

Specifikime teknike për Ushqime Koloniale

Specifikime teknike për artikullin

“SHEQER”

Bazuar në STAZH.....1413/87

Lloji: Sheqer

1. Pamja e jashtme: Pluhur i përberë nga kristale të imta dhe të njëllajta. Pa copa sheqeri të ngjeshura ose lëndë të huaja. Të jetë i derdhur i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet .

Ngjyra: E bardhë dhe me shkëlqim.

Era dhe shija: Shije të ëmbël. Pa shije dhe erë të huaj dhe kur është kristal edhe kur tretet në ujë të pastër.

Tretshmeria: Tretet plotesisht në ujë. Tretësira është e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko kimikë:

1. Lagështira në % jo më shumë se ...0.16 (për efekte ruajtje)
2. Sheqer i paster i llogaritur ne lende absolutisht të thate ne % jo me pak se 99.6.
3. Lëndë reduktuese (sheqer invert) ne % jo me shumë se 0.1.
4. Hiri në % jo më shumë se 0.07.
5. Përzierje hekuri me madhësi deri ne 0.3 mm,mg/1kg jo me shume se 3.
6. Ngjyra sipas njesive shtamore (llogaritur ne lende absolutisht të thate)ne % jo me shume se 1.

Markërimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit.
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale).
- 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.

Ambalazhimi: Të bëhet në thasë të pastër, të thatë polietileni, të qepur në grykë me masë 25-50 kg. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

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

- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar , apo plotësuar me nje tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.
- Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.

Specifikime teknike për artikullin

“FASULE”

Bazuar në STAZH.....1723/87

Lloji: Fasule të thata të bardha

Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha, të pastra në formë dhe madhësi sipas llojit.

Ngjyra: E bardhë

Era dhe shija: Karakteristikë e fasules së bardhë, të hidhur, pa erë myku dhe erë tjetër të huaj. Pas zierjes ka ere të këndshme.

Treguesit fiziko kimikë:

1.Lagështira në % jo më shumë	15(për efekte ruajtje)
2.Lëndë të huaja jo me shume se.....	0.8
3.Kokrra të thyera në % jo me shumë se.....	13
5.Kokrra të verdha të pazhvilluara normalisht e të rruhdura në % jo më shumë se	1
6-Perzierje kokrrash ne % jo me shume se.....	2.2
7-Lëndë minerale.....	nuk lejohen
8-Dëmtues hambari,demtimet nga insektet.....	nuk lejohen

Ambalazhimi: Të bëhet në thasë të pastër, të thatë polietileni, të qepur në grykë me masë 25-50 kg.

Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)

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.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

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

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

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar , apo plotësuar me nje tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

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

Specifikime teknike për artikullin

“MAKARONA”

Bazuar ne STAZH.....1170/87

Lloji: Makaronë e thjeshtë Spageti

Ngjyra: E bardhë me nuancë të verdhe. Ne thyerje paraqiten qelqore në jo me pak se gjysmën e siperfaqes së seksionit.

Era dhe shija: E mire, karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur të thartë të mykur dhe pa erë tjetër të huaj.

Pas zierjes ka erë të këndshme.

Treguesit fiziko kimikë:

1. Lagështira në % jo më shumë13(për efekte ruajtje).
2. Aciditeti ne %,acid sulfuric jo më shumë se0.16.
3. Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se..... dy here.
4. Insekte dhe dëmtues të tjerënuk lejohen.

Ambalazhimi: Të bëhet në leter ambalazhi të paster ose polietileni me masë 1kg.

Në çdo pako shmangia e lejueshme..... $\pm 2\%$.

Markërimi:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)
- 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.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënime të detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.
- Malli të shoqërohet me çertifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.

Specifikime teknike për artikullin

“ORIZ”

Bazuar në STAZH.....	1738-87
ZV	1451-85, 1738-84
Grupi	K-12
KDU	664-71 “oriz”

Lloji: Oriz i zhveshur cilësia e parë.

1. **Pamja e jashtme:** Kokrra të shëndosha, të pastra .të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shënja myku ose prishje.
2. **Ngjyra:** E bardhë.
3. **Era dhe shija :**Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë myku dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

1. Lagështira në % jo më shumë se15(për efekte ruajtje)
2. Lëndë të huaja (mel,farna të barnave të këqija, byk kashte, kokra boshe,etj % jo më shumë se 0.2
3. Kokrra jeshile të pazhvilluara në % jo më shumë se0.3
4. Kokrra të thyera më të vogla se gjysma në % jo më shumë se..... 12
5. Kokrra të kuqe në % jo më shumë se 5
6. Kokrra të verdha në % jo më shumë se2

7. Kokrra miellore në % nuk lejohen
 8. Lëndë minerale në % nuk lejohen
 9. Dëmtues hambari.....nuk lejohen
 10.Kokrra të prishura nga vetëngrohja, të mbira të prishura të nxira.....nuk lejohen
 11.Kokrra të zhveshura.....nuk lejohen

Ambalazhimi: Të bëhet në thasë të pastër, të thatë polietileni, të qepur në grykë me masë 25-50 kg.

Markërimi:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pështa neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadencës (Data e jetëgjatësisë minimale)
- 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.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar , apo plotësuar me një tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale.
- Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.

Specifikime teknike për artikullin

“VAJ ULLIRI ;STAZH 102-87”

Treguesit organo leptike: Pamja e jashtme të jetë e kthjellët dhe pa asnjë turbullire .

- Ngjyra të jetë e verdhë deri në lehtësisht jeshile. –
- Era dhe shija karakteristike të vajit të ullirit.
- Nuk duhet të përmbajë lëndë të huaja, të jetë i rafinuar,aciditeti nuk duhet të kalojë 0.5 %.

Ambalazhimi në shishe 0.5-1 litërshe qelqi ose plastike transparente me etiketë ku të shënohen standardet.

Nuk duhet të jetë i perzier me vajra të tjerë dhe konservantë.
 Treguesit e tjerë fiziko kimik sipas STAZH.

Markërimi:

Emërtimi i prodhuesit.

- Emri i produktit .
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit .
- Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit

Specifikime teknike për artikullin

“VAJ LULEDIELLI I RAFINUAR”

Bazuar në STAZH.....203 2003

1. **Pamja e jashtme:** Në gradë Celsius...lëng vajor i qartë pa depozitime.
2. **Ngjyra:** E verdhë e lehtë’
3. **Era dhe shija:** Karakteristikë e vajit të lulediellit, e mirë, pa shije dhe pa erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë

1. Aciditeti i shprehur ne acid oleic jo më shumë se.....0.2 g\100g vaj
2. Masa specifike në 20 gradë Celsius0,918-0,923
3. Lageshtira dhe lëndët fluturuese në 105 °C %, jo më shumë se..... 0,2
4. Numri i sapunifikimit në mg KOH\g vaj.....188-194
5. Numri i jodit sipas Hanusit118-141
6. Lëndët e pttreshme në eter ose benzol, në %, jo më shumë se.....0.05
7. Përmbajtja e sapunve në %, jo me shumë se0.005
8. Lëndët e pasapunifikueshme në jo më shumë se15g\kg
9. Numri i peroksideve jo me shume se10 mek O₂ aktiv\kg vaj
10. Treguesit e refraksionit.....1,461-1,468
11. Përmbajtja e mikroelementve, mg\kg vaj jo më shumë se:
 - Hekur1,5
 - Bakër.....0,1
 - Plumb0,1
 - Arsenik0,1

Treguesit e mësipërm janë të detyrueshëm.

Ambalazhi: me kuti metalike të llakuara nga brenda me material të përshtatshëm për produkt, ushqimor ose shishe plastike (PET) me mase 1-5 litra me tapa metalike ose plastike me shirit PVC me stampën perkatëse.

Shishet ambalazhohen në kuti kartoni të mbyllura mire ose me material tjetër të përshtatshëm .

Shmangia në vëllim është deri $\pm 1\%$.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa.

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

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënime të detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

Markerimi: Në etiketë të përcaktohet emërtimi i produktit ushqimor vaj luledielli i rafinuar, emri i prodhuesit, lëndën e parë që përdoret për prodhimin e produktit ushqimor, kushtet e veçanta të ruajtjes, rekomandime.

Malli të shoqërohet me çertifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit

Në ambalazhim plastik ose metalik të vendoset data e prodhimit.

Data e skadencës (Data e jetëgjatësisë minimale)

Çdo parti malli të shoqërohet me çertifikatat origjine dhe raportë analize të laboratorit

Specifikime teknike për artikullin

“KRIPE E JODIZUAR”

Bazuar në STAZH.....1437/01.07.1995

Lloji: Kripë ushqimore përpunuar dhe bluar për përdorim në kuzhinë.

Pamja: Masë kokrrizore

Ngjyra: E bardhë

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

Treguesit fiziko kimikë:

1. Imtësia në mm0.2 – 2
2. Klorur Në lëndën e thatë ne %jo me pak se 98
3. Klorur Mg në lëndën e thatë ne %jo me shumë se 0.3
4. Sulfat Mg në lëndën e thatë ne %jo me shumë se 0.9
5. Sulfat Ca në lëndën e thatë ne %jo me shumë se 0.2
6. Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %jo me shumë se 0.3
7. Lageshtirë në %jo me shumë se 1
8. Jodur kaliumi mg\kg 50 + - 3

Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjieno shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimore, opak me masë 1 – 25 kg.

Markërimi:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pësia neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)
- 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.

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

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta ,të dukshme mirë ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar , apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale.
- Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analizë të laboratorit.

Specifikime teknike për artikullin

“MIELL GRURI”

Bazuar në STASH1455\87

Lloji: Miell gruri me rreze 80 %

Treguesit shqisor:

Ngjyra: E bardhë me nuancë të lehtë në të verdhë në varësi të llojit të grurit.

Pjesezat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.

Era dhe shija: Karakteristikë e miellit të grurit, pa erë myku, pa shije të hidhur e të thartë dhe pa erë e shije të huaj. Nuk lejohen kërcitje.

TREGUESIT FIZIKE DHE KIMIKE

Lageshtira ,%, jo më shumë se..... 14

Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata %, jo më shumë se.. . 0.115

Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thate %, jo më shumë se 0.9

Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thate, %,

.....jo më shumë se 0.1

Mbisitja (imtësia e bluarjes):Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:

Në sitën metalike nr.54, %, jo më shumë se 2

Në sitën e mëndafsh të 5 xxx, %,jo më shumë se 5

Gluteni i njomë ,%, jo më pak se..... 25

Lënde mineralenuk lejohen

Perzierje metalike.Plumbi, zinku e bakri..... nuk lejohen

Lejohet permbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm,jo më shumë se 3mg.g

Mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtues hambari të gjallë, nuk lejohen

Ambalazhimi dhe transportimi.

Ambalazhimi bëhet në thasë polietileni të paster të qepur në grykë me masë 25-50kg.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme.

Ndërrmarrja prodhuese.

Lloji i miellit.

Data e prodhimit dhe data e skadimit.

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

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

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

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

Specifikime teknike per artikullin

“BUKA”

Bazuar në STASH1411/87

Lloji: Buke gruri me miell rreze 75 %

Treguesit shqisor

Korja: E lëmuar, pa filluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli, me ngjyrë të njellojtë mjalti në të kuqerremtë.

Tuli: Masë e njellojtë e pjekur mirë, jo e ngjitshme me pofre të shpërndara në menyrë të njëtrajtshme dhe pa gjurmë mielli të pa brumosur. Kosinstenca elastike me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërmueshme 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 % jo më shumë së45
- ❖ Poroziteti në % jo më pak se70
- ❖ Aciditeti në gradë jo më shumë se.....4.5

Buka dërgohet për konsum jo me parë se..... 3 ore nga koha e pjekjes

Masa e caktuar sipas llojit të bukes duhet t'i pergjigjet mases ...3-4 ore pas kohës së pjekjes

Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore.

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

Specifikime teknike për artikullin

“REÇEL”

CILËSIA E I-rë

Treguesit cilësorë të recelit:

1.Pamja e jashtme: Jo e shëndritshme, e pasheqerosur, me sipërfaqe të njellojtë, ku shënja myku dhe fermetimi nuk lejohen, pa pjesë të djegura, fletë fruit, fara dhe pjesë të fermetuara. **2.Ngjyra:** E njellojtë, karakteristike e frutave të përdorura të ziera me sheqer.

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

6 Treguesit kimik: 1..Lende reduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%. 2..Lageshtia jo me shume se 0,16%. 3..Hiri jo me shume se 0,07%.

Ambalazhimi:

-Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në kavanoza qelqi , apo plastike me peshë 1-5 kg,me etiketë.

Marketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Specifikime teknike për artikullin

”SALCË DOMATE”

Bazuar në STAZH.....1429\87

Lloji: Salcë domate

1.Pamja e jashtme: Masë e njëllojtë me konsistencë paste, jo fibroze pa fara pa copa lekure pa pjese të karamelizuara të prishura ose të fermentura.

2.Ngjyra: E kuqe intensive karakteristike e salcës së domates e njëllojtë në të gjithë masën

3.Era dhe shija: Karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj pa shije karamelizimi prishje ose fermentimi .

Treguesit fiziko kimikë:

- Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm sipas refraktometrit në %28 – 30
 - Aciditeti i Përgjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur ne acid acetic ne% jo me shumë se 0.1.
 - Përmbajtja e sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se..... 20.
 - Kripa të klorurit të na të vetë lëndës së parë në % jo më shumë se 1.3..... 2
 - Përmbajtja e acidit sorbik në mg\kg jo më shumë se600.
 - Përmbajtja e metaleve të rënda në mg \kg jo me shumë se
- Zink 20
 - Kallaj 250
 - Plumb 0.4
 - Baker 30
 - Arsenik 0.4

Ngarkesa mikrobike. Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e Shëndetsisë.

Në salcën e domates nuk lejohen përmbajtje e lëndëve të huaja dhe përdoruesi i ngjuresve artificial.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi:

Ambalazhohet në kuti teneqeje të llakuara me masë..... 0.5 –1kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa e cila duhet të përmbajë të dhënat e mëposhtme:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emërtimi i produktit masa bruto, neto.

- Përmbajtja e produktit e menyra e perdorimit
- Afati i garancisë (data e prodhimit dhe data e skadimit)

Salca ruhet në mjedise të thata, të pastra, të ajrosura, temperaturë deri në 28⁰C, lagështirë deri në 75 % i mbrojtur nga rrezet e diellit.

Transportimi bëhet nga mjete të mbuluara, të pastra, të destinuara për transport të artikujve ushqimorë.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënime të detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.
- Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.

Specifikime teknike për artikullin

“BISKOTA”

Biskota: Të jenë cilësore, me shije të mirë, pa shenja myku ose prishje, të jenë sipas standardeve shtetërore, të ambalazhuara, me datë skadence mbi një vit nga data e furnizimit.

Specifikime teknike për artikullin

“ÇOKOLLATE”

Artikulli çokollatë të jetë një produkt industrial, të ketë për bazë kakaon, cilësore, me shije të mirë, pa shenja myku ose prishje, sipas standardeve shtetërore, e ambalazhuar, me datë skadence mbi një vit nga data e furnizimit.

Specifikime teknike për artikullin

“ÇAJ MALI”

Lloji: Çaj mali.

Era dhe Shija: Erë dhe shije normale karakteristike e çajit. **Cilësia:** Të jetë cilësia e parë, e pastër nga barishtet dhe papastërtitë, pa lagështirë, me ngrën karakteristike të tij të gjelbër të lehtë.

Ambalazhimi: Të jetë i ambalazhuar

Specifikime teknike për Mish, Prodhime Mishi, Vezë.

Për produkte mishi e të përpunuara operatorët ekonomik duhet të operojnë duke plotësuar standardet në fuqi për sigurinë ushqimore, kushtet që duhet të plotësojnë ushqimet me origjinë shtazore të cilat përcaktohen dhe sipas Dokumentit të Agjencisë së Prokurimit Publik dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit i datës 19.11.2018 “Rekomandim mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore” dhe shtojcës 1, bashkëlidhur këtij dokumenti.

Specifikime teknike për artikullin

“MISH VIÇI I FRESKET”

Bazuar në STASH 1441\87

Lloji: Mish viçi i freskët cilësia e parë

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme: Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë të thatë. Sipërfaqja e mishit pas prerjes është e lagur dhe e ndritshme, lëngu del me veshtiërsi dhe është i tejkuqshëm. Tendinat janë të shndritshme elastike dhe të forta.

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, ngjyra e dhjamt është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.

Era : E këndshme, karakteristike e llojit.

Ngjyra është rozë e verdhë.

Në prerje është e ndritshme.

Lengu i mishit pas zierjes : I tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyrë.

Treguesit kimiko mikrobik :

1. Azot i tretshëm, në mg, Amoniak (NH₃) për 100 gr produkt jo me shumë se.....20.

2. Aciditeti i shprehur në pH 5.2 deri në 6.4.

3. Reaksioni për hidrogjenin sulfuror negativ.

4. Ngarkesa mikrobike brenda normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Treguesit kimik e mikrobik analizohen vetëm në ato raste kur dyshohet për ndryshimet që ka pësuar mishi.

Ambalazhimi dhe marketimi;

Çdo parti/karkasë mishi shoqërohet me certifikatë veterinarë, e cila garanton sigurinë e produktit “mish” dhe më 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.

Vula e raportit veterinar të jetë e lexueshme mirë dhe çdo pjesë e karkasës (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet të jetë e vulosur me vulën e kontrollit veterinar.

Transporti i mishit brenda rrethit bëhet me mjete të mbyllura të pastra e të dezinfektuara posaçërisht për mishin me aparat matës temperature (taograf).

Transportimi jashtë rrethit të bëhet me autofrigorifer.

Specifikime teknike për artikullin

“KONSERVA ME MISH VIÇI”

Bazuar në STAZH.....	1544-87zv me 1544-79,3211-83
ZV	4003 –85
Grupi	J-13
KDU	664.93

Ky standard përcakton kërkesat kryesore me mish viçi të përgatitura me lëngun e vet, të ambalazuara me kuti metalike (llamarine) të mbyllura hermetikisht dhe të sterilizuara.

Si lëndë e parë për prodhimin e konservave me mish viçi cilësia e parë.

Në të gjitha rastet mishi i freskët i therur të pajiset me çertifikatën e kontrollit veterinar.

Mishi për prodhimin e konservës përdoret në gjëndje të freskët (i ftohur) ose i çngjirë nga mishi i ruajtur në gjëndje të ngjirë.

Më parë mishi seleksionohet nga të gjitha indet me vlerë të pakët.

Lëndët ndihmëse.

- ❖ Kripë gjelle e pastër
- ❖ Piper i zi kokërr
- ❖ Fletë dafine e dizifektuar dhe e tharë
- ❖ Kutitë llamarine

Nr	Emertimi	Treguesit
1	Shija dhe era	Karakteristikë e mishit të viçit
2	Pamja e jashtme e kutise	E mbyllur, pa fryrje dhe deformime mekanike, pa njolla oksidimi, pa dëmtime së shtresës së llakut ,lejohen njolla ngjyre
3	Sasia e mishit ndaj masës së konservës në % jo më pak se	72
4	Yndyrna në % jo me pak se	13
5	Kripë në %	1-2
6	Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda mg\kg jo më shumë se : Kallaj, bakri, zinku, plumbi, arseniku	200, 10, 70, 2, 1
7	Ngarkesa mikrobike	Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e shëndetësisë.
8	Konsistenca e mishit	Normalisht të jete elastike dhe të ruaj strukturën morfologjike të indit. Ngjyra e lëngut kafe e celur ne krem.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi:

- Ambalazhohet në kuti teneqeje të kallaisura dhe të llakuara masa e kutise 100 - 500gr produkt.
- Mbi çdo kuti vendoset etiketa me mbishkrimin ;
- Emërtimi i prodhuesit.

- Lloji i konservës(konservë me mish vici)
- Data e prodhimit, masa neto

Në çdo kuti vendosen etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emërtimi i produktit masa bruto, neto.
- Përmbajtja e produktit e menyra e përdorimit
- Data e prodhimit,
- Afati i garancisë (Data e jetëgjatësisë minimale)

Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

1. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
2. N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
3. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
4. N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
5. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.
6. Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.

Specifikime teknike për artikullin

"KONSERVA SARDELE ME VAJ ULLIRI"

Bazuar në STAZH.....1517\87

Lloji: Konservë me vaj ulliri

Era dhe shija : E këndshme ,specifike për sardelen e konservuar pa shije dhe erë të huaj.

Konsistenca e mishit: Të jetë kompakt, i thyeshëm jo i qullët kur nxirret me kujdes nga kutia nuk themohet.

Madhësia: Sardellet të jenë të plota, lejohen diferenca në gjatësi jo me shumë se..... 1.5 cm
Gjatësia e sardeleve të jetë jo më pak se7 cm.

Qartësia e vajit dhe paraqitja e sardeleve në kuti: Vaji pas dekantimit të jetë i kthejllët.

Sardellet të jenë të plota të prera drejt pa njolla gjaku dhe zorre.

Copa bishti dhe koka peshku nuk lejohen.

Pamja e jashtme e peshkut të jetë e rregullt.

Lejohen plasaritje të lekures së peshkut deri në 20% të sipërfaqes së dukshme me hapjen e kutisë.

Pamja e brendshme e kutisë : Lejohen njolla blu-violete.

Raporti i masës në %..... sardele me vaj 80 me 20 ±5% .

Lende të huaja e pjese lundruese të bishtitnuk lejohen.

Përmbajtja e kripës së gjellës në raport me masën neto..... 1 – 2 %

Përmbajtja e kripave të metaleve ne mg\kg konserv jo më shumë se:

- Kallaj 250
- Plumbi 2
- Bakri 5

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi:

- Ambalazhohet në kuti metalike të llakuara të mbyllura hermetikisht me mase 100 – 200 gr.

Mbi ambalazh vendoset etiketa me të dhenat e meposhtme:

- Ndërmarrja (firma) prodhuese
- Emërtimi i produktit masa bruto, neto.
- Përmbajtja e produktit e menyra e përdorimit
- Afati i garancisë data e prodhimit, data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)
- Kutitë e tubetat vendosen në arka kartoni .Mbi arkë vendoset:
- Emërtimi i prodhuesit
- Lloji i prodhimit
- Numri i kutive
- Datën e prodhimit, data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)

Ruajtja e transportimi

Sardele me vaj ulliri ruhet në mjedise të thata, të pastra, të ajrosura, temperaturtë deri ne 4 - 14 °C.

Transportimi bëhet nga mjete të mbuluara, të pastra ,të destinuara për transport të artikujve ushqimorë.

Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

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

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

❖ Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

❖ N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

❖ Në rastin kur etiketa është zëvendësuar , apo plotësuar me nje tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

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

Specifikime teknike për artikullin

“SALLAM (SALÇIÇE)”

Me përberje mish lope, vici ose pule ,i paketuar në pako treshe celefone, nga 250 gr secila i freskët dhe i pajisur me certifikatën sanitare, të mos përmbajë shumë yndyre dhe furnizimi të bëhet me mjete frigoriferike. Mishi te jete ngjyrë rozë dhe të ketë erë te këndshme.

Malli të jetë i shoqëruar me certifikate cilësie me të gjithë parametrat.

Specifikime teknike për artikullin

“VEZE PULE”

Bazuar në STASH..... 1515-85

Lloji.Vezë pule

Kërkesat Cilësore

1. Pamja e jashtme. E paster dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.

2. Dhoma e ajrit (lartesia), mm, jo me shume se..... 9

3. E bardha e vezes. E dendur e kulluar dhe e paster pa njolla gjaku (të kontrolluar ne ovoskop).

4. E verdha e vezës .Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e levizshme .Lejohet devijim i vogel nga pozicioni qendror.

5-Era. Pa erë prishje dhe erë tjeter të huaj.

6-Masa. Në gr, jo më pak se..... 40.

Ambalazhimi

1. Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë kartona fole
2. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohen .

Emri i ndermarrjes prodhuese,
Sasia,
Data e prodhimit.

Specifikime teknike për artikullin

“FILETO PULE”

- **Pamja e jashtme:** Me ngjyre rozë e çelur që anon në të bardhë karakteristika e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami cilësi e parë.

- **Ndarja anatomike;** Mishi i pulës do të përbëhet vetem nga pjese të kraharorit të pulës; Fileto të jetë e shoqëruar me fletë analize përkatëse,

- **Paketimi:** Të jetë me kuti ku të jetë shënuar pesha dhe Data e prodhimit.data e skadences Emri i ndermarrjes prodhuese sasia.

- **Treguesit kimik ;** Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar

- **Era :** E këndshme, karakteristike e llojit.

- **Transporti i filetos** brenda rrethit behet me mjete të mbyllura të pastra e të dezinfektuara posaçërisht për fileton me aparat matës temperature (taograf).

- Transportimi jashtë rrethit të bëhet me autofrigorifer.

Specifikime teknike për Zarzavate (Perime) dhe Fruta

Produktet ushqimore fruta e perime të papërpunuara shoqërohen me fletë analiza për çdo sasi malli të lëvruar.

Zarzavatet të jenë sipas stinës duke përfshirë të gjitha llojet si: Domate, qepë, specia, patëllxhana, karrota, presh, lakër, bizele, bamje, etj.

Specifikime teknike për artikullin

“BIZELE”

Bazuar në STASH.....1713-88

Lloji. Bizele për treg cilësia e parë

Kerkesat cilësore të bizeles kokërr

- 1. Pamja e jashtme.**Të njoma, të freskëta, të pastra e të paçara, me ngjyre të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhesi normale të kultivarit.
2. Pa dëmtime mekanike , njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

Kërkesat cilësore të bizeles bishtajore

- 1. Pamja e jashtme .**Të freskëta, të njoma, të pastra, të pathyera, me ngjyrë e madhësi të kultivarit.
- 2. Kokrrat në bishtajë.**Me madhësi normale të kultivarit, të zhvilluara mire në fazën qumështore, me ngjyrë jeshile të hapur, me lëkure të hollë, të njomë e të embel, pa shenja drunjëzimi.

3- Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje.

Lejohen të vrara5%.

Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza me ndezje e kalbje .

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin.....1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik perkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet

- Emërtimi i prodhuesit
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

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

Specifikime teknike për artikullin

“PRESH”

Bazuar në STASH 1759-88

Lloji. Presh për treg cilësia e parë

KERKESAT CILESORE

Pamja e jashtme. I freskët i pastër i njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyskur dhe i larë me ujë të pijshëm .

- Diametri në pjesën me të trashë, cm.mbi 2.5-3.5
- Gjatësia e kërcellit në cm..... . 25-45
- Gjatësia e gjethit nga rozeta, cm,.....jo me shumë se 20
- Sistemi rrenjor, cm,jo me shumë se 1.
- Dëmtime e sëmundjenuk lejohen

Ambalazhimi dhe etiketimi. Bazuar në standardin.....1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik të perkatës në fuqi.

Perimet gjethore të standardizuara në tufa dhe lidhen si me poshtë .

Preshi lidhet në tufa në dy vende dhe këto vendosen në arka tip.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

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

Specifikime teknike për artikullin

“DOMATE”

Bazuar në STASH..... 1726-88

Lloji. Domate për treg cilësia e parë

KËRKESAT CILËSORE

Pamja e jashtme. Të freskëta, me formë tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pakalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga semundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.

Pjekuria dhe ngjyra . Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe,lehtësisht roze dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjeka, të zbutura e të vyshkura.

Dëmtime e sëmundje.....nuk lejohen.

Të plasura e të vrara lehtësisht. Për llojet e mesme dhe të vona lejohen deri ne 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara

Madhësia e kokrës (diametri më i madh gjerësor),cm, jo me pak se

Për të hershmet5
 Per të mesmet dhe të vonat 7
 Për të mesmet e të vonat kumbullore..... (gjatesia 5)
Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin1799\88
 Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik të perkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

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

Specifikime teknike për artikullin

“PATELLXHANE”

Bazuar në STASH..... 1730/88

Lloji. Patëllxhan për treg cilësia e parë

Kërkesat cilësore

Pamja e jashtme. Karakteristikë e kultivarit. Të freskëta, të pastra, me sipërfaqe të lemuar me ngjyrë të zezë manushaqe me pjekuri normale me fletë jeshile me nuanca të dobëta manushaqe, të pa vyshkura .

Dëmtime të ndryshme e sëmundje.....nuk lejohen
 të kalbura, të mykura, të ngrira..... .nuk lejohen

Madhesia ne cm.

- a) diametri jo me shume se
 - ❖ Per të gjatat..... 5
 - ❖ Per të rrumbullaktat..... 12
- b) Gjatesia e bishtit në cm jo më shumë se..... 4

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin..... 1799\88

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

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilesia
- Masa bruto dhe neto

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

Specifikime teknike për artikullin

“TRANGULLI”(KASTRAVECI)

Bazuar në STASH..... 1754\88

Lloji :Trangull për treg cilësia e parë.

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: Të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit , me perkulje të lehtë .

Përbërja e brendshme e tulit: Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat e pa zhvilluara e pa kore të fortë.

Madhësitë:

- Gjerësia në cm (diametrik më i madh).....deri 5
- Gjatësia në cm.....nuk kërkohet

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lekure) në%, të prekura nga insektet të kalbura..... nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin.....1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik perkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

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.

Specifikime teknike për artikullin

“SPECA ”

Bazuar në STASH1756\88

Lloji : Spec për treg cilësia e parë

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskta, të pastra dhe me pjekuri teknike

Dëmtime ne % (të shtypura, të gërvishtura) jo me shume se 3

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

Gjatësia,cm

- Për të gjatat.....mbi, 10
- Për të rrumbullaktat.....mbi, 7

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin.....1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilesia
- Masa bruto dhe neto

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

Specifikime teknike për artikullin

“LAKER”

Bazuar në STASH.....1758-88

Lloji Lakër për treg cilësia e parë

Kërkesat cilësore

Pamja e jashtme: Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë ne prekje.

Lejohen lakra të pangjeshuraderi 5% të parties

Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.:Të jenë të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbëra, të lidhura me koçanin i cili të jetëderi në 3cm.

Dëmtime të ndryshme mekanike, me sëmundje.....nuk lejohen.

Lejohen deri ne 5% e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma.

Pesha e kokrrës :

- Per lakrën e hershme, jo me pak se..... 1 kg .
- Per lakren me pjekje të mesme e të vona ,jo me pak se 1.5 kg.
- Per lakren tip “Drinishti” hibride etj ,.....jo me pak se 0.8 kg.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin..... 1799\88

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

Çdo parti perimesh shoqërohet me etikete ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilesia
- Masa bruto dhe neto

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

Specifikime teknike për artikullin

“QEPE”

Bazuar në STASH 1755\88

Lloji: Qepë e njomë dhe e thatë cilësia e parë

Kërkesat cilësore :

Qepa e njome:

Pamja e jashtme: të njoma, të freskta, të pastra , të lara me uje të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të pa çara, të pavyshkura dhe pa karabush.

Lejohet një karabush në tufë i pakëputur dhe jo me i gjatë se5 cm.

Diametri i kercellit në cm : mbi 1.5

Gjatesia e tufës në cm: pa kufizim në gjatësi dhe me bishta të paprerë.

Sistemi rrenjor në cm..... deri ne 1

Demtime mekanike ne %nuk lejohen

Gjethë të verdha e të lagura ,karabush të mëdhenj , të gjate e të kalbur..... .nuk lejohen

QEPE E THATE

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote, me cipë e bisht të thatë, të shendosha e të plota. Me ngjyre e forme tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit..... deri ne 7 cm.

Diametri ne cm (madhësia e kokrres)

- për ovalet4-8
- për llojet e tjera.....5-10

Dëmtime mekanike (cifla, bishta, sëmundje),

- Me dëmtime të lehta lejohen jo më shumë se1 % e parties
- Lënde të huaja (cifla, bishta) lejohen jo më shumë se.....1 %).
- Me sëmundjenuk lejohen.

Të ngrira, Të kalbura e të mykura..... nuk lejohen.

Lejohet furnizimi me qepë të thata të thurura në vargje me gjatësi të ndryshme. Pesha e materialit që përdoret për thurje në vargje të mos kalojë 6 % të masës së përgjithshme.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin..... 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi.

Patatja dhe qepa e thatë ambalazhohen edhe në thasë.

Perimet gjethore të standardizuara në tufa dhe lidhen si më poshtë.

Qepa e njomë dhe preshi lidhet në tufa në dy vend dhe këto vendosen në arka tip.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilesia
- Masa bruto dhe neto

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

Specifikime teknike për artikullin

“HUDHRA”

Pamja e jashtme:

Me pjekuri të plotë.

Me cipë e bisht të thatë, të shendosha e të plota. Me ngjyrë e forme tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 4 cm.

Të lidhura në varg ose me rrjeta deri në 250 gr.

Dëmtime mekanike cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo me shume se 1 % e partisë me dëmtime të lehta dhe 1 % lende të huaja (cifla, bishta). Me sëmundje nuk lejohen.

Të ngrira ,të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

bazuar ne standartin 1799\88

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

Specifikime teknike për artikullin

“KARROTA”

Lloji :Karrota për treg cilësia e parë.

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme:

Të freskët me ngjyrë e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehtë .

Ambalazhimi dhe etiketimi

Bazuar në standardin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilësia .

Masa bruto dhe neto.

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

Specifikime teknike për artikullin

“PATATE”

Bazuar në STASH 1729/88

Lloji: Patate verore e dimërore

Kërkesat cilësore :

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

Pjekuria: Kokrra të pjekura.

Madhësia e kokrrës (diametrik më i madh) në cm mbi

- ❖ për të rumbullaktat dimerore,5;verore, 4
- ❖ për vezaket dimërore dhe verore..... 4
- ❖ për të zgjaturat3.5

Lejohen: lehtësisht të gjelbra në % jo më shumë se

-3 për dimëroret ;1 për veroret
 - b) të mbira ne % jo me shumë se 1 per dimëroret dhe .nuk lejohen për veroret
 - c) lehtësisht të vyshkura në % jo më shumë se 3 per dimërorët dhe. 2 për verorët
 - d) të çara , të prera e të plasura nga goditjet ne %nuk lejohen
 - e) të kalbura nga lagështira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues.nuk lejohen.
 - f) zgjebe me plage deri ne 1/5 e sipërfaqes se kokrres ne % jo me shume se..... 1.
 - g) njolla bojë hiri e ndryshkur deri në1/5 e sipërfaqes së kokrrës nuk lejohen
 - h) dëmtime nga krimbi në % jo me shume se.....1
- Dëmtime nga dosëza..... nuk lejohen.

Bazuar në STASH..... 1789\88

Kokrra të pjekura për patatet verore lejohen..... me lëkurë qe hiqen.

Per patatet dimerorenuk lejohet qe lekura të ndahet nga tuli.

Të pastra ne sipërfaqe me forme, ngjyre e sytha tipik të kultivarit.

Nuk lejohen..... kokra me ngjyre jeshile, të vyshkura, të mbira, të çara , të plasaritura ne sipërfaqe dhe të prekura ne pjesen e tulit

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi.

Patatja ambalazhohet edhe në thasë

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

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

Specifikime teknike për artikullin

“BAMJE”

Bazuar në STASH..... 1491 –88

30. Lloji. Bamje per treg cilësia e parë

31. Kërkesat cilësore

1. Pamja e jashtme . Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që duken lehtë , me formë të drejtë, lehtësisht të deformuara .Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjzuar e pa fije .

2. Gjatësia në cm

- Bamje frutshkurtër deri..... 6
- Bamje frutgjate deri 8

3.Dëmtime të ndryshme (mekanike, semundje nga kimikatet) .

Lejohen deri në.....5% të partisë me vyshkje të lehtë me semundje e dëmtues nuk lejohen

4. Ngjyra . Tipike për kultivarin. Lejohen deri në15% të masës me ngjyrë tjetër, me përjashtim të ngjyrës së zezë.

5. Ndertimi i frutit. Fruta të butë me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohen me fruta të tejppjekura.....deri 2% të masës.

Ambalazhmi dhe etiketimi bazuar në standadin.....1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik perkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

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

Specifikime teknike për artikullin

“BARBUNJE”

Bazuar në STASH1760-88

Lloji. Barbunjë për treg cilësia e parë

Treguesit cilësore

Pamja e jashtme dhe ngjyra. Të jenë të njoma, të freskëta, pa fijëzime, me ngjyrë tipike për kultivarin. Kokrrat në pjekuri teknike. Lejohen ndotje nga shirat deri në 3% të partisë. Nuk lejohen të vyshkura.

Kokrra të ndezura, të shtypura e të mykura.nuk lejohen
Dëmtime mekanike. Lejohen me dëmtime të lehta (të cara ose të thyera)deri ne 3% e partisë së mallit.

- **Njolla ndryshku,** në % jo më shumë se.....nuk lejohen
- **Nga semundjet** e solucionet kimikenuk lejohen

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin.....1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standardit ose kushtit teknik perkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto

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

Specifikime teknike për artikullin

“SPINAQ”

Kërkohet cilësi e parë, i freskët , i njomë, i pastër me ngjyrë jeshile të errët, i pa vyshkur dhe i larë me ujë të pastër, i lidhur në dengje të vogla deri në një kg.

- Me rrënjë te prera.
- Gjatësia e kercellit të mos jetë me shumë se 5 cm.
- Të mos ketë prani te barërave të tjera.
- Gjethet të jenë te plota me gjerësi deri në 10 cm dhe gjatësi e gjethes deri në 20 cm.
- Gjethet të jenë pa njolla të ngjyrës së ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, të freskëta dhe të pavyshkuara.

Frutat të jenë sipas stinës duke përfshirë të gjitha llojet si: portokalle, molle, dardha, rrush, banane etj.

Specifikime teknike për artikullin

“PORTOKALLE”

Bazuar ne STASH.....722\88

Lloji: Portokalle për treg cilësia e parë.

Kërkesat cilësore :

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.

Madhesia e kokrrës (diametri më i madh) në mm jo më pak se70.
Dëmtime mekanikenuk lejohen
Të prekura nga sëmundjet dhe insektet..... nuk lejohen
Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara..... nuk lejohen
Lënde të huaja..... nuk lejohen
Gërvishtje në sipërfaqe por pa prekur tulinnuk lejohen
Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.....nuk lejohen
Të prekura nga oleooza..... lejohen 2-3 njolla për kokërr

Përmbajtja e pesdiciteteve të jetë sipas normve të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushura me fruta vendosen në arka në menyrë të tillë, që të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa neto e bruto

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

Specifikime teknike për artikullin

“MOLLA”

Bazuar në STASH1752\88

Lloji: Mollë për treg cilësia e parë.

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: (Pjekuria, era dhe shija): të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha e me bisht, me formë, ngjyre e shije të kultivarit, pa deformime me 3 pjekuri teknike të njëjtë. pa erë e shije të huaj.

Madhësia e kokrrës (Prerë gjerazi, në diametrin më të madh).

- Kultivarët me kokërr të zgjatur jo më pak se70 mm
- Kultivarët me kokërr të rrumbullakët jo me pak se.....80 mm
- Kultivarët me kokërr të vogël jo me pak se60 mm

Dëmtime mekanike nuk lejohen

Të prekura nga sëmundjet dhe insektet..... nuk lejohen

Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbëzimi), lëndë të huaja nuk lejohen
 Nga krimbi (pa galeri në brendësi)nuk lejohen
 Nga fuzikladi (kroma e pikalorja).....nuk lejohen
 Të gjitha dëmtimet e sipërme.....nuk lejohen
 Njolla të shkaktuara nga dielli në lekurënuk lejohen
 Gunga (kallo) njolla në lekurënuk lejohen
 Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës.....nuk lejohen
 Përmbajtja e pesdicideve të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo llojë fruti dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushen me fruta vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet:

- Prodhuesi
- Lloji i prodhimit
- Cilësia
- Masa neto e bruto

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

Specifikime teknike për artikullin

“MANDARINA”

Lloji: Mandarina per treg cilesia e pare.

Kërkesat cilësore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 % .Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lëndë të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të siperfaqes se tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 - 3 njolla per kokerr. Përmbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetësisë. Ambalazhimi dhe etiketimi:

22

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave. Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet: Firma prodhuese. Lloji i prodhimit. Cilesia. Masa neto e bruto. Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin “BANANE”

Kërkohe cilësi e parë , të freskëta , me zhvillim normal , në tufë , me pjekuri teknike të plotë.

- Ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Madhësia e kokrrës të jete mesatare.
- Dëmtime mekanike nuk lejohen.
- Njolla të kafta që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.
- Gervishtje të lekurës nuk lejohen.
- Zbutje të lekurës nuk lejohen.

Amballazhimi të jetë në kuti kartoni standarde tipike për tregëtimin e bananes. Malli të jetë i shoqëruar me etiketën e cilësisë.

Specifikime teknike për Qumësht e Produkte Qumështi

Për qumështin dhe produkte të tij operatorët ekonomik duhet të operojnë duke plotësuar standardet në fuqi për sigurinë ushqimore, kushtet që duhet të plotësojnë ushqimet me origjinë shtazore dhe jo shtazore të cilat përcaktohen dhe sipas Dokumentit të Agjencisë së Prokurimit Publik dhe Autoritetit Kombëtar të Ushqimit i datës 19.11.2018 “Rekomandim mbi hartimin e kritereve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore” dhe shtojcës 1, bashkëlidhur këtij rekomandimi.

Specifikime teknike për artikullin

”QUMËSHT PËR KONSUM, I FRESKËT”

Kërkesat cilësore:

- Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.
- Gjatë përpunimit dhe tregëtimit të zbatohen rregullat higjieno sanitare e veterinare në fuqi.
- Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.
- Të plotësojë treguesit organo-lepitkë dhe ato fiziko-kimike.
- Pamja e jashtme:
 - Të jetë lëng homogjen, pa lëndë të huaja që notojnë apo precipitojnë.
 - Ngjyra e bardhë e njëllojtë, nuancë e lehtë e verdhë .
- Shija dhe era të këndshme, lehtësisht e ëmbël, shije e lehtë zierjeje, pa shije ose erëra të huaja.

Treguesit fiziko-kimike:

Dendësia në 20 gradë celsius- jo më pak se 1.029 gram/ml.

-Yndyra jo më shumë se 2 %.

-Aciditeti në gradë Tjone.: jo më shumë se 20 (periudha 1 Tetor-31 Mars) jo më shumë se 21 (Prill -30 Tetor).

-Lëndë të thata (pa yndyra) jo më pak se 8.5 %.

-Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidgezes) duhet negative.

-Pastërtia pa mbetje me site mëndafshi apo merle pambuku dyfishe.

-Ambalazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, në kuti Tetra-Pack, me peshe një litër ku të jenë vendosur:

- Marketimi: Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit .
- Data e skadimit.
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

-Ngarkesa mikrobike sipas normave të përcaktuara nga Ministria e Shëndetësisë.

-Rruajtja e transportimi në temperaturë 2 deri në 8 gradë celsius.

Specifikime teknike për artikullin

“QUMËSHT I KONDENSUAR ME SHEQER”

Bazuar në STAZH.....	1461-87
ZV	4003 –85
Grupi	J-17
KDU	631 .142 \145

Lloji: Qumësht i kondensuar me sheqer.

Pamja e jashtme: Në formën e kremit, në gojë tretet plotësisht, në fund të kutisë nuk lejohet fundërrinë.

Ngjyra: E verdhë në krem, e njëjtë në të gjithë masën.

Era dhe shija: Karakteristikë e qumështit të kondensuar, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lagështira jo më shumë se	27 %
2-Lëndë të thatë(mpa yndyrë e sheqer) jo më pak se.....	21 %
3-Sheqer jo më pak se	43 %
4-Kripa minerale në jo me shumë se.....	2%
5-Aciditeti i shprehur në gradë Trojner jo më shumë se	2
6-Madhësia e kristaleve të lagtozës në milimikron jo më shumë se.....	12
Përmbajtja e metaleve të rënda në mg \kg jo më shumë se	3
• Zink 20	
• Kallaj 100	
• Plumb 0.5	

Ngarkesa mikrobike. Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e Shëndetësisë.

Mikroflora e përgjithshme 000\gr, produkt jo më shumë se.....100.

Enteria coli, nuk lejohet.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi:

Ambalazhohet në kuti teneqeje të llastuara dhe tubeta alumini

Çdo kuti teneqeje përmban 300 gr + 1000g ± 2 % produkt

Në çdo kuti vendosen etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emërtimi i produktit masa bruto, neto.
- Përmbajtja e produktit e mënyra e përdorimit
- Data e prodhimit.
- Afati i garancisë
- Data e skadimit, (Data e jetëgjatësisë minimale)

Kutitë e tubetat vendosen në arka kartoni

Mbi arkë vendoset:

- Emërtimi i prodhuesit
- Lloji i prodhimit
- Numri i kutive
- Data e prodhimit, (Data e jetëgjatësisë minimale)
- Data e skadimit.
- Ruajtja e transportimi

Qumështi i kondensuar ruhet në mjedise të thata, të pastra, të ajrosura, temperaturë deri në 15 °C, lagështirë deri në 75 % i mbrojtur nga rrezet e diellit.

Transportimi bëhet nga mjete të mbuluara, të pastra, të destinuara për transport të artikujve ushqimorë.

Qumështi i kondensuar i ambalazhuar në kuti teneqeje dhe tubeta alumini garantohej nga prodhuesi deri në një vit nga data e prodhimit.

Ambalazhimi të jetë me kuti teneqeje.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

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

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës origjinale.

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

Specifikime teknike për artikullin

“DJATHË”

Bazuar në STAZH.....1410 \87

Lloji: Djathë fete cilësia e parë

Ngjyra: E bardhë

Forma: Prizëm, trekëndësh me një faqe anësore cilindrike.

Masa e formës në g, 2-3 kg.

Era dhe shija: E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj .

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 jo e fortë dhe pa dallim shtresash.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lagështira në % , jo më shumë se

- Për periudhën1.05- 30.09, jo më shumë se 52 %
- Për periudhën..... 1.10.- 30.04, jo më shumë se 56 %

2- Lëndët e thata jo më pak se

- Për periudhën..... 1.05- 30.09, jo më pak se 48 %
- Për periudhën1.10.- 30.04, jo më pak se 44 %

3-Yndyra në lëndët e thata,jo me pak se 50 %

4-Kripë deri $4 \pm 1\%$

5-Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: Në voza plastike me vëllim 50 l.

Djathi në vozë 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
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)
- 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.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër, shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjinale dhe raporte analize të laboratorit.

Ruajtja dhe transportimi: Djathërat e butë ruhen në frigorifer në temperaturë 3-5 °C, dhe lagështi 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 lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.

Specifikime teknike për artikullin

“GJALPË I FRESKËT”

Bazuar në STAZH.....1445\87

Lloji: Gjalpë i freskët dhe me kripë cilësia e parë

Pamja: E njëtrajtshme pa shtresa në prerje me sipërfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli .

Ngjyra :

- Gjalpi i freskët ngjyra, krem deri në të verdhë të çelur.
- Gjalpi i kripur ngjyra e bardhe deri në të verdhë, karakteristikë e kremit nga e cila prodhohet e njëjlojtë në të gjithë masën.
-

Konsistenca në temperaturën 10 – 12 °C, gjysmë e fortë.

Era dhe shija :

- Gjalpi i freskët, e këndshme karakteristikë e gjalpës të freskët, pa erë dhe shije të huaj.
- Gjalpi i kripur, era e këndshme, karakteristikë e gjalpës, lehtësisht e kripur, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

1. Lagështira në % ,jo më shumë se.....17 %
2. Lëndët e thatë pa yndyrë në %, jo më shumë se 2 %.
3. Yndyra në %, jo më pak se 81 %, gjalpi i freskët dhe 79 % gjalpi i kripur.
4. Kripë në % jo më shumë se 2 % gjalpi i kripur

5. Aciditeti i shprehur në g Ketshtofer jo më shumë se 3 % gjalpi i freskët dhe..... 5 gjalpi i kripur.
6. Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: Gjalpi i freskët dhe i kripur ambalazhohet në kuti kartoni të valëzuar me masë 1- 5 kg, të veshur nga brenda me letër pergamen.

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

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Peshë neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)
- 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.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës origjinale.
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raport analize të laboratorit.

Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4 °C,

Transportimi i gjalpit nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike. Ndërsa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.

Bazuar në STASH 1491 –88

Specifikime teknike për artikullin

“UJI I PISHËM”

Amballazhimi: Uji Te jete i ambalazhuar ne bidona 1 litër dhe 1.5 Litër, Uji te jete i paster mikrobiologjikisht. Me etikete ku te shenohen te gjithë perberesit kimike e kimiko-fizike qe duhet te permbaje.

Marketimi: Emertimi i prodhuesit Emertimi i produktit Pesha neto Data e prodhimit Data e skadimit
Kushtet e veçanta te ruajtjes. Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

Technical Specifications for Colonial Foods

Technical Specifications for the article

"SUGAR"

Based on STAZH.....1413/87

Type: Sugar

1. Appearance: Powder composed of fine and uniform crystals. No condensed sugar or foreign matter. Be dry cast on the touch and do not stick.

Color: White and shiny.

Smell and taste: Sweet taste. No foreign taste and smell and when it is crystal even when dissolved in clean water.

Solubility: Dissolves completely in water. The solution is translucent and colorless.

Physicochemical indicators:

1. Humidity in% not more than not more than 16 0.16 (for storage effects)
2. Pure sugar calculated in absolutely dry matter at% not less than 99.6.
3. Reducing substance (invert sugar) in% not more than 0.1.
4. Ash in% not more than 0.07.
5. Iron mixture with size up to 0.3 mm, mg / 1kg not more than 3.
6. Color by volume units (calculated in absolutely dry matter) in% not more than 1.

Marking:

- Name of the manufacturer.
- Product name.
- Net weight or volume of the product.
- Date of manufacture.
- Expiration date (Minimum life expectancy date).
- Special storage conditions.
- Recommendations for use, if these significantly affect the shelf life of the quality or the values of the food product. These data should be given on the packaging or on the label.

Packaging:

To be done in clean, dry polyethylene bags, sewn in the mouth weighing 25-50 kg. The label of the packaged product must be fixed in such a way that it does not detach from the packaging.

- Mandatory marketing notes must be clear, clearly visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.
- If it is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily legible and not masked by the packaging.
- The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.
- If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the mandatory information in the Albanian language must be used.
- In case the label has been replaced, or supplemented with another, the mandatory notes should be point by point as of the original label.
- The goods must be accompanied by a certificate of origin and laboratory analysis reports. Specifikime teknike për artikullin

“BEAN”

Based on STAZH.....1723/87

Type: Dried white beans

Appearance: Healthy grains, clean in shape and size by type.

Colour: White

Smell and taste: Characteristic of white beans, bitter, odorless mold and other foreign odors. After cooking there is a pleasant smell.

Physicochemical indicators:

1. Humidity in% not more 15 (for storage effects)
2. Foreign subjects not more than 0.8
3. Broken grains in% not more than 13
5. Normally undeveloped and wrinkled yolks in% not more than 1
- 6-Grain mixture in% not more than 2.2
- 7-Minerals are not allowed
- 8-Barn damage, insect damage are not allowed

Packaging: To be done in clean, dry polyethylene bags, sewn in the mouth weighing 25-50 kg.

Marking:

- Manufacturer's name
- Product name
- Net weight or volume of the product
- date of manufacture
- Expiration date (Minimum life expectancy date)

- Special storage conditions
- Recommendations for use, if these significantly affect the shelf life of the quality or the values of the food product, these data should be given on the packaging or on the label.

Packaging:

- The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging.
- Mandatory marketing records must be clear, clearly visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.
- N.q.se is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily legible and not masked by the packaging.
- The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.
- If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the mandatory information in the Albanian language must be used.
- In case the label has been replaced, or supplemented with another one the mandatory notes should be point by point as of the original label.
- The goods must be accompanied by a certificate of origin and laboratory analysis reports.

Technical specifications for the article

"PASTA"

Base on STAZH.....1170/87

Type: Simple Spaghetti Pasta

Color: White with yellow tinge. In fractures appear glassy in not less than half of the surface of the section.

Smell and taste: Good, characteristic of pasta, without bitter sour taste and without other foreign smell.

After cooking it smells nice.

Physicochemical indicators:

1. Humidity in% not more 13 (for storage effects).
2. Acidity in%, sulfuric acid not more than 0.16.
3. Increase the volume after cooking not less than twice.
4. Insects and other pests are not allowed.

Packaging: To be made on clean wrapping paper or polyethylene weighing 1kg.

Permissible avoidance in each package $\pm 2\%$.

Marking:

- Manufacturer's name
- Product name
- Net weight or volume of the product

- date of manufacture
- Expiration date (Minimum life expectancy date)
- Special storage conditions
- Recommendations for use, if these significantly affect the shelf life of the quality or the values of the food product, these data should be given on the packaging or on the label.

Packaging:

- The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging.
- Mandatory marketing records must be clear, clearly visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.
- N.q.se is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily legible and not masked by the packaging.
- The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.
- If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the mandatory information in the Albanian language must be used.
- In case the label has been replaced, or supplemented with another one the mandatory notes should be point by point as of the original label.
- The goods must be accompanied by a certificate of origin and laboratory analysis reports.

Technical specifications for the article

“ RICE”

Based on STAZH.....	1738-87
ZV	1451-85, 1738-84
Group	K-12
KDU	664-71 “oriz”

Type: Bare rice first quality.

- 1. Appearance:** Healthy, clean grains. Completely naked from the husk of rice, without signs of mold or decay.
- 2. Color:** White.
- 3. Smell and taste:** Characteristic of healthy rice, without sour taste, bitter, odorless mold and other foreign odors.

Physicochemical indicators:

1. Humidity in% not more than not more than..... 15 (for storage effects)
2. Foreign substances (millet, drugs of bad medicines, straw hull, empty grains, etc.% not more than 0.2

3. Undeveloped green berries in% not more than0.3
4. Broken grains smaller than half in% not more than 12
5. Berries in% not more than 5
6. Yellow berries in% not more than 2
7. Flour grains in% are not allowed
8. Minerals in% are not allowed
9. Barn damage are not allowed
10. Grains spoiled by self-heating, good spoiled blackened not allowed
11. Bare grains not allowed

Packaging: To be done in clean, dry polyethylene bags, sewn in the mouth weighing 25-50 kg.

Marking:

- Manufacturer's name
- Product name
- Net weight or volume of the product
- date of manufacture
- Expiration date (Minimum life expectancy date)
- Special storage conditions
- Recommendations for use, if these significantly affect the shelf life of the quality or the values of the food product, these data should be given on the packaging or on the label.

Packaging:

- The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging.
- Mandatory marketing records must be clear, clearly visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.
- N.q.se is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily legible and not masked by the packaging.
- The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.
- If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the mandatory information in the Albanian language must be used.
- In case the label has been replaced, or supplemented with another one the mandatory notes should be point by point as of the original label.
- The goods must be accompanied by a certificate of origin and laboratory analysis reports.

**Technical specifications for the article
“OLIVE OIL ;STAZH 102-87”**

Organoleptic indicators:

- The appearance should be clear and without any blur.
- The color should be yellow to light green.

- The characteristic smell and taste of olive oil.
- Must not contain foreign matter, be refined, acidity should not exceed 0.5%.

Packaging in 0.5-1 liter glass or transparent plastic bottles with a label where the standards are marked.

It should not be mixed with other oils and preservatives.
Other physico-chemical indicators according to EXPERIENCE.

Marking:

Manufacturer's name.

- Product name.
- Net weight or volume of the product.
- Date of manufacture .
- Expiration date. Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Recommendations for use, if these significantly affect the shelf life of the quality or the values of the food product, these data should be given on the packaging or on the label.

The goods must be accompanied by a certificate of origin and laboratory analysis reports

**Technical specifications for the article
“REFINED SUNFLOWER OIL”**

Based on STAZH.....203 2003

4. **1. Appearance:** In degrees Celsius vaj clear oily liquid without deposits.
5. **2. Color:** Light yellow '
6. **3. Smell and taste:** Characteristic of sunflower oil, good, tasteless and without foreign smell.

Physicochemical indicators

1. Acidity expressed in oleic acid not more than 0.2 g \ 100g oil
2. Specific mass at 20 degrees Celsius 0.918-0.923
3. Humidity and flying matter at 105 0C%, not more than 0.2
4. Number of saponification in mg KOH \ g oil188-194
5. Iodine number according to Hanus, 118-141
6. Soluble substances in ether or benzene, in%, not more than0.05
7. Soap content in%, not more than 0.005
8. Unemployed substances in not more than 15 .15g / kg
9. Number of peroxides not more than 10 mec active O2 / kg oil
10. Refraction indicators1,461-1,468
11. Content of trace elements, mg / kg oil not more than:
 - Iron1,5
 - Copper 0.1

- Bullet 0,1
- Arsenic0,1

The above indicators are mandatory.

Packaging: with metal boxes lacquered from the inside with material suitable for the product, food or plastic bottles (PET) with a size of 1-5 liters with metal caps or plastic with PVC tape with the appropriate stamp.

The bottles are packed in tightly closed cardboard boxes or with other suitable material.

The deviation in volume is up to $\pm 1\%$.

Labels are placed on each package.

Packaging: The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging.

- Mandatory marketing notes should be clear, clearly visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.
- If it is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily legible and not masked by the packaging.
- The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.
- If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the obligatory information in Albanian should be used.
- In case the label has been replaced, or supplemented with another one, the obligatory notes should be point by point as of the original label.

Marking: Indicate on the label the name of the food product refined sunflower oil, the name of the manufacturer, the raw material used for the production of the food product, the special storage conditions, recommendations.

The goods must be accompanied by a certificate of origin and laboratory analysis reports

Place the date of manufacture on plastic or metal packaging.

Expiration date (Minimum life expectancy date)

Each batch of goods must be accompanied by certificates of origin and laboratory analysis reports

Technical specifications for the article

“ IODIZED SALT”

Based on STAZH.....1437/01.07.1995

Type: Processed and ground food salt for use in the kitchen.

Appearance: Granular mass

Color: White

Smell and taste: Salty without foreign taste and smell.

Physicochemical indicators:

1. Fineness in mm 0.2 - 2
2. Chloride In the dry matter in%, not less than 98
3. Mg chloride in dry matter in%, not more than 0.3
4. Mg sulfate in dry matter in%, not more than 0.9
5. Sulfate Ca in dry matter in%, not more than 0.2
6. Insoluble matter in dry matter in%, not more than 0.3
7. Moisture in%, not more than 1
8. Potassium iodide mg \ kg 50 + - 3

Salt to meet all hygienic health requirements and norms approved by the Ministry of Health.

Packaging: To be done in clean bags or food polyethylene, opaque weighing 1 - 25 kg.

Marking:

- Manufacturer's name
- Product name
- Net weight or volume of the product
- Date of manufacture
- Expiration date (Minimum life expectancy date)
- Special storage conditions
- Recommendations for use, if these significantly affect the shelf life of the quality or the values of the food product, these data should be given on the packaging or on the label.

Packaging:

- The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging.
- Mandatory marketing records must be clear, clearly visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.
- If is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily legible and not masked by the packaging.
- The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.
- If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the mandatory information in the Albanian language must be used.
- In case the label has been replaced, or supplemented with another one the mandatory notes should be point by point as of the original label.

The goods must be accompanied by a certificate of origin and laboratory analysis reports

**Technical specifications for the article
“WHEAT FLOUR”**

Based on STASH1455\87

Type: Wheat flour with 80% radius

Sensory indicators:

Color: White with a slight tinge of yellow depending on the type of grain.

The hymen parts are invisible with 80% radius.

Smell and taste: Characteristic of wheat flour, no mold odor, no bitter and sour taste and no foreign smell and taste. Cracking is not allowed.

PHYSICAL AND CHEMICAL INDICATORS

Humidity,%, not more than 14

Acidity expressed in sulfuric acid in absolutely dry matter%, not more than ... 0.115

Soluble ash, in absolutely dry matter%, not with more than 0.9

Ash insoluble in hydrochloric acid 10%; in absolutely dry matter,%,
..... not more than 0.1

Overgrowth (fineness of grinding): For flours ground in roller mills:

In the metal sieve no.54,%, not more than 2

In the silk sieve 5 xxx,%, not more than 5

Liquid gluten,%, not less than 25

Minerals are not allowed

Metal alloys. Lead, zinc and copper are not allowed

Iron content in the form of particles below 0.3 mm is allowed, not more than 3mg.g

Pathogenic microorganisms, infestations and live barn pests, not allowed
Ambalazhimi dhe transportimi.

Packaging is done in clean polyethylene bags sewn in the mouth weighing 25-50kg.

The label with the following information is placed on the packaging.

Manufacturing enterprise.

Type of flour.

Date of manufacture and expiration date.

Packaging: The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging.

Mandatory marketing notes must be clear, clearly visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.

If is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily legible and not masked by the packaging.

Transport to be done with clean vehicles protected from atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transportation of food products.

Technical specifications for the article

“BREAD”

Based on STASH1411/87

Type: Wheat bread with 75% rye flour

Sensory indicators:

The crust of the bread: Smooth, without bubbles, without cracks and burnt parts and without detaching it from the brick, with the same honey-reddish color.

The soft part of the bread: Evenly baked mass, not sticky with evenly distributed puff pastry and no trace of un-kneaded flour. The elastic consistency with light pressure returns to the first state, non-crumby and without layers.

Smell and taste: Pleasant of well-baked bread, odorless and bitter, sour, moldy or foreign in taste. No cracking is allowed.

Shape: Regular without compression and deformation.

Foreign subjects: are not allowed.

Physico-chemical indicators:

- Humidity in% not more than 45
- Porosity in% not less than 70
- pH Acidity in degrees not more than 4.5

Bread is sent for consumption not earlier than 3 hours from baking time

The mass determined according to the type of bread should correspond to the mass ... 3-4 hours after the baking time

Packaging: Bread is packaged in plastic boxes allowed for food products.

The transport of bread is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical specifications for the article

“JAM”

FIRST QUALITY

Qualitative indicators of jam:

1. Exterior: Not shiny, unsweetened, with uniform surface, where mold marks and fermentation are not allowed, without burnt parts, fruit leaves, seeds and fermented parts.
2. Color: The same, characteristic of used fruits boiled with sugar.
3. Taste and smell: With a pleasant smell, characteristic of the fruit that predominates in the mixture, without foreign smell. Taste to be pleasant, sweet without caramelizing and fermenting taste, without bitter taste or any other foreign taste.

Chemical indicators:

- 1.Reducing substances (invert sugar) not more than 0.1%.
- 2.Humidity not more than 0.16%.
- 3..Ash no more than 0.07%

Packaging:

To be hermetically packaged in glass or plastic jars weighing 1-5 kg, with a label.

Marketing:

- Manufacturer's name.
- Product name.
- Net weight or volume of the product.
- Date of manufacture .
- Expiration date.
- Special storage conditions.

The goods must be accompanied by a certificate of origin and laboratory analysis reports.

Technical specifications for the article

” TOMATO SAUCE”

Based on STAZH.....1429\87

Type: Tomato Sauce

Exterior: Same mass with paste consistency, non-fibrous without seeds without pieces of skin without caramelized parts spoiled or fermented.

Color: Intense red characteristic of tomato sauce the same throughout the mass

Smell and taste: Characteristic of tasteless tomatoes and foreign smell without taste caramelization spoilage or fermentation.

Chemical indicators:

- Content of the useful extract according to the refractometer in% 28 - 30
- Total acidity in relation to the extract expressed in acetic acid in% not more than 0.1.
- The content of total sugar in% not more than 20 .
- Our own raw material chloride salts in% not more than 1.3 2
- Sorbic acid content in mg / kg not more than 600.
- Heavy metal content in mg / kg not more than
 - Zinc 20
 - Tin 250
 - Bullet 0.4
 - Baker 30

➤ Arsenic 0.4

Microbial load. Within the limits allowed by the Ministry of Health.

The tomato sauce does not allow the content of foreign substances and the user of artificial dyes.

Packaging, marketing and labeling:

Packed in varnished tin cans with mass... .. 0.5 –1kg.

A label must be placed on each package which must contain the following data:

- Name of the manufacturer
- Product name gross, net measures.
- Ja Product content and method of use
- Ati Warranty period (date of manufacture and expiration date)

The sauce is stored in a dry, clean, airy environment, temperature up to 280C, humidity up to 75% protected from sunlight.

Transportation is done by covered, clean vehicles, intended for transport of food items.

Packaging: The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging.

- Mandatory marketing notes must be clear, clearly visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.
- If is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily readable and not masked by the packaging.
- The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.
- If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the obligatory information in the Albanian language must be used.
- In case the label has been replaced, or supplemented with another, the obligatory notes must be point by point as of the original label.
- The goods must be accompanied by a certificate of origin and analysis reports of the laboratory.

Technical specifications for the article

“BISCUITS”

Biscuits: To be of good quality, with good taste, without signs of mold or decay, to be according to state standards, packaged, with expiration date over one year from the date of supply.

Technical specifications for the article

“CHOCOLATE”

Chocolate item to be an industrial product, to be based on cocoa, quality, with good taste, without signs of mold or spoilage, according to state standards, packaged, with expiration date over one year from the date of supply.

Technical specifications for the article

“MOUNTAIN TEA”

type: Mountain Tea.

Smell and Taste: The normal smell and taste characteristic of tea. Quality: To be the first quality, free from herbs and impurities, without moisture, with its characteristic light green color.

Packaging::

Should be pasked.

➤ Technical specifications for Meat, Meat Products, Eggs.

For meat and processed products, economic operators must operate by meeting the standards in force for food safety, conditions that must meet foods of animal origin which are defined and according to the Document of the Public Procurement Agency and the National Food Authority dated 19.11.2018 "Recommendation on the drafting of special qualification criteria and technical specifications for the procurement of food products" and Annex 1, attached to this document.

Technical specifications for the article

"FRESH BEEF"

Based on STASH 1441\87

Type: Beef First qualitie

Quality requirements:

Appearance: The surface of the meat is covered with a thin dry membrane. The surface of the meat after cutting is damp and bright, the liquid comes out with difficulty and is translucent. The tendons are shiny elastic and strong.

Color: Beef has a pink color different from cow which has red color and beef with dark red color. On cutting the surface is bright, the fat color is white in young animals, while in adult animals it is yellow.

Era: Pleasant, characteristic of the species.

The color is pinkish yellow.

In the cut it is bright.

Meat juice after cooking: Transparent aromatic, on the surface appear layers or spots of fat.

Microbial chemical indicators:

1. Soluble nitrogen, in mg, Ammonia (NH₃) per 100 g of product not more than 20.
2. Acidity expressed in ph 5.2 to 6.4.
3. Reaction to negative sulfur hydrogen.
4. Microbial load within the norms approved by the Ministry of Health.

Chemical and microbial indicators are analyzed only in those cases when it is suspected that the meat has undergone changes.

Packaging and marketing;

Each meat party / carcass is accompanied by a veterinary certificate, which guarantees the safety of the "meat" product and which proves that the control performed is not affected by disease, but that it is safe and that it is allowed to be traded for public consumption.

The veterinary report stamp should be well legible and every part of the carcass (shoulder, thigh and chest) should be stamped with the veterinary control stamp.

Meat transport inside the city is done with closed clean and disinfected tools especially for meat with temperature measuring device (taograph).

Transportation outside the city is done by refrigerator.

"CANNED MEAT (BEEF)"

Based on STAZH.....	1544-87zv me 1544-79,3211-83
ZV	4003 –85
Group	J-13
KDU	664.93

This standard specifies the basic requirements for beef prepared with its own juice, packed in hermetically sealed and sterilized metal boxes..

As a raw material for the production of canned beef quality first.

In all cases, fresh slaughtered meat must be provided with a veterinary inspection certificate.

Meat for the production of canned food is used fresh (chilled) or frozen from meat stored in the frozen state.

First the meat is selected from all tissues of low value.

Ingredients.

- ❖ Pure table salt
- ❖ Grain black pepper
- ❖ Disinfected and dried laurel leaf
- ❖ Metal Container

No	Item	Indicators
1	Taste and smell	Characteristic of beef
2	Exterior view of the box	Closed, without swelling and mechanical deformation, without oxidation stains, without damage to the varnish layer, color stains are allowed
3	The amount of meat to the canned mass in% not less than	72
4	Fats in% not less than	13
5	Salt in%	1-2
6	Content of heavy metal salts mg / kg not more than: Tin, copper, zinc, lead, arsenic	200, 10, 70, 2, 1
7	Microbial load	Within the limits allowed by the Ministry of Health.
8	Meat consistency	Normally be elastic and preserve the morphological structure of the tissue. The color of the liquid brown to cream.

Packaging, marketing and labeling:

- Packed in tinned and varnished tin cans, box size 100 - 500gr product.
- A label with the inscription is placed on each box;
- Name of the manufacturer.
- type of canned food (canned beef)
- Date of manufacture, net measure

Labels are placed in each box where they are marked:

- Manufacturer's name
- Product name gross, net measures.
- Product content and method of use
- Date of manufacture,
- Warranty period (Minimum lifetime date)

Packaging: The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging.

1. Mandatory marketing records must be clear, clearly visible, indelible and easily legible under normal conditions of purchase and use.

2. If it is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily legible and not masked by the packaging.

3. The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.
4. If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the obligatory information in the Albanian language must be used.
5. In case the label has been replaced, or supplemented with another, the obligatory notes should be point by point as of the original label.
6. The goods must be accompanied by a certificate of origin and analysis reports of the laboratory.

Technical specifications for the article

"CANNED SARDENS WITH OLIVE OIL"

Based on STAZH.....1517\87

Type: Canned with olive oil

Smell and taste: Pleasant, specific to canned sardines without taste and foreign smell.

Meat consistency: To be compact, brittle, not porous when carefully removed from the box, not crushed.

Size: Sardines to be full, differences in length not more than 1.5 cm are allowed

The length of the sardines should be not less than..... 7 cm.

Clarity of the oil and the appearance of the sardines in the box: The oil is returned after decantation.

Sardines should be whole cut straight without blood and intestinal stains.

Fish tails and heads are not allowed.

Exterior of the fish to be regular.

Cracks of fish skin up to 20% of the visible surface are allowed with the opening of the box.

Inside view of box: Blue violet stains are allowed.

Mass ratio in% sardines with oil 80 with $20 \pm 5\%$.

Foreign matter and floating parts of the tail are not allowed.

The salt content of the dish in relation to the net mass 1 - 2%

Content of metal salts in mg / kg canned not more than:

- Tin 250
- Plumbi 2
- Copper 5

Packaging, marketing and labeling:

- Packed in hermetically sealed metal boxes measuring 100 - 200 gr.

The label with the following information is placed on the packaging:

- dërmarrja (firma) prodhuese
- Emërtimi i produktit masa bruto, neto.
- Përmbajtja e produktit e menyra e përdorimit
- Afati i garancisë data e prodhimit, data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)
- Kutitë e tubetat vendosen në arka kartoni .Mbi arkë vendoset:
- Emërtimi i prodhuesit
- Lloji i prodhimit
- Numri i kutive
- Datën e prodhimit, data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale)

Storage and transportation

Sardines with olive oil are stored in dry, clean, ventilated areas, temperature up to 4 - 14 0C.

Transportation is done by covered, clean vehicles, intended for transport of food items.

Packaging: The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging.

Mandatory marketing notes must be clear, clearly visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.

If its covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily legible and not masked by the packaging.

The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.

If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the mandatory information in the Albanian language must be used.

In case the label has been replaced, or supplemented with another, the obligatory notes should be point by point as of the original label.

The goods must be accompanied by a certificate of origin and laboratory analysis reports.

Technical specifications for the article

“Salami (SAUSAGE)”

With beef, veal or chicken composition, packed in triple cellophane packages, from 250 gr each fresh and equipped with the sanitary certificate, not to contain too much fat and supply to be made by refrigerated means. The flesh should be pink in color and have a pleasant smell.

The goods must be accompanied by quality certificates with all parameters.

Technical specifications for the article

“CHICKEN EGGS”

Based on STASH..... 1515-85

Type. Chicken Eggs

Quality Requirements

1. Exterior. Clean and without cracking. Light pollution is allowed.
2. Air chamber (height), mm, not more than 9
3. Egg white. Dense drained and clean without blood stains (checked on us ovoscope).
4. Egg yolk .Compact located in the central position slightly mobile .Small deviation from the central position is allowed.
- 5-Era. No smell of decay and no other foreign smell.
- 6-Mass. In gr, not less than 40.

PACKING

3. Eggs are packed in nest cartons with a capacity of 30 eggs each and in each carton are placed 12 pieces of nest cartons
4. Labels are placed on each package where they are marked .

Name of manufacturing enterprise

Sasia,

Date of manufacture.

"CHICKEN FILLET"

- Appearance: With a light pink color that leans towards white characteristic of fresh chicken meat, without excessive layers of fat, first quality.
- Anatomical division; The chicken meat will only consist of chicken breast parts; The fillet must be accompanied by the corresponding analysis sheet,
- Packaging: To be in a box where the weight and date of production, expiration date, name of the manufacturing company, quantity have been noted.
- Chemical indicators; In accordance with the Albanian State Standard
- Smell: Pleasant, characteristic of the type.
- The transport of the fillet within the district is done with closed, clean and disinfected tools specially for the fillet with a temperature measuring device (taograph).
- Transportation outside the district should be done by refrigerator.

➤ **Technical specifications for Vegetables and Fruits**

Food products fruits and vegetables are accompanied by analysis sheets for each quantity of delivered goods.

Vegetables should be according to the season, including all types such as: Tomatoes, onions, peppers, eggplants, carrots, leeks, cabbage, peas, okra, etc.

Technical Specifications for the article

“PEAS”

Based on STASH.....1713-88

Type. Peas to market, quality first

Qualitative requirements of grain peas

1. Exterior. Wet, fresh, clean and unbroken, cultivar color, with technical maturity and normal cultivar size

2. Without mechanical damage, rust stains from anthracnose, inflammation and rot. Kërkesat cilësore të bizeles bishtajore

3. Exterior. Fresh, moist, clean, unbroken, color and size of the cultivar.

4. Berries in legumes. With normal cultivar size, well developed in the milky stage, with light green color, with thin, moist and sweet skin, without signs of wooding.

3- Mechanical damage, rust stains, from anthracnose, ignition and rot.

Killed are allowed 5%.

They are not allowed with rust stains from anthracnose with inflammation and rot.

Packaging and labeling based on the standard 1799 \ 88

The vegetables are packaged separately according to the cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the relevant standard or technical condition in force..

Each vegetable batch is accompanied by a label where it is marked

- Name of the manufacturer
- Type of production
- Quality
- Gross and net measures

The transport of fresh vegetables is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical Specifications for the article

“LEEK”

Bazuar në STASH 1759-88

Type. Leek for the market quality first

QUALITY REQUIREMENTS

- Exterior. Fresh clean moist, white to green in color, unbleached and washed with drinking water.
- Diameter in the thickest part, cm. over 2.5-3.5
- Stalk length in cm 25-45
- Length of the leaf from the rosette, cm, not more than 20
- Root system, cm, not more than 1.
- Injuries and diseases are not allowed

Packaging and labeling. Based on the standard 1799 \ 88

Vegetables are packaged separately according to cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the standard or technical condition of the relevant in force.

Leafy vegetables standardized in bunches and tied as follows.

Preshi is tied in bundles in two places and these are placed in tip crates.

Each batch of vegetables is accompanied by a label where it is marked

- Name of the manufacturer
- Type of production
- Quality
- Gross and net measures

The transport of fresh vegetables is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical Specifications for the article

“TOMATO”

Based on STASH..... 1726-88

Type. Tomatoes for the market quality first

QUALITY REQUIREMENTS

Exterior. Fresh, with the typical shape of the cultivar, complete, clean, undamaged, unprinted, decaying and free from sunburn, untouched by diseases and pests, and unpolished.

Maturity and color. With normal maturity, red, slightly pink and green around the tail. Overripe, softened and withered tomatoes are not allowed.

Injuries and diseases are not allowed.

Cracked and easily killed. For medium and late types, up to 5% cracking around the tail is allowed but without fluid leakage (calcified

Grain size (largest diameter diameter), cm, not less than

For the early 5

For middle and late 7

For the middle and late plum (length 5)

Packaging and labeling based on the standard 1799 \ 88

Vegetables are packaged separately according to cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the standard or technical condition of the relevant in force.

Each vegetable batch is accompanied by a label where it is marked:

- Manufacturer
- Type of production
- Quality
- Gross and net measures

The transport of fresh vegetables is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical specifications for the article

"EGGPLANT"

Based on STASH..... 1730/88

Type. Eggplant for market quality first

Quality requirements

Exterior view. Characteristic of the cultivar. Fresh, clean, with a smooth surface of black violets with normal maturity with green leaves with weak shades of violets, not withered.

Various injuries and diseases..... are not allowed
rotten, moldy, frozennot allowed

Size in cm.

- b) diameter not more than
 - ❖ For the long ones 5
 - ❖ For the rounds ones..... 12

b) Tail length in cm not more than..... 4

Packaging and labeling based on the standard 1799 \ 88

The vegetables are packaged separately according to the cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the standard or technical condition of the respective force in force.

Each vegetable batch is accompanied by a label where it is marked:

- Manufacturer
- Type of production
- Quality
- Gross and net measures

The transport of fresh vegetables is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical specifications for the article

“CUCUMBER”

Based on STAZH..... 1754\88

Type : Cucumber first quality.

Quality requirements:

Exterior View: Fresh in color and typical cultivar shape, with slight bending.

The internal composition of the brick: With strong and liquid pulp. Undeveloped seeds without strong bark.

The sizes:

- Width in cm (largest diameter).....till 5
- Length in cm..... not required

Mechanical damage (light scratches on the skin) in%, affected by rotten insects are not allowed.

Packaging and labeling based on the standard.....1799\88

The vegetables are packaged separately according to the cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the relevant standard or technical condition in force..

Each vegetable batch is accompanied by a label where it is marked:

- Manufacturer
- Type of production
- Quality
- Gross and net measures

The transport of fresh vegetables is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical specifications for the article

“PEPPERS”

Based on STASH1756\88

Type : Peppers first quality

Quality requirements:

Exterior View: With typical color and shape of the cultivar, fresh, clean and with technical maturity

Damages in % (presed, scratched) not more than 3

The taste. Characteristic of the cultivar. Light spicy taste is allowed. It is not allowed to mix chili peppers with non-chili.

Length,cm

- For long ones over, 10
- For rounds ones.....over, 7

Packaging and labeling based on the standard.....1799\88

The vegetables are packaged separately according to the cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the relevant standard or technical condition in force..

Each vegetable batch is accompanied by a label where it is marked:

- Manufacturer
- Type of production
- Quality
- Gross and net measures

The transport of fresh vegetables is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical specifications for the article

“CABBAGE”

Based on STASH.....1758-88

Type: CABBAGE first quality

Quality requirements:

Exterior View: Grown, with leaf wrappers, strong to the touch.

Uncompressed cabbage is allowed up to 5% of the party

Cleaning and length of the cocoon: To be cleaned and with 2-3 green leaves, connected with the cocoon which is up to 3cm.

Various mechanical injuries, with diseases are not allowed.

Up to 5% of the party is allowed with minor mechanical damage, easily cracked and exploded as well as easily damaged by frost.

• **Grain weight:**

- For early cabbage, not less than 1 kg.
- For cabbage with medium and late ripening, not less than 1.5 kg.
- For cabbage type "Drinishti" hybrids etc,..... not less than 0.8 kg.

Packaging and labeling based on the standard.....1799\88

The vegetables are packaged separately according to the cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the relevant standard or technical condition in force..

Each vegetable batch is accompanied by a label where it is marked:

- Manufacturer
- Type of production
- Quality
- Gross and net measures

The transport of fresh vegetables is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical specifications for the article

“ONIONY”

Based on STASH1755\88

Type: Fresh and dried onions first quality

Quality requirements:

Green onions:

Appearance: moist, fresh, clean, washed with drinking water, green of the leaves, without cracks, unbleached and without karabush.

A carabiner is allowed in the herd unbroken and not longer than 5 cm.

Stalk diameter in cm: over 1.5

Clutch length in cm: no length limit and with uncut tails.

Root system in cm to 1

Mechanical damage in% are not allowed

Yellow and wet leaves, large, long and rotten corn Not allowed

DRY ONIONS

- Appearance: With full maturity, with dry skin and tail, healthy and full. With typical color and shape of the cultivar and with the length of the tail..... up to 7 cm.
- Diameter in cm (grain size)

- for ovals 4-8
- for other types 5-10

Mechanical damage (flakes, tails, disease),

- With minor damage no more than 1% of the party is allowed
- Foreign substances (shards, tails) are allowed no more than 1%.
- With disease not allowed.

Frozen, Rotten and moldy not allowed.

Supplied with dried onions knitted in strings of different lengths. The weight of the material used for knitting in rows should not exceed 6% of the total mass.

Packaging and labeling based on standard 1799 \ 88

The vegetables are packaged separately according to the cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the relevant standard or technical condition in force.

Potatoes and dried onions are also packed in bags.

Leafy vegetables standardized in bunches and tied as follows.

Green onions and leeks are tied in bunches in two places and these are placed in tip crates.

Each vegetable batch is accompanied by a label stating:

- Manufacturer
- Type of production
- Cilecia
- Gross and net measures

The transport of fresh vegetables is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical specifications for the article

"GARLIC"

With full maturity.

With dry, fat and full membrane and tail. Typical in color and shape of the cultivar and with a tail length of up to 4 cm.

Bound in strings or with nets up to 250 gr.

Mechanical damage chips, tails, diseases, allowed no more than 1% of the party with minor damage and 1% foreign matter (flakes, tails). With diseases are not allowed.

Frozen, rotten and moldy are not allowed.

Packaging and labeling

based on standard 1799 \ 88

The vegetables are packaged separately according to the cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the relevant standard or technical condition that are in applicable rules.

Technical specifications for the article

"CARROTS"

Type: Carrots first quality.

Quality requirements:

Exterior view:

Fresh in color and typical cultivar shape, with slight bending.

Packaging and labeling

Based on the 1799 \ 88 standard.

The vegetables are packaged separately according to the cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the relevant standard or technical condition in force.

Each vegetable batch is accompanied by a label stating:

- Manufacturer.
- Type of production
- Quality.
- Gross and net mass.

Transportation of fresh vegetables is done with clean means protected from damage e other atmospheric factors, applying the hygienic-sanitary rules for the transportation of food products.

Technical specifications for the article

" POTATO "

Based on STASH 1729/88

Type: Summer and winter potatoes

Quality requirements:

Appearance: Complete, strong, clean and dry, not green, not colored and with typical cultivar buds.

Maturity: Ripe grains.

Grain size (largest diameter) in cm above

- ❖ for winter rounds, 5; summer, 4
- ❖ for winter and summer eggs 4
- ❖ or extensions 3.5

Allowed: light green in% not more than 3

for winters; 1 for summers

b) good in% not more than 1 for winters and .not allowed for summers

c) slightly wilted in% not more than 3 for winters and. 2 for summers

d) cracks, cuts and cracks from shocks in% are not allowed

e) rotten by moisture, self-heating, phytophthora, frost, frost, by disease and pests. are not allowed.

f) scabies with wounds up to 1/5 of the surface of the grain in% not more than 1.

g) rusty ash stains up to 1/5 of the grain surface are not allowed

h) worm damage in% not more than 1

Damage from the folder are not allowed.

Based on STASH..... 1789\88

Roasted grains for summer potatoes are allowed with skin being removed.

For winter potatoesit is not allowed for the skin to separate from the brick.

Clean on the surface with the shape, color and buds typical of the cultivar.

Not allowed green, withered grains, wells, cracks, cracks on the surface and affected in the brick part

Packaging and labeling based on standard 1799/88

The vegetables are packaged separately according to the cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the relevant standard or technical condition in force.

Potatoes are also packaged in bags

Each vegetable batch is accompanied by a label stating:

- Manufacturer.
- Type of production
- Quality.
- Gross and net mass.

Transportation of fresh vegetables is done with clean means protected from damage e other atmospheric factors, applying the hygienic-sanitary rules for the transportation of food products.

Technical specifications for the article

"Okra"

Based on STASH..... 1491 –88

3. Type. Okra first quality

Quality requirements:

Appearance. Fresh, healthy, clean, with normal thread for the cultivar and with seeds that look light, in a straight shape, easily deformed. In the shape of a polygonal prism that narrows at the top, unrooted and without threads.

2. Length in cm

- Short okra up to 6
- Okra up to 8

3. Various damages (mechanical, diseases from chemicals).

Up to 5% of the party is allowed with slight wilting with pest diseases are not allowed

4. Color. Typical of the cultivar. Up to 5 15% of the mass with another color, except black, is allowed.

5. Fruit. Soft fruit with small seeds in the milk stage. Allowed with overripe fruits up to 2% of the mass.

Packaging and standard based labeling1799 \ 88

The vegetables are packaged separately according to the cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the relevant standard or technical condition in force.

Each vegetable batch is accompanied by a label where it is marked

PRODUCER

- Type of production
- Quality
- Gross and net measures

The transport of fresh vegetables is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical specifications for the article

"BEANS"

Based on STASH1760-88

4. Type. BEANS first quality

Quality requirements:

Appearance. To be moist, fresh, without filaments, with color typical for the cultivar. Grains in technical maturity. Pollution from rains up to 3% of the party is allowed. Withered are not allowed.

Glowing, pressed and moldy grains. not allowed

Mechanical damage. Allowed with minor damage (cracked or broken) up to 3% of the batch of goods.

- Rust stain, in% not more than not allowed
- From diseases and chemical solutions are not allowed

Packaging and labeling based on the standard.....1799\88

The vegetables are packaged separately according to the cultivars in clean, strong and dry crates produced according to the relevant standard or technical condition in force.

Each vegetable batch is accompanied by a label where it is marked:

- Manufacturer

- Type of production
- Quality
- Gross and net measures

The transport of fresh vegetables is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical specifications for the article

"SPINACH"

Requires first quality, fresh, moist, clean with dark green color, unbleached and washed with clean water, tied in small bundles up to one kg.

- With cut roots.
- The stalk length should not be more than 5 cm.
- No presence of other drugs.
- The leaves should be full with a width of up to 10 cm and a leaf length of up to 20 cm.
- Leaves are rust-free, worm-free, no mechanical damage, fresh and unshaven.

Fruits should be according to the season, including all types such as: oranges, apples, pears, grapes, bananas, etc..

Technical specifications for the article

"ORANGE"

Based on STASH.....722\88

Type: ORANGE first qualities.

Quality requirements:

Appearance: Fresh, with normal development, healthy and with a tail.

Before and after January 15, tailless grains are allowed, respectively 5 and 20%, with full technical maturity.

Color, taste and aroma. Characteristic color of the cultivar yellow to orange with characteristic odor and sweet to pungent taste, without bitter taste.

Grain size (largest diameter) in mm not less than 70.

Mechanical damage are not allowed

Affected by diseases and insects are not allowed

Rotten, moldy and fermented are not allowed

Foreign subjects are not allowed

Scratching on the surface but without touching the pulp are not allowed

Softening of grains, freezing and wetting of their surface no allowed

Affected by oleosis 2-3 spots per grain are allowed

The content of the pedicures should be according to the norms approved by the Ministry of Health.

Packaging and labeling:

Fruits are packaged separately according to cultivars in crates produced according to the standards and technical conditions in force for each type of fruit and clean.

Fruits can also be packaged in food plasma bags or tied food nets sewn or glued to the mouth which are filled with fruit and placed in crates in such a way as to preserve the freshness and consistency of the fruit.

A label is placed on each package:

- Manufacturer
- Type of production
- Quality
- Net and gross mass

The transport of fresh fruits is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical specifications for the article

"APPLE"

Based on STASH1752\88

Type: Apple first quality.

Quality requirements:

Appearance: (Maturity, smell and taste): fresh, with normal development, healthy and with tail, shape, color and taste of the cultivar, without deformations with 3 same technical maturity, without foreign smell and taste.

Grain size (Widely cut, to larger diameter).

- Cultivars with elongated grain not less than 70 mm
- Round grain cultivars not less than 80 mm
- Small grain cultivars not less than 60 mm

Mechanical damage is not allowed

Affected by diseases and insects are not allowed

Rotten, frozen, stains from Monilia (rot), foreign matter not allowed

From the worm (no gallery inside) are not allowed

From fuzikladi (chrome and pikalorja) are not allowed

All upper injuries are not allowed

Sun spots on the skin are not allowed

Lumps (calluses) spots on the skin not allowed

Stains from chemical solutions on the surface of the grain not allowed

Përmbajtja e pesdiciveve të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Packaging and labeling:

Fruits are packaged separately according to cultivars in crates produced according to the standards and technical conditions in force for each type of fruit and clean.

Fruits can also be packed in food plasma bags or tied food nets sewn or glued to the mouth which to be filled with fruit are placed in crates in such a way as to preserve the freshness and consistency of the fruit..

A label is placed on each package:

- Manufacturer
- Type of production
- Quality
- Net and gross mass

The transport of fresh vegetables is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products..

Technical specifications for the article

“TANGERINES”

Type: Tangerines first qualities.

Quality requirements: Appearance: fresh, with normal development, sound and with a tail. Before and after January 15, tailless grains are allowed, respectively 5 and 20%. With full technical maturity. Color, taste and aroma. Characteristic color of the cultivar yellow to orange with characteristic odor and sweet taste in the athe, without bitter taste. Mechanical damage is not allowed. Affected by diseases and insects are not allowed. Rotten, moldy and fermented are not allowed. Foreign subjects are not allowed. Scratches on the surface but without touching the brick are not allowed. Grain softening, freezing and wetting of their surface are not allowed. Affected by oleosis are allowed 2-3 spots per grain. The content of the preconditions should be according to the norms approved by the Ministry of Health. Packaging and labeling:

The fruits are packaged separately according to the cultivars in boxes produced according to the standards and technical conditions in force for each type of fruit and clean. Fruits can also be packaged in plastic plasma bags, or food nets tied, sewn or glued to the mouths which are filled with fruit, placed in crates in such a way as to preserve the freshness and consistency of the fruit. On each package is placed the label where it is written: Manufacturing company. Type of production. Cilesia. Net and gross mass. The transport of fresh fruits is done with clean means protected from damage and other atmospheric factors by applying the hygienic-sanitary rules for the transport of food products.

Technical specifications for the article

“Banana”

First quality is required, fresh, with normal development, in the herd, with full technical maturity.

- The color should be green to yellow, with a pleasant smell and aroma, characteristic of this cultivar.
- Grain size to be average.
- Mechanical damage is not allowed.
- Brown spots indicating overripe maturity are not allowed.
- Skin scratches are not allowed.
- Softening of the skin is not allowed.

The packaging should be in standard cardboard boxes typical for banana trade. The goods must be accompanied by a quality label.

Technical Specifications for Milk and Milk Products

For milk and its products, economic operators must operate by meeting the standards in force for food safety, conditions that must meet foods of animal and non-animal origin which are defined and according to the Document of the Public Procurement Agency and the National Food Authority dated 19.11.2018 "Recommendation on the drafting of special qualification criteria and technical specifications for the procurement of food products" and Annex 1, attached to this recommendation.

Technical specifications for the article

” MILK FOR CONSUMPTION, FRESH”

Quality requirements:

- Necessarily pasteurized and sterilized.
- During processing and marketing to apply the hygienic and sanitary rules in force.
- The use of preservatives, neutralizers and foreign substances should not be allowed.
- To meet the organoleptic and physico-chemical indicators.
- Exterior:
 - Be a homogeneous liquid, free of foreign matter that floats or precipitates.
 - The same white color, light yellow hue.
- Pleasant taste and smell, slightly sweet, light boiling taste, no foreign tastes or smells.

Physico-chemical indicators:

Density at 20 degrees Celsius - not less than 1,029 grams / ml.

-Fat not more than 2%.

- Acidity in degrees Tjoner .: not more than 20 (period 1 October-31 March) not more than 21 (April - 30 October).
 - Dry matter (non-fat) not less than 8.5%.
 - The pasteurization test (of phosphatase and peroxidase) should be negative.
- Cleanliness without residue with silk sieve or double cotton merle.
- Packaging within hygienic-sanitary conditions, in Tetra-Pack boxes, weighing one liter where they are placed:

- Marketing: Manufacturer's name.
- Product name.
- Net weight or volume of the product.
- Date of manufacture .
- Expiration date.
- Special storage conditions.

- Microbial load according to the norms set by the Ministry of Health.
- Storage and transportation at a temperature of 2 to 8 degrees Celsius.

Technical specifications for the article

“CONDENSED MILK WITH SUGAR”

Based on STAZH.....	1461-87
ZV	4003 –85
Group	J-17
KDU631 .142 \145

Type: Condensed milk with sugar.

Appearance: In the form of cream, it dissolves completely in the mouth, bottomlessness is not allowed at the bottom of the box.

Color: Yellow to cream, same throughout the mass.

Smell and taste: Characteristic of condensed milk, without foreign taste and smell.

Physicochemical indicators:

- 1-Humidity not more than 27%
- 2-Dry matter (mpa fat and sugar) not less than 21%
- 3-Sugar not less than 43%
- 4-Mineral salts in not more than 2%
- 5-Acidity expressed in Trojner degrees not more than 2

6-The size of lactose crystals in millimicrons not more than 12
Heavy metal content in mg / kg not more than 3, Zink 20, Kallaj 100, Plumb 0.5

Microbial load. Within the limits allowed by the Ministry of Health.
Total microflora 000 \ gr, product not more than 100 .100.
Enteria coli, not allowed.

Packaging, marketing and labeling:

Packed in polished tin cans and aluminum tubes
Each tin box contains 300 gr + 1000g \pm 2% product
Labels are placed in each box where they are marked:

- Name of the manufacturer
- Product name gross, net measures.
- Product content and usage
- Date of manufacture.
- Warranty period
- Expiration date, (Minimum life expectancy date)Kutitë e tubetat vendosen në arka kartoni

Above the crate is placed:

- Name of the manufacturer
- Type of production
- Number of boxes
- Date of manufacture, (Minimum life span)
- Expiration date.
- Storage of transportation

Condensed milk is stored in a dry, clean, airy environment, temperature up to 15 0C, humidity up to 75% protected from sunlight.

Transportation is done by covered, clean vehicles, intended for transport of food items.

Condensed milk packaged in tin cans and aluminum tubes is guaranteed by the manufacturer for up to one year from the date of production.

Packaging should be in tin cans.

Packaging: The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging. Mandatory marketing notes must be clear, clearly visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.

N.q.se is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily readable and not masked by the packaging.

The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.

If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the mandatory information in the Albanian language must be used.

In case the label has been replaced, or supplemented with another the mandatory notes should be point by point as of the original label.

The goods must be accompanied by a certificate of origin and a laboratory analysis report.

Technical specifications for the article

“CHEESE”

Based on STAZH.....1410 \87

Type: Slice cheese first quality

White color

Shape: Prism, triangular with a cylindrical side face.

Shape mass in g, 2-3 kg.

Smell and taste: Pleasant, specific to seasoned soft cheese, without bitter and spicy taste, without foreign taste and smell.

Exterior and interior: Well-formed, clean and spotless.

Slight cracking of the surface is allowed.

In the cut it is the same pure without foreign matter with technical loops, white to cream in color.

Structure and consistency: Smooth not strong and indistinguishable from layers.

Physicochemical indicators:

1-Humidity in%, not more than

- For the period 1.05-30.09, not more than 52%
- For the period..... 1.10.- 30.04, not more than 56%

2- Dry matter not less than

- For the period 1.05- 30.09, not less than 48%
- For the period 1. .1.10.- 30.04, not less than 44%

3-Fat in dry matter, not less than 50%

4-Salt up to $4 \pm 1\%$

5-Microbial load within the norms allowed by the Ministry of Health.

Packaging: In plastic buckets with a volume of 50 l.

The cheese in the bucket is covered with the initial brine which contains 10 - 14% sea salt.

On each package with cheese is placed the label in which they are marked:

- Name of the manufacturer
- Product name
- Net weight or volume of the product
- Date of manufacture Expiration date (Minimum life span)

- Special storage conditions
- Recommendations for use, if these significantly affect the shelf life of the quality or the values of the food product, these data should be given on the packaging or on the label.

Packaging: The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging.

- Mandatory marketing notes should be clear, well visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.
- If it is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily legible and not masked by the packaging.
- The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.
- If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the mandatory information in the Albanian language must be used.
- In case the label has been replaced, or supplemented with another, the mandatory entries should be point by point as of the original label.
- The goods must be accompanied by a certificate of origin and laboratory analysis reports.

Storage and transportation: Soft cheeses are stored in the refrigerator at a temperature of 3-5 0C, and relative air humidity about 95%. Storage time in these conditions is up to 12 months.

Transportation of soft cheeses from one circle to another is done by refrigerated means. While within the district it is allowed to transport them with ordinary covered and clean vehicles which are intended for transporting food products.

**Technical specifications for the article
“FRESH BUTTER”**

Based on STAZH.....1445\87

Type: Fresh butter and salt first quality

Appearance: Uniform without layers in the cut with a shiny surface without water droplets and buttermilk residue.

Color :

- Fresh colored butter, cream until pale yellow.
- Salty butter white to yellow color, characteristic of the cream from which it is produced uniformly throughout the mass.
- Consistency at temperature 10 - 12 0C, semi-solid.

Smell and taste:

- Fresh butter, pleasant characteristic of fresh butter, without smell and foreign taste.
- Salted butter, pleasant smell, characteristic of butter, lightly salted, odorless and foreign taste.

Physicochemical indicators:

7. Humidity in%, not more than 17%
8. Dry matter without fat in%, not more than 2%.
9. Fat in%, not less than 81%, fresh butter and 79% salted butter.
10. Salt in% not more than 2% salted butter
11. Acidity expressed in g Kettthofer not more than 3% fresh butter and
..... 5 salted butter.
12. Microbial load within the norms allowed by the Ministry of Health.

Packaging: Fresh and salted butter is packaged in corrugated cardboard boxes weighing 1-5 kg, lined on the inside with parchment paper.

On each package with cheese is placed the label in which they are marked:

- Name of the manufacturer
- Product name
- Net weight or volume of the product
- Date of manufacture Expiration date (Minimum life span)
- Special storage conditions
- Recommendations for use, if these significantly affect the shelf life of the quality or the values of the food product. This information should be provided on the packaging or on the label.

Packaging: The label of the packaged product must be fixed so that it does not detach from the packaging.

- Mandatory marketing notes must be clear, clearly visible, indelible and easily readable under normal conditions of purchase and use.
- If is covered with a coating material all mandatory information should appear on the latter or the packaging label should be easily readable and not masked by the packaging.
- The name of the food product and the net content should be noticeable at first sight.
- If the language on the original label is not acceptable to the consumer for whom it is intended, an additional label containing the obligatory information in the Albanian language must be used.
- In case the label has been replaced, or supplemented with another, the mandatory notes must be point by point as of the original label.
- The goods must be accompanied by a certificate of origin and analysis report of the laboratory.

Storage and transportation: Butter is stored in the refrigerator at a temperature of 2-4 0C,

The butter is transported from one circle to another by refrigeration means. While within the district it is allowed to transport them with ordinary covered and clean vehicles which are intended for transporting food products. **Based on STASH 1491 –88**

DRINKABLE WATER

Packaging: Water must be packaged in 1 liter and 1.5 liter cans, the water must be microbiologically clean. With labels to mark all the chemical and chemical-physical components it should contain.

Marketing: Name of the manufacturer Name of the product Net weight Production date Expiry date Special storage conditions. The goods must be accompanied by a certificate of origin and a laboratory analysis report.