

# SPECIFIKIMET TEKNIKE PËR OBJEKTIN E PROKURIMIT “BLERJE ARTIKUJSH USHQIMORË”

## BUKË GRURI + SIMITE

### 1. BUKË GRURI ME RREZE 96 %

Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.

#### **Klasifikimi:**

- *Bukë me miell gruri me rreze 96 %*

#### **Treguesit shqisorë:**

- *Korja:* e njëllojtë, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores. Ngjyra e njëllojtë e kuqërremtë në kafe të çelët.
- *Era dhe shija:* e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj.
- *Tuli:* Masë e njëllojtë e pjekur mirë, me pore të shpërndara mirë në mënyre të njëllojtë pa gjurmë mielli të brumosur. Konsistenca elastike jo e ngjithshme, jo e thërmueshme, pa shtresa.
- *Forma:* e rregullt, pa shtypje dhe deformime.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.

#### **Treguesit fiziko – kimik:**

- *Lagështira* në % jo më shumë se 49-50.
- *Poroziteti* në % jo më pak se 67.
- *Aciditeti në gradë* jo më shumë se 5-7.
- *Kripa në %* jo më shumë se 2.

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. Lejohen mënjanimet nga masa e caktuar  $\pm 3\%$ , për çdo bukë.

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

Çdo bukë të futet në qese letre me masën e përcaktuar sipas AK, këto të futura në kuti kartoni, druri ose plastike që të jenë të pastra dhe të mos lejojnë shtypjen e bukës.

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

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

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

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

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

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

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

## **2. BUKË GRURI ME RREZE 75 %**

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

### **Klasifikimi:**

- *Bukë me miell gruri me rreze 75 %*

### **Karakteristikat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Korja:* E lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyrë të njëllotë mjalti në të kuqerremtë.
- *Tuli:* Masa e njëllotë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllotë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa.
- *Era dhe shija:* E këndshme e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- *Forma:* E rregullt, pa shtypje e deformime.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në tul,* % jo më shumë se 45.
- *Poroziteti në %* jo më pak se 70.
- *Aciditeti në gradë* jo më shumë se 4.5
- *Kripa në %* jo më shumë se 2.

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. Lejohen mënjanime nga masa e caktuar  $\pm 3$  %, për çdo bukë.

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

Çdo bukë të futet në qese letre me masën e përcaktuar sipas AK, këto të futura në kuti kartoni, druri ose plastike që të jenë të pastra dhe të mos lejojnë shtypjen e bukës.

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

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

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

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

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

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

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

### **3. BUKË GRURI ME RREZE 70 %**

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

#### **Klasifikimi:**

- *Bukë me miell gruri me rreze 70 %*

#### **Karakteristikat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. SIMITE ME RREZE 75%**

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

##### **Klasifikimi:**

- *Përbërja me miell gruri me rreze 75%.*

##### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Korja:* E lëmuar, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores nga tuli. Ngjyra e njëlllojtë e kuqerremtë në kafe të çelët.
- *Tuli:* Masa e njëlllojtë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara mirë, në mënyrë të njëlllojtë. Pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, jo i thërrmueshëm, pa shtresa.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristikë e simites së pjekur mirë. Pa erë myku, thartirë dhe hidhërimi dhe erë e shije tjetër të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- *Forma:* E rregullt, pa shtypje dhe deformime.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.

Treguesit kimik:

- *Lagështira* në % jo më shumë se 44.
- *Poroziteti* në % jo më pak se 68.
- *Aciditeti* në gradë jo më shumë se 4.5.
- *Kripa* në % jo më shumë se 2.

Simitja dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. Lejohen mënjanimet nga masa e caktuar  $\pm 3\%$ , për çdo simite.

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

Simitet të futen në qese letre me masën e përcaktuar sipas AK, këto të futura në kuti kartoni, druri ose plastike që të jenë të pastra dhe të mos lejojnë shtypjen e simites.

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

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

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

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

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

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

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

## **PRODHIME BULMETI**

### **1. DJATH I BARDHË FETË**

**Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zëvendësimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi**

- **Lloji: Djathë fetë lope, dhie ose dele, cilësi e parë**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* prizëm, trekëndësh me një faqe anësore cilindrike.
- *Masa e formës:* sipas kërkesave të AK.
- *Pamja e jashtme dhe e brendshme:* e formuar mirë, e pastër dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëjlojtë, e pastër, pa lëndë të huaja me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem.
- *Struktura dhe konsistenca:* e lëmuar, e butë dhe pa dallim shtresash.
- *Era dhe shija:* E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se:
  - Për periudhën 1.05- 30.09, në %“52”.
  - Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“56”.
- *Lëndët e thata në %*,jo më pak se:
  - Për periudhën 1.05- 30.09, në %“48”.
  - Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“44”.
- *Yndyra në lëndët e thata në %*, jo më pak se 50.
- *Kripë në %* deri  $4 \pm 1$ .
- *Ngarkesa mikrobike*, brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Në çdo parti djathi lejohen deri në 5 % copa dhe 2 % thërrime, masa e një copë më e madhe ose e barabartë me 50 gr.

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me masa sipas kërkesave të AK-së. Djathi në ambalazh qëndron i mbuluar me shëllirën fillestare, e cila përmban 10-14 % kripë deti.

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim e djathërave të butë bëhet me parti. Parti quhet sasia e djathit e prodhuar në kushte të njëjta, nga i njëjti djath prodhues dhe që dorëzohet njëherësh.

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transporti**

Djathërat e butë ruhen në frigorifer në temperaturë +3 deri +5 °C, e lagështirë relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj.

Transportimi i djathërave të butë nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike, ndërsa brenda rrethit transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimit e prodhimeve ushqimore.

## 2. DJATHË I BARDHË GJYSMË I FORTË

**Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e 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”.*

### **Klasifikimi**

- **Lloji: Lope, dele ose dhie, cilësi e parë**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër dhe pa të meta në sipërfaqe, në prerje duken sytha teknikë. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe.
- *Era dhe shija:* Të ketë erë dhe shije të këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj.
- *Forma dhe masa:* Formë sektori, kubi, paralelopipedi. Masa sipas kërkesës së AK.
- *Konsistenca:* Pa shtresa, lehtësisht e ashpër deri në të fortë.
- *Ngjyra:* e bardhë në krem.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndët e thata në %* jo më shumë se 48.
- *Yndyra në lëndët e thata në %* jo më shumë se 30.
- *Kripë në %* jo më shumë se  $4 \pm 1$ .
- *Përmbajtja mikrobiale:* Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Koha e stazhonimit deri në 45 ditë.

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me masa sipas kërkesave të AK-së.

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

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore:**

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

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

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

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

**Transporti dhe Ruajtja**

Të ruhen në temperaturë 3 – 5°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 90-92 %. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.



### 3. DJATHË I FORTË

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

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

#### Klasifikimi:

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

#### Kërkesat cilësore

##### Treguesit shqisorë:

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

##### Treguesit fiziko-kimik:

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

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

#### Ambalazhimi dhe marketimi dhe etiketimi

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

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

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

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit

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

### **Transporti dhe ruajtja**

Të ruhen në frigoriferë në temperaturë 2 – 4°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 85-90 %. Koha e ruajtjes së djathërave të fortë në frigorifer është deri në 12 muaj.

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

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

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

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

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

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

#### **4. GJALP PA KRIPË, I FRESKËT**

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

*Bazuar në Urdhërin e 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”.*

##### **Klasifikimi:**

- **Gjalpë pa kripë, i freskët me cilësi të parë**
- **Lloji: Lope**

##### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli.
- *Ngjyra:* Krem deri në të verdhë të çelur.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjalpës së freskët, pa erë dhe shije të huaj.
- *Konsistenca në temperaturë 10-12°C:* gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se 17.
- *Yndyrë në %*, jo më pak se 81.
- *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2.
- *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 3.
- *Ngarkesa mikrobike* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

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

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

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

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- Pesha neto ose vëllimi i produktit

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

Afati i ruajtjes për gjalpin e freskët në temperaturën + 2°C deri në 4°C është 6 ditë.

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

## 5. GJALP ME KRIPË

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

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

### **Klasifikimi:**

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

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

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

### **Ambalazhimi dhe markëtimi**

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

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

- Emërtimi i prodhuesit

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

Afati i ruajtjes për gjalpin e kripur në temperaturën -18°C është 1 vit.

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

## 6. QUMËSHT ME YNDYRË TË PLOTË I STERIZUAR

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

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

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

**Kërkesat cilësore:**

### **Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.**

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

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

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

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes* jo më e lartë se -0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, 3.5 % ± 0.1.
- *Aciditeti ne gradë Tjorner:*
  - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
  - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë,* jo më pak se 8.5 %
- *Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidazes)* duhet negative.
- *Mikroelementet, mg/l* jo me shume se:
  - o Arseniku: 0.1
  - o Bakri: 0.5
  - o Plumbi: 0.2
  - o Zinku: 5
  
- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

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

- Aerobe mezofil < 1

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit. Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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



## 7. QUMËSHI ME GJYSËM YNDYRË I STERIZUAR

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

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

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

**Kërkesat cilësore:**

### **Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.**

Gjate përpunimit dhe tregimit të zbatohen rregullat higjeno- sanitare e veterinare në fuqi.

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

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

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

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

- Aerobe mezofil < 1

**Ruajtja dhe transportimi**

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

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit. Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 8. QUMËSHT PA YNDYRË I STERIZUAR

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

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

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

### **Kërkesat cilësore:**

#### **Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.**

Gjate përpunimit dhe tregëtimin të zbatohen rregullat higjeno- sanitare e veterinare në fuqi.

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

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

#### Treguesit cilësorë:

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

#### Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.030 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes* jo më e lartë se -0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, jo më shumë se 0.1.
- *Aciditeti ne gradë Tjorner:*
  - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
  - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë*, jo më pak se 8.5 %
- *Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes)* duhet negative.
- *Mikroelementet, mg/l* jo me shume se:
  - o Arseniku: 0.1
  - o Bakri: 0.5
  - o Plumbi: 0.2
  - o Zinku: 5
  
- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

- Emërtimi i prodhuesit,

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

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

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

- Aerobe mezofil < 1

**Ruajtja dhe transportimi**

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

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit. Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 9. QUMËSHI ME YNDYRË TË PLOTË I PASTERIZUAR

### Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

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

### Kërkesat cilësore

#### **Detyrimisht i pasterizuar.**

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

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

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

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes* jo më e lartë se -0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, 3.5 ± 0.1.
- *Aciditeti në gradë Tjorner:*
  - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
  - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë*, jo më pak se 8.5 %
- *Prova e pasterizimit (e fosfatazës dhe peroksidezës)* duhet negative.
- *Mikroelementet, mg/l* jo me shume se:
  - o Arseniku: 0.1
  - o Bakri: 0.5
  - o Plumbi: 0.2
  - o Zinku: 5
  
- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

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

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

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

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

**Ruajtja dhe transportimi**

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

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit. Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 10. QUMESHT ME GJYSEM YNDYRE I PASTERIZUAR

### Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

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

### Kërkesat cilësore

#### Detyrimisht i pasterizuar.

Gjate përpunimit dhe tregtimit të zbatohen rregullat higjeno-sanitare e veterinarë në fuqi.

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

Te plotësoje treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.

#### Treguesit cilësorë:

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

#### Treguesit fiziko-kimikë:

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

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

- Emërtimi i prodhuesit,

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

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

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

Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

#### **Ruajtja dhe transportimi**

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

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit. Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

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

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

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

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

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



## 11. QUMESHT PA YNDYRE I PASTERIZUAR

### Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

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

### Kërkesat cilësore

#### Detyrimisht i pasterizuar.

Gjate përpunimit dhe tregimit të zbatohen rregullat higjieno-sanitare e veterinare në fuqi.

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

Te plotësoje treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.

#### Treguesit cilësorë:

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

#### Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.030 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes* jo më e lartë se -0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, jo më shumë se 0.1.
- *Aciditeti në gradë Tjorner:*
  - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
  - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë*, jo më pak se 8.5 %
- *Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes)* duhet negative.
- *Mikroelementet, mg/l* jo me shume se:
  - o Arseniku: 0.1
  - o Bakri: 0.5
  - o Plumbi: 0.2
  - o Zinku: 5
  
- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,

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

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

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

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

#### **Ruajtja dhe transportimi**

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

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit. Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

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

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

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

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

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

## 12. GJIZË ME KRIPË

**Bazuar ne SSH 1424:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi**

- **Gjizë me kripë, cilësi e parë**
- **Lloji: Lope**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.
- *Struktura:* E njëllotë në të gjithë masën, pa thërrime djathi.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjizës së kripur lehtësisht në shije të thartë, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 70.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 5.
- *Yndyrë*, %, jo më pak se 3.
- *Ngarkesa mikrobike:* Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Çdo parti që merret në dorëzim kontrollohet detyrimisht për të përcaktuar nëse i përgjigjet kërkesave të përcaktuara në këtë standard.

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Gjiza ruhet e ambalazhuar në lokale të ajrosur, të thatë, të freskët dhe në frigorifer. Në frigorifer ruhet për një kohë deri në 6 muaj. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **13. GJIZË E FRESKËT**

**Bazuar ne SSH 1424:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

#### **Klasifikimi**

- **Gjizë pa kripë, e freskët, cilësi e parë**
- **Lloji: Lope**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.
- *Struktura:* E njëllajtë në të gjithë masën, pa thërrime djathi.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjizës së freskët lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 68.
- *Yndyrë*, %, jo më pak se 3.
- *Ngarkesa mikrobike:* Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Çdo parti që merret në dorëzim kontrollohet detyrimisht për të përcaktuar nëse i përgjigjet kërkesave të përcaktuara në këtë standard.

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

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

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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

Gjiza ruhet e ambalazhuar në lokale të ajrosur, të thatë, të freskët dhe në frigorifer. Në frigorifer ruhet për një kohë deri në 3 ditë nga data e prodhimit. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 14. SALCË KOSI

### Bazuar ne SSH 1424:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

### Klasifikimi:

- Cilësi e parë
- Lloji: Lope

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: E pastër, me ngjyrë të bardhë deri në të verdhë
- *Struktura*: E njëllotë në të gjithë masën e lëmuar.
- *Era dhe shija*: E këndshme lehtësisht në majoshe e kripur pa shije dhe erë huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 70.
- *Yndyrë*, %, jo më pak se 3.
- *Ngarkesa mikrobike*: Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

#### Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salca e kosit ambalazhohet në qese polietileni ose paketim plastik me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Çdo parti që merret në dorëzim kontrollohet detyrimisht për të përcaktuar nëse i përgjigjet kërkesave të përcaktuara në këtë standard.

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Salca e kosit ruhet e ambalazhuar në lokale të ajrosur, të thatë, të freskët dhe në frigorifer.

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



## 15. KOS

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

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

### Klasifikimi

- **Me yndyrë 3.5 %, cilësi e parë**
- **Lloji: Lope**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Aciditi në gradë Tjorner*, jo më shumë se 120.
- *Yndyra në %*,  $3.5 \pm 0.1$ .
- *Ngarkesa mikrobiale* sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

- **Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml**

### Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

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

Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj. Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse.

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Përqindja e yndyrës,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,

- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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

## 16. KOS

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

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

### Klasifikimi

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

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

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

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

- **Enterobacteriaceae** < 10 cfu/ml

### Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

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

Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj. Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse.

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Përqindja e yndyrës,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,

- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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

## **MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ**

### **1. MISH PULE**

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

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

#### **Klasifikimi**

- **I freskët, cilësi e parë**

#### **Kërkesat cilësore**

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

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

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

Treguesit shqisorë:

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

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

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

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

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

- Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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

## 2. MISH PULE DETI

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

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

### Klasifikimi

- **I freskët, cilësi e parë.**

### Kërkesat cilësore

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

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

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

Treguesit shqisorë:

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

### Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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



### 3. MISH GJEL DETI

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

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

#### **Klasifikimi**

- **I freskët, cilësi e parë.**

#### **Kërkesat cilësore**

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

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

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

Treguesit shqisorë:

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

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

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

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

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

- Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

## 4. MISH VIÇI

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

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

### Klasifikimi:

- I freskët, cilësia e parë

### Kërkesat cilësore

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

### Treguesit shqisorë:

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

### Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH:* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* Negativ.
- *Reaksioni Kreis:* Negativ.

- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave te miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

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

### **Ambalazhimi dhe markimi**

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

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

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

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

Mishi duhet te theret ne ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinare.

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinare sipas ligjeve ne fuqi.

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

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

## 5. MISH DERRI

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

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

### Klasifikimi

- I freskët, cilësi e parë.

### Kërkesat cilësore

Mishi i derrit përgatitet në gjysma. Trupi ndahet në gjysma, në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore duke e lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Mishi i derrit tregtohet pa dhjam, i cili hiqet me kujdes në kufirin e ndarjes së mishit nga dhjami pa dëmtuar mishin, dhe pa lënë shtresa dhjami në sipërfaqen e trupit. Mishi nuk duhet të përmbajë mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksuar, papastërti të stomaqeve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme.

Forma e trupit të jetë e rumbullakosur. Kurrizi dhe beli të jenë të gjerë. Kofshët dhe shpatullat të jenë të mbuluara me muskulaturë. Dhjami të mbulojë të gjithë trupin dhe trashësia e tij ndërmjet brinjëve 6 dhe 7 të jetë mbi 2.5 cm.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra*: Në sipërfaqe ka ngjyre me shtresë djami të kuqe, të zbehtë. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamt e verdhë.
- *Konsistenca*: E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Era*: E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave*: Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duken shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.6.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S)*: negative.
- *Reaksioni Kreis*: negative.

- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

### **Ambalazhimi dhe markimi**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

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

## 6. MISH GICI

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

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

### Klasifikimi

- I freskët, cilësi e parë.

### Kërkesat cilësore

Mishi i gicit përgatitet në gjysma. Trupi ndahet në gjysma, në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore duke e lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Mishi nuk duhet të përmbajë mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksura, papastërti të stomaqeve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme. Mund të përgatitet edhe në trupa të plotë së bashku me lëkurën, kokën, veshkat, mushkëritë, mëlçinë zemrën dhe këmbët (paraprakisht bëhet përvëlimi në ujë të nxehtë, kruajtja e lëkurës dhe përcëllimi).

### Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra*: Në sipërfaqe ka ngjyre rozë të zbehtë. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjytshme. Ngjyra e dhjavit e bardhë.
- *Konsistenca*: E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Era*: E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave*: Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duken shtresa ose pika yndyre.

### Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.6.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S)*: negative.
- *Reaksioni Kreis*: negative.
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

### **Ambalazhimi dhe markimi**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

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



## 7. MISH KECI

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

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

### Klasifikimi:

- **I freskët, cilësi e parë.**

### Kërkesat cilësore:

Mishi i kecit përgatitet në trup të plotë. Koka e këmbët priten si mishi i gjedhit, ndërsa bishti mbetet me trupin. Organet e brendshme përveç veshkave veçohen. Keci përgatitet së bashku me kokën, mushkëritë, mëlçite, zemrën, shpretkën dhe veshka. Në këtë mënyrë përgatiten dhe tregtohen edhe pas 31 Majit, mishi i kecape të qumështit të pjelljëve të dyta. Duke filluar nga 1 Qershori veçohen nga trupi koka dhe organet e brendshme me përjashtim të veshkave.

Muskulatura është e zhvilluar shumë mirë. Forma e trupit e rrumbullakosur. Vithet dhe beli janë relativisht të gjera. Dhjami mbulon pjesën më të madhe të trupit. Veshkat në përgjithësi janë të mbuluara me dhjam, por në sektor të veçantë të mos jetë me diametër më të madh se 1 cm.

### Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre roze të hapur. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjyritshme. Ngjyra e dhjamt është e bardhë.
- *Konsistenca:* E bute dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është e tejdukshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqja duken shtresa ose pika yndyre.

### Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot I tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* negative.

- *Reaksioni Kreis:* negative.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimike dhe mikrobike analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

### **Ambalazhimi dhe markimi**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

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

## 8. MISH QENGJI

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

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

### Klasifikimi:

- **I freskët, cilësi e parë.**

### Kërkesat cilësore:

Mishi i qengjit përgatitet në trup të plotë. Koka e këmbët priten si mishi i gjedhit, ndërsa bishti mbetet me trupin. Organet e brendshme përveç veshkave veçohen. Qengji përgatitet së bashku me kokën, mushkëritë, mëlçitë, zemrën, shpretkën dhe veshka. Në këtë mënyrë përgatiten dhe tregtohen edhe pas 31 Majit, mishi i kecape të qumështit të pjelljeve të dyta. Duke filluar nga 1 Qershori veçohen nga trupi koka dhe organet e brendshme me përjashtim të veshkave.

Muskulatura është e zhvilluar shumë mirë. Forma e trupit e rumbullakosur. Vithet dhe beli janë relativisht të gjera. Dhjami mbulon pjesën më të madhe të trupit. Veshkat në përgjithësi janë të mbuluara me dhjam, por në sektor të veçantë të mos jetë me diametër më të madh se 1 cm.

### Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdkushëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre roze të hapur. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamt është e bardhe.
- *Konsistenca:* E bute dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është e i tejdkushëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdkushëm, aromatik, në sipërfaqja duken shtresa ose pika yndyre.

### Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot I tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* negative.
- *Reaksioni Kreis:* negative.

- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimike dhe mikrobike analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

### **Ambalazhimi dhe markimi**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike. Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë.

Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

## 9. MISH I GRIRË

**Bazuar në SSH 1592:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1592/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”, dhe në urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi:**

- **Mish viçi i freskët, cilësia e parë.**

### **Kërkesat cilësore**

Për prodhimin e mishit të grirë merret mishi nga kafshë të shëndosha të pajisura me certifikatën e kontrollit veterinar në gjendje të freskët.

- *Pamja e jashtme:* i freskët, pa dhjam, me ngjyre rozë trëndafili.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrësi në dorëzim duhet të verifikojnë gjendjen e mallit, për të gjitha kërkesat e standardit, në momentin e marrjes në dorëzim.

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

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

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

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

**Ruajtja dhe Transportimi**

Në gjendje të ftohur ruhet në kushte frigoriferike në temperature nga -1 °C deri në +4 deri në 12 orë Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

## 10. KREMVIÇE

### Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

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

#### Klasifikimi:

- **Të jetë cilësia e parë.**
- **Lloji: viçi**

#### Kërkesat cilësore

Mishi për përgatitjen e kremviçeve përdoret në gjendje të freskët (i ngrohtë dhe i ftohur).

#### Treguesit shqisorë:

- *Forma:* Në formë harku sipas zorrëve, e përdredhur në çifte, në distancë të baraslarguar.
- *Përmasat:*
  - o Gjatësia, cm: 10-15
  - o Diametri, mm: 16-24
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, cipa mbështjellëse të jetë e ngjitur mirë me mishin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra rozë e çelur. Fundet të jenë të lidhura mirë. Për sallamet me përdredhje në çift të jenë distanca standarde.
- *Pamja e brendshme në prerje tërthore:* Masë e përzier, e njëtrajtshme, pa boshllëqe ajri, me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëllëj gjatë sipërfaqes së prerjes.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

#### Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia, %*, jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë, %*, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna, %*, jo më shumë se 23.
- *Ngarkesa mikrobike:*
  - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 8000.
  - *Ecoli, për gram produkt:* Nuk lejohet.
  - *Stafilokokus aureus dhe proteus:* Nuk lejohet.
  - *Salmonella, për 25 g produkt:* Nuk lejohet.

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

## **Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

### **Ambalazhimi**

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

Kremviçet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kremviçet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë.

Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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



## 11. SALLAM

### Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

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

### Klasifikimi:

- Të jetë e cilësisë së parë.
- Lloji: viçi dhe derri.

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma*: E drejtë, cilindrike, e lidhur në dy fundet. Po të përdoren zorrë natyrore, sallami merr një formë harku.
- *Përmasat*:
  - o *Gjatësia, cm*: 40-50
  - o *Diametri, mm*: 40-50
- *Pamja e jashtme*: E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s'ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria*: Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era*: E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia, %*, jo më shumë se 62.
- *Nitrit mg/100g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë, %*, jo më shumë se 3.
- *Yndyrë, %*, jo më shumë se 12.
- *Ngarkesa mikrobike*:
  - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt*: 8000.
  - *Ecoli, për gram produkt*: Nuk lejohet.
  - *Stafilokokus aureus dhe proteus*: Nuk lejohet.
  - *Salmonella, për 25 g produkt*: Nuk lejohet.

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

**Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

## **Ambalazhimi**

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

Sallamet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

## **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Sallamet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisorë dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

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

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

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

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

## **Ruajtja dhe transportimi**

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

## 12. SALLAM POPULLOR

### Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

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

### Klasifikimi:

- Të jetë e cilësisë së parë.
- Lloji: viçi dhe derri.

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma*: Në formë harku pa përdredhje.
- *Përmasat*:
  - o *Gjatësia*, cm: sipas gjatësisë së zorrës.
  - o *Diametri*, mm: 28-35.
- *Pamja e jashtme*: E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s'ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria*: Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era*: E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 60.
- *Nitrit* mg/100g, jo më shumë se 20.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 3.
- *Yndyrë*, %, jo më shumë se 28.
- *Ngarkesa mikrobike*:
  - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt*: 5000.
  - *Ecoli, për gram produkt*: Nuk lejohet.
  - *Stafilokokus aureus dhe proteus*: Nuk lejohet.
  - *Salmonella, për 25 g produkt*: Nuk lejohet.

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

**Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

## **Ambalazhimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Sallamet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

## **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Sallamet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

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

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

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

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

## **Ruajtja dhe transportimi**

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

## 13. PROSHUTË

### **Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi:**

- **Të jetë e cilësisë së parë.**
- **Lloji: viçi dhe derri**

### **Kërkesat cilësore**

#### Treguesit shqisorë:

- *Forma:* E drejtë cilindrike, e lidhur në të dy fundet dhe 2-3 lidhje të tjera në gjatësi. .
- *Përmasat:*
  - o *Gjatësia*, cm: 40
  - o *Diametri*, mm: 65-75
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s'ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

#### Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100 g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna*, %, jo më shumë se 15.
- *Ngarkesa mikrobike:*
  - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 5000.
  - *Ecoli, për gram produkt:* Nuk lejohet.
  - *Stafilokokus aureus dhe proteus:* Nuk lejohet.
  - *Salmonella, për 25 g produkt:* Nuk lejohet.

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

**Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

## **Ambalazhimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Proshuta ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

## **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Proshuta për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

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

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

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

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

## **Ruajtja dhe transportimi**

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

## USHQIME KOLONIALE

### 1. QUMËSHT I VITAMINIZUAR

#### **Bazuar në SSH 1464:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar ne SSH 1464:1987, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi” dhe në urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi**

- **Me 3.5% yndyrë**

#### **Kërkesat cilësore:**

Qumështi të jetë i pasterizuar dhe i pasuruar me vitaminë C. Qumështi i vitaminizuar për konsum detyrimisht i nënshtrohet pasterizimit sipas metodave të përcaktuara. Gjatë përpunimit dhe tregtimit të zbatohen me rigorozitet rregullat higjeno-sanitare që janë në fuqi. Qumështi i caktuar për konsum të mos përmbajë kulloshër. Ndalohet përdorimi i lëndëve konservuese e neutralizuese.

#### **Treguesit shqisorë:**

- *Pamja e jashtme:* Lëng i njëllojtë, pa lëndë të huaja dhe fundërrina.
- *Ngjyra:* E bardhë me nuancë në të verdhë.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e qumështit të freskët të pasterizuar, lehtësisht në të ëmbël. Pa shije dhe erë të huaj.

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

- *Dendësia në 20°C:* 1029-1034.
- *Yndyra%:*  $3.5 \pm 0.1\%$ .
- *Lëndët e thata të përgjithshme %*, jo më pak se 12.
- *Aciditeti, gradë Tjorner* jo më shumë se 20.
- *Përmbajtja e vitaminës C mg/litër*, jo më pak se 150.
- *Temperatura, ° C*, jo më lartë se 15.
- *Pastërtia:* Nuk lejohen papastërti mbi filtër të mëndafshhtë ose marle prej pambuku të kthyer më dysh.
- *Ngarkesa mikrobike:* Të jenë sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

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

- Aerobe mezofile <1

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me vëllim sipas kërkesave të AK-së me shmangie  $\pm 2\%$ .

Në çdo ambalazh vihet:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Qumështi i vitaminizuar ruhet në dhoma frigoriferike në temperaturë jo më të lartë se  $+ 10^{\circ}\text{C}$ , për një kohë deri në 24 orë. Transporti i qumështit të vitaminizuar bëhet me mjete të mbuluara, të mbrojtura nga rrezet e diellit dhe nga nxehtësia ose me mjete të termo-izoluara.

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

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

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

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



## 2. QUMËSHT I VITAMINIZUAR

### Bazuar në SSH 1464:1987 ose ekuivalentin e tij.

*Bazuar ne SSH 1464:1987, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi” dhe në urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### Klasifikimi

- Me 2% yndyrë

### Kërkesat cilësore:

Qumështi të jetë i pasterizuar dhe i pasuruar me vitaminë C. Qumështi i vitaminizuar për konsum detyrimisht i nënshtrohet pasterizimit sipas metodave të përcaktuara. Gjatë përpunimit dhe tregtimit të zbatohen me rigorozitet rregullat higjeno-sanitare që janë në fuqi. Qumështi i caktuar për konsum të mos përmbajë kullosh të. Ndalohet përdorimi i lëndëve konservuese e neutralizuese.

### Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Lëng i njëllojtë, pa lëndë të huaja dhe fundërrina.
- *Ngjyra:* E bardhë me nuancë në të verdhë.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e qumështit të freskët të pasterizuar, lehtësisht në të ëmbël. Pa shije dhe erë të huaj.

### Treguesit fiziko-kimik:

- *Dendësia në 20°C:* 1029-1034.
- *Yndyra%:*  $2 \pm 0.1\%$ .
- *Lëndët e thata të përgjithshme %*, jo më pak se 10.5.
- *Aciditeti, gradë Tjorner* jo më shumë se 20.
- *Përmbajtja e vitaminës C mg/litër*, jo më pak se 150.
- *Temperatura, ° C*, jo më lartë se 15.
- *Pastërtia:* Nuk lejohen papastërti mbi filtër të mëndafshhtë ose marle prej pambuku të kthyer më dysh.
- *Ngarkesa mikrobike:* Të jenë sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

### Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, datë 23.12.2016).

- Aerobe mezofile <1

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me vëllim sipas kërkesave të AK-së me shmangie  $\pm 2\%$ .

Në çdo ambalazh vihet:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Qumështi i vitaminizuar ruhet në dhoma frigoriferike në temperaturë jo më të lartë se  $+ 10^{\circ}\text{C}$ , për një kohë deri në 24 orë. Transporti i qumështit të vitaminizuar bëhet me mjete të mbuluara, të mbrojtura nga rrezet e diellit dhe nga nxehtësia ose me mjete të termo-izoluara.

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

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

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

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

### 3. QUMËSHT PLUHUR ME 28 % YNDYRË

**Bazuar në SSH 1478:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar ne SSH 1478:87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi” dhe urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi:**

- Sipas përmbajtjes së yndyrës dhe treguesve cilësorë: Qumësht pluhur me 28 % yndyrë.

#### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit Shqisorë:

- *Struktura:* Në formë pluhuri të imët, pa kokrriza.
- *Ngjyra:* bardhë në të verdhë të çelët, e njëllotë në të gjithë masën.
- *Era dhe shija:* E këndshme, me erë dhe shije të qumështit të pasterizuar. Pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Përmbajtja e lagështirës, %, jo më shumë se: 3.*
- *Përmbajtja e yndyrës, %, jo më pak se: 28*
- *Aciditeti i shprehur, gradë Tjorner, (në qumësht me 12 % lëndë të thata) jo më shumë se:20*
- *Kripërat minerale, %, jo më shumë se: 6*
- *Përmbajtja e kripërave të metaleve, mg, për kg, produkt jo më shumë se:*
  - o *Hekur: 25*
  - o *Bakër: 4*
  - o *Plumb: 2*
  - o *Zink: 20*
  - o *Kallaj: 25*
- *Tretshmëria, %, jo më pak se: 95*

**Ngarkesa mikrobike sipas urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016.**

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

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

Mbi cdo ambalazh vendoset:

- Ndërmarrja prodhuese,

- Lloji i qumështit,
- Masa neto,
- Përmbajtja e produktit dhe mënyrat e përdorimit të tij,
- Data e prodhimit e skadencës.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Çdo parti qumështi pluhur merret në dorëzim pasi kontrollohet dhe verifikohen treguesit cilësorë të përcaktuara në këtë standard.

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Qumësht pluhuri ruhet në mjedis të pastër në temperaturë rreth 20°C dhe lagështi relative të ajrit deri 75 %, me ajrim të rregullt dhe të mos jetë në kontakt me rrezet e diellit.

Produkti duhet të konsumohet brenda 3 javëve nga data e hapjes së ambalazhit.

Në rast se gjatë ruajtjes ose transportimit prishet tërësia e ambalazhit (nga dëmtimet biologjike, çarje, etj), qumështi pluhur nuk lejohet të përdoret për konsum.

Depot ku ruhet qumështi pluhur nuk duhet të kenë lëndë që i japin atij erë të huaj.

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

#### 4. QUMËSHT PLUHUR ME 18 % YNDYRË

##### **Bazuar në SSH 1478:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar ne SSH 1478/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi” dhe urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

##### **Klasifikimi:**

- Sipas përmbajtjes së yndyrës dhe treguesve cilësorë: Qumësht pluhur me 18 % yndyrë

##### **Kërkesat cilësore:**

###### Treguesit Shqisorë:

- *Struktura:* Në formë pluhuri të imët, pa kokrriza.
- *Ngjyra:* bardhë në të verdhë të çelët, e njëllajtë në të gjithë masën.
- *Era dhe shija:* E këndshme, me erë dhe shije të qumështit të pasterizuar. Pa erë dhe shije të huaj.

###### Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Përmbajtja e lagështirës, %, jo më shumë se: 4.*
- *Përmbajtja e yndyrës, %, jo më pak se: 18*
- *Aciditeti i shprehur, gradë Tjorner, (në qumësht me 12 % lëndë të thata) jo më shumë se:21*
- *Kripërat minerale, %, jo më shumë se: 6,5.*
- *Përmbajtja e kripërave të metaleve, mg, për kg, produkt jo më shumë se:*
  - o *Hekur: 25*
  - o *Bakër: 4*
  - o *Plumb: 2*
  - o *Zink: 20*
  - o *Kallaj: 25*
- *Tretshmëria, %, jo më pak se: 95*

##### **Ngarkesa mikrobike sipas urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016.**

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

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

###### Mbi cdo ambalazh vendoset:

- Ndërmarrja prodhuese,

- Lloji i qumështit,
- Masa neto,
- Përmbajtja e produktit dhe mënyrat e përdorimit të tij,
- Data e prodhimit, e skadencës.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Çdo parti qumështi pluhur merret në dorëzim pasi kontrollohet dhe verifikohen treguesit cilësorë të përcaktuara në këtë standard.

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Qumësht pluhuri ruhet në mjedis të pastër në temperaturë rreth 20°C dhe lagështi relative të ajrit deri 75 %, me ajrim të rregullt dhe të mos jetë në kontakt me rrezet e diellit.

Produkti duhet të konsumohet brenda 3 javëve nga data e hapjes së ambalazhit.

Në rast se gjatë ruajtjes ose transportimit prishet tërësia e ambalazhit (nga dëmtimet biologjike, çarje, etj), qumështi pluhur nuk lejohet të përdoret për konsum.

Depot ku ruhet qumështi pluhur nuk duhet të kenë lëndë që i japin atij erë të huaj.

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

## 5. QUMËSHT PLUHUR PA YNDYRË

**Bazuar në SSH 1478:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar ne SSH 1478/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi” dhe urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi:**

- Sipas përmbajtjes së yndyrës dhe treguesve cilësorë: Qumësht pluhur pa yndyrë.

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit Shqisorë:

- *Struktura:* Në formë pluhuri të imët, pa kokrriza.
- *Ngjyra:* E bardhë me nuancë kremi, e njëlojtë në të gjithë masën.
- *Era dhe shija:* Si tek qumështi pluhur me yndyrë por më pak e theksuar. Pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Përmbajtja e lagështirës, %, jo më shumë se: 5.*
- *Përmbajtja e yndyrës, %, jo më pak se: deri 1*
- *Aciditeti i shprehur, gradë Tjorner, (në qumësht me 12 % lëndë të thata) jo më shumë se:22*
- *Kripërat minerale, %, jo më shumë se: 8.*
- *Përmbajtja e kripërave të metaleve, mg, për kg, produkt jo më shumë se:*
  - o *Hekur: 25*
  - o *Bakër: 4*
  - o *Plumb: 2*
  - o *Zink: 20*
  - o *Kallaj: 25*
- *Tretshmëria, %, jo më pak se: 95*

**Ngarkesa mikrobike sipas urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016.**

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset:

- Ndërmarrja prodhuese,
- Lloji i qumështit,
- Masa neto,
- Përmbajtja e produktit dhe mënyrat e përdorimit të tij,
- Data e prodhimit, e skadencës.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Çdo parti qumështi pluhur merret në dorëzim pasi kontrollohet dhe verifikohen treguesit cilësorë të përcaktuara në këtë standard.

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Qumësht pluhuri ruhet në mjedis të pastër në temperaturë rreth 20°C dhe lagështi relative të ajrit deri 75 %, me ajrim të rregullt dhe të mos jetë në kontakt me rrezet e diellit.

Produkti duhet të konsumohet brenda 3 javëve nga data e hapjes së ambalazhit.

Në rast se gjatë ruajtjes ose transportimit prishet tërësia e ambalazhit (nga dëmtimet biologjike, çarje, etj), qumështi pluhur nuk lejohet të përdoret për konsum.

Depot ku ruhet qumështi pluhur nuk duhet të kenë lëndë që i japin atij erë të huaj.

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



## 6. MAKARONA

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

### **Klasifikimi:**

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

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit Shqisorë:

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

Treguesit Fiziko – Kimik:

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështja neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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

## 7. ORIZ

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

**Klasifikimi: cilësia e parë**

Treguesit shqisorë

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

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

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

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

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

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

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

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 8. SHEQER

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

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko – kimikë:

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

### **Ambalazhimi, paketimi dhe markimi**

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

Mbi çdo pako shënohet:

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

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

Mbi çdo thes ngjitet etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,

- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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

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

## 9. FASULE TË THATA

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi:

- E bardhë

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale , e rrumbullakët, e gjatë etj).
- *Ngjyra*: e bardhë.
- *Era dhe shija*: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Lagështia*, %, 15.
- *Lëndë të huaja*, %, jo më shumë se 0.8.
- *Kokrra fasulesh të thyera*, %, jo më shumë se 13.
- *Përzierje kokrrash*, %, jo më shumë se 2.2.
- *Dëmtime mekanike, kokrra të verdha të pazhvilluara e të rrudhura, dëmtime nga insektet* nuk lejohen.

Në fasulet e bardha të thata lejohen deri në 2% fasule të thata larushka.

### Ambalazhimi dhe marketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi realizohet në qese polietileni ose me thasë me masë sipas kërkesës së AK. Thasët të jenë të pastër e të thatë, të dezinfektuar dhe pa erë të huaj.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Fasulet e thata ruhen në depo pa lagështirë të dezinfektuara dhe jo me produktet që kanë erë të huaj. Në depot thasët vendosen stivë njëri me tjetrin mbi zgara druri të ngritura nga sipërfaqja e tokës 10-15 cm. Stivat ndahen nga njëra tjetra me largësi 50-60 cm dhe larg mureve 50-60 cm.

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 10. FASULE KOKËRRMADHE

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi:

- **Kokërrmadhe (pllaqi)**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë etj).
- *Ngjyra:* e bardhë.
- *Era dhe shija:* Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo ere tjetër të huaj.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Lagështia, %*, 15.
- *Lëndë të huaja, %*, jo më shumë se 0.8.
- *Dëmtime mekanike, dëmtime nga insektet* nuk lejohen.
- *Madhësia e kokrrave në diametrin më të madh në mm:* mbi 20.
- *Kokrra të verdha të pazhvillura normalisht dhe të rrudhura në %*, jo më shumë se 1.

### Ambalazhimi dhe marketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi realizohet në qese polietileni ose me thasë me masë sipas kërkesës së AK. Thasët të jenë të pastër e të thatë, të dezinfektuar dhe pa erë të huaj.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

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

### Ruajtja dhe transportimi

Fasulet e thata ruhen në depo pa lagështirë të dezinfektuara dhe jo me produktet që kanë erë të huaj. Në depot thasët vendosen stivë njëri me tjetrin mbi zgara druri të ngritura nga sipërfaqja e tokës 10-15 cm. Stivat ndahen nga njëra tjetra me largësi 50-60 cm dhe larg mureve 50-60 cm.

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



**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 11. ULLINJ TË KONSERVUAR

Bazuar në SSH 1529:1989 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi:

- Të konservuar në kripë të thatë, cilësi e parë

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja dhe ngjyra:* Kokrra me pjekuri teknike dhe ngjyrën karakteristike të llojit.
- *Era dhe shija:* Lehtësisht e hidhur. Pa shije dhe erë të huaj.
- *Konsistenca:* E fortë në të butë, jo e qullët.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Sasia kokrrave në 1 kg,* jo më shumë se 300.
- *Përmbajtja e kripës, % :* 5-7.
- *Aciditeti i shprehur në acid laktik, %,* jo më shumë se 0.6.
- *Kokrra të prekura nga dakusi, %,* jo më shumë se 15.
- *Kokrra me konsistencë, %,* jo më shumë se 5.
- *Vëllimi i ullinjve kundrejt vëllimit të vazos, %:*  $60 \pm 5$ .

### Mikroelementët

*Përmbajtja e metaleve të rënde mg/kg:*

- *Bakri,* jo më shumë se 10.
- *Kallaji,* jo më shumë se 100.
- *Zinku,* jo më shumë se 10.
- *Plumbi,* jo më shumë se 0.4.
- *Arseniku,* jo më shumë se 0.2.

Ullinjtë jeshilë nuk konservohen me kripë të thatë.

### Ambalazhimi, markëtimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ullinjtë e konservuar ambalazhohen në qese polietileni, në ambalazhim plastike të përshtatshëm, për produkte ushqimore, në paketime qelqi ose ambalazhim tjetër në përputhje me legjislacionin në fuqi me masa sipas kërkesave të AK-së. Për ullinjtë e ambalazhuar në qese polietileni, ambalazhim plastikë dhe paketim qelqi lejohen shmangie në masë  $\pm 3\%$ . Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,

- Emërtimi i mallit,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Ullinjtë e konservuar ruhen në vende të freskëta, të pastra dhe pa lagështirë.

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti ulliri. Parti quhet sasia e ullirit e te njëjtit lloj dhe e të njëjtës cilësi, e konservuar me të njëjtën mënyrë dhe që dorëzohet njëherësh.

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

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

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

## 12. NISESHTE

Bazuar ne SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi:

- Cilësi e parë

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

### Ambalazhimi, markëtimi, etiketimi.

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

Mbi çdo ambalazh shënohet:

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

### Ruajtja dhe transportimi

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

### 13. MAJA BUKE E PRESUAR

Bazuar në SSH 2106:1989 ose ekuivalentin e tij.

**Klasifikimi:**

- Cilësi e parë

**Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: Krem të çelët.
- *Era dhe shija*: Specifike për majanë e prodhuar nga melasa.
- *Konsistenca*: Lehtësisht e thyeshme, jo e qullët dhe jo e ngjtitshme.
- *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në ujë, të mos japë ngjyrë të huaj dhe të mos ketë lëndë të huaja.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira*, %, jo më shumë se 71.
- *Fuqia ngritëse*:
  - në minuta jo më shumë se 55.
  - në ml gaz karbonik(dita e parë e prodhimit), jo më pak se 1100.
  - në ml gaz karbonik(dita e shtatë e prodhimit), jo më pak se 750.
- *Skadenca* në  $t = 2-4$  ° C, ditë(orë): 20(450)

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Majaja prodhohet e presuar në kallëpe me masë të ndryshme me shmangie  $\pm 2\%$  të cilat mbështillen me letër pergamene, ose në mungesë të saj me letër oleate me masa sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Arka me maja ruhen në dhoma frigoriferike të pastra, pa erëra të huaja dhe në temperaturë  $t=2-4^{\circ}\text{C}$ . Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 14. MIELL GRURI

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

### Klasifikimi

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

### Treguesit shqisor:

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

### Treguesit Fiziko-kimikë

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.*
- *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9.*
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Mbisitja (imtesia e bluarjes): Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:*
  - *Në sitën metalike nr.54, jo më shumë se 2%.*
  - *Në sitën e mëndafshhtë 5 xxx, jo më shumë se 5%.*
- *Gluteni i njomë, jo më pak se 25%.*
- *Lëndë minerale: Nuk lejohen .*
- *Përzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.*
- *Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen.*
- *Aciditeti i yndyrës: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.*
- *Proteina (Nx5,7): minimumi 9 % mbi bazën e lëndës së thatë.*
- *Mielli duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. . Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.*
- *Mielli nuk duhet të ketë mbetje pesticidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në udhëzimin nr. 5, datë 14.5.2014, “Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, specë, ullinj tavoline”.*



- Mielli nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e udhëzimit nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.
- Mielli nuk duhet të përmbajë aditivë të tjerë nga ato të përcaktuara në udhëzimin nr. 16, datë 29.8.2011 “Për aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyruesit dhe ëmbëlsuesit”.
- Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:
  - o Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;
- Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:
  - i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
  - ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
  - iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

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

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

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

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

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

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

Etiketimi:

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

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

## 15. MIELL MISRI

Bazuar ne SSH 1480:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi:

- Miell me rreze 92%, cilësi e parë

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

### Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

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

Etiketimi:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh. Miellrat para se të vihen në përdorim stazhinohen jo më pak se 15 ditë. Koha e stazhionimit fillon nga data e prodhimit.

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

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

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

## 16. MIELL ORIZI

### Klasifikimi:

- Cilësi e parë

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

### Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

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

Etiketimi:

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

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

### Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

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

## 17. VAJ LULEDIELLI (USHQIMOR)

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

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit Shqisorë:

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

Treguesit Fiziko - Kimik:

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

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

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Markimi:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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

## 18. VAJ ULLIRI I VIRGJËR

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

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

### **Klasifikimi**

- **Vaj ulliri i virgjër**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

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

Treguesit fiziko kimik:

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

Ndotësit:

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

Aditivët ushqimorë:

- Nuk lejohet asnjë shtesë.



### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Markimi:

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

### **Ruajtja dhe transportimi:**

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 19. VAJ MISRI I RAFINUAR

**Bazuar ne SSH 2108:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja në 20°C*: Lëng vajor i qartë, pa depozitime.
- *Era dhe shija*: E mirë, me erë të lehtë karakteristike të misrit, pa erë dhe shije të huaj.
- *Ngjyra*: E verdhë me nuancë të kuqe të lehtë.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira dhe lëndët fluturuese, në 105°C, %*, jo më shumë se 0.2.
- *Aciditeti i shprehur në acid oleik, %*, jo më shumë se 0.5.
- *Masa specifike në 20°C* : 0.919- 0.923.
- *Numri i sapunifikimit mg KOH/g vaj*: 187-196.
- *Numri i jodit sipas Hanusit*: 108-135.
- *Lëndët e patretshme në eter dhe benzol, %*, jo më shumë se 0.05.
- *Përmbajtja e sapunëve, %*, jo më shumë se 0.015.
- *Lëndët e pasapunifikueshme, %* jo më shumë se: 1.5.
- *Numri i peroksive në miliekuivalent oksigjen aktiv, për kg vaj*, jo më shumë se 20.
- *Përmbajtja e mikroelementeve në mg/kg*, jo më shumë se:
  - o *Hekuri*: 1.5
  - o *Bakri*: 0.1
  - o *Plumbi*: 0.1
  - o *Arseniku*: 0.1

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji i misrit i rafinuar ambalazhohet në ambalazhim plastik me peshë sipas kërkesave të AK-së. Ambalazhimet kanë shmangie  $\pm 2$  %.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

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

## 20. SALCË DOMATESH

Bazuar në SSH 1429-1987 ose ekuivalentin e tij.

### Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme*: Të jetë masë e njëlojtë me konsistencë paste, pa fara, pa copa lëkure, të prishura ose të fermentuara.
- *Ngjyra*: E kuqe intensive, karakteristike e salcës së domates, e njëlojtë në të gjithë masën.
- *Shija dhe era*: Karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj, pa shenja karamelizimi, prishje ose fermentimi.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- *Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit në % të jetë 28-30 %* .
- *Aciditeti i përgjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid citrik në %: jo më shumë se 8 %* .
- *Përmbajtja sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se 20%* .
- *Kripëra të klorur natriumit, të vetë lëndës së parë, %, jo më shumë se: 1.3 %* .
- *Përmbajtja e acidit sorbik në mg/kg, jo më shumë se: 600* .
- *Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt, jo më shumë se:*
  - Bakër ..... 30
  - Kallaj ..... 250
  - Zinku ..... 20
  - Plumbi ..... 0.4
  - Arseniku ..... 0.4
- *Aciditeti fluturues (volativ) në raport me ekstraktin, i shprehur në acid acetik jo më shumë se 0.41* .
- Nuk lejohen përbërës të tjerë dhe lëndë të huaja.
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Lejohet shmangia me masë 3%.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Salca depozitohet në depo të thata, të freskëta, të pastra dhe të ajrosura mirë, me temperaturë jo më të lartë se 28°C.

Salca e domates e ambalazhuar dhe e ruajtur sipas kushteve të këtij standardi garantohet nga prodhuesi deri në 24 muaj.

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 21. SALCË DOMATESH PËR MAKARONA

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë e rrjedhshme me pjesë të dukshme të përbërësve të saj pa pjesë të djegura e njolla të zeza.
- *Ngjyra:* E kuqe deri e kuqe e thellë. Karakteristikë e salcës në cilësinë e parën të përdorur.
- *Shija dhe era:* Karakteristikë e salcës dhe përbërësve të saj.

Treguesit Fiziko –Kimik :

- *Lëndë të thata të matura me refraktometër në % të jetë*  $14 \pm 1$ .
- *Aciditeti i shprehur në acid citrik në %:* jo më shumë se 2.5 %
- *Përmbajtja e vajit vegjetal të rafinuar në %* 7-8.
- *Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt, jo më shumë se:*
  - *Bakër* ..... 30
  - *Kallaj* ..... 50
  - *Plumbi* ..... 0.3
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salca e gatshme për makarona ambalazhohet në ambalazh qelqi të mbyllura hermetikisht me pesha sipas kërkesave se AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 22. SALCË E GATSHME PËR GJELLË

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit Fiziko –Kimik:

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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



**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

## 23. LENG PULPOZ DOMATE

Bazuar në SSH 2209:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Lëng pulpoz, pa fara dhe pjesë lëkure.
- *Ngjyra*: E kuqe deri në e kuqe në portokall.
- *Shija dhe era*: E mirë karakteristike e domates, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndë të thata, sipas refraktometrit*, në % jo më pak se 5.5.
- *Aciditeti i përgjithshëm i shprehur në acid malik gr/100 ml*, jo më shumë se 0.7.
- *Kripë gjelle*, në %, jo më shumë se 0.5.
- *Hiri gr/100 ml* jo më shumë se 0.5.
- *Acid sorbik mg/l*, jo më shumë se 180.
- *Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt*, jo më shumë se:
  - o *Bakër* ..... 30
  - o *Kallaj* ..... 40
  - o *Zinku* ..... 20
  - o *Plumbi* ..... 0.4
  - o *Arseniku* ..... 0.4
- *Ngarkesa mikrobike*: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhohet në ambalazh qelqi, të mbyllura hermetikisht me pesha sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### Ruajtja dhe transportimi

Ruhet në vende të freskëta ose në kushte frigoriferike. Afati i garancisë është deri në një vit nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 24. KONSERVA SARDINA NË SALCË DOMATE

### Bazuar në SSH 1520:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

### Klasifikimi:

- Sipas llojit të peshkut: sardina.

### Kërkesat cilësore:

Konservat e peshkut në salcë domate prodhohen nga peshq që i nënshtrohen përpunimit termik. Peshqit vendosen në kuti metalike të llakuara, u hidhet salcë domate sipas recepturës, mbyllet hermetikisht në kuti llamarine të llakuara dhe sterilizohen në temperaturën mbi 100°C.

### Treguesit Shqisorë:

- *Era dhe shija*: E këndshme, karakteristike e konservave të peshkut të konservuar në salcë domate, pa shije dhe erë të huaj.
- *Konsistenca e mishit*: Mishi i peshkut duhet të jetë kompakt, i njomë dhe i thyeshëm, kur nxirret me kujdes nga kutia nuk duhet të thërmohet.
- *Ngjyra e salcës*: Karakteristike për salcën e domates, e kuqe deri në të kuqe qeramike.
- *Pamja brenda kutisë*: Lejohen njolla blu violet.

### Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Aciditeti, shprehur në acid malik, %, në raport me masën neto të konservës*: 0,5 – 1.
- *Kripë gjelle, %, një raport me masën neto*: 1 – 2.
- *Kripëra të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se*:
  - *Kallaji*: 250
  - *Plumbi*: 2
  - *Bakri*: 5
- *Raporti, %, peshk me salcë*: 80: 2 ± 5.
- *Lëndë të huaja*: Nuk lejohen.
- *Ngarkesa mikrobiale* të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

### Ngarkesa mikrobike sipas urdhrin nr. 645, dt. 23.12.2016.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Peshqit e konservuar në salcë domate vendosen në ambalazh metalik të llakuar të mbyllur hermetikisht me masa sipas kërkesave të AK-së. Kutitë kanë madhësi të ndryshme me diferencë në masë neto  $\pm 3\%$ .

Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen:

- Emri i prodhuesit,
- Lloji i konservës dhe i peshkut të përdorur,
- Masa neto e konservës,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Kutitë e konservave ambalazhohen në arka kartoni.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Konservat depozitohen në magazina të thata e të ajrosura mirë dhe të mbrojtura nga rrezet e diellit në temperaturë jo më të lartë se  $25^{\circ}\text{C}$  dhe lagështirë relative deri  $75\%$ . Arkat vendosen mbi skeletura 15-20 cm lart dyshemesë dhe 50 cm larg mureve.

Konservat e ruajtura në këto kushte garantojnë nga prodhuesi deri 12 muaj nga data e prodhimit.

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

## 25. KONSERVA SARDELE NË VAJ ULLIRI

### Bazuar në SSH 1517:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

### Kërkesat cilësore:

Lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e këtyre konservave, duhet tu përgjigjen kërkesave të përcaktuara në standardet ose në kushtet teknike në fuqi.

### Treguesit Shqisorë:

- *Era dhe shija:* E këndshme, specifike për sardelen e konservuar, pa shije dhe erë të huaj.
- *Konsistenca e mishit:* Mishi i sardeles të jetë kompakt, i thyeshëm, jo i qullët kur nxirret me kujdes nga kutia nuk thërrmohet.
- *Qartësia e vajit dhe paraqitja e sardeleve në kuti:* Vaji pas dekantimit të jetë i kthjellët. Sardelet të jenë të plota, të prera drejtë, pa njolla gjaku dhe zorre. Copa bishti dhe koka peshku nuk lejohen. Pamja e jashtme e peshkut të jetë e rregullt, lejohen plasaritje të lëkurës së peshkut deri 20 % të sipërfaqes së dukshme me hapjen e kutisë.
- *Pamja brenda kutisë:* Lejohen njolla blu violet.
- *Raporti, %, sardele: vaj : 80 : 20 + 5 %.*
- *Lëndë të huaja dhe fletë lundruese të bishtit :* Nuk lejohen.

### Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Kripë gjelle, %, në raport me masën neto:* 1 – 2.
- *Kripëra të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:*
  - *Kallaji:* 250
  - *Plumbi:* 2
  - *Bakri:* 5
- *Ngarkesa mikrobiale të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.*

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

*Shënim:* Konservat vihen në shitje 2 muaj mbas datës së prodhimit.

### Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

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

në vaj vendosen në në ambalazh metalik të llakuar të mbyllur hermetikisht me masa sipas kërkesave të AK-së. Kutitë kanë madhësi të ndryshme me diferencë në masë neto  $\pm 3 \%$ .

Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen:

- Emri i prodhuesit,
- Lloji i konservës dhe i peshkut të përdorur,
- Masa neto e konservës,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Kutitë e konservave ambalazhohen në arka kartoni.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Konservat depozitohen në magazina të thata e të ajrosura mirë dhe të mbrojtura nga rrezet e diellit në temperaturë jo më të lartë se  $25^{\circ}\text{C}$  dhe lagështirë relative deri  $75 \%$ . Arkat vendosen mbi skeletura 15-20 cm lart dyshemesë dhe 50 cm larg mureve.

Konservat e ruajtura në këto kushte garantohen nga prodhuesi deri 12 muaj nga data e prodhimit.

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

## 26. KONSERVA ME PESHK TON NË VAJ ULLIRI

### **Bazuar në SSH 1519:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi:**

- *Lloji peshkut: ton.*

### **Kërkesat cilësore:**

#### Treguesit Shqisorë:

- *Era dhe shija:* Erë dhe shije të këndshme, të theksuar, karakteristike e peshqve të konservuar në vaj ulliri, pa shije dhe erë të huaj.
- *Radhitja dhe vendosja e peshkut në kuti:* në copa të vendosura në rregull.
- *Gjendja e peshkut në kuti dhe qartësia e vajit të ullirit:* Copa të prera drejtë, të mos përmbajnë gjak, luspa, kokë peshku dhe organe të brendshme. Nuk lejohen fletë lundruese të bishtit, mbas dekantimit, vaji të jetë i kulluar. Mishi i peshkut duhet të jetë kompakt, i njomë, i thyeshëm dhe kur nxirret nga kutia me kujdes, nuk duhet të thërrmohet.
- *Gjendja e kutisë:* Të jenë të mbyllura hermetikisht, të mos rrjedhin, pa shenja ndryshku dhe të mos jenë të bombuara (fryra).

#### Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Kripë gjelle, %, në raport me masën neto:* 1.0 – 2.
- *Kripëra të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:*
  - *Kallaji:* 250
  - *Plumbi:* 2
  - *Bakri:* 5
- *Raporti midis sasisë së peshkut dhe vajit*
  - *Peshk:*  $80 \pm 5 \%$ .
  - *Vaj ulliri:*  $20 \pm 5 \%$ .
- *Lëndë të huaja:* Nuk lejohen.
- *Ngarkesa mikrobiale* të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

*Shënim:* Konservat nuk mund të hidhen në shitje pa kaluar një kohë prej 2 muajsh nga data e prodhimit.



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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Peshqit në vaj vendosen në në ambalazh metalik të llakuar të mbyllur hermetikisht me masë të ndryshme me shmangie  $\pm 3 \%$ .

Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen:

- Emri i prodhuesit,
- Lloji i konservës dhe i peshkut të përdorur,
- Masa neto e konservës,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Konservat depozitohen në magazina të thata e të ajrosura mirë dhe të mbrojtura nga rrezet e diellit në temperaturë jo më të lartë se  $25^{\circ}\text{C}$  dhe lagështirë relative deri  $75 \%$ . Arkat vendosen mbi skeletura  $15\text{-}20\text{ cm}$  lart dyshemesë dhe  $50\text{ cm}$  larg mureve.

Konservat e ruajtura në këto kushte garantohen nga prodhuesi deri  $12$  muaj nga data e prodhimit.

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

## 27. KRIPE E JODIZUAR

Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi:

- Lloji: cilësi e parë

### Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko kimik:

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

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

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

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

### Ruajtja dhe transportimi

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

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj. Malli të shoqërohet me raport analize të laboratorit.

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

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

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

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

## 28. UJË I PIJSHËM

Bazuar në SSH 3904:1997 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Vendimin e Këshillit të Ministrave, Nr. 379, datë 25.5.2016 “Për Miratimin e Rregullores “Cilësia e Ujit të Pijshëm”, Shtojca 1.

**Kërkesat cilësore**

**Treguesit shqisorë: (bazuar në SSH 3904:1997)**

Treguesit	Njësia e matjes	Norma	Sasia maksimale e pranueshme
Ngjyra	mg/l shkalla Pt/Co	1	20
Turbullira	mg/l SiO <sub>2</sub> NTU=FTU=JTU	1 0.4	10 4
Era	numër hollimi	0	2 ballë në 12 °C 3 ballë në 25 °C
Shija	numër hollimi	0	2 ballë në 12 °C 3 ballë në 25 °C

**SHTOJCA I (bazuar në VKM, Nr. 379, datë 25.5.2016 “Për Miratimin e Rregullores “Cilësia e Ujit të Pijshëm”)**

### **KËRKESAT E CILËSISË PËR UJIN E PIJSHËM**

#### **1. PARAMETRAT, VLERAT E TYRE DHE METODAT STANDARDE TË ANALIZAVE**

##### **PJESA A**

##### **PARAMETRAT MIKROBIOLOGJIKË**

Për ujin e ambalazhuar të ofruar për shitje zbatohen të dhënat e mëposhtme:

Nr.	Parametri	Vlera	Metoda e përcaktimit
	<i>Escherichia coli</i> ( <i>E. coli</i> )	0/250 ml	S SH ISO 9308 –1 S SH ISO 9308 –2
	Enterokoki	0/250 ml	ISO 7899 -2
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	0/250 ml	S SH ISO 16266
	Llogaritja e kolonisë në 22 °C	100/ml	S SH ISO 6222
	Llogaritja e kolonisë në 37 °C	20/ml	S SH ISO 6222

**PJESA B.1**  
PARAMETRAT KIMIKË

Nr.	Parametri	Vlera parametrike	Njësia	Shënime
6	Agjentë sipërfaqësorë që reagojnë me blumetilenin shprehur në	200	µg/l	
7	IAunrtimlounl f adte r i më 31.12.2024	5,0 10,0	µg/l	
8	Argjend	10.0	µg/l	
9	Arsenik Deri më 31.12.2024	10 50	µg/l	
10	Bakër	2,0	mg/l	Shënimi 1
11	Benzol	1,0	µg/l	
12	Benzo(a)piren	0,010	µg/l	
13	Bor	1,0	mg/l	
14	Bromat	10	µg/l	Shënimi 2
15	Cianur	50	µg/l	
16	1,2-dikloretan	3,0	µg/l	
17	Fenol (C <sub>6</sub> H <sub>5</sub> OH)	0.5	µg/l	Shënimi 3
18	Fluor	1,5	mg/l	
19	Fosfat (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )			

20	Hidrokarbure aromatike shumëciklike (PAH) Shuma e përqendrimeve të: benzo(b)fluoranten benzo(k)fluoranten benzo(ghi)perilen indeno (1,2,3-cd) piren Deri më 31.12.2024	0,10  0,20	µg/l  µg/l	
21	Kadmium	5,0	µg /l	
22	Krom	50	µg/l	
23	Merkur	1,0	µg/l	
24	Nikel	20	µg/l	Shënimi 1
25	Nitrat (NO <sub>3</sub> )	50	mg/l	Shënimi 4
26	Nitrit (NO <sub>2</sub> )	0,50	mg/l	Shënimet 4
27	Pesticide individual Me përjashtim për rastin e: aldrinës dieldrinës heptaklorit heptaklor epoksidit	0,10 0,03 0,03 0,03 0,03	µg/l µg/l µg/l µg/l µg/l	Shënimi 5
28	Pesticide — Total	0,50	µg/l	Shënimi 6
29	Plumb Nga 1.1.2021 deri më 31.12.2024 Deri në 31.12.2020	10  25  50	µg/l  µg/l  µg/l	Shënimi 1
30	Selen	10	µg/l	

31	Tetrakloretilen dhe Trikloretilen	10 –	µg/l µg/l	Shuma e përqendrimeve të parametrave të specifikuar;
32	Trihalometan (THMs)— Total: Shuma e përqendrimeve të: bromdiklormetan bromoform kloroform dibromklormetan Deri më 31.12.2024	100 150	µg/l µg/l	Shënimet 7, 8 dhe 9
33	Zink	3	mg/l	

(\*) Fresenius, metodë gjermane që përdoret aktualisht në ISHP.

*Shënimi 1.* Vlera i referohet një kampioni të ujit të pijshëm të marrë në rubinet me anë të një metode të përshtatshme kampionimi dhe e zgjedhur në mënyrë të tillë që të jetë përfaqësuese e vlerës mesatare javore të marrë nga përdoruesit nëpërmjet ujit të pijshëm. Struktura rajonale e shëndetit publik duhet të mbajë parasysh nivelet kulmore që mund të dëmtojnë shëndetin publik.

*Shënimi 2.* Do të matet kur në pastrimin e ujit të pijshëm përdoret ozoni dhe do të matet të paktën në veprën e trajtimit të ujit. Ku është e mundur, pa kompromentuar dezinfektimin, duhet të bëhen përpjekje për të zbatuar vlera më të ulëta.

*Shënimi 3.* Përjashtohen fenolet natyrore që nuk reagojnë ndaj klorit.

*Shënimi 4.* Duhet të sigurohet kushti:  $[\text{nitrat}]/50 + [\text{nitrit}]/3 \leq 1$ , ku kllapat katrore tregojnë përqendrimet në mg/l për nitratin (NO<sub>3</sub>) dhe nitritin (NO<sub>2</sub>) dhe të respektohet vlera 0.10mg/l për nitritet në ujin nga VTUP.

*Shënimi 5.* Pesticidet e përcaktuara në nenin 2, pika 9.

*Shënimi 6.* Shuma e të gjitha pesticideve individuale të hasura dhe të matura në procedurën e monitorimit.

*Shënimi 7.* Matet kur për dezinfektim përdoret klor ose derivate të tij.

Nëse përdoret dyoksid klori, do të maten kloruret në VTUP ose në rezervuar.

*Shënimi 8.* Sa herë që nivelet janë mbi vlerat parametrike, do të maten 2,4,6-triklorfenoli ose LSD-të e dezinfektimit në VTUP ose në rezervuar.

*Shënimi 9.* Administrator/ët e ujësjellësve duhet të përpiqen për një vlerë sa më të ulët, pa kompromentuar vetë dezinfektimin.

## PJESA B.2

### PARAMETRAT KIMIKË QË MONITOROHEN SIPAS SPECIFIKIMEVE TË PRODUKTIT

Nr.	Parametri	Vlera parametrike	Njësia	Shënime
34	Akrilamid deri në 31.12.2024	0,10 0,25	µg/l µg/l	Shënimi 1
35	Epiklorhidrinë deri më 31.12.2024	0,10 0,50	µg/l µg/l	Shënimi 1
36	Klorvinil	0,50	µg/l	Shënimi 1

*Shënimi 1.* Vlera parametrike i referohet përqendrimit monomerik mbetës në ujë, llogaritur në përputhje me specifikimet e lëshimit maksimal nga polimeri përkatës në kontakt me ujin. Kompania që tregton këto produkte pajis administratorët dhe montuesit e instalimeve brenda godinave dhe strukturave me dokumentacionin që tregon shkarkimin maksimal të produktit tregtar që është në kontakt me ujin e pijshëm kur ai është përdorur sipas specifikimeve të përdorimit të dhëna nga prodhuesi.

## PJESA C

### PARAMETRAT TREGUES

Nr.	Parametri	Vlera parametrike	Njësia	Shënime
37	Alumin	200	µg/l	
38	Amonium	0,10	mg/l	Shënimi 1
39	Aromë	E pranueshme për konsumatorin dhe pa ndryshime jonormale		
40	Azot KJELDAHL	1,0	mg/l	
41	Bakterie koliforme	0	numër/ 100 ml	Shënimi 2
42	Fortësi	10–20	°dH	Shënimi 3
43	Hekur Deri më 31.12.2024	200 300	µg/l µg/l	



44	Kalcium	200	mg/l	
45	Kalium	12	mg/l	
46	Karbon organik total (TOC)	Pa ndryshime jonormale		Shënimi 4
47	Klor i lirë mbetës	0.5	mg/l	Shënimet 5, 6 dhe 7
48	Klor i kombinuar mbetës	2.0	mg/l	Shënimet 5, 6 dhe 8
49	Klorure	250	mg/l	Shënimi 9
50	Llogaritja e kolonisë 22°C	Pa ndryshime jonormale		
51	Magnez	50	mg/l	
52	Mangan	50	µg/l	
53	Mbetje e thatë në 180°C	500	mg/l	Shënimi 10
54	Natrium	200	mg/l	
55	Ngjyrë	Pa ndryshime jonormale		
56	Oksidueshmëri	5,0	mg/l O <sub>2</sub>	Shënimi 4
57	Oksigjen i tretur	≥ 8,0	mg/l	
58	Përcjellshmëri	2 500	µS cm <sup>-1</sup> në 20 °C	Shënimi 8
59	Përqendrimi i joneve të hidrogjenit (pH)	≥ 6,5 dhe ≤9,5	pH njësi	Shënimet 9 dhe 11
60	Sulfat	250	mg/l	Shënimi 9
61	Shije	E pranueshme për konsumatorin dhe pa ndryshime jonormale.		
62	Temperaturë	15	°C	Shënimi 12

63	Turbullirë	E pranueshme për konsumatorin dhe pa ndryshime jonormale		Shënimi 13
----	------------	--	--	------------

*Shënimi 1.* Vlera 0.5 mg/l e parametrin lejohet:

1. kur vërtetohet nga studimi hidrogjeologjik i burimit ujor se është me origjinë shtresore, nëntokësore, e pa ndikuar nga ndotja organike e jashtme,
2. vetëm me vendim të veçantë të ISHSH-së.

*Shënimi 2.* Për ujërat e ambalazuara njësia është “numër/250 ml”.

*Shënimi 3.* Vlera 25 °dH (gradë gjermane) e parametrin lejohet vetëm me vendim të veçantë të ISHSH-së.

*Shënimi 4.* TOC-i do të matet për furnizime me më shumë se 10 000 m<sup>3</sup> ujë në ditë, përndryshe do të matet oksidueshmëria.

*Shënimi 5.* Vlera e parametrin deri në 1.0 mg/l lejohet vetëm me vendim të veçantë të ISHSH-së. Në ndërmarrjet e prodhimeve ushqimore, ky parametër nuk ka nevojë të matet në ujin e proceseve ushqimore.

*Shënimi 6.* Do të analizohet nëse në trajtimin pastrues të ujit është përdorur klor ose LSD-të e tij. Nëse është përdorur dyoksid klori, duhet të maten kloruret në VTUP.

*Shënimi 7.* Matja e nivelit të klorit të lirë në rrjetin e ujësjellësit bëhet nga administratori 2 herë në ditë në pikat e monitorimit dhe çdo orë në dalje të rezervuarëve. Këto rezultate regjistrohen në regjistrin përkatës, duke shtuar edhe veçori të tjera, nëse ato vihen re gjatë matjes, si: turbullirë, ngjyrë etj.

*Shënimi 8.* I nevojshëm vetëm kur kloraminimi përdoret si dezinfektant.

*Shënimi 9.* Uji nuk duhet të jetë agresiv.

*Shënimi 10.* Vlera më e lartë e lejueshme është 1000 mg/l.

*Shënimi 11.* Për ujërat e ambalazuara të pagazuara, vlera minimale mund të ulet në 4,5 njësi pH. Për ujërat të ambalazuara, që janë të pasur në mënyrë natyrale ose janë pasuruar artificialisht me dyoksid karboni, vlera minimale mund të jetë më e ulët.

*Shënimi 12.* Vlera më e lartë e lejueshme është 20 °C.

*Shënimi 13.* Në rast të trajtimit të ujit sipërfaqësor, duhet të synohet për një vlerë më të vogël se 1.0 NTU (njësi nefelometrike e turbullirës) në ujin që del nga vepra e trajtimit.

## **PJESA D**

### **RADIOAKTIVITETI**

<b>Nr.</b>	<b>Parametri</b>	<b>Vlera parametrike</b>	<b>Njësia</b>	<b>Shënime</b>
64	Aktivitet alfa total	0,10	Bq/l	
65	Aktivitet beta total	1,0	Bq/l	Shënimi 1
66	Dozë totale treguese	0,10	mSv/vit	Shënimet 2 dhe 4
67	Tritium	100	Bq/l	Shënimet 3 dhe 4

*Shënimi 1.* Duke përjashtuar tritiumin dhe kaliumin<sup>40</sup>.

*Shënimi 2.* Duke përjashtuar tritiumin, kaliumin<sup>40</sup>, radonin dhe produktet e degradimit të radonit.

Shpeshësia e monitorimit, metodat dhe vendndodhjet më të rëndësishme për pikat e monitorimit do të vendosen në vijim në shtojcën II.

*Shënimi 3.* Shpeshtësia e monitorimit do të vendosen në vijim në shtojcën II.

*Shënimi 4.* ISHSH-ja mund të mos kryejë kontrollin e ujit të pijshëm për tritium apo për radioaktivitet për të vendosur dozën e totale treguese nëse në bazë të monitorimeve të tjera të kryera, nivelet e tritiumit ose doza totale treguese e llogaritur, janë mjaft poshtë vlerës parametrike. Në këtë rast, ai i komunikon Ministrisë së Shëndetësisë arsyet e këtij vendimi, duke përfshirë rezultatet e këtij monitorimi.

**Uji i pijshëm të plotësojë të gjithë kërkesat higjieno shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale.**

#### **Ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Uji i pijshëm të ambalazhohet në ambalazh plastike ose qelqi, sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

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

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

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

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

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

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

## 29. PIJE FRESKUESE NATYRORE ME GAZ

**Bazuar në SSH 1434:1986 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

**Sipas llojit:** Natyrore, që përgatiten me lëngje dhe shurupe frutash e agrumesh.

### **Kërkesat cilësore**

Frutat që përdoren të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Ato të jenë të pastra, të pjekura, të freskëta, të pa prekura nga dëmtuesit e sëmundjet dhe pa dëmtues mekanikë.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Lëng me turbullirë të lehtë pa lëndë të huaja. Në pezulli lejohet turbullira e pulpës karakteristike e frutit.
- *Ngjyra:* Karakteristike e ngjyrës së frutit me të cilin është prodhuar.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e frutit të përdorur.

Treguesit fiziko - kimik:

- *Lëndë të thata, %, sipas refraktometrit, jo më pak se:*  $8 \pm 0,3$ .
- *Acide organike (citrik e tartrik), %, jo më shumë se:* 0.2.
- *Ngjyruet ushqimorë, %, jo më shumë se:* 0.010.
- *Gaz karbonik; %, në masë jo më pak se:* 0.3.

Uji i sheqerit dhe gazi karbonik që përdoren për përgatitjen e pijeve freskuese të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Lejohet për ngjyrim, të përdoret edhe karamel (sheqer i djegur).

### **Ambalazhimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Pijet freskuese ambalazhohen në shishe të pastra plastike, qelqi ose kanaçe alumini me nxënësi sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Në çdo parti verifikohet:

- Ambalazhimi dhe etiketimi;
- Vetitë organo – shqisore dhe fiziko – kimike.

Karakteristikat kimike dhe bakteriologjike garantohen nga prodhuesi për çdo parti prodhimi.

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Ruajtja bëhet në dhoma frigoriferike ose me akull.

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

## 30. PIJE FRESKUESE TË ZAKONSHME ME GAZ

**Bazuar në SSH 1434:1986 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

**Sipas llojit:** Të zakonshme, që përgatiten thjesht me esenca të ndryshme ushqimore.

### **Kërkesat cilësore**

Frutat që përdoren të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Ato të jenë të pastra, të pjekura, të freskëta, të pa prekura nga dëmtuesit e sëmundjet dhe pa dëmtues mekanikë.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Lëng i kthjellët pa lëndë të huaja.
- *Ngjyra:* E ndryshme në varësi të llojit të esencës së përdorur.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e pijeve freskuese, me erë më të lehtë sipas esencës së përdorur.

Treguesit fiziko - kimik:

- *Lëndë të thata, %, sipas refraktometrit, jo më pak se:*  $6 \pm 0,3$ .
- *Acide organike (citrik e tartrik), %, jo më shumë se:* 0.2.
- *Ngjyruet ushqimorë, %, jo më shumë se:* 0.015.
- *Gaz karbonik; %, në masë jo më pak se:* 0.3.

Uji i sheqerit dhe gazi karbonik që përdoren për përgatitjen e pijeve freskuese të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Lejohet për ngjyrim, të përdoret edhe karamel (sheqer i djegur).

### **Ambalazhimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Pijet freskuese ambalazhohen në shishe të pastra plastike, qelqi ose kanaçe alumini me nxënësi sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Në çdo parti verifikohet:

- Ambalazhimi dhe etiketimi;
- Vetitë organo – shqisore dhe fiziko – kimike.

Karakteristikat kimike dhe bakteriologjike garantohen nga prodhuesi për çdo parti prodhimi.

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

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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

Ruajtja bëhet në dhoma frigoriferike ose me akull.

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

## 31. UTHULL RRUSHI

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

### **Klasifikimi**

- **Me bazë rrushi**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko - kimik:

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

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**



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

## 32. UTHULL MOLLE

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

### **Klasifikimi**

- **Me bazë frutash, molle**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko - kimik:

- *Masa specifike në 15°C*: 1.020
- *Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik*: jo më pak se 4.
- *Përmbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër*: jo më pak se 12.

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

### 33. MAJONEZË

#### **Bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

#### **Treguesit cilësorë:**

- *Pamja e jashtme në temperaturë 15°C: Masë postoze ose emulsion viskoz me sipërfaqe të shndritshme.*
- *Ngjyra: Krem me nuancë të verdhë.*
- *Shija dhe era: Karakteristike e majonezës, pa shije dhe pa erë të huaj.*

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

- *Lagështira në %:  $12 \pm 0,5$ .*
- *Yndyrë në %:  $80 \pm 0,5$ .*
- *Kripë gjelle, (NaCl) %, jo më shumë se: 1.5.*
- *Peroksidet, miliekuivalent oksigjen aktiv për 1 kg majonezë, jo më shumë se: 15.*
- *Acid tartrik, %, jo më shumë se: 0,65.*
- *Mikroelementët, mg/kg majonezë, jo më shumë se:*
  - *Hekuri: 1.5; Bakri:0.1; Plumbi:0.1; Arsenik: 0.1*
- *Ngarkesa mikrobike: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.*

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

#### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

Majoneza të ambalazhohet në paketim plastik ose qelqi me vëllim sipas kërkesave të AK-së.

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

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

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

Të ruhet në frigorifer në mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra, të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit.

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

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

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

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

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

## 34. MARGARINË

### Bazuar në SSH 1541:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e 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”.

### Klasifikimi:

- **Margarinë tryeze**

### Kërkesat cilësore:

#### Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E mirë, në temperaturë 15°C është e qëndrueshme dhe gjysëm e fortë. Në prerje sipërfaqja është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Krem deri në të verdhë të shndritshme. Në prerje ngjyra është e njëtrajtshme
- *Era dhe shija:* E mirë, aromatike, karakteristike e margarinës së tryezës, e ngjashme me atë të gjalpit të freskët.

#### Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në %:*  $20 \pm 0,5$ .
- *Yndyrë në %:*  $79 \pm 0,5$ .
- *Kripë gjelle, (NaCl) %:* jo më shumë se 0.2
- *Peroksidet, miliekuivalent oksigjen aktiv për 1 kg margarinë:*
  - Në dalje nga prodhuesi, jo më shumë se:5
  - Në tregti: 10
- *Temperatura e shkrirjes, °C*
  - Për periudhën 1 Maj – 30 Shtator: 33 – 36.
  - Për periudhën 1 Tetor – 30 Prill: 32 – 34.
- *Mikroelementët, mg/kg margarinë, jo më shumë se:*
  - Nikeli: 0.5
  - Hekuri: 1.5
  - Bakri: 0.1
  - Plumbi: 0.1
- *Ngarkesa mikrobike:* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

### **Ambalazhimi dhe marketimi**

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

Margarina të ambalazhohet me letër pergamen ose paketim plastik me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Lejohen shmangie në masë  $\pm 2\%$ .

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti quhet sasia e margarinës e prodhuar në kushte të njëjtoja, e të njëjtit lloj dhe që dorëzohet njëherësh.

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Margarina ruhet në frigorifer, mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra e të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit dhe në temperaturë nën  $15^{\circ}\text{C}$ .

Në këto kushte, koha e ruajtjes është deri në 1 muaj, për margarinën e tryezës ose të bukës.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që garantojnë temperaturën e mjedisit jo më të lartë se  $15^{\circ}\text{C}$ .

Nuk lejohet ruajtja ose transportimi i margarinës me produkte të tjera që janë burim infeksioni ose që japin erë të huaj.

Tregtimi i margarinës bëhet në kushte të njëjtoja me ato të gjalpët të freskët.

## 35. KOMPOSTO

### Bazuar në SSH 1524:1987 ose ekuivalentin e tij.

Ky standard përcakton kërkesat cilësore të kompostos, që prodhohet prej frutave të freskëta me shurup sheqeri dhe të sterilizuara. Në prodhimin e kompostos ndalohej përdorimi i ngjyresve dhe lëndëve konservuese.

#### Klasifikimi:

*Lloji frutit:* qershia e vishnje, kumbulla, pjeshka.

#### Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fruta të plota, gjysmë ose  $\frac{1}{4}$  e frutit me madhësi të përafërt, të mbuluara me shurup, me formë të paprishur, pa dëmtime mekanike. Në të njëjtin ambalazh të jenë fruta të të njëjtit varietet me pjekuri të njëjtë pa bishta, fara e fletë. Pjeshkët, kajsitë, të jenë të prera, pa pjesë të farës. Në komposton e kumbullës lejohen mënjanimet e lëkurës 20%.
- *Ngjyra e frutit:* Frutat me ngjyrë të njëjtë sipas varietetit. Lejohen njolla natyrore të frutit dhe fruta me ngjyrë jo të njëjlojtë, jo më shumë se 15% të sasisë.
- *Era dhe shija:* E këndshme, specifike e frutit, pa shije dhe erë të huaj.
- *Pamja e shurupit:* I kthjellët deri lehtësisht paleshent. Lejohet prania e pjesëve fine të pulpës (kumbullën, pjeshkën).
- *Konsistenca:* e fortë deri në të butë, sipas llojit të frutit. Për pjeshkën konsistenca është më e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Masa e frutit mbi masën e produktit të gatshëm, %*, jo më pak se:
  - o *qershia e vishnje, frut i plotë:* 55
  - o *kumbulla, frut i plotë ose gjysmë:* 55
  - o *pjeshka  $\frac{1}{2}$  e frutit me ose pa lëkurë:* 55
  - o *pjesë më të vogla se  $\frac{1}{2}$  e frutit, por jo më të vogla se  $\frac{1}{4}$  e tij, me ose pa lëkurë:* 55
- *Përmbajtja e lëndëve të thata në shurup, %*, sipas refraktometrit, jo më pak se: 20.
- *Përmbajtja e kripërave të metaleve të rëndë mg/kg: produkt jo më shumë se:*
  - o *Kallaji:* 250 (në vazo qelqi 40).
  - o *Bakri:* 5
  - o *Zinku:* 10
  - o *Plumbi:* 0.5
  - o *Arseniku:* 0.2
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Shënim: Lejohet të prodhohet edhe komposto e përzier nga 2 ose 3 fruta. Raporti i frutave ndryshon nga 50% në 33%. Përmbajtja e lëndëve të thata në shurup përcaktohet jo më parë se 15 ditë nga data e prodhimit.

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

Sipas SSH 1553:1987 “Produkte të konservuara. Marrja e mostrës. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja, transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

Komposto të ambalazhohet në paketim qelqi me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Kompostot ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të freskëta deri në 1 vit nga data e prodhimit.

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



## 36. RECEL I STERILIZUAR

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

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

### **Klasifikimi**

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë

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

Treguesit fiziko-kimikë:

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

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

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

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

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

Markimi:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Reçeli depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

## 37. RECEL I PASTERILIZUAR

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

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

### **Klasifikimi**

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %, jo më pak se: 70 .*
- *Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %, jo më pak se: 65.*
- *Aciditeti i shprehur në acit tartik, %, jo më shumë se: 1.3.*
- *Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:*
  - *Kallaji* 100
  - *Bakri* 10
  - *Zinku* 10
  - *Plumbi* 0.1
  - *Arseniku* 0.2
- *Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen*
- *Lëndë të huaja nuk lejohen.*

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

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

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në paketim plastik, me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie ± 3 %.

**Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.** Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Markimi:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Reçeli depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

Reçeli i pasterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti, garantohet nga prodhuesi deri në 6 muaj nga data e prodhimit.

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

## 38. MARMALATË

### **Bazuar në SSH 1416:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi**

- **Marmalatë e pasterilizuara e cilësisë së parë.**
- **Sipas frutit: molle, fiku.**

### **Kërkesat cilësore**

#### Treguesit Shqisorë:

- *Era:* Të ketë erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron, pa erë të huaj.
- *Shija:* E pëlqyeshme, e ëmbël pa shije fermentimi dhe karamelizimi, pa shije të hidhur ose shije tjetër të huaj.
- *Pamja e jashtme:* sipërfaqja jo e ngjitshme, jo e sheqerosur, të jetë elastike dhe e shndritshme.
- *Shenja myku dhe fermentimi:* nuk lejohen.
- *Ngjyra e brendshme:* Të ketë ngjyrë të njëllojtë karakteristike e frutave të ziera me sheqer. Për marmalatën me ngjyrë të çelur nuk lejohen nuanca me ngjyrë të verdhë të errët.
- *Sipërfaqja:* E njëllojtë, pa pjesë të djegura, fletë fruti, fara dhe pjesë të fermentuara.
- *Konsistenca:* normale karakteristike për llojin.

#### Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit:*  $68 \pm 2$  %.
- *Sheqeri gjithsej:*  $60 \pm 2$  %.
- *Hiri i patretshëm në 10 % acid kloridrik:* jo më shumë se 0.1 %.
- *Acid benzoik ose sorbik:* jo më shumë se 0.15 %.
- *Acid sulfuror i lirë, mg/kg* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i përgjithshëm i llogaritur me acid malik:* jo më shumë se 15 %.
- *Përmbatja e kripërave të metaleve të rënda, mg/kg:* jo më shumë se:
  - *Kallaji:* 100
  - *Bakri:* 12
  - *Arseniku:* 0.2
  - *Zinku:* 10
  - *Plumbi:* 1

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

#### **Ambalazhimi dhe marketimi**

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

Marmalata tregtohet edhe me pako të veshura me qese polietileni, letër oleate ose cefloni me masë sipas kërkesave të AK-së me shmangie  $\pm 2\%$ .

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohet:

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Marmalata depozitohet në ambiente të pastra, të freskëta, të thata dhe të ajrosura në temperaturë 20°C dhe lagështi 65-75%. Depot duhet të jenë të dezinfektuara. Nuk lejohet magazinimi i marmelatës me lëndë të tjera që mund ti japin erë.

Marmalata e pasterilizuar ruhet deri në 6 muaj nga data e prodhimit.

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

## 39. TURSHI

Bazuar ne SSH 1467:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- **Lloji: të përziara**

### Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:*
  - o *Domate- Të plota, të papjekura, me diametër të kokrrës jo më të vogël se 3cm.*
  - o *Spec- Të një lloji, të plotë, të pjekur, me diametër mbi 4 cm dhe me gjatësi mbi 6 cm.*
  - o *Lakër- të grira, të ndara, në katër pjesë ose të plota pa kërcell.*
  - o *Patëllxhan- Të plotë, me pjekuri normale, me diametër deri në 5 cm dhe gjatësi deri në 25 cm.*
  - o *Trangull- Formë të rregullt, pa bishta dhe të të njëjtit lloj.*
- *Ngjyra :*
  - o *Domate- jeshile deri në të verdhë.*
  - o *Spec- karakteristike e llojit.*
  - o *Lakër- e bardhë, karakteristike e lakrës turshi.*
  - o *Patëllxhan- karakteristike e patëllxhanit turshi.*
  - o *Trangull- jeshile e mbyllur deri në të çelët.*
- *Konsistenca:* karakteristike e turshive, elastike sipas llojit, jo e qullët.
- *Shija dhe era:* karakteristike e turshive, sipas llojit, e kripur dhe e thartë, me erën karakteristike të përbërësve, pa shije dhe erë të huaj.
- *Tretësira:* E qartë, lehtësisht e turbullt, me erën dhe shijen karakteristike.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i shprehur me acid acetik me %:* 0.2-1.
- *Përmbajtja e kripës së gjellës:* 2-8.
- *Lëndë të huaja, shenja myku dhe prishje:* nuk lejohen.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Në ambalazhim të shënohen:

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

**Ruajtja dhe transportimi**

Turshitë ruhen në mjedise të pastra dhe të ajrosura, në temperaturë deri në 10° C, me lagështire relative deri në 90 %. Afati i ruajtjes është 6 muaj nga data e prodhimit.

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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



## 40. THJERZË

**Bazuar ne SSH 1116:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- Cilësi e parë

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra e të shëndosha e të plota, të pa prekura nga sëmundjet e insektet që përbëjnë objekt karantinor ose që prishin cilësinë.
- *Ngjyra:* Nuk lejohet përzjerje kultivarësh. Ngjyra e kokrrave është bezhë deri në kafe të çeltë
- *Era dhe shija:* Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,* jo më shumë se, 14 %.
- *Kokrra thjerrë të thyera,* jo më shumë se 1 %.
- *Përzjerje të farave të këqij,* jo më shumë se 2 %
- *Lëndë të huaja (gjethe, pjesë kërcelli, lëvozhge, pluhur etj).* Jo më shumë se 0.5%.

**Ambalazhimi, markimi dhe etiketimi.**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

**Ruajtja dhe transportimi**

Thjerrëzat ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara. Stivat vendosen 10-15cm mbi dysheme dhe 50-60 cm larg mureve. Midis stivave lihen korridore kontrolli 50-60cm. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 41. KREM QUMËSHTI

### **Bazuar në SSH 2359:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

Treguesit cilësorë:

- *Ngjyra:* E bardhë lehtësisht e verdhë.
- *Shija dhe era:* E këndshme, lehtësisht e ëmbël, e thartë, me erën e qumështit të freskët e të pasterizuar. Pa shije të thartë dhe pa shije e erë të huaj.
- *Struktura:* E njëtrajtshme, pa shtresa të ndara uji, viskoze, në prekje lehtësisht kokrrizore.

Treguesit fiziko- kimikë:

- *Yndyrë, %, jo me pak se:* 40.
- *Lagështirë e lëndë të tjera jo yndyrore, % jo më shumë se:* 60.
- *Aciditeti, gradë Tjorner, jo më shumë se:*
  - o *në periudhën 1.10 deri 31:40.*
  - o *në periudhën 1.4 deri 30.09:60.*
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

#### **Ambalazhimi, markëtimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kremi pana të ambalazhohet në paketim tetrapak me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

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

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

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

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

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

## 42. SODË BUKE

**Bazuar ne SSH 1308:1993 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- **Lloji: cilësi e parë**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: E bardhë.
- *Era dhe shija*: Me shije të kripur pa erë.
- *Konsistenca*: Pluhur kristalin.
- *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në 12 pjesë ujë, ka reaksion alkaline.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Bikarbonat natriumi*, %, jo më pak se 99,5.
- *pH (5 %, 20°C)*: 8.0

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Soda e bukës të ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet për çdo parti sipas metodave të analizave të miratuara nga organi i emërtesës.

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

### **43. SUPË E KONCENTRUAR PA SHTESA**

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

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

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 6.
- *Proteina*, %, jo më pak se 11.
- *Kripë*, %, jo më pak se 50.
- *Yndyrë*, %, jo më pak se 20.
- *Tretshmëria*: E tretshme plotësisht në ujë të ngrohtë, me precipitim të lehtë.
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Raport analiza duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

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

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Depozitimi bëhet në vende të thata, pa lagështi dhe erë të huaja, insekte dëmtuese etj. Në temperature mjedisi dhe lagështi relative 80%. Në kushtet e mësipërme, afati i ruajtjes është deri në 2 vite nga data e prodhimit.

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

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

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

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

##### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

Raport analiza duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

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

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

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

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

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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

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

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

Raport analiza duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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



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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

## 46. TRAHANA

### **Bazuar ne SSH 617:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi**

- **Cilësi e parë.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë kokrrizore dhe miellore. Pas zierjes paraqitet masë e lidhur e njëtrajtshme.
- *Ngjyra:* Sipas përbërësve të përdorur.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristikë e trahanasë, pak e thartë. Pa erë e shije myku, të hidhur, të ranciduar ose shije e erë tjetër e huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,*%, jo më shumë se 13.
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata,* %, jo më shumë se 0.7.
- *Kripë e gjellës,* %,jo më shumë se 2.
- *Yndyrë,* %,jo më pak se 2.
- *Përmbajtja e metaleve, zink, plumb dhe bakër* nuk lejohen.
- *Myke, kërpudha, E.Coli, insekte e dëmtues të tjerë* nuk lejohen.

Raport analiza duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

### **Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

### **Paketimi dhe etiketimi**

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

Trahanaja paketohet në qese plastike (polietileni), ose letre, me vëllime sipas kërkesave të AK-së me shmangie  $\pm 2\%$ .

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

**Ruajtja dhe transportimi**

Ruajtja dhe transportimi bëhet sipas SSH 1408:1987”Makarona” ose ekuivalentin e tij.

Trahanaja e prodhuar dhe e ruajtur sipas kërkesave të këtij standardi garantohet nga prodhuesi deri në 6 muaj nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

## 47. ÇAJ MALI

Bazuar në SSH 966:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Cilësi e parë, i freskët

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Të jetë bar i thatë kërcelli me gjethe e lule të vegjetacionit të vitit në vazhdim me gjatësi 20-30 cm. Të jetë pa farë, pa rrënjë dhe jo i drunjëzuar. Aroma specifike e vet bimës e këndshme.
- *Ngjyra*: Fletët dhe kërcelli të gjelbër në bojë hiri, lulja e verdhë në krem.. Nuk lejohen të nxira të mykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme. Nuk pranohet çaj me bustina. I ambalazhuar në pako ose me tufa.

Treguesit fiziko –kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 12 %.
- *Bar me ngjyrë jo normale* jo më shumë se 5 %.
- *Lëndë organike të vetë bimës dhe bimëve të tjera jo helmuese*, jo më shumë se 2 %.
- *Lëndë minerale* jo më shumë se 1 %.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësorë, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Çaji ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Operatori ekonomik nga çdo prodhim ose grumbullim të caktuar nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë çertifikatë fitosanitare.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 48. ÇAJ KAMOMILI

Bazuar në SSH 2183:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- **Lloji: cilësi e parë, i freskët.**

Treguesit shqisore

- *Pamja:* Pluhur i thatë i rënë nga lulja e kamomilit që kalon në sitën me diametër 2 mm. Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës.
- *Ngjyra:* E verdhë. Nuk lejohen të mykura, të kalbura, të nxira, qime, insekte të gjalla ose të ngordhura dhe çdo lloj papastërtie tjetër.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Lagështia, jo më shumë se :* 13 %
- *Pluhur me ngjyrë jo normale, jo më shumë se:* 2 %
- *Lëndë të huaja të vetë bimës si petale, bishtra lulesh etj., jo shumë se:* 2 %
- *Lëndë minerale që kalojnë në sitën 0,5 mm, jo më shumë se:* 0,5 %

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësore, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Çaji ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### Verifikimi i kërkesave cilësore

Operatori ekonomik nga çdo prodhim ose grumbullim të caktuar nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë certifikatë fitosanitare.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 49. ÇAJ BLIRI

Bazuar në SSH 953:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, i freskët.

Treguesit shqisore

- *Pamja*: Fletë të thata, të plota dhe pjesërisht të thyera, me bisht jo më të gjatë se 2 cm. Aroma karakteristike e vetë bimës.
- *Ngjyra*: Jeshile, jeshile të errët, jeshile të çelur, pa pushëzim. Nuk lejohen të mykura, të nxira, të verdha dhe papastërti të ndryshme.

Treguesit fiziko – kimikë:

- |   |       |
|---|-------|
| - <i>Lagështia, jo më shumë se:</i>   | 13 %  |
| - <i>Fletë me ngjyrë jo normale, jo më shumë se:</i>                                      | 5 %   |
| - <i>Fletë të copëtuara, që kalojnë në sitën 3 mm, jo më shumë se:</i>                    | 3 %   |
| - <i>Lëndë organike të vetë bimës ose të bimëve të tjera jo helmuese, jo më shumë se:</i> | 1 %   |
| - <i>Lëndë minerale, jo më shumë se:</i>  | 0,5 % |

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësore, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Çaji ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.



**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Operatori ekonomik nga çdo prodhim ose grumbullim të caktuar nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë çertifikatë fitosanitare.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 50. RIGON I BARDHË I SHKOQUR

**Bazuar ne SSH 2422:1994 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi**

- **Lloji: cilësi e parë.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fletë e lule të thara, të shkoqura nga kërcelli i bimës. Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës.
- *Ngjyra:* Fleta e gjelbërt, e gjelbërt në të hirtë dhe e gjelbërt në të verdhë. Lulja e bardhë, e verdhë deri në bezhë.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,*%, max 13.
- *Pjesë të bimës (kërcej) me gjatësi deri në 10 mm,* %, max 5.
- *Fletë e lules me ngjyrë jo normale,* %, max 3.
- *Pluhur organik nga copëtimi I bimëve me madhësi deri 0.5 mm,* %, max 5.
- *Hiri I patretshëm në HCl,* %, max 0.5.
- *Të mykura e të kalbura,* % nuk lejohen.

**Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH 2500:1988 “ Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështa neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 51. RIGON I KUQ I SHKOQUR

### **Bazuar ne SSH 3697:1988 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi**

- **Lloji: cilësi e parë.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fletë dhe lule të thata të shkoqura nga kërcelli dhe kalohet në sitën me diametër 4mm, pastrohen bishtajat e copëtuara dhe lëndët e huaja, risitet në sitën me diametër 5mm për heqjen e pluhurit. Aroma dhe shija karakteristike e vetë bimës.
- *Ngjyra:* Fletët të gjelbra, të gjelbra në gri, lulja rozë deri në manushaqe. Nuk lejohen të mykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, jo më shumë se 13%.
- *Pjesë të bimës me ngjyrë jo normale*, jo më shumë se 3%.
- *Lëndë organike të vetë bimës(kërcej)* jo më të gjata se 2 cm, jo më shumë se 2%.
- *Lëndë minerale*, jo më shumë se 0.5%.

### **Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

### **Ambalazhimi dhe etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH 2500:1988 “ Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pështa neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 52. PIPER I KUQ

### **Bazuar në SSH EN ISO 7540:2010 ose ekuivalenti i tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi**

- **Lloji: kokërr ose pluhur, cilësia e parë.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e llojit.
- *Ngjyra:* Ngjyrë karakteristike e llojit.

### **Treguesit fiziko – kimik dhe shqisorë sipas SSH EN ISO 7540:2010 ose ekuivalentin e tij.**

**Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH EN ISO 7540:2010: “Piper i kuq- Specifikimet” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **53. PIPER I ZI**

### **Bazuar në SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalenti i tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi**

- **Lloji: Kokërr ose pluhur, cilësi e parë**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e llojit.
- *Ngjyra:* Ngjyrë karakteristike e llojit.

### **Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalentin e tij.**

**Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH ISO 959-1:1998: “Piper, kokërr ose pluhur- Specifikimet- Pjesa 1: Piper i zi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 54. KANELLË

**Bazuar në SSH ISO 6539:2014 ose ekuivalenti i tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji: pluhur**

Treguesit shqisorë

- Pamja: Pluhur i thatë, e shije dhe erë karakteristike të kanellës.
- Ngjyra: E kuqërremtë.
- Nuk lejohen papastërti te ndryshme.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 6539:2014 ose ekuivalentin e tij.**

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 6539:2014: “Kanellë- Specifikimet” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kanella ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.



## 55. VANILJE

**Bazuar në SSH ISO 5565-1:1999 ose ekuivalenti i tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji: cilësi e parë.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* Pluhur i thatë, me arome dhe shije të këndshme karakteristike të vaniljes.
- *Ngjyra:* Të jetë e bardhë. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 5565-1:1999 ose ekuivalentin e tij.**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH ISO 5565-1:1999: “Vanilje- Pjesa 1: Specifikimet “ ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vanilja ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 56. KAKAO

**Bazuar në SSH ISO 2451:2017, ose ekuivalenti i tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije të këndshme karakteristike të kakaos.
- Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 2451:2017 ose ekuivalentin e tij.**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH ISO 2451:2017: “Kakao- Specifikimet dhe kërkesat e cilësisë.” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kakao ambalazhohet në ambalazhim plastik ose aluminat me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajné treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 57. KAFE EKSPRES

### Klasifikimi

- **Lloji: cilësi e parë.**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* masë homogjene në formë mielli.
- *Ngjyra:* kafe e errët.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e kafes pa shije dhe erë të huaj.
- *Lëndë të huaja nuk lejohen.*

### Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kafja ambalazhohet në qese aluminat ose paketim kuti me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajné treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 58. KAFE TURKE

### Klasifikimi

- **Lloji: cilësi e parë.**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: masë homogjene në formë mielli.
- *Ngjyra*: kafe më të celur.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e kafes pa shije dhe erë të huaj.
- *Lëndë të huaja nuk lejohen*.

### Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kafja ambalazhohet në qese aluminat ose paketim kuti me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajné treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 59. LIMONTOZI

### Klasifikimi

- **Lloji: cilësi e parë.**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* Pluhur me kristale pa copa limontozi të ngjeshura, mase e derdhur dhe e thate.
- *Ngjyra:* E bardhë me shkëlqim.
- *Aroma:* Pa aromë.

### Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Limontozi ambalazhohet në ambalazhim plastik me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajné treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **60. KIKIRIK**

**Bazuar ne SSH 1498:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Kokrra të plota të zhvilluara normalisht me ngjyrë nga e bardha e verdhë në kafe të çelët.
- Era dhe shija: Karakteristike e kikirikut. Pa shije dhe erë të huaj.
- Sasia e kokrrave të formuara në një lëvozhgë: 1-7.

Treguesit fiziko- kimik:

- Dëmtime të ndryshme mekanike, kokrra të prekura nga sëmundjet e dëmtuesit, lëndë të huaja, %, jo më shumë se 10.
- Lagështira, %, jo më shumë se 20.

Lejohen deri në 5% të sasisë me dëmtime të tjera, por jo të kalbura e të mykura.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit dhe ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 61. ARRË KOKËRR

**Bazuar ne SSH 1720:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja, ngjyra e jashtme e kokrrës, e brendshme e thelbit, era dhe shija:* Kokrra të zhvilluara normalisht, të pastra e pa lëvore, me ngjyrë të kultivarit. Thelbi i plotë, me ngjyrë karakteristike të kultivarit.
- *Numri i kokrrave në 1 kg,* jo më shumë se 150.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Arra të thyera, boshe, me thelb të krimbur/të pazhvilluar,* % jo më shumë se 8.
- *Thelbinj të hidhur,* %, jo më shumë se 1.
- *Lëndë të huaja, por jo dhera,* %, jo më shumë se 1.
- *Lagështira,* %, jo më shumë se 12.
- *Të mykura* nuk lejohen fruta.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me vëllime sipas kërkesave të AK.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 62. GRURË I PËRPUNUAR PËR ASHURE

**Bazuar ne SSH 616:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Kokrra gruri të zhveshura nga cipa, të pastra, të ziera e të thara.
- *Ngjyra*: E bardhë ose e verdhë, karakteristike e grurit të butë.
- *Era dhe shija*: Karakteristikë e grurit pa shije të hidhur, të thartë dhe pa erë myku ose çfarëdo ere e shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*, jo më shumë se: 13%.
- *Aciditeti në lëndët e thata, i shprehur në acid sulfurik, %*, jo më shumë se: 0.115.
- *Myke, kërpudha, E.Coli* e të tjerë nuk lejohen.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Gruri ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Shmangiet në masë lejohen me  $\pm 2\%$ .

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Gruri i përpunuar për bollgur dhe ashure ruhet në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara, të ajrosura mirë, në temperaturë deri në 20°C dhe lagështi relative deri në 70%. Afati i ruajtjes në kushtet e mësipërme bëhet deri në 6 muaj nga data e prodhimit.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.



## 63. TAHIN HALLVË

**Bazuar ne SSH 1160:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Hallvë susami.**

### **Kërkesat cilësore**

Lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e tahir hallvës, të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Nuk lejohet përdorimi i ëmbëltuesve artificialë, i lëndëve ngjyuese dhe i melasës.

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: Krem në të verdhë të çelur dhe kur është me çokolatë ose kakao, është me shtresa në ngjyrë kafe.
- *Konsistenca*: Jo e thatë, shumë e yndyrshme, e lidhur mirë dhe e njëllotë, të mos ngjitet në dorë ose në dhëmbë, të thyhet dhe pritët lehtë me dorë ose në dhëmbë, të thyhet dhe pritët lehtë me thikë, të mos ketë copa karameli dhe të shkrihet lehtë në gojë.
- *Struktura*: Fijezore, me fije sa më të holla dhe të gjata. Lejohen 5% fije të mëdha me trashësi 2-3 mm dhe gjatësi 3-4 cm.
- *Era* : E këndshme, karakteristike e llojit të hallvës dhe esencës/shtesës së përdorur.
- *Papastërtia*: Në hallvë nuk duhet të ketë asnjë lloj papastërtie dhe kërcitje të rërës në dhëmbë.
- *Shija*: E ëmbël, e këndshme, karakteristike e llojit të hallvës, pa shije të hidhur djegëse dhe shije të tjera të huaja.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*, %, jo më shumë se 5.
- *Sheqer i përgjithshëm*, %, jo më pak se 43.
- *Yndyrë* %, jo më pak se 25.
- *Lëndë reduktuese*, %, jo më pak se 25.
- *Hiri i përgjithshëm*: 1.7
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10 %*, jo më shumë se 0.1%.
- *Sasia e tahirin % në produkt të gatshëm*: 50-55.
- *Ekstrakt çueni % të masës së produktit*, jo më shumë se 2.
- *Përmbajtje bakri në mg për një kg hallvë*, jo më shumë se 12.
- *Kripëra të plumbit, zinkut dhe arsenikut*, nuk lejohen.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Tahin hallva ambalazhohet në ambalazh plastik, me masë sipas kërkesave të AK.

Tahir hallva e ambalazhuar, të jetë kallëp dhe jo e thërrmuar.

Mbi çdo ambalazh vihet etiketë ku shënohen:

- Lloji i hallvës,
- Ndërmarrja prodhuese dhe vendi,
- Masa neto,

- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Tahin hallva ruhet në depo të posaçme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, me temperaturë jo më të lartë se 12°C dhe lagështi relative 65-70%.

Nuk lejohet ruajtja e hallvës në depo bashkë me sende të tjera që kanë erë të keqe ose erë të huaja. Nuk lejohet që tahin hallva të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejt për drejt në rrezet e diellit.

Dalja e tahin hallvës nga depoja bëhet sipas radhës së hyrjes.

Tahin hallva e prodhuar dhe e ruajtur sipas kërkesave të këtij standardi sigurohet nga prodhuesi deri në 2 muaj kohë dimri dhe deri në 1 muaj kohë vere, duke nisur nga data e prodhimit.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 64. SALEP I GATSHËM

**Bazuar ne SSH 1439:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: Ngjyrë e zbehtë e çajit të freskët.
- *Era dhe shija*: E ëmbël karakteristike e salepit, me erën e këndshme të esencave të përdorura. Pa shije e erë të prishur, thartirë e të huaj.
- *Konsistenca*: Lëng i trashë, pak viskoz.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lëndë të thata*, %, jo më pak se 23.
- *Sheqer në lëndë të thata*, %, jo më pak se 12.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjenë* nuk lejohen.

Shmangiet në masë lejohen +/- 8%.

### **Ambalazhimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastërisë. Ambalazhimi, ruajtja e transportimi”, ose ekuivalenti i tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salepi ambalazhohet në ambalazh kartoni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 65. MJALTË BLETE

**Bazuar ne SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: lëng viskoz, homogjen(i qartë).
- *Era dhe shija*: E theksuar e ëmbël, e ëmbël. Lehtësisht e hidhur te mjalti i gështenjës. Me aromë të këndshme sipas llojit të bimësisë. Pa shije dhe erë të huaj.
- *Ngjyra*: Gati pa ngjyrë deri në të verdhë të hapur. E verdhë e hapur deri në të verdhë të theksuar. E verdhë limoni deri në portokalli. E verdhë me nuanca jeshile. E kuqerremtë deri në të kuqe të kafenjte, sipas bimësisë së mbledhur.
- *Tejdukshmëria*: I tejdukshëm në mjaltin e freskët, mund të humbë në mjaltin e kristalizuuar.
- *Konsistenca*: Masë homogjene e lëngët ose e kristalizuuar sipas temperaturës së mjedisit. Kristalet janë: fillestare, të pjesshme ose totale. Të vogla, mesatare ose të mëdha.
- *Përzierje të tjera (pjesëza dylli, bletë e larva të vdekura ose gjurmë të tyre) në % jo më shumë se 0.5.*

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se 20.
- *Hiri, %*, jo më shumë se 0.5.
- *Aciditeti, në cm<sup>3</sup> NAOH tretësirë 1 N, në 100 g mjaltë* jo më shumë se 4.
- *Sheqer i reduktuar i shprehur në sheqer invert, %*, jo më pak se 70.
- *Sheqer lehtësisht i tretshëm, i shprehur në saharozë, %*, jo më shumë se 6.
- *Treguesit diastazikë, %*, jo më pak se 9.
- *Kokrriza poleni specifik të raportuara në numrin total të kokrrizave të polenit të ekzaminuar, %*, jo më pak se 40.
- *Hidroksimetilfurfurol(HMF), mg në 100 g mjaltë* jo më shumë se 1.5.
- *Përçueshmëria elektrike, mikrosiemens x 10<sup>-2</sup>*, jo më pak se 6.
- *Treguesit kolorimetrik në mm*: 12-65.
- *Lëndët e patretshme në ujë, %*, jo më shumë se 0.2.
- *Sheqer i invertuar artificial, glukozë industriale ose përmbajtje të tjera me prejardhje amidoni, mielli, xhelatine etj, ngjyrues anilinë*, nuk lejohen.
- *Shenja fermentimi* nuk lejohen.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi i mjaltit, i ri, i fortë, i thatë, i pastër dhe pa erë të huaj.

Ambalazhi të jetë:

- në ambalazh qelqi ose plastik sipas kërkesave të AK.

Nuk lejohet ambalazhimi i mjaltit në enë zinku, bakri, plumbi ose aliazhet e tyre.

Lejohet shmangia nga masa neto e mjaltit të bletëve për çdo ambalazh sipas standardit SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mjalti ruhet në mjedise të pastra, të thata dhe të freskëta, pa erë të huaj, me lagështirë mesatare dhe temperatura të jetë 15- 20°C. Të mos ketë miza dheu, miza blete, grerëza etj.

Afati i garancisë për mjaltin me 20 % lagështirë është 12 muaj nga dita e ambalazhimit dhe për mjaltin me mbi 20 % lagështi është 3 muaj nga dita e ambalazhimit.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” sduhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 66. ÇOKOLLATË

**Bazuar në SSH 1526:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

Sipas përbërjes:

- Të thjeshta, të prodhuara me kakao kokërr, gjalp kakao, yndyrë të hidrogjenizuar, sheqer, esencë.

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Me formë të rregullt, sipërfaqe të lëmuar me shkëlqim të lehtë, pa gjurmë gri, pa njolla, pa flluska të theksuara, pa kokrriza e gërvishtje.
- *Ngjyra*: Kafë çelët deri në të errët, karakteristikë e llojit.
- *Era dhe shija*: E këndshme, e ëmbël karakteristike e lëndëve të përdorura me aromë të theksuar të kakaos dhe esencave.
- *Konsistenca*: Në 20°C të jetë e fortë.
- *Struktura*: Në thyerje duhet të jetë e njëllotë, pa kokrriza sheqeri ose kakao të pa bluar.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira*,%, jo më shumë se: 1 për çokollatën e thjeshtë
- *Kakao kokërr*, %,jo më pak se 10.
- *Yndyrë*,%, jo më pak se 28.
- *Sheqer*,%, jo më shumë se 60.
- *Hiri i përgjithshëm*,%, jo më shumë se 3.
- *Hiri i patretshëm*,%, në HCl 10%, jo më shumë se 0.1.
- *Celulozë*,%, jo më shumë se 3.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Çokollatat prodhohen në formë pllakash e forma të ndryshme ose konfetash me konfiguracion të ndryshëm, sipas llojit e asortimentit me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Çokollatat pllakë paketohen në fillim me letër alumini të hollë pra aluminat e pastaj me etiketën përkatëse.

Mbi çdo ambalazh dhe çdo pako vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pësia neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Çokollata ruhen në lokale të thata, të freskëta, të pastra e ajrosura në temperaturë jo më të lartë se 20°C dhe lagështi relative deri 75%.

Afati i ruajtjes për çokollatën e thjeshtë është deri në 6 muaj.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” sduhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 67. VAFER

**Bazuar në SSH 1514:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

Sipas përbërjes:

- Lloji: Vafer me krem, me fruta etj.

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Forma*: Katërkëndësh, kënddrejtë, katror, romb, trekëndësh ose forma të tjera sipas dëshirës.
- *Pamja e jashtme*: Sipërfaqe e sheshtë ose me vizatime të ndryshme nga të dy anët, pa kokrra mielli, pa plasaritje dhe pa ndotje nga mbushësi.
- *Ngjyra e petës*: Krem i hapur deri krem i mbyllur dhe uniforme. Nuk lejohet ngjyrë kafe. Petët mund të ngjyrosen lehtë me ngjyronjës ushqimorë.
- *Era dhe shija*: E këndshme karakteristike e mbushësit dhe esencës së përdorur, pa shije dhe erë të prishur dhe pa çdo shije e erë të huaj.
- *Struktura*: Poroze, lehtësisht e thyeshme.
- *Konsistenca*: Të shkrihet lehtë në gojë, të jetë e butë dhe e yndyrshme.
- *Trashësia e petës* mm: 2-3.
  - o Trashësia e mbushësit mm: 2-4.
  - o Trashësia e vaferit: 5-20.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira e petës*,%: 2.5-3.5.
- *Lagështia e mbushësit*,%: 2-18.
- *Sasia e mbushësit*,%: 70-80.
- *Yndyrë*,%: 3-30.
- *Sheqer*,%: 20-60.
- *Kripëra të metaleve të rëndë* mg/kg jo më shumë se:
  - o Bakri: 2
  - o Plumbi dhe arseniku nuk lejohen.
- *Hiri I përgjithshëm*,%: 0.7.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik* %, jo më shumë se 0.1.
- *Të dëmtuara( të thyera, petë të çkolitur)*%, jo më shumë se 5.

### **Ambalazhimi dhe markimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaferat paktohen me ambalazhim plastik me masa sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh dhe çdo pako vendoset etiketa ku shënohen:



- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Vaferi ruhet në depo të thata, të freskëta, të pastra në temperaturë 25°C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” sduhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 68. BISKOTA TË SHEQEROSURA

Bazuar ne SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Të sheqerosura, cilësi e parë

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: E sheshtë, formë e rregullt, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, e lëmuar ose lehtësisht e ashpër, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në të kafe të çelët, e njëllotë pa djegie, flluska dhe boshllëqe pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli.
- *Pamja e brendshme(në thyerje)*: E pjekur mirë, shtresë e njëllotë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi.
- *Era*: E këndshme, karakteristike e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: E këndshme, e ëmbël ose pak e kripur sipas llojit. Karakteristike e biskotës së pjekur mirë, pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj.

Lejohen biskota të thyera, me boshllëqe ose flluska deri 1 copë në pako dhe deri në 10 % në ambalazh të madh.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në %* jo më pak se 25.
- *Yndyrë mbi lëndët e thata në %*, jo më pak se 15.
- *Lagështi në %* jo më shumë se 6.
- *Alkaliteti, gradë*, jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në 10% acid klorhidrik, %*, jo më shumë se 0.1.
- *Klorur natriumi (kripë gjelle), %* për të gjitha cilësitë për biskota birre: -0.5.

### Ambalazhimi dhe markimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese të destinuar për këtë produkt me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Lloji,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

**Ruajtja dhe transportimi**

Biskota ruhet në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të freskëta, pa erë të huaja, të dezinfektuar e deratizuar me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që biskota të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejt për drejtë në rrezet e diellit.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 69.BISKOTA TË ZAKONSHME

**Bazuar ne SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Të zakonshme**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: E sheshtë, formë e rregullt, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, e lëmuar ose lehtësisht e ashpër, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në të kafe të çelët, e njëllotë pa djegie, flluska dhe boshllëqe pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli.
- *Pamja e brendshme(në thyerje)*: E pjekur mirë, shtresë e njëllotë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi.
- *Era*: E këndshme, karakteristikë e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: E këndshme, e ëmbël ose pak e kripur sipas llojit. Karakteristikë e biskotës së pjekur mirë, pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj.

Lejohen biskota të deformuara ose më ngjitje anësore deri në 1 copë në pako në 100 g, 3 copë në pako mbi 200 g, dhe 10 % në ambalazh të madh. Lejohen biskota të thyera, me boshllëqe ose flluska deri 1 copë në pako dhe deri në 10 % në ambalazh të madh.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në %* jo më pak se 6.
- *Yndyrë mbi lëndët e thata në %*, jo më pak se 7.
- *Lagështi në %* jo më shumë se 8.
- *Alkaliteti, gradë* ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në 10% acid klorhidrik*, %, jo më shumë se 0.1.
- *Klorur natriumi (kripë gjelle)*, % për të gjitha cilësitë për biskota birre: -1.2-2.

### **Ambalazhimi dhe markimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese të destinuara për këtë produkt me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Lloji,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Biskota ruhet në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, të dezinfektuar e deratizuar me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që biskota të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejt për drejtë në rrezet e diellit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 70. PITE

**Bazuar ne SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurma brumi e djegie.
- *Ngjyra*: Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë.
- *Era dhe shija*: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalenti i tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 71. PETA TË THATA

**Bazuar ne SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurma brumi e djegie.
- *Ngjyra*: Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë.
- *Era dhe shija*: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 72. PETA TË NJOMA

**Bazuar ne SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurma brumi e djegie.
- *Ngjyra*: Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë.
- *Era dhe shija*: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.



### 73. KEK

#### Bazuar ne SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë e pjekur mire e njëllojtë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura.
- *Era dhe shija*: E këndshme dhe shije të ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë e të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti*, gradë ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %*, jo më shumë se 0.1.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë* nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara. Shmangiet në masë lejohen  $\pm 8\%$ .

#### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastërçisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

#### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 74. TORTA

**Bazuar ne SSH 1440:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Në formë të ndryshme të rregullta, kubikë, vezake katërkëndëshe, të rrumbullakëta etj, e përpunuar në sipërfaqe ose në brendësi me shtesa të ndryshme si gjalpi, mareng krem, brumë çokollate, marmalatë, të cilët duhet të jenë të formuara mirë.
- *Era dhe shija:* Shije dhe erë të këndshme karakteristike të lëndëve të përdorura pa shije e erë thartirë ose të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti,* gradë ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë* nuk lejohen.

Pastat e tortat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara.

Shmangiet në masë lejohen  $\pm 8\%$ .

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Torta duhet të jetë e ndarë në racione sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **Ruajtja dhe transportimi**

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

## 75. KADAIF

**Bazuar ne SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë e pjekur mire e njëllajtë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura.
- *Era dhe shija*: E këndshme dhe shije të ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë e të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti*, gradë ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %*, jo më shumë se 0.1.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë* nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara.  
Shmangiet në masë lejohen  $\pm 8\%$ .

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastičerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 76. BAKLLAVA

**Bazuar ne SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë e pjekur mire e njëllajtë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura. Masa e bakllavasë të jetë e ngopur me shurup. Petat të jenë të shkriфта.
- *Era dhe shija*: E këndshme dhe shije të ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë e të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti*, gradë ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %*, jo më shumë se 0.1.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë* nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara.  
Shmangiet në masë lejohen  $\pm 8\%$ .

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pasticerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **VEZË**

### **1.VEZË**

#### **Bazuar në SSH 325-1 :1993 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2005 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit dhe në zbatim të rregullores CEE Nr. 1907/90 të Këshillit për normat e tregtimit për vezët, në udhëzimin Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, dhe bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi**

- **Masa në gram:**
  - **më pak se 53 gr. (S)**
  - **53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr. (M)**
  - **63 gr dhe jo më tepër se 73 gr. (L)**

#### **Kërkesat cilësore**

- *Pamja e jashtme:* e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
- *Dhoma e ajrit (lartesia) mm:* jo më shumë se 9 mm.
- *E bardha e vezës.* E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku ( të kontrolluar në ovoskop).
- *E verdha e vezës.* Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e levizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
- *Era:* pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.
- Ç’do kokërr duhet të jete e vulosur ku të përmbaje markën dhe datën e skadencës.

Gjithashtu duhet që çdo parti malli të shoqërohet me raport analizë ku kjo e fundit të përputhet me datën dhe markën e vulës.

#### **Analiza mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Sasia,
- Data e skadencës.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore:**

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **PESHK**

### **1.PESHK I FRESKËT, KOCË**

**Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, “Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi:**

- **Lloji : Kocë, i freskët**
- **Cilësia:**
  - o **E dytë: madhësia në cm nën 20-15.**
  - o **E tretë: madhësia në cm nën 15-12.**

#### **Kërkesat cilësore:**

*Familja e llojit të peshkut: **Sparidae***

*Emërtimi shkencor: **Sparus auratus***

*Emërtimi Tregtar: **Kocë***

#### **Treguesit Shqisorë:**

- *Pamja e jashtme :* Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Lejohen në sipërfaqe dëmtime të vogla mekanike sipërfaqësore të shkaktuara nga mjetet e peshkimit.
- *Koka:*
  - o *Goja:* E mbyllur ose lehtësisht e hapur.
  - o *Sytë:* Të qartë dhe të ndritshëm.
  - o *Kapakët e velzave:* Jo plotësisht të ngjitur me velzat.
  - o *Velzat:* Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës.
- *Trupi:*
  - o *Mukusi:* Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi.
  - o *Luspat:* Të ndritshme, me ngjyrë natyrore dhe të lidhura me trupin.
  - o *Vrima anale:* Normale (konkave) me ngjyrë të bardhë. Lejohet pak e dalë dhe me ngjyrë rozë.
- *Ngjyra:* E ndryshme sipas llojit.
- *Muskujt:* Të fiksuar mirë me kolonën vertebrale dhe me kockat, pa gjakosje dhe me ngjyrën e llojit.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e peshkut të freskët dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj.
- *Konsistenca e mishit:* E ngjeshur dhe elastike.

## **Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, datë 23.12.2016).**

### **Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

**Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut dhe të jenë të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**

Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim.

Ambalazhi duhet të jetë i pastër dhe pas çdo zbrazje të peshkut arkat pastrohen si nga prodhuesi ashtu edhe nga ana e tregtisë.

Në një arkë vendosen peshq të një lloji e konformiteti. Lejohen deri 2 % peshq të të njëjtit grup dhe të cilësive të tjera.

Peshqit për konsum transportohen dhe tregtohen me autofrigoriferë dhe me akull të thërrmuar.

Sasia e akullit që vendoset të jetë jo më pak se 25 % e masës neto të produktit të ambalazhuar.

Peshku në gjendje të ftohur ruhet në frigorifer në temperaturë 0 deri -1°C deri 4 ditë, ndërsa në temperaturë 0 deri + 4°C deri 24 orë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Çdo parti peshku për konsum shoqërohet me raport analizë në të cilat përcaktohet cilësia dhe gjendja e tyre e mirë shëndetësore për treg, për përpunim dhe për ruajtje.

**Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.**



## 2. PESHK I FRESKËT, MERLUC

**Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi:**

- **Lloji : Merluc, i freskët**
- **Cilësia:**
  - **E dytë: madhësia në cm nën 28-22.**
  - **E tretë: madhësia në cm nën 22-15.**

### **Kërkesat cilësore:**

*Familja e llojit të peshkut: **Gadidae.***

*Emërtimi shkencor: **Merlucius, merlucius e peshq të tjerë të kësaj familjeje.***

*Emërtimi Tregtar: **Merluc.***

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja e jashtme :* Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Lejohen në sipërfaqe dëmtime të vogla mekanike sipërfaqësore të shkaktuara nga mjetet e peshkimit.
- *Koka:*
  - *Goja:* E mbyllur ose lehtësisht e hapur.
  - *Sytë:* Të qartë dhe të ndritshëm.
  - *Kapakët e velzave:* Jo plotësisht të ngjitur me velzat.
  - *Velzat:* Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës.
- *Trupi:*
  - *Mukusi:* Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi.
  - *Luspat:* Të ndritshme, me ngjyrë natyrore dhe të lidhura me trupin.
  - *Vrima anale:* Normale (konkave) me ngjyrë të bardhë. Lejohet pak e dalë dhe me ngjyrë rozë.
- *Ngjyra:* E ndryshme sipas llojit.
- *Muskujt:* Të fiksuar mirë me kolonën vertebrale dhe me kockat, pa gjakosje dhe me ngjyrën e llojit.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e peshkut të freskët dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj.
- *Konsistenca e mishit:* E ngjeshur dhe elastike.

**Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, datë 23.12.2016).**

### **Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

**Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut dhe të jenë të shoqëruara me çertifikatë konformiteti.**

Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim.

Ambalazhi duhet të jetë i pastër dhe pas çdo zbrazje të peshkut arkat pastrohen si nga prodhuesi ashtu edhe nga ana e tregtisë.

Në një arkë vendosen peshq të një lloji e konformiteti. Lejohen deri 2 % peshq të të njëjtit grup dhe të cilësive të tjera.

Peshqit për konsum transportohen dhe tregtohen me autofrigoriferë dhe me akull të thërmuar. Sasia e akullit që vendoset të jetë jo më pak se 25 % e masës neto të produktit të ambalazhuar.

Peshku në gjendje të ftohur ruhet në frigorifer në temperaturë 0 deri -1°C deri 4 ditë, ndërsa në temperaturë 0 deri + 4°C deri 24 orë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Çdo parti peshku për konsum shoqërohet me raport analizë në të cilat përcaktohet cilësia dhe gjendja e tyre e mirë shëndetësore për treg, për përpunim dhe për ruajtje.

**Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.**

### 3. PESHK I FRESKËT, TROFTË

**Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre” dhe urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zëvendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi:**

- **Lloji : Troftë, i freskët**
- **Cilësia:**
  - o **E dytë: madhësia në cm 23-20.**
  - o **E tretë: madhësia në cm 20-15.**

#### **Kërkesat cilësore:**

*Familja e llojit të peshkut: **Salmonidae.***

*Emërtimi shkencor: **Salme letnic, lakustris fario iredua.***

*Emërtimi Tregtar: **Troftë.***

Treguesit Shqisorë:

- ***Pamja e jashtme :** Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Lejohen në sipërfaqe dëmtime të vogla mekanike sipërfaqësore të shkaktuara nga mjetet e peshkimit.*
- ***Koka:***
  - o ***Goja:** E mbyllur ose lehtësisht e hapur.*
  - o ***Sytë:** Të qartë dhe të ndritshëm.*
  - o ***Kapakët e velzave:** Jo plotësisht të ngjitur me velzat.*
  - o ***Velzat:** Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës.*
- ***Trupi:***
  - o ***Mukusi:** Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi.*
  - o ***Luspat:** Të ndritshme, me ngjyrë natyrore dhe të lidhura me trupin.*
  - o ***Vrima anale:** Normale (konkave) me ngjyrë të bardhë. Lejohet pak e dalë dhe me ngjyrë rozë.*
- ***Ngjyra:** E ndryshme sipas llojit.*
- ***Muskujt:** Të fiksuar mirë me kolonën vertebrale dhe me kockat, pa gjakosje dhe me ngjyrën e llojit.*
- ***Era dhe shija:** Karakteristike e peshkut të freskët dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj.*
- ***Konsistenca e mishit:** E ngjeshur dhe elastike.*

**Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, datë 23.12.2016).**

### **Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

**Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut dhe të jenë të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**

Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim.

Ambalazhi duhet të jetë i pastër dhe pas çdo zbrazje të peshkut arkat pastrohen si nga prodhuesi ashtu edhe nga ana e tregtisë.

Në një arkë vendosen peshq të një lloji e konformiteti. Lejohen deri 2 % peshq të të njëjtit grup dhe të cilësive të tjera.

Peshqit për konsum transportohen dhe tregtohen me autofrigoriferë dhe me akull të thërmuar. Sasia e akullit që vendoset të jetë jo më pak se 25 % e masës neto të produktit të ambalazhuar.

Peshku në gjendje të ftohur ruhet në frigorifer në temperaturë 0 deri -1°C deri 4 ditë, ndërsa në temperaturë 0 deri + 4°C deri 24 orë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Çdo parti peshku për konsum shoqërohet me raport analizë në të cilat përcaktohet cilësia dhe gjendja e tyre e mirë shëndetësore për treg, për përpunim dhe për ruajtje.

**Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.**

## **FRUTA DHE PERIME**

### **1. BIZELE**

**Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi:**

- **Lloji: Cilësi e parë, bizele e njomë (kokërr) e freskët**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* të njoma, të freskëta, të pastra, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.
- *Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje:* lejohen të vrara deri 5 % e masës. Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

#### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 2. BIZELE

### Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.

*Urdhër 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”.*

### Klasifikimi

- **Lloji: Bizele e ngrirë kokërr , cilësi e parë**

### Kërkesat cilësore

- *Pamja e jashtme dhe konsistenca:* Të pastra, me përmbajtje të lehtë pjesësh të bishtajës për shkak të përpunimit mekanik ,të ngrira në qese, me konsistencë, të fortë e të ngjitura në bllok, por qe me goditje shkriohen, me kristale akulli, me pjekuri teknike.
- *Ngjyra:* karakteristike e kultivarit.
- *Shija dhe aroma:* me shije e aromë karakteristike të bizeles. Pa shije të thartë, pa aromë të huaj, pa erë myku.
- *Madhësia e kokrrës:* normale sipas kultivarit.
- *Dëmtime mekanike:* lejohen deri në 5 %.
- *Të kalbura, të prekura nga sëmundjet e insektet:* nuk lejohen.

### Dokumentacioni shoqërues:

### Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi bëhet në qeska plastike, me masa sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,

- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

#### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### 3. BIZELE

**Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi**

- **Lloji: Bizele bishtajore e freskët, cilësi e parë**

#### **Kërkesat cilësore**

- *Pamja e jashtme dhe konsistenca:* të njoma, të freskëta, të pastra, të pathyera, me ngjyrë e madhësi të kultivarit.
- *Kokrrat në bishtajë:* Me madhësi normale të kultivarit, të zhvilluara mirë në fazën qumështore, me ngjyrë jeshile të hapur, me lëkurë të hollë, të njomë e të ëmbël, pa shenja drunjëzimi.
- *Madhësia e kokrrës:* normale sipas kultivarit.
- *Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje:* lejohen të vrara deri 5 % e masës. Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

#### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.



## 4. BARBUNJA

Bazuar në SSH 1760:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- **Lloji: Cilësi e parë, e freskët**

### Kërkesat cilësore

- *Pamja e jashtme dhe ngjyra:* Të njoma, të freskëta, pa fije, me ngjyrë tipike për kultivarin.
- *Kokrra të ndezura, të shtypura e të mykura:* nuk lejohen të vyshkura.
- *Dëmtime mekanike:* lejohen deri në 3% e partisë me dëmtime të lehta (të çara ose të thyera).
- *Njolla ndryshku, në % jo më shumë se:* nuk lejohen.
- *Nga sëmundjet e solucionet kimike,* nuk lejohen.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 5. PANXHAR I KUQ

Bazuar ne SSH 1761:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- **Lloji: Cilësi e parë, e freskët**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fruta rrënjore të freskëta, të pa degjeneruara, të pastra me karakteristikë tipike të kultivarit në formë, madhësi e ngjyrë.
- *Madhësia*, cm jo më pak se:
  - a) Panxhari i kuq dhe rrepa, matur në diametrin më të madh cm, mbi 3.
- *Gjatësia e rrënjëve*, cm , jo më shumë se 15.
- *Dëmtimet mekanike, të prekura nga sëmundjet:* Nuk lejohen.

### Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, Etiketimi, Verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 6. BAMJE

**Bazuar në SSH 1491: 1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- **Lloji: Cilësi e parë, e freskët**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, të shëndosha, të pastra, me fije normale për kultivarin dhe fara që duket lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuar. Forma të jetë e nje prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të pa drunjëzuara e pa fijëzime.
- *Gjatësia për bamjen frutshkurtër* të jetë deri në 6 cm dhe *për atë frutgjatë* të jetë deri në 8 cm.
- *Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet):* Lejohet deri në 5 % të partisë me veshkë të lehtë. Nuk lejohet me sëmundje e dëmtues.
- *Ngjyra të jetë tipike* për kultivarin.
- *Ndërtimi i frutit:* Fruti të jetë i butë, me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohet me fruta të tejppjekura deri në masën 2% për cilësinë e parë.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 7. SALLATË JESHILE

**Bazuar ne SSH 1751:1989 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji: Cilësi e parë, e freskët**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Me gjethe të freskëta, të pastra dhe me rrënjë të pastruara nga dheu. Me gjethe të pa vrara dhe të pa vyshkura. Lejohen deri në 5 % gjethe me njolla të lehta.
- *Ngjyra:* Karakteristike e sallatës jeshile të freskët, pa shije dhe erë të huaj.
- *Madhësia*, jo më pak se:
  - a) *Për sallatën e zakonshme g/rrënjë:* 80
  - b) *Për sallatën shumërrënjëshe (gjatësia e gjetheve nga ndarja e rozetës deri në lartësinë e gjethes më të madhe),cm :* 15.1-20
- *Gjatësia e rrënjëve, cm* , deri në 3.
- *Dëmtimet mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet* nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, Etiketimi, Verifikimi I kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 8. PRESH

**Bazuar në SSH 1759:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* I freskët, i njomë, i pastër, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pa vyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.
- *Diametri në pjesën më të trashë, cm:* Mbi 2,5 - 3,5.
- *Gjatësia e kërcellit, cm:* 25 – 45.
- *Gjatësia e gjethit nga rozeta, cm, jo më shumë se:* 20.
- *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se:* 1.
- *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 9. SPINAQ

**Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Me gjethe të njoma e të freskëta, me ngjyrë jeshile karakteristike e kultivarit. Të lara e të pastruara me ujë të pijshëm e pa lulëzim.
- *Gjatësia e tufës, cm:*
  - o *Për spinaqin e serrës:* Mbi 30.
  - o *Për spinaqin e fushës:* Mbi 20-30.
- *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se:* 1.
- *Të prekura nga sëmundjet, të vyshkura, të mykura e të kalbura:* Nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 10. DOMATE

Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të pa lagura.
- *Pjekuria dhe ngjyra:* Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjehura, të zbutura e të vyshkura.
- *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Të plasura e të vrara lehtësisht:* Për llojet e mesme e të vona lejohet deri 5 % plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara).
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), cm, jo më pak se:*
  - o *Për të hershmet:* 5.
  - o *Për të mesmet e të vonat:* 7.
  - o *Për të mesmet e të vonat*
  - o *ore (gjatësia):* 5.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 11. TRANGULL

Bazuar në SSH 1754:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme*: Të freskët, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- *Përbërja e brendshme e tulit*: Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat e pa zhvilluara e pa kore të fortë.
- Madhësitë:
  - o Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5.
  - o Gjatësia, cm: Nuk lejohen.
- Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë), %, jo më shumë se: 2.
- *Të prekura nga insektet, të kalbura*: Nuk lejohen.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.



## 12. QEPE E THATË

Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi:

- **Lloji: Cilësi e parë**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e ngjyra:* Karakteristikë e qepës së bardhë të tharë pa pjesë të karamelizuara. Në formë sektori rrethor me trashësi 2-5 mm. Lejohen copa me përmasa të vogla deri në 5 % e sasisë.
- *Shija dhe era:* Karakteristikë e qepës pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 8 %.
- Lëndë të huaja nuk lejohen.
- Ngarkesa mikrobiale: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.
- Të ngrira, te kalbura e të mykura nuk lejohen.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

Qepët vendosen në arka kartoni në sasi sipas kërkesave të AK-së.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti konsiderohet sasia e qepës së thatë me karakteristika të njëjta, e prodhuar nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohet njëherësh.

Çdo parti shoqërohet me fletë analizë laboratorike.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### Ruajtja dhe transportimi

Qepa e thatë e ambalazhuar si më sipër ruhet në ambiente të errëta e të thata, të ajrosura mirë, me temperaturë deri në 25°C dhe lagështi relative jo më shumë se 75%.

Thasët ose kutitë vendosen në stiva mbi skelaturë druri deri në largësi rreth 25 cm nga dyshemetë dhe 50 cm larg mureve. Ambientet të dezinfektohen herë pas here.

Transporti i perimeve bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Qepa e prodhuar dhe e ruajtur në kushtet e përcaktuara në këtë standart garantohehet nga prodhuesi për 8 muaj nga data e prodhimit.

### 13. QEPË E NJOMË

#### Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

#### Treguesit cilësorë

- Kërkohet cilësia e parë, të jenë të njoma, të freskëta, të pastra, të lara me ujë të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të pa çara, të pa vyshkura e pa karabush.
- *Gjatësia e tufës* të jetë pa kufizim dhe me bishta të pa prera.
- *Dëmtime mekanike* nuk lejohen.
- *Gjethet të verdha e të lagura, karabush të mëdhenj, të gjatë e të kalbur* nuk lejohen.

#### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 14. HUDHËR E THATË

Bazuar në SSH ISO 5560:1997 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi:

- Cilësi e parë

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria, ngjyra:* Me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota. Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit.
- *Me sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Të ngrira, të kalbura e të mykura:* Nuk lejohen.

Treguesit fiziko- kimikë dhe shqisore sipas SSH ISO 5560:1997 ose ekuivalentit të tij.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 5560:1997: “ Hudhër e thatë - Specifikimet ” ose ekuivalentin e tij.

Hudhrat vendosen në arka kartoni në sasi sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transportimi të bëhet me mjete të pastra, pa lëndë të huaja, të destinuara vetëm për transport të artikujve ushqimorë.

### Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti konsiderohet sasia e hudhrës së thatë me karakteristika të njëjta, e prodhuar nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohet njëherësh.

Çdo parti shoqërohet me fletë analizë laboratorike.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 15. HUDHËR E NJOMË

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- Kërkohe cilësia e parë, të jenë të njoma, të freskëta, të pastra, të lara me ujë të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të pa çara, të pa vyshkura.
- *Gjatësia e tufës* të jetë pa kufizim dhe me bishta të pa prera.
- *Dëmtime mekanike* nuk lejohen.
- *Gjethë të verdha e të lagura* nuk lejohen.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 16. PATATE

Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të plotë, të shëndosha, jo të jeshilosur, të pastër, të pa mbirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë e ngjyrë.
  - a) Zhardhokë të jeshilosur në 1/3 e sipërfaqes, %, të masës, jo më shumë se: 1.
  - b) Zhardhokë të vyshkur, %, të masës, jo më shumë se: 2.
  - c) Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se:
    - Për veroret: 10.
    - Për dimëroret: 15.
- *Lëndë minerale (gurë, etj. %, të peshës, jo më shumë se:* Nuk lejohen.
- *Përmbajtja e nitrateve mg/ kg, jo më shumë se:* 250.
- *Dëmtime, %, e numrit të zhardhokëve, jo më shumë se:*
  - *Të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen:* Nuk lejohen.
  - *Të mbira:*
    - *Për veroret:* Nuk lejohen.
    - *Për dimëroret:* 1.
  - *Nga krymbi tel:* Nuk lejohen.
  - *Nga djegie dielli:* Nuk lejohen.
  - *Nga bryma e ngrirje:* Nuk lejohen.
  - *Nga sëmundje:*
    - *Kroma e njolla ndryshku:* 1.
    - *Këmbëzezë, kalbëzim unazor etj., sëmundje të tultit:* Nuk lejohen.
  - *Të kalbura:* Nuk lejohen.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 17. LAKËR E BARDHË

Bazuar në SSH 1758:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme*: Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë në prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri: 5 % të partisë.
- *Pastrimi dhe gjatësia e koçanit*: Të jenë të pastruara dhe me 2 – 3 gjethe të gjelbëra, të lidhura me koçanin, i cili të jetë deri në 3 cm.
- *Dëmtime të ndryshme mekanike, sëmundje e të çara të lehta*: Lejohen deri 5 % e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyer si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma. Me sëmundje nuk lejohen.
- *Pesha e kokrrës*:
  - a) *Për lakrën e hershme*: Jo më pak se 1 kg.
  - b) *Me pjekje të mesme e të vona*: Jo më pak se 1.5 kg.
  - c) *Për lakrën tip “Drinishti”, hibride etj*: Jo më pak se 0.8 kg.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 18. LAKËR E KUQE

Bazuar në SSH 1758:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë në prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri: 5 % të partisë.
- *Pastrimi dhe gjatësia e koçanit:* Të jenë të pastruara dhe me 2 – 3 gjethe të gjelbëra, të lidhura me koçanin, i cili të jetë deri në 3 cm.
- *Dëmtime të ndryshme mekanike, sëmundje e të çara të lehta:* Lejohen deri 5 % e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyera si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma. Me sëmundje nuk lejohen.
- *Pesha e kokrrës:*
  - a) *Për lakrën e hershme:* Jo më pak se 1 kg.
  - b) *Me pjekje të mesme e të vona:* Jo më pak se 1.5 kg.
  - c) *Për lakrën tip “Drinishti”, hibride etj:* Jo më pak se 0.8 kg.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.



## 19. SPECA

Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- *Dëmtime (të shtypura, të gërvishtura), %, jo më shumë se: 3.*
- *Shija:* Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës.
- *Gjatësia, cm:*
  - o *Për të gjatat:* Mbi 10.
  - o *Për të rrumbullaktat:* Mbi 7.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 20. PATËLLXHAN

Bazuar në SSH 1730:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Karakteristike e kultivarit. Të freskëta, të pastër, me sipërfaqe të lëmuar, me ngjyrë të zezë në manushqe, me pjekuri normale, me fletë jeshile, me nuanca të dobëta manushqe, të pa vyshkura.
- *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Të kalbura, të mykura, të ngrira:* Nuk lejohen.
- *Madhësia, cm:*
  - a) *Diametri, jo më shumë se:*
    - Për të gjatat: 5
    - Për të rrumbullaktat: 12
  - b) *Gjatësia: 15-20.*
- *Gjatësia e bishtit cm, jo më shumë se: 4.*

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 21. LULE LAKËR

Bazuar në SSH 1788:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të formuara dhe të ngjeshura, me ngjyrë të kultivarit, jo më shumë se 6 gjethe mbrojtëse të shkurtuara në majë dhe me gjatësi të koçanit deri 1 cm (matur nën gjethin e fundit mbajtës), të shëndosha, të pastra.
- *Dëmtime, %:*
  - o *Mekanike të lehta jo më shumë se: 2*
  - o *Nga sëmundjet e dëmtues të tjerë:* Nuk lejohen.
- *Madhësia e lulelakrës, kg,*
  - o *Të hershme, jo më pak se: 0.300.*
  - o *Të vona, jo më pak se: 0.350.*

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **22. BROKOLI**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- Të jenë të freskët, të pjekur mirë, me formë të rregullt, pa dëmtime mekanike.
- Të kenë ngjyrën karakteristike jeshile të fortë të brokolit me përmasa mesatare.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 23. RUKOLA

### Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- *Shija:* Karakteristike e kultivarit.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 24. KUNGULL

Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, të njomë dhe të pastër. Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit.
- *Fortësia:* Cipa gërvishtet me lehtësi.
- *Përbërja e tulit:* Me ngjyrë të bardhë në të verdhë. Me tul të shëndoshë, me fara të vogla të pa mbushura plotësisht (të porsa formuara).
- *Madhësia (Diametri më i madh gjerësor):* Deri në 4 cm.
- *Gjatësia e bishtit, cm, deri: 2.*
- *Dëmtime e sëmundje:* Lejohen deri 5 % të partisë me gërvishtje të lehtë në lëkurë. Nuk lejohen të çarë e të plasur.
- *Të prekur nga sëmundjet dhe insektet:* Nuk lejohen.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 25. KARROTA

Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, të pastra, të pa drunjëzuara, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të pa çara e pa çatej. Të pa deformuara e të lara me ujë të pijshëm.
- *Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm:* Mbi 3-5.
- *Masa vegetative, cm, jo më shumë se:* 15.
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundje e insekte, të zverdhura, të vyshkura, të mykura e të kalbura, %, jo më shumë se :* Nuk lejohen.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 26. SELINO

**Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisore:

- Pamja e jashtme: Të pastra të freskëta, me gjethë të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për selinon (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.
- Dëmtime, sëmundje: Nuk lejohen.
- Madhësia, g:
  - a) Kultivarët me gjethë e fruta të mëdha: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjethore)
  - b) Kultivarët me gjethë e fruta të vogla : 200- 500(rrënjoret), 50(gjethore)

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.



## 27. MAJDANOZ

**Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Të pastra të freskëta, me gjethë të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.
- *Dëmtime, sëmundje*: Nuk lejohen.
- *Madhësia, g*:
  - a) *Kultivarët me gjethë e fruta të mëdha*: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjethore)
  - b) *Kultivarët me gjethë e fruta të vogla* : 200- 500(rrënjoret), 50(gjethore)

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 28. KOPËR

**Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:* Të pastra të freskëta, me gjethë të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për kopren (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.
- *Dëmtime, sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Madhësia, g:*
  - a) *Kultivarët me gjethë e fruta të mëdha:* 300-800 (rrënjoret), 100 (gjetthore)
  - b) *Kultivarët me gjethë e fruta të vogla :* 200- 500(rrënjoret), 50(gjetthore)

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 29. PJEPËR

Bazuar ne SSH 1728:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi:

- Cilësia e parë

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme, pjekuria dhe ngjyra:* Të freskët në formë të rregullt, me ngjyrë karakteristike të kultivarit e pa plasaritje. Me pjekuri uniforme. Për grupin e pjeprave me rrjetë nuk lejohen çarje e rrjedhje, por vetëm plasaritje.
- *Masa e frutit,* kg: 0.4-1.
- *Dëmtime mekanike, sëmundje, të çara* nuk lejohen.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **30. KAKI (HURMA)**

**Bazuar ne SSH 1780:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi:**

- **Cilësia e parë, e freskët**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme dhe ngjyra:* Me zhvillim normal, të pastra dhe pa lëndë të huaja. Ngjyra karakteristike e kultivarit.
- *Madhësia e kokrrës(diametri më i madh gjerësor), mm,* jo më pak se 65.
- *Dëmtime të lehta mekanike, %,* jo më shumë se 2.

#### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 31. QERSHI

Bazuar ne SSH 1732:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi:

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme* : Kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të pastra dhe pa lëndë të huaja.
- *Ngjyra, era dhe shija*: Ngjyra karakteristike e kultivarit, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike.
- *Dëmtime të lehta mekanike dhe sëmundje*, %, jo më shumë se 5.
- *Pjekuria*: Pjekuri teknike lejohet deri në 10 % e kokrrave pa bishta.
- *Dëmtime nga krimbi, insekte të tjerë, të kalbura, të fermentuara dhe lëndë të huaja*: Nuk lejohet.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 32. MOLLË

Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi ekstra, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija:* Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht e me bishta. Pa erë e shije të huaj
- *Madhesia e kokrrës (prerë gjërazi, në diametrin me të madh):*
  - o *Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se: 70 mm.*
  - o *Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo me pak se: 80 mm.*
  - o *Kultivaret me kokerr të vogël jo me pak se: 60 mm.*
- *Demtime mekanike nuk lejohen:*
  - o *Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.*
  - o *Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbezimi), lëndë të huaja nuk lejohen .*
  - o *Nga krimbi(pa galeri në brendësi) nuk lejohen.*
  - o *Nga fuzikladi (kroma e pikalorja) nuk lejohen.*
  - o *Të gjitha dëmtimet e sipërme nuk lejohen.*
  - o *Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë nuk lejohen.*
  - o *Gunga (kallo) njolla në lëkurë nuk lejohen.*
  - o *Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen.*

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### 33. MOLLË

Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.

#### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

#### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija:* Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht e me bishta por lejohen edhe kokrra pa bishta, por pa defekte rreth bishtit. Pa erë e shije të huaj.
- *Madhesia e kokrrës (prerë gjërazi, në diametrin me të madh):*
  - o *Kultivaret me kokërr të zgjatur jo me pak se: 60 mm.*
  - o *Kultivaret me kokërr të rrumbullaket jo me pak se: 70 mm.*
  - o *Kultivaret me kokërr të vogël jo me pak se: 50 mm.*
- *Dëmtime të ndryshme:*
  - o *Mekanike:* Lejohen deri 2 njolla jo të zeza, të vogla, të lehta për kokërr.
  - o *Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.*
  - o *Nga krimbi(pa galeri në brendësi) nuk lejohen.*
  - o *Nga fuzikladi (kroma e pikalorja):* Lejohen në formë pikash, jo më tepër se 2 pika për kokërr.
  - o *Të gjitha dëmtimet e sipërme (brenda normave të caktuara për çdo parti), %, jo më shumë se: 10.*
  - o *Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë nuk lejohen.*
  - o *Gunga (kallo) njolla në lëkurë nuk lejohen.*
  - o *Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës:* Deri në 1/4 e sipërfaqes së frutit.

#### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 34. PORTOKALLE

Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë e me bisht. Para dhe pas 15 janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët. Pa shije të hidhur.
- *Madhësia e kokrrës, (diametri më i madh) mm, jo më pak se: 70.*
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin:* Nuk lejohen.
- Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.



## 35. BANANE

### Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* freskëta, me zhvillim normal , në tufe , me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Madhësia e frutit të jetë mesatare.
- Dëmtime mekanike nuk lejohen.
- Njolla kafe që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.
- Gërvishtje të lëkurës nuk lejohen.
- Zbutje të lëkurës nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 36. MANDARINË

Bazuar në SSH 1778:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Kokrra me zhvillim normal, të pastra, me bishta të prerë afër sipërfaqes së kokrrës. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Karakteristike për mandarinat, pa erë dhe shije të huaj. Grupi i satsumave dhe klementina me ngjyrë jeshile me nuancë të verdhë.
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh), mm, jo më pak se:*
  - o *Për satsumat:* 50.
  - o *Për të tjerat:* 45.
- *Dëmtime mekanike:* Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin. Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 37. DARDHË

Bazuar në SSH 1733:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija:* Me zhvillim normal, të shëndosha, të pastra, me ngjyrë karakteristike të kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.
- Madhësia e kokrrës, mm (diametri më i madh gjatësor), jo më pak se:
  - o Për të rrumbullaktat: 45.
  - o Për të gjatat: 40.
- *Dëmtime mekanike, %, jo më shumë se:* Lejohen deri 5 % të partisë ose të numrit të kokrrave me dëmtime të lehta.
- *Prekje nga sëmundjet, %, jo më shumë se:* Nuk lejohen.
- *Dëmtime nga bryma, ngrica, të lagura dhe lëndë të huaja:* Nuk lejohen.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 38. PJESHKË

**Bazuar në SSH 1487:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme, ngjyra, era dhe shija:* Kërkohe të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra, pa bishta.
- Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.
- Madhësia e kokrrave (Diametri më i madh), mm:
  - o Të hershme: 50.
  - o Gjysëm të hershme: 55.
  - o Të vona: 60.
- *Dëmtime të lehta mekanike, %, jo më shumë se:* nuk lejohen.
- *Dëmtime nga sëmundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre, %, jo më shumë se:* 5.
- *Të mykura, të fermentuara, të kalbura dhe lëndë të huaja:* Nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 39. NEKTARINË

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Treguesit cilësorë

- Kërkohej të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra, pa bishta.
- Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.
- *Dëmtimet mekanike, të mykura, të kalbura*, nuk lejohen.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 40. SHALQI

**Bazuar në SSH 1727:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme, pjekuria e ngjyra:* Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit, me pjekuri normale. Bërthama të pjekura që hiqen lehtë, i freskët, i shëndoshë e i pastër. Me shije të ëmbël dhe tuli me ngjyrë të kuqe.
- *Masa e kokrës, kg:* Mbi 3.
- *Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje, të çara, etj.):* Lejohen deri 2 % me gërvishtje të lehta në lëkurë. Nuk lejohen të kalbur, të shtypur, me sëmundje e të çarë.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 41. RRUSH

**Bazuar në SSH 1777:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja, përbërja e veshulit, ngjyra, pjekuria:* Karakteristike e kultivarit. Veshuli me dendësi tipike të kultivarit. Lejohen veshul të vegjël që përmbajnë jo më pak se 10 kokrra por të mos kalojë 5 % të partisë. Kokrrat të freskëta, me zhvillim normal, pjekuri e plotë, me cipë të shëndoshë e të pastër. Brenda veshulit, kur është i ngjeshur lejohen kokrra të vogla, të pa zhvilluara, por që nuk shihen në vendosjen e veshulit në pozicion normal. Veshuli pa kokrra të vrara nga vjelja ose ambalazhimi jo i mirë.
- *Dëmtime mekanike dhe kokrra të shkoqura, %, jo më shumë se:* Nuk lejohen.
- *Përmbajtja e sheqerit (sipas refraktometrit), %, jo më pak se:*
  - o *Për llojet e hershme:* 14.
  - o *Për llojet e vona:* 16.
- Nuk lejohen lëndë të huaja.
- Nuk lejohen kokrra të mykura e të kalbura, të fermentuara dhe të thara.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 42. LULESHTRYDHE

Bazuar ne SSH 2098:1989 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi:

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme* : Të pastër e të plotë. Me pjekuri e ngjyrë tipike të Kultivarit. Me kupë dhe me bisht por jo më të gjatë se 2 cm. Të pa larguara dhe pa erë e shije tjetër të huaj. Lejohen deri 5 % e sasisë së frutave të mënjanojnë karakteristikat e pamjes së jashtme por të pa kalbura dhe t’u përgjigjet frutave të cilësisë së dytë.
- *Pjekuria*: Frutat të jenë në pjekjen e vjeljes dhe në ngjyrën karakteristike të kultivarit.
- *Madhësia e kokrrës, mm; (Diametri më i madh, gjërësor, jo më pak se: 25.*
- *Dëmtimet, % nga sasia e frutave, jo më shumë se:*
  - o *mekanike, zbutje e shtypje*: Nuk lejohen.
  - o *Nga sëmundje dhe dëmtues*: Nuk lejohen.
  - o *Nga vetëngrohja*: Nuk lejohen.
  - o *Nga djegie diellore*: Nuk lejohen.
  - o *Ndotje të frutave me dhe*: Nuk lejohen.

Nuk lejohet larja e frutave.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve”.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.



### 43. KUMBULLA

**Bazuar në SSH 1800:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

#### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Me zhvillim normal, me formë tipike të kultivarit, me konsistencë të fortë të tullit. Të freskëta e të pastra.
- *Ngjyra, shija dhe era:* Ngjyra karakteristike e kultivarit.
- *Pjekuria teknike:*
  - o Të papjekura, %, jo më shumë se: 1.
- *Përzierje kultivarësh dhe me formë jo tipike, %, jo më shumë se: 1.*
- *Dëmtime mekanike, %, jo më shumë se: 1.*
- *Lëndë të huaja, %, jo më shumë se*
  - o *Organike:* 0.5.
  - o *Jo organike:* Nuk lejohen.
- *Të fermentuara, të mykura, të thara e të prekura nga insektet dhe sëmundjet:* Nuk lejohen.

#### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 44. KUMBULLA TË THARA

Bazuar në SSH 1717:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë

### Treguesit cilësorë

- *Ngjyra e jashtme*: Të ketë ngjyrë të zezë në të gjithë sipërfaqen dhe të jenë të shndritshme. Lejohen kumbulla me damar në ngjyrë blu deri në kafe dhe kumbulla pa shkëlqim.
- *Ngjyra e tulit* : E verdhë ari ose e verdhë jeshile. Lejohen fruta me ngjyrë kafe të dobët.
- *Era dhe shija*: Të kenë erë të këndshme dhe shije të ëmbël, lehtësisht të thartë, (majoshe) karakteristike të kumbullave të thara, pa erë dhe shije të huaj, si myku, djegie, tymosje etj.
- Numri i frutave në 1/2 kg jo më shumë se: 125.

### Treguesit fiziko- kimikë

- *Lagështira, %, jo më shumë se: 25.*
- *Përzierje kumbullash me njolla prej sëmundjesh të ndryshme, %, jo më shumë se: 5.*
- *Kumbulla të pa pjekura dhe të djegura, %, jo më shumë se: Nuk lejohen.*
- *Kokrra me bishta, %, jo më shumë se: 5.*
- *Lëndë të huaja, myk, shenja fermentimi dhe dëmtues: Nuk lejohen.*

### Ambalazhimi, etiketimi dhe verifikimi i kërkesave cilësore

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Kumbullat e thara ambalazhohen në paktime letre ose plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Datë prodhimi,
- Datë skadimi,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### Ruajtja dhe transportimi

Transporti bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 45. FIQ

**Bazuar në SSH 1489:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë, të pastër dhe pa lëndë të huaja. Lejohen plasaritje në cipën e frutit që janë karakteristike për kultivarin në kohën e pjekjes së plotë.
- *Ngjyra, era dhe shija:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike. Nuk lejohet shije dhe erë tjetër e huaj.
- *Dëmtime mekanike të lehta, por jo të çara që të duken farat, %, jo më shumë se: 2.*
- *Të fermentuara, të shtypura dhe të prekura nga breshkëza:* Nuk lejohen.

Shënim: Këputja e fiqve nga pema bëhet kur kanë arritur pjekurinë e plotë. Kokrrat të jenë me gjithë bisht. Nuk lejohet heqja e lëkurës afër bishtit.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 46. LIMON

### Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me zhvillim normal. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë, me erë karakteristike dhe shije të thartë në të athët, pa shije të hidhur.
- *Dëmtime mekanike:* Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 47. KIVI

### Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### Treguesit cilësorë

- Kërkohet të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra.
- Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije karakteristike të kultivuarit.
- *Dëmtimet mekanike, të mykura, të kalbura*, nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 48. KAJSI

Bazuar në SSH 1472:1988 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Cilësi e parë, e freskët

### Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme dhe pjekuria:* Të jenë kokrra të freskëta, të shëndosha, me zhvillim normal, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- *Ngjyra, era dhe shija* karakteristike për kultivarin.
- *Madhësia e kokrrës(diametri më i madh),mm* jo më pak se:
  - *Kajsi:* 40
  - *Zerdeli:* 30
- *Nuk lejohen të prekura nga sëmundjet në lëkurë dhe lëndë të huaja.*
- *Dëmtime të lehta mekanike dhe të prekura nga insektet* jo më shumë se 4 %.

### Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **Shënim:**

### **Për ushqimet dhe produktet ushqimore<sup>1</sup>, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.**

Për artikujt ushqimor të mësipërm, ku kërkohet raport analizë, operatori ekonomik duhet të paraqes raport analizë origjinale ose kopje e noterizuar, lëshuar nga një laborator i referencës ose i akredituar sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza përkatëse (fletë analizë për treguesit e sigurisë dhe cilësisë) duhet të jetë sipas llojit të produktit, numrit të lotit dhe jetëgjatësisë së produktit dhe të ketë lidhje me produktin. Në raport analizë duhet të jetë shënuar: emërtimi i produktit ose një e dhënë tjetër që tregon ose lidh këtë raport analizë me produktin.

Produkti kur të lëvrohet duhet të jetë i shoqëruar me certifikatën e origjinës sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin.

Produktet ushqimore, objekt i vendimit të këshillit të ministrave nr. 1344 datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”, neni 4 dhe neni 13, të jenë të pajisura me etiketat respektive.

### **Për produktet mishi/ i përpunuar mishi.**

Pjesa e karkasës (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet të jetë e vulosur me vulën e kontrollit veterinar.

Çdo parti/karkasë mishi duhet të shoqërohet me certifikatë veterinare, e cila garanton sigurinë e produktit “mish” dhe me të cilën vërtetohet se, nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje, por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik.

### **Për produktet ushqimore të freskëta të fruta-perimeve të pa përpunuara, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.**

Në fletë analizat që do shoqërojnë çdo sasi të mallit të lëvruar, operatori ekonomik të shënojë sasinë e prodhimit që i referohet kjo fletë analizë.

### **Mbi ambalazhimin e artikujve ushqimor të zbatohen dispozitat e legjislacionit në fuqi.**

**Autoriteti Kontraktor, në momentin e lëvrimit të mallit, do të verifikojë jetëgjatësinë e produktit me të cilin do të furnizohet, në përputhje me periudhën e parashikuar të konsumimit nga AK të produktit.**

---

<sup>1</sup> Produkte ushqimore janë ato të përcaktuara, sipas parashikimit të nenit 3, pika 1 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, I ndryshuar.