.
- j) Ambalazhimi:** Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore.
- Buka duhet të jetë e prerë në feta.
- k) Transporti:** Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjera atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
- l) Buka duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjisacionit në fuqi.**
- m) Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**
- n) Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.**

LOTI IV

“BLERJE ARTIKUJ USHQIMORE KOLONIALE”

➤ “SHEQER” STASH 1413-87

- a) Treguesit “Organo-Leptike” pamja e jashtme:**

1. Pluhur i perbere nga kristale te imta dhe te njejtë, pa lende te huaja , i derdhur, i thatë ne te prekur dhe te mos ngjitet.
2. Ngjyra :e bardhe dhe me shkelqim.
3. Shija dhe era: Shije e embel , pa shije dhe ere te huaj kur eshte kristal dhe kur tretet ne uje te pasteri.
4. Tretshmeria : Te tretet plotesisht ne uje , tretesira e tejdukshme dhe pa ngjyre.

- b) Reguesit “Fiziko – Kimike”**

1. -Treguesit teknik:
2. -Lageshti :0.074
3. -Polarizimi :99.62 %
4. -Hiri jo me shume se 0,07%.
5. -Lende reduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%.

c) Ambalazhimi

- Ambalazhimi:i paketuar me pako letre me peshe 1 kg ,i etiketuar

d) Markerimi:

- I.Emërtimi i prodhuesit.
- II.Emri i produktit .
- III.Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- IV.Data e prodhimit .
- V.Data e skadimit.
- VI.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 amballazh ose mbi etiketë.**
- **Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.**
- **Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

➤ “MAKARONA”

STASH 1170/87

a) Treguesit “Organiko-Leptike”

b) Forma: *Makarona (fusilli), spirale, spageti* dhe

c) Forma: *Makarona të vogla*

d) Sasia dhe lloji i makaronave do të përcaktohet siaps kërkesës së AK.

e) **Pamja e jashtme:** Ne forme te rregullt, te plota, me siperfaqe te lemuar deri lehtesisht te ashper .
Pas zierjes makaronat te jene elastike, te mos qullozen, te mos cahen dhe te mos krijojne shkume.

f) Ngjyra: E bardhe me nuance te verdhe, ne thyerje qelqore me jo me pak se gjysma e siperfaqes se seksionit.

g) **Era dhe shija:** E mire karakteristike e makaronave pa shije te hidhur, te tharte , te mykur dhe pa cfaredo ere dhe shije tjeter te huaj.

h) Treguesit Fiziko-kimikë

- I.Lageshtia jo me shume se 13%.
- II.Aciditeti:Acid sulfuric jo me shume se 0,16%.
- III.Rritja e vellimit pas zierjes jo me pak se 2 here.
- IV.Insekte dhe demtues te tjere nuk lejohen.

i) **Ambalazhimi dhe etiketimi**Makaronat te jene te ambalazhuara me qese polietileni nga 0.5 deri 1 kg,te mos jene te miellezuara, te tregohet koha e zierjes dhe tregues te tjere:

j) Markerimi:

1. Emërtimi i prodhuesit.
2. Emri i produktit .
3. Pesha neto
4. Data e prodhimit .
5. Data e skadimit.
6. 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 amballazh ose mbi etiketë.**

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

- Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
- Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

➤ “ORIZ”

STASH 1738-87 ose 1738-84,1451-85

- Treguesit Organo-Leptike.** Pamja e jashtme: Kokrra te shendosha , te pastra, te zhveshura teresisht nga levozhga e orizit, pa shije dhe ere myku ose prishje.
- Ngjyra:** E bardhe, lejohen kokrra me nuance ngjyre te verdhe.
- Era dhe shija: Karakteristike e orizit te shendoshe , pa shije te tharte , te hidhur, pa ere te mykur dhe ere tjeter te huaj.
- Treguesit Fiziko – Kimike.
 - Lageshtia:12.8 %
 - Aciditeti 0.081%
 - Lende te huaja jo me shume se 0,4%.
 - Kokrra te thyera me te vogla se gjysma jo me shume se 12%.
 - Lende minerale nuk lejohen.
 - Kokrra te verdha jo me shume se 4 %.
 - Kokrra te pazhveshura nuk lejohen.
 - Te mos permbane demtues te gjalle ose te ngordhur.
- Ambalazhimi-Ambalazhimi i paketuar ne qese ,me peshe 1 kg,i etiketuar ,me afat skadimi deri ne 1 it,i shoqeruar me flete analiza.
- Orizi i cilesise se pare duhet te kete me pak se 30 % te kokrrave te copetuara, te mos jene te miellezuara.
- Markerimi:**
 - Emërtimi i prodhuesit.
 - Emri i produktit .
 - Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - 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 amballazh ose mbi etiketë.**
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.**
- Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

➤ “FASULE”

STASH 1743-87

- Treguesit Organo-Leptike Pamja e jashtme : Kokrra te plota, te shendosha,me forme dhe madhesi sipas

llojit (ovale , e rrumbullaket, e gjate etj) me gjatesi 8 – 13mm

- b) Ngjyra E bardhe.
- c) Era dhe shija: Pa ere myku dhe cfaredo ere tjeter te huaj. Pas zierjes te kete ere te kendshme, pa shije te hidhur ose cfaredo ere tjeter te huaj.
- d) Treguesit Fiziko Kimike
 - I. Lageshtia 11.2%
 - II. Lende te huaja jo me shume se 0.8%.
 - III. Kokrra te thyera jo me shume se 13%.
 - IV. Perzierje kokrrash jo me shume se 2.2%.
 - V. Demtime mekanike nuk lejohen.
 - VI. Infeksione ose demtime nga insektet nuk lejohen.
- e) Ambalazhimi : Ambalazhimi i paketuar me peshe 1 kg, me etiketen perkatese ku te shenohet prodhuesi,data e prodhimit dhe skadanca (deri ne nje vit).
- f) **Markerimi:**
 - 1. Emërtimi i prodhuesit.
 - 2. Emri i produktit .
 - 3. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - 4. Data e prodhimit .
 - 5. Data e skadimit.
 - 6. 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 amballazh ose mbi etiketë.**
- **Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.**
- **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

➤ “THJERRËZA”

STAZH 1116/87

a) **Treguesit organo-leptikë** Kokrra te shendosha te plota,te paprekura nga semundja e insekteve qe perbejne objekt karentinor ose te prishin cilesine. Nuk lejohen perzjerje kultivaresh.

b) Ngjyra e kokrrave eshte bezhe deri ne kafe te celte.

c) Era dhe shija, karakteristike e thjerrzes. Pa ere myku e shije te hidhur dhe pa ere e shije te huaj.

d) **Treguesit Fiziko-kimikë.**

- I. -Lageshtia jo me shume se 14 %
- II. -Kokrra thjerze te thyera jo me shume se 1%
- III. -Perzjerje te farave te keqija jo me shume se 2%
- IV. -Lende te huaja (gjethe,pjese kercelli,levozhge etj) jo me shume se 0.5%

e) **Ambalazhimi:** Ambalazhimi i paketuar me peshe 400 g- 1 kg, me etiketen perkatese ku te shenohet prodhuesi,data e prodhimit dhe skadanca.

f) **Markerimi**

- 1. Emërtimi i plote i mallit dhe data e prodhimit.
- 2. Emërtimi i prodhuesit.
- 3. Emri i produktit .
- 4. Pesha neto
- 5. Data e prodhimit .

6. Data e skadimit.
7. Kushtet e veçanta të ruajtjes.

g) Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

h) Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkuar.

i) Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

➤ “DRITHRA PËR FËMIJË”

a) Të dhëna për produktin e kërkuar: Drithra të pasuruara me hekur, te cilat përzihen me ujë dhe janë ushqim i përshtatshëm për foshnjat nga 6-12 muaj.

b) Dokumentacioni shoqëruar:

1. Çertifikatë nga vendi i origjinës.
2. Çertifikatë veterinare eksporti ku të jetë përcaktuar denstinacioni “Shqipëri” dhe subjekti importues.
3. Raport analizë mikrobiologjike, (nga AKU ose ISUV)
4. Analiza Toksikologjike – aflatoksina

• Dokumentacioni shoqëruar duhet të jetë në përputhje me treguesit e etiketës së produktit të paraqitur sipas standardeve te KE.

• Çertifikatat dhe raport analiza e kerkuar duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

c) Ambalazhimi dhe etiketimi: Drithrat duhet të jentë të ambalazhuara në me ambalazh matalik, plastik ose kartoni, të mbyllura dhe hermetike me veshje të brendshme mbrojtëse të përshtatshme për ruajtjen e tij nga faktorët atmosferikë.

d) Pesha e produktit nga 200-500 gramë.

e) Mbi ambalazh duhet të etiketohen:

- I.Drithra të pasuruara me hekur
- II.Mosha e lejuar për përdorim (për foshnjat 6-12 muaj)
- III.Emri i prodhuesit
- IV. Marka e produktit
- V.Vendi i origjinës
- VI.Të dhënët për të gjitha parametrat e përbërësve.
- VII.Datë prodhimi
- VIII.Datë skadence
- IX.Masa neto e produktit.

- Ne ambalazhin e produktit duhet të jetë e ngjitur edhe etiketa në gjuhën shqipe që tregon përbërësit e produktit, mënyrën përgatitjes dhe udhëzime për mënyrën e përdorimit dhe ruajtjes, së produktit.**
- Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkua.**
- Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar.**

➤ “TRAHANA”

STASH 617/87

a) Trahana e cilësisë I

b) Treguesit organo leptikë: Pamja: Mase kokrrizore e miellore.Pas zierjes praqitet mase e lidhur e njetrajtshme.

c) **Ngyra:** sipas perberesve te perdorur.

d) **Shija dhe era :**E kendshme karakteristike e trahanase pak e tharte .Pa ere e shije myku

e) **Treguesit fiziko kimik**

- 1- Aciditeti i shprehur ne acid sulfuric jo me shume se 0.7
- 2- Lageshtia % jo me shume se 13
- 3- Yndyra % jo me pak se 2
- 4- Kripa e gjelles % jo me shume se 2
- 5- Permbajtja e metaleve, zink, plumb dhe baker - nuk lejohen

f) **Analiza mikrobiologjike** E-coli, kerpunderha, myk, insekte, demtues te tjere nuk lejohen

• **Raport analizat duhet të përmbajnë të gjithë treguesit e kërkuar.**

g) **Paketimi dhe etiketimi:**Trahanaja paketohet ne qese plastike (polietileni) ose letre me mase 0.2-1 kg ±

2%. Ne cdo pako vendoset etiketa ku shenohen artikulli, masa, standarti ne fuqi, muaji dhe viti i prodhimit, data e skadencës.

h) **Markerimi:**

1. Emërtimi i prodhuesit.
2. Emri i produktit .
3. Pesha neto
4. Data e prodhimit .
5. Data e skadimit.
6. Kushtet e vecanta të ruajtjes

- **Ne etikete vendoset permbajtja dhe udhezuesi i perdonimit,ruajtja dhe transporti.**
- **Trahanaj e prodhuar dhe e ruajtur sipas kerkesave te ketij standarti garantohet nga prodhuesi deri ne 6 muaj nga data e prodhimit.**
- **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**
- Raport Analizat duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuara.

➤ “**QIQRA**”
STAZH 1115/87

a) Treguesit Orano-leptikë Pamja e jashtme: kokrra te shendosha dhe te plota, me forme dhe madhesi te ndryshme,me ngjyre karakteristike te qiqrës bezhe deri ne kafe te celet.

b) Era dhe shija: karakteristike e qiqres, pa ere myku e pa shije te hidhu dhe pa ere e shije te huaj.

c) Treguesit Fiziko-kimikë.

I.Lageshtia jo me shume se 14 %

II.Kokrra te demtuara jo me shume se 1%

III.Lende te huaja (gjethe,pjese kercelli,levozhge etj) jo me shume se 2%

d) **Ambalazhimi dhe etiketimi** Qiqrat ambalazhohen ne qese te pastra, te thata dhe pa ere te huaj, të përshtatshme për amabalzhim, me mase nga 0.2 - 1 kg.

e) **Markerimi:**

1. Emërtimi i prodhuesit.

2. Emri i produktit .
3. Pesha neto
4. Data e prodhimit .
5. Data e skadimit.
6. Kushtet e vecanta te ruajtjes.

- **Produkti duhet te shoqerohet me report analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.**
- **Raport analiza e paraqitur duhet te përbajë te gjithë treguesit e mësipërm.**
- **Raport Analiza duhet te paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar.**

➤ “TËRSHËRË”
STASH 1704-87

- a) **Treguesit Shqisore** Pamja e jashtme: Te jete koërr tershëre e shtypur, e paster pa insekte dhe perzierje te huaja.
- b) Ngjyra karakteristike e tersheres,e bardhe ne te verdhe te celur.
- c) Shija dhe era karakteristike e tersheres pa shije dhe ere myku dhe cfardo ere dhe shije tjeter te huaj.
- d) Demtues hambari te gjalle: Nuk lejohen.
- e) **Treguesit Fiziko-Kimike**
 1. Lageshtia në % jo me shume se 14.
 2. Lende te huaja , insekte, papasterti nuk lejohen.
- f) **Ambalazhimi:** Ambalazhimi i paketuar me pako me peshe 400 gr - 1 kg, e etiketuar
- g) Markerimi:
 - I. Emërtimi i prodhuesit.
 - II. Emri i produktit .
 - III. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - IV. Data e prodhimit .
 - V. Data e skadimit.
 - VI. Kushtet e vecanta te 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 amballazh ose mbi etiketë.**
- **Malli duhet te shoqerohet me report analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.**
- **Raport analiza e paraqitur duhet te përbajë te gjithë treguesit e kërkua.**
- **Raport Analiza duhet te paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar.**

➤ “VAJ ULLIRI I VIRGJER“

Ligji nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregëtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit”

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”

a) Vaji i Ullirit i Virgjër është vaji i ullirit i virgjër i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 2 gramë për 100 gramë dhe karakteristika si më poshtë:

b) Treguesit organo leptike:

1. Pamja e jashtme te jete e kthjellet dhe pa asnjë turbullire.
2. Ngjyra te jete e verdhe deri ne lehtësisht jeshile.
3. Era dhe shija karakteristike te vajit te ullirit. Nuk duhet te përbaje lende te huaja. Nuk duhet të te jet i rafinuar.
4. Ambalazhimi në shishe 0.5-1 litërshe qelqi ose plastike transparente me etikete ku te shënohen standardet.

c) Nuk duhet të jetë i përzier me vajra te tjera dhe konservante.

d) Treguesit e tjerë fiziko kimik:

- I. -Lagështia dhe lëndë flurore në % m/m $\leq 0.2\%$
- II. -Aciditeti i lirë në % $\leq 2\%$
- III. -Numri i peroksideve ≤ 20 mek O₂/kg
- IV. -Koeficenti i perthithjes ultraviolet (UV)- (K $^{1\%}_{1\text{cm}})$
 - i. *K(232) ≤ 2.60
 - ii. *K(270) ≤ 0.25
 - iii. *Delta K ≤ 0.01
- V. -Numri i Jodit (Sipas Ëjis) 75-94

e) Markerimi:

- a. Emërtimi i prodhuesit.
- b. Emri i produktit .
- c. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- d. Data e prodhimit .
- e. Data e skadimit.
- f. 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.**
- **Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjisacionit në fuqi.**
- **“Raport Analiza Fiziko-Kimike” duhet të përbajë të gjitha treguesit e kërkuar.**
- **“Raport Analiza Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.**

➤ “VAJ VEGJETAL LULE DIELLI I RAFINUAR”
STASH 2121-87

- a) treguesit organo-leptike Pamja ne 20° C : Leng vajor, i qarte, pa depozitime.
- b) .Ngjyra : E verdhe e lehte.
- c) Era dhe shija :E mire karakteristike e vajit lule dielli, pa shije dhe ere te huaj e te ranciduar.
- d) treguesit fiziko – kimike.
 1. Aciditeti jo me shume se 0,4 mg KOH /GR VAJ OSE NE ACID OLEIK 0,2/GR / 100 gr vaj.
 2. Lageshtia dhe lendet fluturuese ne 105 grade C jo me shume se 0.2%.
 3. Dendesia relative ne 20 grade 0,918-0,923.
 4. Numri i sapunifikimit (mg KOH/gr vaj 188-194).

5. Treguesit i refraksionit =1467-1469.
 6. Treguesi i jodit 110-143.
 7. Lende te pasapunifikueshme : jo me shume se 15 gr\kg.
- e) Ambalazhimi Dhe Etiketimi Vaj lule dielli i rafinuar do te ambalazhohet ne shishe plastike me vellim 1 ose 5 litroshe, te mbyllura me tape plastike me vidhezim hermetik te kapsuluara me shirit PVC me stampen perkatese.
- f) Mbi cdo shishe do te vendoset etiketa ne te cilen do te shenohet.
- g) Emertimi i plete i mallit dhe data e prodhimit.
- h) **Markerimi:**

- I.Emërtimi i prodhuesit.
- II.Emri i produktit .
- III.Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- IV.Data e prodhimit .
- V.Data e skadimit.
- VI.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 amballazh ose mbi etiketë.**
- **Data e skadimit ose afati i perdonimit qe do te jete 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit ne institucion.**
- **Shishet do te ambalazhohen ne kuti kartoni te mbyllura mire.**
- **Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.**
- **Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

➤ “**MIELLI GRURI”**

STASH 1455\87

- a) **Lloji:** MIELL Gruri me rreze 80 %
- b) **Treguesit shqisor: Ngjyra :** e bardhe me nuance të lehte ne të verdhe ne varesi të llojit të grurit. Pjesezat e himeve jane të padukshme me rreze 80 %.
- c) Era dhe shija:karakteristik e miellit të grurit, pa ere myku, pa shije të hidhur, te tharte dhe pa ere e shije të huaj. Nuk lejohen kercitje.
- d) **TREGUESIT FIZIKE DHE KIMIKE**
- I.-**Lageshtira ,%,jo me shume se 14.**
- II.-**Aciditeti** i shprehur ne acid sulfurik ne lendet absolutisht të thata ,%,jo me shume se 0.ll5
- III.-**Hiri i tretshem**,ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.9.
- IV.-**Hiri i patretshem** ne acid klorhidrik 10%; ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.1.
- V.-**Mbisitja** (imtesia e bluarjes):Per miellrat e bluar ne fabrikat me cilindra:
- VI.ne siten metalike nr.54%, jo me shume se 2.
- VII.Ne siten e mendafshet 5 xxx,%,jo me shume se 5.
- VIII.-**Gluteni** i njome ,%, jo me pak se 25.
- IX.-**Lende minerale** .Nuk lejohen .
- X.-**Perzierje metalike**.Plumbi,zinku e bakri nuk lejohen .Lejohet permajtja e hekurit ne forme thermijash nen 0.3 mm, jo me shume se 3mg.g
- XI.-**Mikroorganizma** patogjene,infestime dhe demtues hambari të gjalle. Nuk lejohen .
- e) **Ambalazhimi dhe transportimi**.Ambalazhimi ne pako letre me peshe 1kg. Mbi ambalazh

vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme.

f) **Markerimi:**

1. Emërtimi i prodhuesit.
2. Emri i produktit .
3. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
4. Data e prodhimit .
5. Data e skadimit.
6. 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 amballazh ose mbi etiketë.**
- **Ambalazhimi:** Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.
- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lethesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësish e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit
- Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

➤ “**MIELL MISRI”**
STASH 1480/87

- a) **Karakteristikat** Ngjyra, e bardhe ose e verdhe sipas llojit te misrit
- b) Era dhe shija,karakteristike e mjellit te misrit. Shija lethesishte e embel,pa shije te tharte, te hidhur dhe pa ere myku e cdo shije e ere tjeter e huaj. Nuk lejohen kercitjet
- c) **Treguesit fiziko kimik**

1. Lageshtia jo me shume se 14 %
2. Aciditeti i shprehur ne acid sulfuric ne lende e thate në % jo me shume se 0.115
3. Hiri i tretshem ne lendet e thata në % jo me shume se 1.6
4. Hiri i patretshem në aci klorhidrik 10% në ledët e thata në % jo me shume se 0.1
5. Mbositja (imtesia e bluarjes) ne siten metalike 54% jo me shume se 60
6. Lende minerale nuk lejohen
7. Mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtues hambari te gjalle nuk lejohen.

d)**Ambalazhimi dhe transportimi.** Ambalazhimi ne pako me peshe 0.5 - 1kg.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme. Markerimi:

- a. Emërtimi i prodhuesit.
- b. Emri i produktit .
- c. Pesha neto.
- d. Data e prodhimit
- e. Data e skadimit.
- f. 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 amballazh ose mbi etiketë.**
- **Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.**

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lethesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
- Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjisacionit në fuqi.
- Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e kërkuar
- Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

➤ “ ***REÇEL*** ” CILËSIA E I-RË
STASH 1477/87

Lloji i reçelit:

1. Reçel kombulle
2. Reçel qershie

Sasia dhe lloji i reçelit do të jetë sipas kërkesës së AK.

Treguesit cilësorë të reçelit:

Pamja e ngjyra: E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllojtë, karakteristike e llojit, pa bërtamë dhe farë.

Shija dhe era: me erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, e ëmbël pa shije karamalizimi e fermentimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Konsistenza:

Masë e njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me fruta me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

- 1.Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 gradë C jo më pak se 65 %
- 2.Sheqer gjithësej (sheqer saharoz dhe I vetë frutit) jo më pak se 55%
- 3.Aciditeti i shprehur në acit tartik, %, jo më shumë se 1.3
4. Përbajtja 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

5.Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen

6.Lëndë të huaja nuk lejohen.

Raport analiza Fiziko – kimike duhet të përmbajë të gjithe treguesit e mësipërm.

Ambalazhimi:

Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në kavanoza qelqi ose plastike, apo me peshe 300 gr - 1 kg, me etikete dhe te jete i shoqeruar me raport te rregullt analize sipas legjispcionit ne fuqi.

Cilesia e recelit duhet te jete ne perputhje me lenden e pare qe eshte perdour per prodhim dhe sipas kerkese se Autoritetit kontraktor.

Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Produkti duhet të shoqerohet me:

Raport analizë te rregullt sipas legjispcionit në fuqi

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

Raport analizë mikrobiologjike.

Raport Analizat duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

➤ “**KRIPE E JODIZUAR**
STASH 1437\01.07.1995

Lloji: kripe ushqimore perpunuar dhe e bluar per perdonim ne guzhine.

Ngjyra : E bardhë

Era dhe shija : E kripur pa shije dhe ere të huaj.

Pamja : Mase kokrrizore.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Imtesia ne mm 0.2 – 2 .

2-Klorur Na ne lenden e thate ne %,jo me pak se 98.

3- Klorur Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3.

4-Sulfat Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.9.

5-Sulfat Ca ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.2.

6-Lende të patretshme ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3.

7-Lageshtire ne %,jo me shume se 1.

8-Jodur kaliumi mg\kg 50 + - 3.

Kripa të plotesoje të gjithe kerkesat higjeno - shendetore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetit.

-Amballazhimi: Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimore, pesha 0.5 deri 1 kg.

Marketimi:

- ❖ Emërtimi i prodhuesit.
- ❖ Emri i produktit .
- ❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- ❖ 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 amballazh ose mbi etiketë.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- ❖ Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- ❖ N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtesisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- ❖ Emri i produktit ushqimor dhe përbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- ❖ N.q.se gjuhë në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo eshtë e destinuar, duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- ❖ Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me një tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

➤ “SALCE” STASH 1429-87

Pamja e jashteme:Me siperfaqe te njellojte ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa fara dhe pjese te fermentuara.

Ngjyra : e kuqe .e njellojte, karakteristike e zarzavatit te perdonur e te ziera.

Shija dhe era: Me ere te pelqyeshme,karakteristike e zarzavatit qe mbizoteron ne perzierje, pa ere te huaj. Shija te jete e pelqyeshme,pa shije te hidhur ose çfardo shije tjetr te huaj.

Treguesit kimike: Permbajtja e ekstraktit te dobishem %28

Aciditeti jo me shume se 0.1

Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3

Amballazhimi: Te jete i amballazhuar hermetikisht ne shishe qelqi, me peshe 720gr. Me etikete :

Marketimi

Emertimi i produktit

Emertimi i prodhuesit

Pesha neto ose vellimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

➤ “ NISESHTE”

Treguesit shqisore:

Ngjyra e bardhe

Era dhe shija: karakteristike e niseshtes se misrit, pa ere myku,pa shije te hidhur,te tharte dhe pa ere e shije te huaj.

Lageshtia; % jo me shume se 8

Aciditeti i shprehur ne lendet absolutisht te thata, % jo me shume se 0.100

Lende minerale nuk lejohen.

Mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtues hambari te gjalle ,nuk lejohen.

Amballazhimi dhe transportimi ;ne pak o letre 0.5 kg. Mbi amballazh vendoset etiketa ku te shenohen te dhenat e meposhteme:

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto ose vellimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

❖ Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

❖ N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar

nga ambalazhi.

- ❖ Emri i produktit ushqimor dhe përbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- ❖ N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo eshtë e destinuar, duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- ❖ Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me një tjeter, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

Raport analiza e paraqitur duhet të përbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

➤ “SODE BUKE”

Te jete pluhur me ngjure te bardhe, me eren karakteristikete sodes se bukes.Të mos kete lageshtire dhe erera te huaja.

Ambalazhimi: me pak o ne qese cellofoni me peshe 0.1kg..Mbi amballazh vendoset etiketaku shenohen te dhenat e meposhteme:

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit.

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

❖ Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lethesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

❖ Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

➤ “VANILJE”

Kerkesat cilesore

Pamja: Pluhur i thatë, ,me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vaniljes.

Ngjyra: Te jete e bardhe. Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga **10gr - 50gr**.

Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit ,vendi i prodhimit,menyra e

ruajtjes dhe skadencia.

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

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar.

➤ “KANELLË”

Kerkesat cilesore

Pamja: Pluhur i thatë, e shije dhe erë karakteristike të kanellës.

Ngjyra: E kuqërremtë Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga **30gr - 100gr**.

Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit ,vendi i prodhimit,menyra e ruajtjes dhe skadencia.

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

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar.

➤ “ARRA MOSKATI”

Kerkesat cilesore

Pamja: Te jene te thata, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.

Ngjyra: Gri në kafe. Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga **50gr - 100gr**.

Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit ,vendi i prodhimit,menyra e ruajtjes dhe skadencia.

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

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar.

➤ “LENG LIMONI”

Shija dhe era: Tejete me ere dhe shijen e limonit te fresket.

Te jete i amballazhuar ne shishe plastike me peshe 250ml.. Ne shishe te jete e shenuar :

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes

Malli te shoqerohet me certifikate origjine dhe raportë analize të laboratorit.

➤ “MIELL ORIZI”

Ngjyra:E bardhe me nuance ngjyre te verdhe

Era dhe shija: Karakteristike e miellit te orizit,pa shije te tharet e te hidhur,pa ere te mykur dhe ere tjeter te huaj.

Treguesit fiziko- kimike:

Lageshtia:12.8%

Aciditeti 0.081%

Lende te huaja jo me shume se 0.2%

Lende minerale nuk lejohen.

Ambalazhimi i paketuar ne qese letre me peshe 0.5kg.-1kg.

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes

Malli te shoqerohet me certifikate origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

➤ “VITAM”

Vitam i fresket dhe me kripe cilesia e pare.

Pamja: E njetrajtshme pa njolla me siperfaqe te ndritshme.

Ngjyra: E verdhe e celur,karakteristike e ngjyres se vitamit.

Era dhe shija:Vitam i fresket me ere te kendhshme ,pa ere dhe shije te huaj.

Ngarkesa mikorobike brenda niormave te lejuara ngaMinistria e Shendetise.

Ambalazhimi: Vitam i fresket i ambalazhuar ne vazo plastike 1 kg ,ku siper te jete vendosur etiketa ne te cilin shenohet:

- . Emertimi i prodhuesit.
- .Emertimi i produktit.
- .Pesha neto ose vellimi i produktit.
- .Data e prodhimit.
- .Kushtet e vecanta te ruajtjes.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shjkeputet nga ambalazhi.

Shenimet e detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta,te dukshme mire,te pashlyeshme dhe lethesisht te lexueshme ne kushtet normale te blerjes dhe te perdonimit.

.Emri i produktit ushqimor dhe permabatja neto duhet te bjere ne sy qe ne pamje te pare.

.N.q.se gjuha ne etiketen origjinal nuk eshte e pranueshme per konsumatorin per te cilin ajo eshte e destinuar,duhet te perdoret nje etikete shtese qe permban informacionin e detyrueshem ne gjuhen shqipe.

.Malli te shoqerohet me certifikate origjine dhe raport analize te laboratorit

Transporti: Te behet me mjete te cilat jane te destiguara per transportin e prodhimeve ushqimore.

➤ “KAFE TURKE”

Lloji: kafe turke

Ngjyra :Karakteristike e kafese se pjekur te fresket ,me ere dhe shije karakteristike te kafese pa ere myku dhe ere te huaj,pa lageshtire dhe lende te huaja.

.Ambalazhimi: te paketuara ne pak 100 gr te mbeshtjella me leter alumin,ku siper te jete e shenuar etiketa me te dhenat e meposhtme:

- .Emertimi i prodhuesit.
- .Emri i produktit.
- .Pesha neto ose vellimi i produktit .

.Data e prodhimit dhe e skadimit dhe kushtet e vecanta te ruajtjes.

.Shenimet e detyrueshme te marketingut duhet te jene te qarta te dukshme mire te pashlyeshme dhe lethesisht te lexueshme ne kushtet normale te blerjes dhe te perdonimit.

➤ “ÇAJ ME KOKRRA”

Treguesit cilesore te cajit.

Mase kokrrizore ,me ngjyre karakteristike te frutit nga i cili eshte perpunuar.

Pa ere dhe shije te huaj.te plotesoje te gjitha kerkesat higjeno – shendetore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetise .

.Ambalazhimi:

.Te behet ne vazo plastike 1 kg ,ku siper te jete e vendosur etiketa me emertimin e prodhuesit ,emrin e produktit ,pesha neto,data e prodhimit dhe skadimit,dhe kushtet e vecanta te ruajtjes.

. Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga ambalazhi.

➤ “MAJA”

Lloji : Maja buke.

Ngjyra dhe era karakteristike e majase se bukes ,e njetrajtshme pa njolla,pa lende te huaja.te jete ne mase brumi .

.Ambalazhimi

. Ne pako letre me peshe 0.5 kg.Mbi ambalazh te vendoset etiketa ku shenohen te dhenat e meposhtme

- . Emertimi i prodhuesit
- . Emertimi i produktit
- .Pesha neto ose vellimi i produktit
- . Data e prodhimit
- . Data e skadimit
- . Kushtet e vecanta te ruajtjes.

➤ “CAJ MALI “

Lloji: Çaj mali

Era dhe Shija: Ere dhe shije normale karakteristike e cajit.

Cilsia: Te jete cilsia e pare, i paster nga barrishtet dhe papastertit, pa lagështi,me ngyren karakteristike te tij te gjelbert te lehte.

Amballazhimi: Te jete i amballazhuar.

➤ “UJE I PISHEM”

Te jete i amballazhuar ne bidona nga 5 deri n 6 litra Uji te jete i paster mikrobiologjikisht. Me etikete Ku te shenohen te gjithe perberesit kimike e kimiko-fizike qe duhet te permbate.

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

➤ “ÇOKOKREM”

Te jete cilesi ekstra,mase homogene ne trajte kremi me kakao,lajthi,qershi, dhe qumesht pluhur,pa konservues.

Perberesit:

Qumesht pluhur, sheqer, yndyrna 26%

Kakao ,lajthi 10 – 12%.

Amballazhimi hermetik me vazo plastike me peshe 1 Kg. me etikete.

LOTI V

FRUTA ZARZAVATE

-Zarzavate te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si:

Domate, qepe, specia, patllixhana,karrota , presh ,laker, etj.

-Amballazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Autoritetit Kontraktor.

➤ “PATATE”

STASH 1729\88

Treguesit cilësorë të patates verore e dimërore:

1. Pamja e jashtme:

Të plota, të forta, të pastra e të thata , jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit.

2. Pjekuria: Kokrra të pjekura.

3. Madhësia e kokrrës (diametric më i madh) mbi: për të rrumbullaktat dimërore –5 cm; verore –4 cm.për vezaket dimërore dhe verore 4 cm.për të zgjaturat -3.5 cm.

4. Lejohen:

- a. lehtësisht të gjelbra jo me shume se 3 % për dimëroret; 1 % për veroret;
- b. të mbira jo më shumë se 1 % për dimëroret dhe nuk lejohen për veroret;
- c. lehtësisht të vyshkura jo më shumë se 3 % për dimëroret dhe 2 % për veroret;
- d. të çara, të prera e tëplasura nga goditjet nuk lejohen;
- e. të kalbura nga lagështira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues nuk lejohen;
- f. zgjebë me plagë deri në 1\5 e sipërfaqes së kokrrës jo më shumë se 1 %.g. njolla bojë hiri e ndryshkur deri në 1\5e siperfaqës së kokrrës nuk lejohen;
- h. dëmtime nga krimbi jo më shumë se 1 % .
- i. Dëmtime nga doseza nuk lejohen.

➤ “KARROTA”

Treguesit cilësorë të karrotës:

1. Pamja e jashtme:Të freskët me ngjyrë të verdhë në të kuqerremtë, formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë, të jenë të pastruar me ujë të pijshëm nga balta.

2. Përbërja e brendshme e tulit:

Me tul të fortë, me bosht të hollë, me diametër jo më shumë se 1 cm.

3. Madhësitë:

Gjerësia (diametric me i madh)deri në 4 cm, Gjatësia 10 -15 cm.

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkur) në % jo më shumë se 2.

4. Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura:

Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produktave ushqimore.

➤ “QEPE E THATE”

STASH 1755\88

Treguesit cilësorë të qepës së njomë dhe të thatë:

QEPE E THATË:

1. Pamja e jashtme:

Me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota. Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.

2. Diametri (madhësiae kokrrës): për ovalet 4-8 cm. për llojet e tjera 5-10 cm.

3. Dëmtime mekanike:

Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e parties me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta).

4. Me sëmundje:

Nuk lejohen.

5. Të ngrira, të kalbura e të mykura:

Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

➤ “D O M A T E”
STASH I726-88

1. Pamja e jashtme:

Të fresketa, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pakalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.

2. 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.

3. Dëmtime e sëmundje:

Nuk lejohen.

4. Të palsura e të vrara lehëtësisht:

Për llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara), madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjëresor), jo me pak se:

Për të hershet 5 cm. Për të mesmet dhe të vonat 7 cm.

Për të mesmet e të vonat kumbullore (gjatësia 5 cm).

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

➤ “SPECA”
STASH I756\88

Treguesit cilësorë të specës:

1. Pamja e jashtme:

Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskta, të pastra dhe me pjekuri teknike.

1.Dëmtime:

Të shtypura, të gervishtura jo më shumë se 3 %

2.Shija:

Karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegëse e lehtë. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës

3.Gjatësia:

Për të gjatat mbi 10 cm.Për të rrumbullaktat mbi 7 cm.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produktave ushqimore.

➤ “**P R E S H**”

STASH 1759-88.

Lloji.Presh per treg cilesia e pare.

KERKESAT CILESORE

-Pamja e jashtme.i fresket, i paster, i njome , me ngjyre të bardhe ne jeshile , i pavyshkur dhe i lare me uje të pijshem .

-Diametri ne pjesen me të trashe, cm.Mbi 2.5-3.5cm .

-Gjatesia e kercellit ne cm.25-45 .

-Gjatesia e gjethit nga rozeta ,cm, jo me shume se 20cm

-Sistemi rrenjor ,cm,jo me shume se lcm.

-Demtime e semundje.Nuk lejohen .

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

➤ “P A T E L L X H A N E”

STASH I730\88.

Lloji.PATELLXHAN PER TREG CILESIA E PARE .

KERKESAT CILESORE.

-PAMJA E JASHTME .Karakteristike e kultivarit.Të fresketa,të pastra ,me siperfaqe të lemuar me ngjyre të zeze manushaqe, me pjekuri normale, me flete jeshile me nuanca të dobeta manushaqe ,të pa vyshkura .

-DEMTIME TË NDRYSHME E SEMUNDJE.Nuk lejohen .

-TË KALBURA ,TË MYKURA,TË NGRIRA .Nuk lejohen .

-MADHESIA NE CM.

a)diametri jo me shume se

- ❖ Per të gjatat 5 .
- ❖ Per të rrumbullaktat 12 .

b) Gjatesia e bishtit ne cm jo me shume se 4

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

➤ “KUNGULL“

Lloji :Kungull per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme:

- ❖ Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte perberja e brendshme e

tulit:

- ❖ Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.
- ❖ Madhesite: Gjeresia ne cm (diametric me i madh)deri 3. Gjatesia ne cm nuk kerkohet. Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur)ne % jo me shume se 2. Të prekura nga insektet

të

kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të produara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produktave ushqimore.

➤ “KUNGULL I VERDHË”

Kungull i verdhe

Lloji : Kungull I verdhe per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .

perberja e brendshme e tulit:

Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.

Madhesite:

Gjeresia ne cm (diametric me i madh)deri 3.

Gjatesia ne cm nuk kerkohet.

Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur)ne % jo me shume se 2.

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhami dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të produara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

➤ “**L A K E R**”

STASH I758-88.

Lloji LAKER PER TREG CILESIA E PARE.

KERKESAT CILESORE.

1.Pamja e jashtme:Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje.Lejohen lakra të pangjeshura deri 5% të parties.

2.Pastrimi dhe gjatesia e koçanit:.Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethë të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jetë deri ne 3cm.

3.Demtime të ndryshme mekanike,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demtime të lehta mekanike ,të çara lethesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lethesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen .

4.Pesha e kokrres :

-Per lakren e hershme ,jo me pak se 1 kg .

-Per lakren me pjekje të mesme e të vona , jo me pak se 1.5 kg.

-Per lakren tip “Drinishti” hibride etj ,jo me pak se 0.8 kg.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

➤ “**LULELAKËR**”

Lloji : Lule laker cilesi e pare.

Kërkesat cilësore:

Pamja e jashtme: Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje. Lejohen lule lakra të pangjeshura deri 5% të parties.

Pastrimi dhe gjatesia e koçanit: Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethë të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jetë deri ne 3cm.

Demtime të ndryshme mekanike, semundje e të çara të lehta. Lejohen deri ne 5% e parties me demtime të lehta mekanike, të çara lethesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lethesisht nga bryma. Me semundje nuk lejohen.

Pesha e kokrres : Nga 0.5 kg – 1 kg

Ambalazhami dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të produara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

➤ “**BROKOLI**”

Te jene te fresket, te pjekur mire, me forme te rregullt, pa demtime mekanike.

Te kene ngjyren karakteristike jeshile te forte te brokolit me permasa mesatare.

Ambalazhami dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të produara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

➤ “**SPINAQ**”

Kerkohet cilesi e pare, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne dengje te vogla deri ne nje kg.

- Me rrenje te prera.
- Gjatesia e kercellit te mos jetë me shume se 5 cm.
- Te mos kete prani te barerave te tjera.
- Gjethet te jene te plota me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi e gjethes deri ne 15 cm.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

➤ “BISHTAJA”(MASHURKA)

STASH 1491-88

Treguesit cilësorë:

I.Pamja e jashtme

Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që duken

lehtë, me formë të drejtë, lehtësish të deformuara. Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjëzuara e pa fije.

Gjatësia në cm

-Bishtaja frutshkurtër deri 6 cm

- Bishtaja frutgjatë deri 8 cm

Dëmtime të ndryshme

(mekanike, sëmundje nga kimikatet)

Lejohet deri në 5% të partisë me vyshkje të lehtë.

Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues.

Ngjyra

Tipike për kultivarin. Lejohen deri ne 5% të masës me ngjyrë tjetër, me përjashtim të ngjyrës së zezë.

Ndërtimi i frutit

Fruta të butë me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohen me fruta jo të pjekura deri në 2% të masës.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimor.

➤ “**B I Z E L E**”
STASH 1713-88.

Lloji . Bizele per treg cilesia e pare.

KERKESAT CILESORE TË BIZELES KOKERR

1- Pamja e jashtme .Të njoma, të fresketa,të pastra e të pacara, me ngjyre të kultivarit ,me pjekuri teknike dhe madhesi normale të kultivarit.

2-Demtime mekanike , mjolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

KERKESAT CILESORE TË BIZELES BISHTAJORE

1- Pamja e jashtme . Të fresketa, të njoma ,të pastra, të pathyera, me ngjyre e madhesi të kultivarit .

2- Kokrrat ne bishtaje.Me madhesi normale të kultivarit ,të zhvilluara mire ne fazen qumeshtore, me ngjyre jeshile të hapur ,me lekure të holle ,të njome e të embel , pa shenja drunjezimi .

3- Demtime mekanike ,njolla ndryshku , nga antraknoza,ndezje e kalbje .Lejohen të vrara 5%.Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza me ndezje e kalbje .

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhua sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimor.

➤ “**TRANGULLI”(KASTRAVEC)**
STASH 1754\88 .

Lloji :Trangull per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

- 1- Pamja e jashtme:
❖ Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .
- 2- Perberja e brendshme e tulit:
❖ Me tul të forte e të lengshem. Farat e pa zhvilluara e pa kore të forte.
- 3- Madhesite:
❖ Gjereria ne cm (diametric me i madh)deri 5.
❖ Gjatesia ne cm nuk kerkohet.
- 4- Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur)ne % jo me shume se 2.
- 5- Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhua sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produktave ushqimore.

➤ “MAJDANOZ”

Kerkohet cilesi e pare, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne tufa.

- Me rrjenje te prera.
- Te mos kete prani te barnave te tjera.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, te frasketa dhe te pa vyshkura.

➤ “BORZILOK”

- **Lloji :** Borzilok, cilesi e pare.
- **Kërkesat cilësore.**
- **Pamja e jashtme:** te jetë I fresket, me ngjyre jeshile te erret, pa demtime,pa lende te huaja,pa elemente te kalbur.
- Demtime të ndryshme mekanike vyshkje te lehta lejohen deri ne 5% te partis. Me semundje nuk lejohen .
- Pesha e partis: 10-20 gr
- **Ambalazhami dhe etiketimi**
- Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.
- Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhua sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.
- Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:
- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia .

- Masa bruto dhe neto.
- Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqim.

➤ “SELINO”

Lloji. Selino, cilësi e parë

Kërkesat cilësore

- Pamja e jashtme i freskët, i pastër, i njome, me ngjyre të bardhe në jeshile , i pavyshkur dhe i lare me ujë të pijshëm.
- Gjatesia e kercellit ne cm. deri ne 25-30
- Demtime e semundje-nuk lejohen .

Ambalazhami dhe etiketimi

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhua sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: Prodhuesi, Lloji i prodhimit, Cilesia .Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskët behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Stdardizimi, sipas kërkesës së AK.

➤ “RIGON”
STASH 2420/88

Kerkesat cilesore

Treguesit karakteristike

Pamja: Te jete i thare, i pastruar nga kercelli, me aromë dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.

Ngjyra:Te jete e gjelber e erret. Nuk lejohen te kalbura te nxira , te mykura,dhe papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se: 14%

Lende te huaja: nuk lejohen

Ambalazhimi:

Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj ,me peshe nga 100gr - 200gr.Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar,data e prodhimit ,vendi I prodhimit,menyra e ruajtjes,distributor dhe skadencia.

➤ “HUDHRA”

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote. Me cipe e bisht të thate, të shendosha e të plota. Me ngjyre e forme tipike të kultivarit dhe me gjatesi të bishtit deri ne 4 cm.

Te lidhura ne varg ose me rrjeta deri ne 250 gr.

Demtime mekanike cifla, bishta, semundje, lejohen jo me shume se 1 % e partise me demtime të lehta dhe 1 % lende të huaja (cifla, bishta). Me semundje nuk lejohen.

Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhua sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

➤ “FRUTAT”

-Frutat te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si: portokalle, molle,dardhe,rrush,banane etj.

-Amballazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Entit.

➤ “MOLLA”

STASH 1752\88.

Lloji: Molle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija: të fresketa, me zhvillim normal ,të shendosha e me bisht..Me forme ,ngjyre e shije të kultivarit ,pa deformime me 3 pjekuri teknike të njegje. Pa ere e shije të huaj.

Madhesia e kokrres (prere gjerazi, ne diametrin me të madh).

- ❖ Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm.
- ❖ Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo me pak se 80 mm.
- ❖ Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura,të ngrira,njolla nga Monilia (kalbezimi),lende të huaja nuk lejohen .

Nga krimbi(pa galeri ne brendesi).Nuk lejohen.

Nga fuzikladi (kroma e pikalorja).Nuk lejohen.

Të gjitha demtimet e siperme .Nuk lejohen .

Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure .Nuk lejohen .

Gunga (kallo) njolla ne lekure .Nuk lejohen .

Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen.

Permbajtja e pesdiciteteve të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të produara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj frut dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe konsistencë e frutave.

- ❖ Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:
- ❖ Firma prodhuese.
- ❖ Lloji i prodhimit.
- ❖ Cilesia.
- ❖ Masa neto e bruto.

Transporti i frutave, të freskta, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

➤ “DARDHA”

Kerkohet cilesia e pare, me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.

- Madhesia e kokrres ne mm te jete jo me pak se 45 per dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata.
- Demtime mekanike, lejohen deri ne 5 % te partise se mallit.
- Nuk lejohet te jene me semundje.
- Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja nuk lejohen.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të produara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

➤ “MANDARINA”

Lloji: Mandarina per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal , të shendoshe dhe me bisht .

Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plete.

Ngjyra, shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejkohen.

Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr.

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhua sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kositencia e frutave.

- ❖ Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:
- ❖ Firma prodhuese.
- ❖ Lloji i prodhimit.
- ❖ Cilesia.
- ❖ Masa neto e brutu.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produktive ushqimore.

➤ “ PORTOKALLE”

STASH 1722\88.

Lloji: Portokalle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht .

Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të plete.

Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur.

Madhesia e kokrres (diametri me i madh) ne mm jo me pak se 70.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejkohen.

Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr.

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhua sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te

qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kositencia e frutave.

- ❖ Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:
- ❖ Firma prodhuese.
- ❖ Lloji i prodhimit.
- ❖ Cilesia.
- ❖ Masa neto e brut.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produktive ushqimore.

➤ “LIMONI”

Lloji: Limona

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal ,të shëndoshe dhe me bisht.

Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të ëmbël ne të athet, pa shije të hidhur.

➤ “BANANE”

Kerkohet cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal , ne tufe , me pjekuri teknike te plete :

- Ngjyra te jete jeshile ne te verdhe, me ere dhe aromë te kendeshme .karakteristike e ketij kultivari.
- Madhesia e kokrres te jete mesatare.
- Demtime mekanike nuk lejohen.
- Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen.
- Gervishtje te lekures nuk lejohen.
- Zbutje te lekures nuk lejohen.
- Amballazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregetimin e bananes .
- Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise .

➤ “PJEPER”

Kerkohet qe pjepri te jete cilesi e pare me pjekuri te plete teknike, me permasa mesatare.

Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhua sipas standardeve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

➤ “PJESHKA”

Kerkohet cilesia e pare, kokrra te jete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike te kultivarit, te pasterta, pa bishta,me shije te embel dhe ere karakteristike te kultivarit.

- Te jete me pjekuri te plote teknike,,
- Madhesia e kokrres te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te vonshme deri ne 60 mm.
- Demtime te lehta mekanike nuk lejohen.
- Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %.
- Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.

➤ “KIVI”

Kerkohet cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal ,me pjekuri te plote.

Ngjyra te jete kafe ne siperfaqe dhe jeshile ne brendesi, me ere dhe arome te kendeshme karakteristike e ketij kultivari.

Madhesia e kokrres te jete mesatare.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Njolla te errta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen.

Gervishtje te lekures nuk lejohen.

Zbutje te lekures nuk lejohen.

Amballazhimi te jete ne kuti kartoni standarte, sipas kërkësës së AK.

➤ Për produktet ushqimore të freskëta të fruta – perime të pa përpunuara operatori Ekonomic në çdo rast duhet të disponojë:

- Raport analizë origjinale ose kopje të noterizuar lëshuar nga laboratori autorizuar i kontrollit ose i references për produktet e ofruara. (Raport Analiza duhet të jetë sipas llojit tëproduktit numrit të Lotit dhe jetgjatësisë së produktit dhe të ketë lidhje me produktin e ofruar). Raport Analiza do të shoqerojnë çdo sasi të mallit të lëvruar, operatori ekonomik të shënoje sasinë e prodhimit që I referohet kjo fletë analizë.
- Produkti kur të lëvrohet, duhet të jetë i shoqëruar me çertifikatën e origjinës dhe fletë analizë për treguesit e sigurisë e cilësisë, sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin.
- Produktet Ushqimore objekt i Vendimit të Këshillit të Ministrave 1344 datë 10.10.2008 ‘Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore’ nen 4 dhe 13, të jenë të pajisur me etiketat respektive.

Informacion argumentues për hartimin e specifikimeve teknike.

- Për hartimin e specifikimeve teknike është patur parasysh, natyra e përdorimit të produkteve ushqimore si lëndë e parë në zbatim të menysë së miratuar.
- Hartimi i specifikimeve teknike, nga ana e Komisionit, është kryer duke u bazuar në STASH si dhe në Ligjet, VKM dhe Urdhërat e veçantë për çdo artikull.
- Bazuar dhe në rekomandimet e fundit mbi hartimin e kritereve të veçanta për specifikimet teknike të produkteve Ushqimore.
- Për secilin artikull janë përcaktuar kërkësat cilësore të produktit, treguesit fiziko-kimikë, mënyra e ambalazhimit dhe dokumentacioni i domosdoshëm, shoqërues që kërkohet

Grupi i Specifikimeve Teknike