**PROCESVERBAL – Tipi i kontratës - Mall**

**PËR ARGUMENTIMIN DHE MIRATIMIN E SPECIFIKIMEVE TEKNIKE DHE KRITEREVE PËR KUALIFIKIM**

**OBJEKTI** I PROCEDURËS: **Furnizim me ushqime për Strehëzën për fëmijë pa kujdes prindëror**

KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (**CPV**): 15713000-9 - Ushqim kafshesh

VLERA E FONDIT LIMIT: **1,252,370 (njëmilion e dyqind e pesëdhjetë e dymijë e treqind e shtatëdhjetë) lekë pa tvsh.**

Në bazë të nenit 21, pika 2, të Ligjit nr.162/2020 "Për prokurimin publik", nenit 2, pika 2/c dhe nenit 78, pika 2, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik", autoriteti/enti kontraktor Bashkia Shkodër ka hartuar procesverbalin për argumentimin dhe miratimin e specifikimeve teknike dhe kritereve për kualifikim për procedurën e sipërcituar, me përmbajtjen si më poshtë:

## I. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Kandidati/ofertuesi duhet të dorëzojë:
*a. Formularin Përmbledhës të Vetëdeklarimit, sipas shtojcës 8*
*b. Sigurimin e Ofertës, sipas Shtojcës 3;*

**Argumentimi**: Kërkesat e mësipërme bazohen në nenet 76, 82 dhe 83 të LPP, nenit 26, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik".

**2. Kandidati/Ofertuesi duhet të dorëzojë:**

**2.1. Përshtatshmëria për të kryer veprimtarinë profesionale (nëse është e aplikueshme):**

*1. Sipas kritereve të përgjithshme të pranimit/kualifikimit pika 1 e kësaj shtojce (Shtojca 8).*

**Argumentimi**: Kërkesa e mësipërme bazohet në nenin 77, pika 1/a dhe 2, të LPP, nenit 40, pika 5, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik".

.....

(Shënim: *përcaktoni **nëse është rasti**, aktin konkret ligjor ose nënligjor që parashikon plotësimin e ndonjë kërkese specifike për ushtrimin e veprimtarisë profesionale që lidhet me objektin e prokurimit).*

**2.2. Kapaciteti ekonomik dhe financiar:**

1. Operatori ekonomik ofertues duhet të paraqesë kopje të deklarimit të xhiros vjetore gjatë 3 (tre) viteve të fundit ushtrimore (2020, 2021 dhe 2022) lëshuar nga autoriteti përkatës, ku vlera e xhiros për të paktën një nga vitet e periudhës së kërkuar duhet të jetë jo më e vogël se 40% të vlerës së përllogaritur të kontratës e përkatësisht **500,948** (pesëqindmijë e nëntëqind e dyzet e tetë) lekë.

*Kriteri konsiderohet i përmbushuar nëse operatorët ekonomikë arrijnë vlerën e xhiros minimale, në të paktën 1(një) vit të periudhës së kërkuar të viteve financiare.*

**Argumentimi:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në vlerën e fondit limit të kësaj procedure, si dhe bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 43, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik".

Përcaktimi i vlerës së kërkuar argumentohet si më poshtë:

Në zbatim të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik", neni 55, pika 4, "Vlera e xhiros së kërkuar në këtë lloj procedure prokurimi nuk mund të tejkalojë 40 % të vlerës së përllogaritur të kontratës, sipas parashikimeve në nenin 43, të këtyre rregullave". Referuar parashikimeve ligjore të nenit 43, pika 2, germa c), për procedurat nën kufirin e ulët monetar, siç është rasti i kësaj procedure.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë bazuar në VKM "Për rregullat e prokurimit publik", e cila paashikon se Autoriteti koonraktor per të provuar kapacitetet financiare dhe ekonomike mund të kërkojë për një periudhë maksimumi deri në 3 vitet e fundit financiare. Kjo është një kërkesë e cila nuk e pengon konkurrencën dhe është e bazuar në garancinë që ofertuesi i paraqet Autoritetit Kontraktor.

**2.** Operatori ekonomik ofertues duhet të paraqesë kopje të bilanceve, të certifikuara nga autoritetet përkatese (Dega e Tatim Taksave) për vitet 2020, 2021 dhe 2022 ku të paktën në dy bilance të njëpasnjëshme, nuk ka raport negativ ndërmjet aktivit dhe pasivit.

**Argumentimi:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenit 43, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik".

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e bilanceve është bërë duke iu referuar legjislacionit të fushës, konkretisht, nenit 41, të ligjit Nr. 10 091, datë 5.03.2009 "Për auditimin ligjor, organizimin e profesionit të audituesit ligjor dhe të kontabilistit të miratuar", i ndryshur "***Personat juridikë që detyrohen për auditimin ligjor të pasqyrave financiare",*** përcaktohen rastet kur

personat juridikë kanë detyrimin që të kryejnë auditimin ligjor të pasqyrave financiare vjetore, përpara publikimit të tyre, nga eksperte kontabël ose shoqëri audituese.

**3.** Operatori ekonomik ofertues duhet të paraqesë një dokument që vërteton se ka paguar të gjitha detyrimet e taksave dhe tarifave vendore lëshuar nga Administrata e Qeverisjes Vendore për të gjitha vendet ku operatori ushtron aktivitet për vitin 2022 (Sipas QKB) sipas përcaktimeve në ligjin nr. 9632, datë 30.10.2006 "Për sistemin e taksave vendore" i ndryshuar, neni 5, pika c, sipas afateve të miratuara të kryerjes së pagesave të përcaktuara nga çdo njësi e qeverisjes vendore për vitin 2022.
*Kriteri konsiderohet i permbushur me plotesimin e formularit sipas shtojcës 8 të DT. Dokumentat e kërkuara më sipër do të paraqitën përpara publikimit të njoftimit të fituesit dhe nisjes së afateve ankimit, ose nëse kërkohen sqarime nga autoriteti kontraktor.*

**Argumentimi:** Janë kërkuar këto kritere në përputhje me nenin 77, pika 5 të LPP si dhe në ligjin nr. 9632, datë 30.10.2006 "Për sistemin e taksave vendore" i ndryshuar, neni 5, pika c, sipas afateve të miratuara të kryerjes së pagesave të përcaktuara nga çdo njësi e qeverisjes vendore për për vitin 2021 në të gjitha vendet ku ushtron aktivitet ekonomik sipas të dhënave të QKB-së.

**2.3 Aftësitë teknike dhe profesionale:**
**2.3.1**. Furnizime të ngjashme me objektin e prokurimit *në një vlerë jo më të vogël se 20 % fondit limit ne nje vlere prej **250,474 (dyqind e pesëdhjetëmijë e katërqind e shtatëdhjetë e katër)** lekë, të ekzekutuar gjatë tre viteve të fundit nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës.*

Si dëshmi për përvojën e mëparshme kërkohen:

- Për përvojën e mëparshme të realizuar me ente publike, operatori ekonomik duhet të paraqesë kontratën e nënshkruar me entin, të shoqëruar me vërtetimin e lëshuar nga Enti Publik për përmbushjen me sukses të kontratës, ku të shënohen vlera dhe afati i përfundimit të kontratës.

- Për përvojën e mëparshme të realizuar me sektorin privat, operatori ekonomik duhet të paraqesë fatura tatimore të shitjes, të plotësuara sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi, dhe të deklaruara në organet tatimore, ku shënohen datat, shumat dhe shërbimet e realizuara.

**Argumentimi**: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" dhe nenit 40, pika 4 (*ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b*), të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik". Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë përvojën e nevojshme për të zbatuar kontratën, prandaj është kërkuar që furnizimet e

mëparshme të ngjashme të jenë ne vlerën jo më pak se 20 % të vlerës së fondit limit, që është brenda vlerës kufi të përcaktuar në nenin e sipërcituar.
Përcaktimi i vlerës së kërkuar për kontratat e ngjashme argumentohet si më poshtë:
Në zbatim të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik", nenit 55, pika 4, germa b) në vlerën 20% të fondit limit.

**2.3.2** Operatoret ekonomik duhet të paraqesë **Licencë të kategorisë "II.1.B-** Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore (për njerëz, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit".

**Argumentim:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik", nennt 40, pika 5, gërma a,) të VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik", si dhe ne VKM-ne Nr. 538, date 26.05.2009 "Per licencat dhe lejet qe trajtohen nga apo nepermjet QKB dhe disa rregullave te tjera nenligjore te perbashketa" e ndryshuar, per licencat e grupit te trete (qe i perkasin AKU-se); Fusha II, USHQIMI DHE SHENDETI,Kategoria ILl, PRODHIMI DHE/OSE TREGTIMI I USHQlMEVE.
(shënim - përcaktoni aktin ligjor ose nënligjor specifik dhe nenin përkatës, që parashikon licencimin e subjekteve, në lidhje me veprimtarinë përkatëse të furnizimit, ose nëse është rasti të prodhimit të mallrave objekt prokurimi, që lidhet me objektin e kontratës së prokuruar).
Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë se disponojnë licencat profesionale për prodhimin dhe/ose furnizimin e mallrave, objekt i kontratës, të lëshuara nga autoritetet kompetente shtetërore.

**2.3.3.** Operatori Ekonomik ofertues që do të realizojë këtë kontrate duhet të jetë i pajisur dhe të paraqesë çertifikatat përkatëse të vlefshme si më poshtë:

- Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një çertifikatë që vërteton cilësinë e menaxhimit të shoqërisë, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 9001:2015**. Çertifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet
- Operatori ekonomik pjesëmarrës, duhet të paraqes një çertifikatë që vërteton cilësinë e sistemit të menaxhimit të sigurisë ushqimore, sipas standardit ndërkombëtar **ISO 22000 ose ekuivalent**. Çertifikata duhet të jetë në fuqi, e vlefshme në kohën e zhvillimit të procedurës dhe të jetë e lëshuar nga një organ i vlerësimit të konformitetit i akredituar nga organizmi kombëtar i akreditimit ose organizma ndërkombëtar akreditues të njohura nga Republika e Shqipërisë. Qëllimi i certifikimit të operatori ekonomik pjesëmarrës duhet të jetë në fushën e objektit që prokurohet.

**Argumentim:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik", nenit 40, pika 5, gërma a,) të VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik".Eshte vendosur ky kriter pasi eshte ne perputhje

me objekin e prokurimit dhe bazuar ne Rekomandimin e perbashket date 19.11.2018 te Agjencise se Prokurimeve Publike dhe Autoritetit Kombetar te Ushqimit.

**2.3.4** Operatori ekonomik duhet të paraqesë raport-analiza origjinale ose kopje të noterizuar të lëshuar nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i references për artikujt që prokurohen.

**Argumentimi:** *Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik", nenit 40, pika 6, gërma c,) të VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik"dhe bazuar ne Rekomandimin e perbashket date 19.11.2018 te Agjencise se Prokurimeve Publike dhe Autoritetit Kombetar te Ushqimit.*

**2.3.5.** Operatori ekonomik i shpallur fitues përpara lidhjes së kontratës ka detyrim të paraqesë dokumentacionin provues ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

***Argumentimi:*** *Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik", VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik"dhe bazuar ne Rekomandimin e perbashket date 19.11.2018 te Agjencise se Prokurimeve Publike dhe Autoritetit Kombetar te Ushqimit*

**2.3.6** Operatori ekonomik duhet të ketë në pronësi ose me qira për periudhën e zbatimit të kontratës objektin njësi tregtare për shitjen e ushqimeve e pajisur me Leje-Higjenosanitare ose nëse është me qira duhet të paraqesin kontratën e qirase të vlefshme për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës dhe të figurojë e rregjistruar në QKB si aktivitet.

**Argumentim:** Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, të ligjit nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik", nenit 40, pika 5 të VKM nr.285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik" pasi gjykohet e nevojshme nga AK per tu siguruar ne cilesine e mallit qe ofron operatori ekonomik.

**2.3.7** Subjekti ofertues duhet të këtë në pronësi ose me qera, nëpërmjet aktit të pronësisë ose kontrates noteriale te qerase, për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës, 2 (dy) mjete transporti te pershtatshem per transportin e produkteve ushqimore**,** të shoqëruar me leje qarkullimi, police sigurimi, akt kolaudimi, foton perkatese si dhe lejen higjeno-sanitare, ku njeri prej tyre te jete ATP (frigorifer) ndersa tjetri mjet ATV.

**Argumentim:** Në bazë të pikës 4, të nenit të 77, të ligjit nr. nr. 162, datë 23.12.2020 "Për prokurimin publik" dhe nenit 40, pika 5/ç, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, "Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik", me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të

dëshmojnë që kanë në dispozicion apo që mund t'i vihen në dispozicion mjetet dhe pajisjet teknike për të përmbushur kontratën, të nevojshme për ekzekutimin e objektit të prokurimit.
Eshte vendosur ky kriter pasi eshte ne perputhje me objekin e prokurimit dhe bazuar ne Rekomandimin e perbashket date 19.11.2018 te Agjencise se Prokurimeve Publike dhe Autoritetit Kombetar te Ushqimit pasi gjykohet e nevojshme per realizimin me sukses te kontrates duke u nisur nga lloji i artikujve qe do te transportohen.

**II. Argumentimi i specifikimeve teknike**

*Shënim:Përcaktoni specifikimet teknike, për mallrat objekt prokurimi, të cilat duhet të përshkruajnë minimumin ose tërësinë e elementeve më të rëndësishme përbërëse, që garantojnë cilësinë e kërkuar, dhe që i vlerëson mallrat si të pranueshme për funksionet e kërkuara, në përputhje me parashikimet e nenit 4, pika 38/b dhe nenit 36, të LPP, si dhe nenit 40, pika 2, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik",* ***duke argumentuar çdo kërkesë funksionale ose performance, apo/dhe çdo standard të kërkua****r, ku çdo referencë duhet të shoqërohet nga fjalët "ose ekuivalenti i tij/saj".*

*Kujdes: Në specifikimet teknike, nëse nuk e justifikon objekti i kontratës, nuk duhet të përmendet asnjë markë prodhimi ose burim specifik apo proces i veçantë, që karakterizon produktet ose shërbimet e ofruara nga një operator ekonomik specifik apo asnjë markë tregtare, patentë, tipi ose origjinë apo prodhim specifik, me qëllim favorizimin ose eliminimin e disa sipërmarrjeve ose produkteve. Një gjë e tillë lejohet vetëm në raste përjashtimore kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë apo e kuptueshme e përshkrimit të objektit të kontratës, sipas pikës 3 të nenit 36, të LPP. Referime të tilla duhet të shoqërohen nga fjalët "ose ekuivalente".*

Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të shërbimeve në lidhje me to:

**1. BUKE GRURI**

Bazuar ne STASH 1411\87
Lloji: Buke gruri me miell rreze 70 -75 %,cilësi e pare.
Treguesit shqisor
Korja e lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyre të njëllojte mjalti ne te kuqërremte.
Tuli: mase e njëllojte e pjekur mire, jo e ngjitshme me pore të shpërndara ne mënyre të njëtrajtshme dhe pa gjurme mielli të pa brumosur. Kosinsisenca elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e pare , jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa .
Poret: të jene te shpërndara njëlloj ne te gjithe madhesine.
Era dhe shija: e kendshme, e bukes se pjekur mire. Pa erë e shije të hidhur, të tharte, myku ose të huaj. Keto tregues percaktohen me ane te analizes organo-leptike. Nuk lejohet kercitje.
Forma: e rregullt pa shtypje e deformime.
Pesha e bukës te jete(650 gr).

Lendet e huaja: Nuk lejohen.
Treguesit fiziko – kimik:
Lagështira ne % jo me shume se 45.
Poroziteti ne % jo me pak se 70.
Aciditeti ne grade jo me shume se 4.5.Buka dërgohet për konsum jo me pare se 3 ore nga koha e pjekjes .
Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t'i përgjigjet masës 3-4 ore mbas kohës se pjekjes.
Ambalazhimi: Buka ambalazhohet ne kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore .
Buka duhet te jete e prere ne feta dhe e ambalazhuar sipas ligjeve ne fuqi.

Transporti i bukës bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
Buka duhet te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.
**Marrja në dorëzim i mallit do të behet mbi bazen e peshes dhe jo me copë**

**2. SIMITA**
Bazuar ne STASH 1411\87
Lloji: simite gruri me miell rreze 70 -75 %,cilësi e pare.
Treguesit shqisor
Korja e lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyre të njëllojte mjalti ne te kuqërremte.
Tuli: mase e njëllojte e pjekur mire, jo e ngjitshme me pore të shpërndara ne mënyre të njëtrajtshme dhe pa gjurme mielli të pa brumosur. Kosinsisenca elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e pare , jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa .
Poret: të jene te shpërndara njëlloj ne te gjithe madhesine.
Era dhe shija: e kendshme, e bukes se pjekur mire. Pa erë e shije të hidhur, të tharte, myku ose të huaj. Keto tregues percaktohen me ane te analizes organo-leptike. Nuk lejohet kercitje.
Forma: e rregullt pa shtypje e deformime.
Lendet e huaja: Nuk lejohen.
Treguesit fiziko – kimik:
Lagështira ne % jo me shume se 45.
Poroziteti ne % jo me pak se 70.
Aciditeti ne grade jo me shume se 4.5.simiti dërgohet për konsum jo me pare se 3 ore nga koha e pjekjes .
Masa e caktuar sipas llojit të simites duhet t'i përgjigjet masës 3-4 ore mbas kohës se pjekjes.
Ambalazhimi: simita ambalazhohet ne kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore .

**3.BUDING**

Bazuar ne STASH 1411\87
Kategoria: embelsire,

Treguesit shqisor
Buding duhet të jetë me permbajtje pluhuri, perzier me aroma te ndryshme si cokollate, vanilje, fruta pylli.
Të ketë ngjyra te ndryshme ne varesi te perberesve
Pluhuri të ketë masë të njëllojte pa kokrriza dhe pa lageshtire
Era dhe shija: te jete e kendshme, e pluhurit. Nuk duhet te ketë erë e shije të hidhur, të tharte, myku ose të huaj..
Lendet e huaja: Nuk duhet te kete
Treguesit fiziko – kimik:
Lagështira ne 0 %
Masa e caktuar sipas llojit të pakos
Ambalazhimi: Budingu të jetë I ambalazhuar ne paketim letre.
Transporti i budingut të bëhët me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Marrja në dorëzim i mallit të bëhët mbi bazen me copë.
Raport Analiza "Fiziko-Kimike" të paraqitet në fotokopje

## 4. ÇAJ ME KOKRRA

Treguesit cilesore te cajit.
Duhet te kete mase kokrrizore ,me ngjyre karakteristike te frutit nga i cili është perpunuar.
Mos te kete ere dhe shije te huaj.Duhet te plotesoje ploteson te gjitha kerkesat higjeno – shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise .
**Ambalazhim**i: duhet berë në vazo plastike 1 kg ,ku siper te jete e vendosur etiketa me emertimin e prodhuesit ,emrin e produktit ,pesha neto,data e prodhimit dhe skadimit,dhe kushtet e vecanta te ruajtjes. . Etiketa e produktit te ambalazhuar te jete e fiksuar ne menyre qe te mos shkeputet nga ambalazhi.
Produkti te jete i shoqeruar me raport te rregullt analize sipas legjislacionit ne fuqi.

## 5. KAKAO

**Bazuar në SSH ISO 2451:2017, ose ekuivalenti i tij**.
Kërkesat cilësore
Treguesit shqisorë:
- Pamja: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije te këndshme karakteristike te kakaos.
- Nuk lejohen papastërti te ndryshme.

Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 2451:2017 ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi. Sipas SSH ISO 2451:2017:
"Kakao- Specifikimet dhe kërkesat e cilësisë." ose ekuivalentin e tij.
**Ambalazhimi** duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
Kakao ambalazhohet në ambalazhim plastik ose aluminat me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: - Emërtimi i prodhuesit, - Emri i produktit, - Pesha neto, - Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi . Raport Analiza "Fiziko-Kimike" duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

**6."SAVOJARDI BISKOTA" 200 gr**

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

**Klasifikimi**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E sheshtë, formë e zgjatur, sipërfaqja e saj lyhet me nje sasi te vogel sheqeri sipas llojit me ngjyrë bezhë pa djegie, flluska dhe boshllëqe pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli.

**Karakteristikat dalluese të produktit përfshijnë aftësinë e tij për të thithur shpejt lëngun, gjë që çon në zbutjen e tij.**

- *Era:* E këndshme, karakteristikë e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, e ëmbël ose sipas llojit..

Treguesit fiziko- kimik:

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

**Ambalazhimi dhe markimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,

- Lloji,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

**Ruajtja dhe transportimi**

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 7.."BISKOTA"

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

**Klasifikimi**

- **Të zakonshme**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

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

Treguesit fiziko- kimik:

- *Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në %*jo më pak se 6.
- *Yndyrë mbi lëndët e thata në %,*jo më pak se 7.
- *Lagështi në %*jo më shumë se 8.

- *Alkaliteti, gradë* ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në 10% acid klorhidrik,* %, jo më shumë se 0.1.
- *Klorur natriumi (kripë gjelle),% për të gjitha cilësitë për biskota birre*: -1.2-2.

**Ambalazhimi dhe markimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 8.VAFER

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

**Klasifikimi**

- **Të zakonshme**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E sheshtë, formë e zgjatur , sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në të kafe të çelët, e njëllojtë pa djegie,
- *Pamja e brendshme(në thyerje):* me shtresa biskote dhe cokollate apo me kakako
- *Era:* E këndshme, karakteristikë e cokollates dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.

- *Shija:* E këndshme, e ëmbël. Karakteristikë ecokoollates , pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

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

**Ambalazhimi dhe markimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

9.**<u>ÇOKOKREM</u>**

Treguesit organoliptike

Ngjyra është e kafe në të errët

Amballazhimi:

Është me amballazhi plastik me masë 900-1000 gr. Ne ambalazh është I vendosur etiketa ku shenohen:

Ndermarja prodhuese, Lloji, data e prodhimit dhe data e skadimit, kushtet e vecanta te ruajtjes.

Era dhe shija:
Ka ere dhe shije normale,pa ere myku ose shije tjeter te huaj,te tharte etj.
Pamja e jashtme:
Mase homogjene ne forme kremi deri ne viskoze pa lende te huaja, ngjyre karakteristike e cokollates.
Produkti është i shoqeruar me raport te rregullt analize sipas legjislacionit ne fuqi.

**10, REÇEL**

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

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

**Klasifikimi**

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

**Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e ngjyra*: Të jetë mirë, me fruta me ngjyrë të njëllojtë, karakteristike e llojit, nuk duhet te ketë bërthamë dhe farë. Nuk duhet të ketë shenja myku dhe lëndë të huaja
- *Shija dhe era*: te jene te mira dhe te këndshme. Karakteristikë e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca*: te ketë masë të njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

**Raport analiza Fiziko – kimike përmbane të gjithë treguesit e mësipërm.**

Ambalazhimi te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
Duhet te jete i ambalazhuar hermetikisht në paketim plastik , me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie ± 3 %.

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

Markimi:

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

**Ruajtja dhe transportimi**

Reçeli te depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Te shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike është e paraqitur në fotokopje

11.**.CROISANT MOLTO**

Croisant Molto duhet te jete me mbushje me krem cokollate ,

Amballazhimi:Duhet te jetë me amballazhi leter alumin me masë 45 gr.

Ne ambalazh duhet te vendosur etiketa ku shenohen:

Ndermarja prodhuese, Lloji, data e prodhimit dhe data e skadimit, kushtet e vecanta te ruajtjes dhe vlerat ushqyese.

Era dhe shija:

Duhet te kete ere dhe shije normale,pa ere myku ose shije tjeter te huaj,te tharte etj.

Pamja e jashtme:

Nuk duhet te kete lende te huaja, ngjyre karakteristike moltos

Produkti duhet te shoqerohet me raport te rregullt analize sipas legjislacionit ne fuqi.

**12 DJATHE BEBE**

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

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

**Klasifikimi**

Perberesit: djath, ( qumest lope, mullez mikrobiale), uje, gjalp, krem, qumesht pluhur i skremuar, perzierje kriperash, hirre pluhur, kripe, thartues: acid citrik. frigorifer

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Masa e formës:* forma duhet të jetë e rregullt. Pa lëndë të huaja
- *Pamja e jashtme dhe e brendshme:* porcionet te jene te formuara mirë, te pastër dhe pa njolla.

. Nuk duhet te kete lëndë të huaja dhe duhet te jete me ngjyrë në krem.

- *Struktura dhe konsistenca:* te jetë e lëmuar, e butë.
- *Era dhe shija:*te ketë ere te këndshme, specifike e djathit të bebes mos te kete shije të hidhur dhe djegëse, pa erë të huaj.

**Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike . Produktit duhet te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me masa sipas kërkesave të AK-së. Djathi në ambalazh duhet te kete kutine e tij ne cdo kuti ka 8 porcione djath bebe

Mbi çdo ambalazh me djathë duhet vendosur etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet te përmbanë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.

Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" duhet paraqitur original ose fotokopje

**Ruajtja dhe transporti**

Djathi duhet te ruhet në frigorifer në temperaturë +3 deri +5 °C, e lagështirë relative të ajrit rreth 95%.

Transportimi i djathit nga një vend në tjetrin duhet bërë me mjete të pershtatshme, të mbuluara e të pastra të cilat duhet te jenetë destinuara për transportimit e prodhimeve ushqimore.

Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" duhet paraqitur origjinal ose në fotokopje

## 13.DJATH I BARDHE

*Bazuar ne STASH 1410/87 9 Lloji: Djath fete cilesia e pare Te jete i stazhionuar jo me pak se 45 dite, te mos jete i falsifikuar me niseshte apo lende te huaja.*

Ngjyra : E bardhë deri ne krem.

Forma : prizem, trekendesh me nje faqe anesore cilindrike. Masa e formes ne g, 0.5-1-2-3 kg.

Era dhe shija : E kendshme, specifike e djathit të bute të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegse, pa shije e ere të huaj .

Pamja e jashtme dhe e brendshme: e formuar mire, e paster dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta ne siperfaqe.

Ne prerje është e njellojte, e paster, pa lende të huaja me sythe teknike, me ngjyre të bardhe deri ne krem. Struktura dhe konsistenca: e lemuar jo e forte dhe pa dallim shtresash.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se: Per periudhen 1.05- 30.09, %"52" Per periudhen 1.10.-30.04, %"56"

-Yndyra ne lendet e thata ne %, jo me pak se %50.

-Kripe ne % deri 4 + - 1.

-Ne çdo parti djathi lejohen deri ne 5 % copa dhe 2 % therime, masa e nje cope me e madhe ose = me 50gr.

Raport analiza duhet te permbaje te gjithe treguesit e mesiperm. Raport Analiza duhet te paraqitet ne original.

**Amballazhimi:** Brenda kushteve higjeno –sanitare,me peshe sipas kerkesave te Entit. Ne rastet kur djathi eshte i ndare ne pesha te vogla ,secila cope duhet te amballazhohet me materjal ambalazhues te lejuar dhe te pershtatshem per kete produkt.

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

Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit sipas legjislacionit ne fuqi. Ruajtja dhe transportimi: Djathrat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature 3- 5 0C, dhe lageshti relative të ajrit rreth 95%. Transportimi i djathrave të behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

## 14. DJATHE KACKAVALL

Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, "Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrit nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores "mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore".

Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.

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

- Forma: Prizem, trekendore faqe anesore cilindrike

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

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

Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe "Raport Analiza Mikrobilogjike" duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

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

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

## 15. DJATHE PICE

Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, "Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrit nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores "mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore".

Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.

Djathi pice të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I.

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: duhet te jete ngjyre te bardhë, lehtësisht në krem.(verdhe)
- *Struktura:* me structure te ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.

- Forma: forma kuboide

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

- Shija dhe era: E kendshme dhe specifike e llojit të djathit te pices , pa shije te hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj.

Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe "Raport Analiza Mikrobilogjike" duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

Ambalazhimi: Ambalazhimi ne qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me peshe 1-5 kg (sipas kerkeses se entit)

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

16. **FASULE**

**Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- **E bardhë**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko – kimikë:

*Lagështia, %,* 15.

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

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

**Ambalazhimi dhe marketimi**

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

Mbi çdo ambalazh shënohet:

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 17.BANANE

**Klasifikimi**

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

**Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* duhet të jenë të freskëta, me zhvillim normal, në tufe, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jëtë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Madhësia e frutit duhet të jetë mesatare.
- Dëmtime mekanike të mos ketë.
- Nuk duhet te ketë njolla kafe qe tregojnë tejkalimin e pjekurisë.
- Të mos ketë gërvishtje të lëkurës dhe zbutje të lëkurës

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

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.
Ambalazhimi të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit
Transporti i frutave të freskta të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

**18.FRUTA TE STINES**

-Frutat te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si: portokalle, molle,dardhe,rrush,banane etj. -Amballazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Entit.

**“MOLLA”**

Bazuar ne STASH 1752\88. Lloji: Molle per treg cilesia e pare.
Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija: të fresketa, me zhvillim normal ,të shendosha e me bisht..Me forme ,ngjyre e shije të kultivarit ,pa deformime me 3 pjekuri teknike të njejte. Pa ere e shije të huaj. Madhesia e kokrres (prere gjerazi, ne diametrin me të madh).
-Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm.
Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo me pak se 80 mm.
-Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura,të ngrira,njolla nga Monilia (kalbezimi),lende të huaja nuk lejohen . Nga krimbi(pa galeri ne brendesi ).Nuk lejohen. Nga fuzikladi (kroma e pikalorja ).Nuk lejohen. Të gjitha demtimet e siperme .Nuk lejohen . Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure .Nuk lejohen . Gunga (kallo) njolla ne lekure .Nuk lejohen . Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj frut dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe 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 foktore te tjere 40 atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

**“DARDHA”**

Kerkohet cilesia e pare,me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht. - Madhesia e kokrres ne mm te jete jo me pak se 45 per dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata. - Demtime mekanike,lejohen deri ne 5 % te partise se mallit. - Nuk lejohet te jene me semundje. - Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja nuk lejohen. Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

**“MANDARINA”**

“Lloji: Mandarina per treg cilesia e pare. Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të 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. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejkohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Ambalazhimi dhe etiketimi:
Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të 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. ϖ 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. “

**PORTOKALLE”**

Bazuar ne STASH 1722\88. Lloji: Portokalle per treg cilesia e pare. Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të 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. Madhesia e kokrres (diametri me i madh) ne mm jo me pak se 70. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejkohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të 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. “Limoni”

**LIMONA**

Kërkesat cilësore : Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal ,të shëndoshe dhe me bisht. Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të ëmbël ne të athet, pa shije të hidhur.

**“PJEPER”**

Kerkohet qe pjepri te jete cilesi e pare me pjekuri te plote teknike, me permasa mesatare. Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur.
**Frutat ambalazhohen** të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

**“PJESHKA”**

Kerkohet cilesia e pare, kokrra te jete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike te kultivarit, te pasterta, pa bishta,me shije te embel dhe ere kerakteristike te kultivarit.
- Te jete me pjekuri te plote teknike,.
- Madhesia e kokrres te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te vonshme deri ne 60 mm.
- Demtime te lehta mekanike nuk lejohen.
- Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %.
- Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.

**“KIVI”**

Kerkohet cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal ,me pjekuri te plote.
**Ngjyra** te jete kafe ne siperfaqe dhe jeshile ne brendesi, me ere dhe arome te kendeshme karekteristike e ketij kultivari. Madhesia e kokrres te jete mesatare. Demtime mekanike nuk lejohen. Njolla te errta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen. Gervishtje te lekures nuk lejohen. Zbutje te lekures nuk lejohen.

**Amballazhimi** te jete ne kuti kartoni standarte, sipas kërkesës së AK. V.O. Për produktet ushqimore të freskëta të fruta – perime të pa përpunuara.

Në flete analizat që do të shoqerojne çdo sasi të mallit të levruar,operatori ekonomik të shënoje sasinë e prodhimit që I referohet kjo fletë analizë.

**NEKTARINË**

Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë - Kërkohet të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra, pa bishta. - Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël. - Dëmtimet mekanike, të mykura, të kalbura, nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH ISO 7558:1988 "Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve" ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

**SHALQI**

**Bazuar në SSH 1727:1988 ose ekuivalentin e tij.** Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme, pjekuria e ngjyra: Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit, me pjekuri 96 | Faqe normale. Bërthama të pjekura që hiqen lehtë, i freskët, i shëndoshë e i pastër. Me shije të ëmbël dhe tuli me ngjyrë të kuqe. - Masa e kokrës, kg: Mbi 3.

- Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje, të çara, etj.): Lejohen deri 2 % me gërvishtje të lehta në lëkurë.

Nuk lejohen të kalbur, të shtypur, me sëmundje e të çarë. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH 1799:1988 "Perime. **Ambalazhimi, etiketimi**, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi" ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. transportimi Sipas SSH ISO 7558:1988 "Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve" ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Shënim: Për ushqimet dhe produktet ushqimore1 , do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin. Për artikujt ushqimor të mësipërm, ku kërkohet raport analizë, operatori ekonomik duhet të paraqes raport analizë origjinale ose kopje e noterizuar.

**19.FRUTA TE THATA**

A. KIKIRIK

**Bazuar ne SSH 1498:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Kokrra të plota të zhvilluara normalisht me ngjyrë nga e bardha e verdhë në kafe të çelët.
- Era dhe shija: Karakteristike e kikirikut. Pa shije dhe erë të huaj.
- Sasia e kokrrave të formuara në një lëvozhgë: 1-7.

**Treguesit fiziko- kimik**:

- Dëmtime të ndryshme mekanike, kokrra të prekura nga sëmundjet e dëmtuesit, lëndë të huaja, %, jo më shumë se 10.
- Lagështira, %, jo më shumë se 20.

Lejohen deri në 5% të sasisë me dëmtime të tjera, por jo të kalbura e të mykura. **Ambalazhimi dhe etiketimi** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit dhe ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

**B.ARRË KOKËRR**

**Bazuar ne SSH 1720:1988 ose ekuivalentin e tij**.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja, ngjyra e jashtme e kokrrës, e brendshmja e thelbit, era dhe shija:

Kokrra të zhvilluara normalisht, të pastra e pa lëvore, me ngjyrë të kultivarit.

Thelbi i plotë, me ngjyrë karakteristike të kultivarit.

- Numri i kokrrave në 1 kg, jo më shumë se 150.

**Treguesit fiziko- kimik:**

- Arra të thyera, boshe, me thelb të krimbur/të pazhvilluar, % jo më shumë se 8.

- Thelpinj të hidhur, %, jo më shumë se 1.
- Lëndë të huaja, por jo dhera, %, jo më shumë se 1.
- Lagështira, %, jo më shumë se 12.
- Të mykura nuk lejohen fruta.

**Ambalazhimi**, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH ISO 7558:1988 "Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve" ose ekuivalentit të tij.
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me vëllime sipas kërkesave të AK.
Ruajtja dhe transportimi Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Verifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
Raport Analiza "Fiziko-Kimike" duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

**20.GJALP**

Bazuar ne STASH.1445\87
Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe cilesia e pare
Pamja :E njetrajtshme pa shtresa ne prerje me siperfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli .
Ngjyra :

- Gjalpi i fresket ngjyra ,krem deri ne të verdh të celur
- Gjalp i kripur ngyra e bardhe deri ne të verdh ,karakteristike e kremes nga e cila prodhohet e njellojte ne të gjithe masen.

Konsistenca ne temperaturen 10 – 12 $^0$C, gjysem e forte.

❖ Era dhe shija :

- Gjalpi i fresket, e kendshme karakteristike e gjalpit të fresket ,pa ere dhe shije të huaj.
- Gjalp i kripur ,era e kendshme,karakteristike e gjalpit ,lehtesisht e kripur ,pa ere dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se17

2- Lendet e thate pa yndyr ne e %,jo me shume se 2

3-Yndyra ne %, jo me pak se 81 gjalpi i fresket dhe 79 gjalpi i kripur.

4-Kripe ne % jo me shume se 2 gjalpi i kripur

5- Aciditeti i shprehur ne g Ketshtofer jo me shume se 3 gjalpi i fresket dhe 5 gjaslpi i kripur

5-Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.
Amballazhimi: Gjalpi i fresket dhe i kripur ambalazhohet ne kuti kartoni të valezuar me maase 1-5 kg, të veshur nga brenda me leter pergamen .
Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

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

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

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete 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 eshtë e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zevendesuar , 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.
Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 $^0$C,
Transportimi i gjalpit nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

## 21.QUMESHT I FRESKET LOPE

*Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".*
Treguesit fiziko-kimike dhe mikrobiologjike:

- Dentesia ,ne 20°C jo me pake se.....1.029
- Permbajtja e yndyres,%,.....3.5 ± 0.1
- Aciditeti ne grade Tjorner, jo me shume se .....20
- Lendet e thata pa yndyre,%, jo me pake se.....8.5

- Prova e pasterilizimit (prova e fosfatazes dhe periksidazes) .....n e g a t i v e
- Mikroelementet, mg/1 jo me shume se;
  -Arseniku.....0.1
  -Bakri.....0.5
  -Plumbi.....0.2
  -Zinku.....5
  - Temperatura, °C, jo me e larte se.....10
  - Pastertia ..... Nuk lejohen, papasterti qe mbeten mbi siten e mendafshet ose mbi marle te pambukte te kthyer dyfish.
  - Ngarkesa mikrobike.....Sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Amballazhimi dhe etiketimi

Qumeshti per konsum te fresket amballazhohetne :
-Shishe qelqi 1000 ml dhe 500ml
-Qese polietileni te ngjitura me saldim te nxehte 1000 ml e 500 ml
-Kuti kartoni polietilenizuar te ngjitura 1000 ml e 500 ml.
Shishet e qelqit mbyllen me kapak letre alumini ose kapak plastik.
Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire, te pastera, te thata e pa ere te huaj. Materiali qe perdoren per ambalazhet e qumshtit duhet te jene sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare te percaktuar ne standarte perkatese.
Shmangjet e lejuara ndaj vellimit normal te qumshtit te ambalazhuar jane:
± 20 ml per ambalazhet 1000 ml
±15 ml per ambalazhet 500 ml
Etiketimi i qumshtit te ambalazhuar behet me stampim ne kapak,qese ose kuti kartoni.

Ruajtja dhe transportimi

Qumeshti per konsum ruhet ne frigorifere me temperature 2 deri 8 °C,
Transportimi i qumeshtit behet me mjete frigoriferike te caktuar per transport qumshti.
Afati i garancise i qumshtit per konsum eshte 12 ore kur ruhet ne temperatura 8 deri 20°C, nga koha e marrjes ne dorzim per perdorim.

## 22. "GJIZA "

STASH 1424/87
Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore" Lloji: Gjize e fresket dhe pa kripe, cilesia e parë
Pamja: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.
Struktura : e njellojte ne te gjithe masen, pa therrime djathi.
Era dhe shija : e kendeshme, karakteristik e gjizes se fresket, lehtesishte ne te embel, pa shije thartire. Treguesit fiziko kimikë:
1-Lageshtira ne % , jo me shume se 68
2-Yndyrë ne e %, jo me pak se

3. Analiza mikrobiologjike

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise. - E-coli 100-1000 cfu/ml Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe "Raport Analiza Mikrobilogjike" duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

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

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadencës.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

Ruajtja dhe transporti: Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC, Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike. "Gjize" Te jete sipas te gjthe parametrave te duhura

Pamja: Gjize e fresket me ngjyre te bardhe e prodhuar nga kosi, me pak kripe, pa erera te huaja dhe jo e tharte, pa mykra.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe "Raport Analiza Mikrobilogjike" duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

**<u>23."HUDHRA"</u>**

**Bazuar në SSH ISO 5560:1997 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- **Cilësi e parë**

**Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme, pjekuria, ngjyra:* Me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota. Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit.
- *Me sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Të ngrira, të kalbura e të mykura:* Nuk lejohen.

**Treguesit fiziko- kimikë dhe shqisorë sipas SSH ISO 5560:1997 ose ekuivalentit të tij.**

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

Sipas SSH ISO 5560:1997: " Hudhër e thatë - Specifikimet " ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
Transportimi të bëhet me mjete të pastra, pa lëndë të huaja, të destinuara vetëm për transport të artikujve ushqimorë.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti konsiderohet sasia e hudhrës së thatë me karakteristika të njëjta, e prodhuar nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohet njëherësh.
Çdo parti shoqërohet me fletë analizë laboratorike.
Duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

## 24. " KOS"

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

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

**Klasifikimi**

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

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

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

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

- **Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml**

**Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**

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

paketime plastike me grykë të gjerë ose me ambalazhime plastike të mbyllura me kapak sipas kërkesave të AK-së.
Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.
Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse.
Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**
Marrja në dorëzim bëhet në parti. Parti konsiderohet sasia e kosit që dorëzohet njëherësh.
Duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**
Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.
**Ruajtja dhe transportimi**
Kosi ruhet e tregtohet në frigorifer në temperatura nën 10 °C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit.
Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 25 " KOS FRUTASH "

**Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.**
*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".*
**Klasifikimi**

- **Me yndyrë 2 %, cilësi e parë**
- **Perberesit: qumesht lope I pasterizuar, fruta, leng frutash**

**Kërkesat cilësore**
Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: duhet te jete ngjyre te bardhë, lehtësisht në krem.
- *Struktura:* me structure te ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- *Era dhe shija*: era duhet te jete ë këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, dhe frutave qe permban lehtësisht e thartë.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Aciditi në gradë Tjorner*, 5.7 g/L

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

- **Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml**

**Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet te siguron cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kosi duhet te jete I ambalazhuar në paketime plastike ne forme gotash, ne mase 115gr secila

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

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

Në çdo paketim duhet te jete I vendosur etiketa ku shënohet:

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet I shoqëruar me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet te përmbaje të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" duhet paraqitur në fotokopje

**Ruajtja dhe transportimi**

Kosi duhet ruajtur e tregtohet në frigorifer në temperatura 4 °C – 20 °C

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

## 26.FILETO PULE (TË FRESKETA)

1. Pamja e jashtme: Me ngjyrë rozë e çelur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami, cilësi e parë.
2. Ndarja anatomike: Fileti i i pulës do të përbëhet vetem nga kofsha e pulës.
3.Kontrolli veterinar: Pulat të jenë të shoqëruara me çertifikatë veterinare dhe shëndetsore nga veterinerë shtetërore. Paketimi të jetë me kuti kartoni ku të jetë shënuar pesha dhe data e skadencës.
4. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

## 27.FILET PESHKU

**Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.**Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë", i ndryshuar dhe urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, "Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrit nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores "mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore".

Klasifikimi: - Lloji filet peshku i freskët
- Cilësia:E dytë: madhësia në cm nën 20-15. o E tretë: madhësia në cm nën 15-12.
Kërkesat cilësore: Familja e llojit të peshkut:
Emërtimi shkencor:
Emërtimi Tregtar: Kocë Treguesit Shqisorë: - Pamja e jashtme : Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës. - Trupi: o Mukusi: Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi. - Ngjyra: E ndryshme. - Era dhe shija: Karakteristike e filetos se peshkut dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj. - Konsistenca e mishit: E ngjeshur dhe elastike.
Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, datë 23.12.2016). Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut dhe të jenë të shoqëruara me çertifikatë konformiteti. Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 28. MISH I GRIRE

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

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

**Klasifikimi**

- **I freskët, cilësi e parë**

**Kërkesat cilësore**

Mishi të jetë I pastër , pa mbetje të gjakut, që shkaktohen nga ç'gjakësimi jo i rregullt, pa copa kockash

Treguesit shqisorë:

- **Për cilësinë e parë:**te kete pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit.
- **Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi**
- Ambalazhimi te sigurojecilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

Mishi I grire te jete mish te merret nga mishi I vicit qe me pare eshte kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqeruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën jane të lexueshme mirë. Certifikata veterinare paraqitet në ose fotokopje.

## 29. PROSHUTË

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

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

**Klasifikimi:**

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

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

Raport analiza e paraqitur përmbajë treguesit e mësipërm.

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

**Ambalazhimi**

Ambalazhimi siguron cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit eshte i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Proshuta ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.
Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**
Proshuta për shoqërohet me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisorë dhe bakteriologjikë..
Este e shoqëruar me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
**Raport analiza Fiziko-Kimike përmban treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.**
**Raport analiza Mikrobiologjike përmbane treguesit sipas legjislacionit në fuqi.** Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" eshte paraqitur në ose fotokopje
**Ruajtja dhe transportimi**
Transportimi eshte bere me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

## 30. QEBAPE

**Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.**
*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".*
**Klasifikimi:**

- **Është cilësi e parë.**
- **Lloji: viçi**

**Kërkesat cilësore**
Treguesit shqisorë:

- *Forma*: Në formë cilindrike ,
- *Përmasat:*
  - Gjatësia, cm: 10-15
  - Diametri, mm:16-24

- *Pamja e jashtme*: duhet te jete e plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, nuk duhet te kete ka shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Duhet te kete ngjyra rozë e çelur.
- *Pamja e brendshme në prerje tërthore*: Masë e përzier,duhet te jete e njëtrajtshme,me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëlloj gjatë sipërfaqes së prerjes.
- *Era:* duhet te kete ere te këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* duhet te kete shije te këndshme, karakteristike e mishit me kripë normale , pa shije të huaj.

**Ambalazhimi**

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

Qebabet duhet te jene te ambalazhuar në pjata plastike me vëllime 10 cope sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh duhet vendosur etiketa në të cilën shënohen:

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Qebabet duhet te shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisorë dhe bakteriologjikë.

Shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Mikrobiologjike përmbanë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.** Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" paraqitet në fotokopje .

**Ruajtja dhe transportimi**

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

## 31. **QEPE TE THATA**

QEPE bazuar në STASH 1755\88 Treguesit cilësorë të qepës së njomë dhe të thatë:

QEPE E THATË: 1. Pamja e jashtme: Me pjekuri të plotë.Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.

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

3. Dëmtime mekanike: Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e parties me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta).
4. Me sëmundje: Nuk lejohen.
5. Të ngrira,të kalbura e të mykura: Nuk lejohen.

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

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

32 **MISH PULE**

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

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

**Klasifikimi**

- **I freskët, cilësi e parë**

**Kërkesat cilësore**

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

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

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

Treguesit shqisorë:

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

**Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi**

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

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

33.**MISH VIÇI**

Bazuar ne STASH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë", i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 "Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre Lloji: Mish viçi i fresket, cilesia e pare.

Treguesit shqisorë: Pamja e jashtme: Mish i bute me ngyre trendafili i çelet .Siperfaqja e mishit duhet te jete e mbuluar me cipe te holle tharje ,ne prerje duket e ndriteshme jo e ngjiteshme,me ngjyre roze karaktristike, te kete pak dhjame te bardhe nen lekure dhe diçka me teper ne brendesi . Forma e trupit te jete e rrumbullakosur.Duhet te jete karkase e plote, ose e ndare ne 4 pjese,cilesi e pare. Ngjyra : Mishi i viçit duhet te kete ngjyre roze, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyre të kuqe, dhe kau me ngjyre të kuqe të mbyllur. Ne prerje siperfaqa te jete e ndritshme,ngjyra e dhjamit te jete e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek kafshet e rritura është e verdhe.

Era : e kendshme , karakteristike e llojit.

Palca e kockave :te Mbush plotesisht kanalin e palces se kockave. Ngjyra është roze e verdhe. Ne preje është e ndritshme. Lengu i mishit pas zierjes : i tejdukshem aromatik ,ne siperfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

-Konsistenca:E bute dhe elastike ,gjurma qe formohet kur mishi shtypet me gisht duhet te zhduket shpejt. -*Karakteristika* e mishit te fresket nuk duhet te kete ere te huaj dhe nuance jeshile ne siperfaqe. -Furnizimi me mish viçi te jete ne sasine e kerkuar pa te brendshme dhe koke.

-Tregetimi i mishit të fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes ne vere, ndersa ne dimer 12 ore . -Mishi te jete i cilesise se pare ,i shoqeruar me raport veterinare nga sherbimi veterinar i Komunave ose Bashkise ,viçi duhet te jete deri 1 (Nje) vjeç dhe me peshe deri 150 kg. -Te mos kete perqindje te madhe dhjami ,preferohet kofshe e pasme. -Transporti te behet me mjetet e firmes te specifikuara dhe te pershtateshme per ruajtjen e mishit gjate transportit. -Ruajtja ne frigorifer ne temperaturen nga 0 - 4 grade.

-Mishi detyrimisht duhet te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri ne çdo pjese.
-Afati i garancise :12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdorim . –
Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor ( raport veterinar). -. Çdo dite mishi duhet te shoqerohet me çertifikate nga veterinar shteteror. Vula dhe raporti veterinar të jene të lexueshme mire. Malli te jete i shoqeruar me çertifikate cilesie me te gjithe parametrat.

**34.KREMVIÇE**

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

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

**Klasifikimi:**

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

**Kërkesat cilësore**

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

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

-

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

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

**Ambalazhimi**

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

## 35. KONSERVA ME PESHK TON

**Bazuar në SSH 1519:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

Klasifikimi: - Lloji peshkut: ton.

Kërkesat cilësore: Treguesit Shqisorë: - Era dhe shija: Erë dhe shije të këndshme, të theksuar, karakteristike e peshqve të konservuar në vaj ulliri, pa shije dhe erë të huaj.

- Radhitja dhe vendosja e peshkut në kuti: në copa të vendosura në rregull.

- Gjendja e peshkut në kuti dhe qartësia e vajit të ullirit: Copa të prera drejtë, të mos përmbajnë gjak, luspa, kokë peshku dhe organe të brendshme.

Nuk lejohen fletë lundruese të bishtit, mbas dekantimit, vaji të jetë i kulluar.

Mishi i peshkut duhet të jetë kompakt, i njomë, i thyeshëm dhe kur nxirret nga kutia me kujdes, nuk duhet të thërrmohet.

- Gjendja e kutisë: Të jenë të mbyllura hermetikisht, të mos rrjedhin, pa shenja ndryshku dhe të mos jenë të bombuara (fryra).

Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Kripë gjelle, %, në raport me masën neto: 1.0 – 2.*

- *Kripëra të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:*

- *Kallaji: 250 - Plumbi: 2 - Bakri: 5*

- Raporti midis sasisë së peshkut dhe vajit - Peshk: 80 ± 5 %. - Vaj ulliri: 20 ± 5 %.

- Lëndë të huaja: Nuk lejohen. - Ngarkesa mikrobiale të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

Shënim: Konservat nuk mund të hidhen në shitje pa kaluar një kohë prej 2 muajsh nga data e prodhimit.

**Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**

**Ambalazhimi** duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Peshqit në vaj vendosen në në ambalazh metalik të llakuar të mbyllur hermetikisht me masë të ndryshme me shmangie ± 3 %.

Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen: - Emri i prodhuesit,

*- Lloji i konservës dhe i peshkut të përdorur,*

*- Masa neto e konservës, -*

*Data e prodhimit,*

*- Data e skadimit,*

*- Kushtet e vecanta të ruajtjes. V*erifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

**Ruajtja dhe transportimi** Konservat depozitohen në magazina të thata e të ajrosura mirë dhe të mbrojtura nga rrezet e 45 | Faqe diellit në temperaturë jo më të lartë se 25°C dhe lagështirë relative deri 75 %. Arkat vendosen mbi skeletura 15-20 cm lart dyshemesë dhe 50 cm larg mureve.

Konservat e ruajtura në këto kushte garantohen nga prodhuesi deri 12 muaj nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Të ruhen nga tronditjet e dëmtimet mekanike

## 36.KRIPE E JODIZUAR

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

**Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko kimik:

- Imtësia në mm, në kufijtë: 0.2 – 2.
- Klorur Na në lëndën e thatë në %, në kufijtë: 99 ± 0.02.
- Klorur Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.23.
- Sulfat Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.25.
- Sulfat Ca në lëndën e thatë në %, max 0.30.

- Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, në kufijtë  0.17 ± 0.02.
- Lagështirë në %, max: 1.
- Jodi në mg/kg kripë: 40 ± 0.3.

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

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme.

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

**Ruajtja dhe transportimi**

Kripa e jodizuar ruhet ne depo te pastra, te ajrosura mire dhe te errëta, ne kushte normale temperature dhe lagështie.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj.

Malli të shoqërohet me raport analize të laboratorit.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 37.LENG FRUTASH

**Përshkrimi:**

**Përbërësit:** Ujë, koncentrat frutash: mollë, vishnje, boronicë, rrush, dardhë, pjeshkë, dredhëz, karrotë, sheqer, acid limoni, vitamin A.Duhet te jete I pasterizuar, pa konzervansPas hapjes të ruhet në frigorifer dhe të konsumohet brenda 3-4 ditëve

Emri i treguesit, Karakteristikë e lëngut

Pamja e jashtme Lëng i trashë, viskoz, i errët. Lejohet të ketë një sediment të vogël në fund të enës (ndonjë). Lejohet të ketë kristale në lëngjet në fund ose në muret e enës (ndonjë), të cilët treten lehtësisht gjatë restaurimit, si dhe tartar për lëngun e rrushit.
Shija dhe aroma :E veçantë për lëngjet e frutave nga të cilat bëhet lëngu i koncentruar.Nuk lejohen shija dhe aroma e huaj. Lejohet shija dhe aroma e pashprehur e lëngjeve të koncentruara, në të cilat nuk shtohen substanca frutash të koncentruara, të avullueshme, që formojnë aromë.
Që korrespondon me ngjyrën e lëngjeve nga të cilat bëhet lëngu i koncentruar i frutave.Lejohet errësimi i lehtë (ngjyrosja).Nuk lejohen pa pasterti minerale.
**Paketimi:**lëngjeve të frutave të destinuara për shpërndarje me pakicë duhet te jete i paketuar në një kontejner konsumi të mbyllur hermetikisht dhe i paketuar në një kontejner transporti.

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Lengjet të jenë të ambalazhuara me shishe ambalazhi të pastër ose me masë sipas kërkesave të AK-së.
Në çdo koli apo shishe të shënohen:

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

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

---

## 38. MAJA BUKE E PRESUAR

**Bazuar në SSH 2106:1989 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- **Cilësi e parë**

**Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

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

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh shënohet:

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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

---

## 39. ULLINJ TË KONSERVUAR

Bazuar në SSH 1529:1989 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi: - Të konservuar në kripë të thatë, cilësi e parë

Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:

- Pamja dhe ngjyra: Kokrra me pjekuri teknike dhe ngjyrën karakteristike të llojit.
- Era dhe shija: Lehtësisht e hidhur. Pa shije dhe erë të huaj

. - Konsistenca: E fortë në të butë, jo e qullët.
Treguesit fiziko-kimik:
- Sasia kokrrave në 1 kg, jo më shumë se 300.
- Përmbajtja e kripës, % : 5-7.
- Aciditeti i shprehur në acid laktik,%, jo më shumë se 0.6.
- Kokrra të prekura nga dakusi, %, jo më shumë se 15.
- Kokrra me konsistencë, %, jo më shumë se 5.
- Vëllimi i ullinjve kundrejt vëllimit të vazos,%: 60 ± 5.
Mikroelementët Përmbajta e metaleve të rënde mg/kg: - Bakri, jo më shumë se 10. - Kallaji,jo më shumë se 100. - Zinku, jo më shumë se 10. - Plumbi, jo më shumë se 0.4. - Arseniku, jo më shumë se 0.2.
Ullinjtë jeshilë nuk konservohen me kripë të thatë.
**Ambalazhimi, markëtimi dhe etiketimi** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ullinjtë e konservuar ambalazhohen në qese polietileni, në ambalazhim plastike të përshtatshëm, për produkte ushqimore, në paketime qelqi ose ambalazhim tjetër në përputhje me legjislacionin në fuqi me masa sipas kërkesave të AK-së. Për ullinjtë e ambalazhuar në qese polietileni, ambalazhim plastikë dhe paketim qelqi lejohen shmangie në masë ±3%.
Mbi çdo ambalazh shënohet:
- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,
- Emërtimi i mallit, - Lloji,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.
Ruajtja dhe transportimi Ullinjtë e konservuar ruhen në vende të freskëta, të pastra dhe pa lagështirë.
Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Verifikimi i kërkesave cilësore Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti ulliri. Parti quhet sasia e ullirit e te njëjtit lloj dhe e të njëjtës cilësi, e konservuar me të njëjtën mënyrë dhe që dorëzohet njëherësh. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
*Raport Analiza* “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 40. MAJONEZË

**Bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

**Treguesit cilësorë:**

- *Pamja e jashtme në temperaturë 15°C:* Masë postoze ose emulsion viskoz me sipërfaqe të shndritshme.
- *Ngjyra:* Krem me nuancë të verdhë.
- *Shija dhe era:* _____ Karakteristike e majonezës, pa shije dhe pa erë të huaj.

**Treguesit fiziko-kimik:**

- *Lagështira në %* : 12 ± 0,5.
- *Yndyrë në %:* 80 ± 0,5.
- *Kripë gjelle, (NaCl) %, jo më shumë se: 1.5*.
- *Peroksidet, miliekuivalent oksigjen aktiv për 1 kg majonezë, jo më shumë se: 15.*
- *Acid tartrik, %, jo më shumë se:* 0,65.
- *Mikroelementët, mg/kg majonezë, jo më shumë se:*

*- Hekuri: 1.5; Bakri:0.1; Plumbi:0.1; Arsenik: 0.1*

- *Ngarkesa mikrobike:* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

**Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

Majoneza të ambalazhohet në paketim plastik ose qelqi me vëllim sipas kërkesave të AK-së.

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

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

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

Të ruhet në frigorifer në mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra, të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

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

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

## 41. MJALTE

**Bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

**Treguesit cilësorë:**

- *Pamja e jashtme në temperaturë 15°C:* Masë postoze ose emulsion viskoz me sipërfaqe të shndritshme.
- *Ngjyra:* ngjyre karekteristike te mjaltit
- *Shija dhe ere* Karakteristike e mjaltit me shije dhe pa erë të huaj

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

**Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

Mjalti të ambalazhohet në paketim qelqi me vëllim sipas kërkesave të AK-së.

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

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

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

Të ruhet në mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra, të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

---

## 42 MIELL GRURI

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

**Klasifikimi**

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

**Treguesit shqisor:**

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

**Treguesit Fiziko-kimikë**

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur,* është 15% masë/masë;
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, %* jo më shumë se0.115.
- *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë,%,*jo më shumë se 0.9.
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë,%,*jo më shumë se 0.1.
- *Mbisitja (imtesia e bluarjes ):Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:*
    - *Në sitën metalike nr.54,* jo më shumë se 2%.
    - *Në sitën e mëndafshtë 5 xxx,* jo më shumëse 5%.
- *Gluteni i njomë,*jo më pak se 25%.
- *Lëndë minerale:* Nuk lejohen.
- *Përzierje metalike:* Plumbi,zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.
- *Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë,* nuk lejohen.
- *Aciditeti i yndyrës*: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.
- *Proteina (Nx5,7):* minimumi 9 % mbi bazën e lëndës së thatë.
- Mielli duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. . Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.9.2010, "Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore".
- Mielli nuk duhet të ketë mbetje pesticidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në udhëzimin nr. 5, datë 14.5.2014, "Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, speca, ullinj tavoline".
- Mielli nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e udhëzimit nr. 13, datë 29.9.2010, "Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore".
- Mielli nuk duhet të përmbajë aditivë të tjerë nga ato të përcaktuara në udhëzimin nr. 16, datë 29.8.2011 "Për aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyruesit dhe ëmbëlsuesit".
- Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:
    - Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;
- Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:

    i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;

ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

**Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi**

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

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

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

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

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

Etiketimi:

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

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

---

**43.NISESHTE**

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

Klasifikimi: - Cilësi e parë Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të verdhë.
- Era dhe shija: Karakteristikë e niseshtesë së misrit. Pa erë e shije të thartë. Lejohen pika të zeza pak të dukshme deri ne 8 për 1 cm2 .

Treguesit fiziko- kimik:

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

**Ambalazhimi, markëtimi, etiketimi.**

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

Mbi çdo ambalazh shënohet:

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

**Ruajtja dhe transportimi** Niseshteja ruhet në depo të pastra, të ajrosura dhe pa lagështirë. Koha e ruajtjes është deri në 1 vit.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

## 44.MAKARONA

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

Lloji: Makarona te thjeshta spageti.

Treguesit Organo - Shqisor:

-Forma: Forme spageti me vrime ne mes, me gjatesi 30 cm, me trashesi 2- 2.4m/m dhe forme tubi me

-Pamja : Te jene me forme te rregullt, te plota, me siperfaqe te lemuar deri lehtesisht te ashpra, lejohen deformime te vogla, mbas zierjes te jene elastike,te mos qullosen, te mos cahen e te mos krijojne shkume.

-Ngjyra: E bardhe me nuance te verdhe .

-Era dhe shija: E mire karakteristike e makaronave, pa shije te hidhur, te tharte, te mykur dhe cfardo ere dhe shije tjeter te huaj.

Tregusit Fiziko – Kimik:

- Lageshtia jo me shume se 13%
- Aciditeti si acid sulfuric, jo me shume se 0.16%
- Rritja e vellimit pas zierjes jo me pak se 2 here.
- Insekte e demtues te tjere nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

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

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

## 45. ORIZ

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

**Klasifikimi: cilësia e parë**

Treguesit Organo - Shqisor:

-Pamja: Te jene kokrra te pastra, te zhveshura teresisht nga levozhga e orizit, pa shenja myku ose prishje.

-Ngjyra: E bardhe , lejohen kokrra me nuance ne ngjyre te kuqe ose te verdhe.

-Era dhe shija : Karakteristike e Orizit te shendoshe, pa shije te tharte , te hidhur, pa ere myku dhe cfardo ere tjeter te huaj.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- Lageshtia jo me shume se 15%
- Lende te huaja, jo me shume 0.2%
- Kokrra jeshile te pazhvilluara 0.3%
- Kokrra te thyera jo me shume se 12%
- Kokrra te verdha jo me shume se 2%
- Kokrra te kuqe jo me shume se 5%

Nuk lejohen demtues hambari,lende minerale,kokrra te pazhvilluara,ose te mykura.
Amballazhimi : Orizi te jete i amballazhuar ne thase te paster,te thate me peshe standart 25-50 kg.Etiketa e produktit duhet te fiksohet qe te mos shkeputet
Markerimi:
-Emertimi prodhuesit
-Emri produktit
-Pesha neto
-Data prodhimit
-Data skadimit
-Kushtet e vecanta te ruajtjes

## 46. PANA

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

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

Perberesit: Pana – Ajke

**Pamja e jashtme:** Masa homogjene, kremoze
Shije dhe erë, karakteristike te ajkes se qumeshtit.
Shije dhe arome te huaj nuk lejohet.;
Ngjyre e bardhe ne pak pane

**Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Pana duhet te jete e ambalazhuar në paketime kartoni, ne mase 500 gr.
Ambalazhet që përdoren duhet te jene gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.
Materiali që përdoret për ambalazhim duhet te jete sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse.
Në çdo paketim duhet te vendoset etiketa ku shënohet:

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

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet I shoqëruar me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur përmban të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" duhet paraqitur në fotokopje ose origjinal

**Ruajtja dhe transportimi**

Pana duhet ruhet ne temperature ambjenti

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

## 47 PATATE

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

**Klasifikimi**

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

**Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të plotë, të shëndosha, jo të jeshilosur, të pastër, të pa mbirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë e ngjyrë.
  *a) Zhardhokë të jeshilosur në 1/3 e sipërfaqes, %, të masës, jo më shumë se*: 1.
  *b) Zhardhokë të vyshkur, %, të masës, jo më shumë se: 2.*
  *c) Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se:*
    - *Për veroret:* 10.
    - *Për dimëroret:* 15.
- *Lëndë minerale (gurë, etj. %, të peshës, jo më shumë se:* Nuk lejohen.
- *Përmbajtja e nitrateve mg/ kg, jo më shumë se:* 250.
- *Dëmtime, %, e numrit të zhardhokëve, jo më shumë se:*
  - *Të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen:* Nuk lejohen.
  - *Të mbira:*
    - *Për veroret:* Nuk lejohen.
    - *Për dimëroret:* 1.
  - *Nga krymbi tel:*Nuk lejohen.
  - *Nga djegie dielli:*Nuk lejohen.
  - *Nga bryma e ngrirje:*Nuk lejohen.
  - *Nga sëmundje:*
    - *Kroma e njolla ndryshku:*1.
    - *Këmbëzezë, kalbëzim unazor etj., sëmundje të tulit:*Nuk lejohen.
  - *Të kalbura:*Nuk lejohen.

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 48. ZARZAVATE TE STINES:

(Domate,Speca,Tranguj,Bizele, Patellxhan,Laker, Sallate,Spinaq, Bamje, Qepe etj).

### a. Domate:

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

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

**Treguesit cilësorë**

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

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**
Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

**b. Speca:**

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

**Klasifikimi**

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

**Treguesit cilësorë**

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

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

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

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

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

**c. Tranguj:**

**Bazuar në SSH 1754:1988ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi**

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

**Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- *Përbërja e brendshme e tulit:* Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat e pa zhvilluara e pa kore të fortë.
- Madhësitë:
    - Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5.
    - Gjatësia, cm: Nuk lejohen.
- Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë), %, jo më shumë se: 2.
- *Të prekura nga insektet, të kalbura:* Nuk lejohen.

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

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

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

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

**d. Bizele Koker:**

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

**Klasifikimi:**

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

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

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

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

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

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

**f. Patellxhan**:

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

**Klasifikimi**

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

**Treguesit cilësorë**

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

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

**e. Laker: Stash l758-88.**

l.Pamja e jashtme:Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje.Lejohen lakra të pangjeshura deri 5% të parties.
2.Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.:Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.
3.Demtime të ndryshme mekanike ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demtime të lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen .
4.Pesha e kokrres : -Per lakren e hershme ,jo me pak se l kg . -Per lakren me pjekje të mesme e të vona , jo me pak se l.5 kg. -Per lakren tip “Drinishti” hibride etj ,jo me pak se 0.8 kg.
Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: Prodhuesi. Lloji i prodhimit. Cilësia . Masa bruto dhe neto.
Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

**f. “Lulelakër”**

**Bazuar në SSH 1788:1988ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi**

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

**Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të formuara dhe të ngjeshura, me ngjyrë të kultivarit, jo më shumë se 6 gjethe mbrojtëse të shkurtuara në majë dhe me gjatësi të koçanit deri 1 cm (matur nën gjethin e fundit mbajtës), të shëndosha, të pastra.
- *Dëmtime, %:*
    - *Mekanike të lehta jo më shumë se*: 2
    - *Nga sëmundjet e dëmtues të tjerë:* Nuk lejohen.
- *Madhësia e lulelakrës, kg,*
    - *Të hershme, jo më pak se:* 0.300.
    - *Të vona, jo më pak se*: 0.350.

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

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

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

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

## h. Karrota

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

**Klasifikimi**

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

**Treguesit cilësorë**

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

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

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

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

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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

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

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

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

## Qepa e njomë

**Klasifikimi**

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

**Treguesit cilësorë**

- Kërkohet cilësia e parë, të jenë të njoma, të freskëta, të pastra, të lara me ujë të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të pa çara, të pa vyshkura e pa karabush.
- *Gjatësia e tufës* të jetë pa kufizim dhe me bishta të pa prera.
- *Dëmtime mekanike* nuk lejohen.
- *Gjethe të verdha e të lagura, karabush të mëdhenj, të gjatë e të kalbur* nuk lejohen.

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

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

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

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

**k. "Kungull"**

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

**Klasifikimi**

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

**Treguesit cilësorë**

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

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

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

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

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

**l. "Spinaq"**

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

**Klasifikimi**

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

**Treguesit cilësorë**

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

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

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

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

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

SALLATE JESHILE

I freskët, i njomë, i pastër me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me ujë te pastër, i lidhur ne dengje te vogla deri ne një kg.

- Me rrënje te prera.
- Gjatësia e kërcellit te mos jete me shume se 5 cm.
- Te mos ketë prani te barelave te tjera.
- Gjethet te jene te plota me gjerësi deri ne 10 cm dhe gjatësi e gjethes deri ne 20 cm.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyrues se ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, te freskëta dhe te pa vyshkuara.

ll."Majdanoz"

**Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi**

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

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Të pastra të freskëta, me gjethe të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.
- *Dëmtime, sëmundje*: Nuk lejohen.
- *Madhësia, g:*

a) *Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha*: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjethore)
b) *Kultivarët me gjethe e fruta të vogla* : 200- 500(rrënjoret), 50(gjethore)

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**
Sipas SSH ISO 7558:1988 "Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve" ose ekuivalentin e tij.
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 49."PIPER I ZI"

**Bazuar në SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalenti i tij.**
*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".*
**Klasifikimi**

- **Lloji: Kokërr ose pluhur, cilësi e parë**

**Kërkesat cilësore**
Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:*Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e llojit.
- *Ngjyra*: Ngjyrë karakteristike e llojit.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalentin e tij.**
**Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**
**Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**
Sipas SSH ISO 959-1:1998: "Piper, kokërr ose pluhur- Specifikimet- Pjesa 1: Piper i zi" ose ekuivalentin e tij.
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letreme vëllime sipas kërkesave të AK-së.
Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

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

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

**50 KANELLE**

**Bazuar në SSH ISO 6539:2014 ose ekuivalenti i tij.**

Klasifikimi - Lloji: pluhur

Treguesit shqisorë - Pamja: Pluhur i thatë, e shije dhe erë karakteristike të kanellës. - Ngjyra: E kuqërremtë.

- Nuk lejohen papastërti te ndryshme.

Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 6539:2014 ose ekuivalentin e tij.

**Ambalazhimi,** etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH ISO 6539:2014: "Kanellë- Specifikimet" ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kanella ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi . Raport Analiza "Fiziko-Kimike" duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

**51.“RIGON”**

**Bazuar ne SSH 2422:1994 ose ekuivalentin e tij.**

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

**Klasifikimi**

- **Lloji: cilësi e parë.**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fletë e lule të thara, të shkoqura nga kërcelli i bimës. Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës.
- *Ngjyra*: Fleta e gjelbërt, e gjelbërt në të hirtë dhe e gjelbërt në të verdhë. Lulja e bardhë, e verdhë deri në bezhë.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,*%, max 13.
- *Pjesë të bimës (kërcej) me gjatësi deri në 10 mm*, %, max 5.
- *Fletë e lules me ngjyrë jo normale*, %, max 3.
- *Pluhur organik nga copëtimi I bimëve me madhësi deri 0.5 mm*, %, max 5.
- *Hiri I patretshëm në HCl*, %, max 0.5.
- *Të mykura e të kalbura*, % nuk lejohen.

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

**Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH 2500:1988 “Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

## 52.SALCE DOMATE

**Bazuar në SSH 2209:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Lëng pulpoz, pa fara dhe pjesë lëkure.
- *Ngjyra:* E kuqe deri në e kuqe në portokall.
- *Shija dhe era:* E mirë karakteristike e domates, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndë të thata, sipas refraktometrit*, në % jo më pak se 5.5.
- *Aciditeti i përgjithshëm i shprehur në acid malik gr/100 ml*, jo më shumë se 0.7.
- *Kripë gjelle*, në %, jo më shumë se 0.5.
- *Hiri gr/100 ml* jo më shumë se 0.5.
- *Acid sorbik mg/l*, jo më shumë se 180.
- *Përmbajtja e metaleve të rendë, mg/kg produkt*, jo më shumë se:
  - *Bakër* ..... 30
  - *Kallaj* ..... 40
  - *Zinku* ..... 20
  - *Plumbi* ..... 0.4
  - *Arseniku* ..... 0.4
- *Ngarkesa mikrobike*: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhohet në ambalazh qelqi, të mbyllura hermetikisht me pesha sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

**Ruajtja dhe transportimi**

Ruhet në vende të freskëta ose në kushte frigoriferike. Afati i garancisë është deri në një vit nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 53. SHEQER

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

**Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko – kimikë:

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

**Ambalazhimi, paketimi dhe markimi**

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

Mbi çdo pako shënohet:

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

Thasët duhet të jenë të pastër pa lëndë të huaja dhe të thatë. Thasë me sheqer lidhen me spango të fortë. Këndet e qepura të thasëve përdridhen në mënyrë të atillë që të formojnë vesha.
Mbi çdo thes ngjitet etiketa ku shënohet:

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

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**
Raport Analiza "Fiziko-Kimike" duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.
**Ruajtja dhe transportimi**
Sheqeri ruhet në depo të pastra dhe pa lagështirë. Në depo, reshti i parë i thasëve të sheqerit vendoset detyrimisht mbi dërrasa, në lartësi 10 cm mbi sipërfaqen e dyshemesë.
Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.
Mjetet duhet të jenë të pastra dhe pa erë të huaj që mund të merret lehtë nga sheqeri. Nuk lejohet që në të njëjtin automjet të transportohen edhe artikuj të tjerë që mund të dëmtojnë sheqerin.

## 54.SODE BUKE

**Bazuar ne SSH 1308:1993 ose ekuivalentin e tij.**
**Klasifikimi:**

- **Lloji: cilësi e parë**

**Kërkesat cilësore**
Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: E bardhë.
- *Era dhe shija*: Me shije të kripur pa erë.
- *Konsistenca:* Pluhur kristalin.
- *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në 12 pjesë ujë, ka reaksion alkaline.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Bikarbonat natriumi*, %, jo më pak se 99,5.
- *pH (5 %, 20ºC)*: 8.0

**Ambalazhimi dhe etiketimi**
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Soda e bukës të ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.
Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet për çdo parti sipas metodave të analizave të miratuara nga organi i emërtesës.

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

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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

**55. UTHULL RRUSHI**

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

**Klasifikimi**

- **Me bazë rrushi**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko - kimik:

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

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

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

Sipas SSH 1479:1987 "Raki" ose ekuivalentin e tij.

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

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

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

## 56.VAJ LULEDIELLI

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

**Kërkesat cilësore:**

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja*: Lëng vajor i qartë pa depozitime.
- *Ngjyra*: E verdhe e lehtë.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e vajit të luledielit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- *Numri i peroksideve*: jo me shume se 10 mek $O_2$ aktiv / kg Vaj.
- *Numri i aciditetit*: jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.

Treguesit Fiziko - Kimik:

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

**Kontaminuesit, jo më shumë se:**

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

- *Plumb (Pb)*: 0.1 mg/kg
- *Arsenik (As)*: 0.1 mg/kg

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Markimi:

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

Vaji i luledielli ruhet nëmjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

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

## 57. VAJ ULLIRI I VIRGJËR

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

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

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g*: ≤ 2.0.
- *Peroksidet, mek $O_2$/kg*: ≤ 20.
- *Koeficienti i përthithjes ultraviolet(UV)*:
    - $K_{232} \leq 2.60$.
    - $K_{270} \leq 0.25$.
    - Delta K ≤ 0.01.

Treguesit fiziko kimik:

- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20ºC):* 0.910-0.916
- *Indeksi i rafraksionit ($n^{20}$ D):* 1.4677-1.4705
- *Numri i sapunifikimit (mg/KOH/g vaj):* 184-196
- *Numri i jodit(Ëijs):* 75-94
- *Lëndë të pa sapunifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj):* ≤15

Ndotësit:

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

Aditivët ushqimorë:

- Nuk lejohet asnjë shtesë.

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Markimi:

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

**Ruajtja dhe transportimi:**

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

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

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

## 58. VEGETA

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

*Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, "e erezave t" dhe Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores "Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së erezave ".*

**Kërkesat cilësore**

Vegeta eshte nje erez mikse qe perdoret per aromatizimin e gjelles.

Kjo perzierje erezash nuk permban kimikate dhe aromatizues te demshem per organizmin.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja dhe ngjyra:* duhet te kete pamje të qartë qartë, me ngjyrë të verdhë në jeshile, ne varesi te erezave qe perbehen
- *Era:* era duhet te jete karakteristike të llojeve te ndryshme te erezave
- Nuk ka asnjë shtesë.

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vegetat duhen ambalazhuar në ambalazhim plastik me ngjyrë trasparente me vellim 950 gr .

Etiketimi i vegetave sipas etiketimit të produkteve ushqimore.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,
- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta te ruajtjes,

**Ruajtja dhe transportimi:**

Vegeta ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**
Duhet shoqëruar me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
**Raport analiza e paraqitur duhete te përmbaje treguesit e mësipërm.**
Raport Analiza "Fiziko-Kimike" duhet paraqitur origjinal ose në fotokopje.

**59. VEZE PULE**
VEZE PULE bazuar ne STASH l5l5-85 Treguesit cilësorë vezës së pulës:
1. Pamja e jashtme: E pastër dhe pa plasje.Lejohen ndotje të lehta.
2. Dhoma e ajrit: Lartësia, jo më shumë se 9 mm.
3. E bardha e vezës: E dendur e kulluar dhe e pastër panjolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).
4. E verdha e vezës: Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
5. Era: Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. 6. Masa: Jo më pak se 50 gr. Çdo kokërr duhet te jete e vulosur ku te përmbaje markën dhe datën e skadencës.
**AMBALAZHIMI:** Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila .Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërrmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit. Malli duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
2 Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje.