



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

BASHKIA SHKODËR
DREJTORIA E PËRGJITHSHME SOCIALE DHE E RINISË
DREJTORIA E SHËRBIMEVE SOCIALE, RINISE, STREHIMIT DHE SHËNDETIT
PUBLIK

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Objekti: Furnizime me ushqime për “Strehëzën për fëmijë pa kujdes prindëror”- P.AG141.Q2.O1.A12.A2

Specifikimet teknike për këto ushqime si më poshtë vijon:

1. BUKE GRURI (650 gr)

BUKË GRURI ME RREZE 75%

Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- *Bukë me miell gruri me rreze 75%*

Karakteristikat cilësore:

Treguesit shqisorë:

Korja: E lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyrë të njëllajtë mjalti në të kuqerremtë.

- *Tuli:* Masa e njëllajtë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllajtë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa.
- *Era dhe shija:* E këndshme e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- *Forma:* E rregullt, pa shtypje e deformime.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.

Proteinat: mbi 12.5%

Treguesit fiziko-kimik:

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

Lejohen mënjanimet nga masa e caktuar $\pm 3\%$, për çdo bukë.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij

Çdo bukë të ambalazhohet me materiale të përshtatshme sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AKSë.

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

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Të paraqitet raport-analizë për partinë përfaqësuese të grurit/miellit çdo muaj dhe për 1 kampion buke. Ky testim vlen për të verifikuar karakteristikat fiziko-kimike të grurit/miellit përdorur për prodhimin e bukës. Në rastin e konstatimit të parregullsive në karakteristikat fiziko-kimike të produktit bukë, AK-së i lind e drejta ta reklamojë këtë shmangie tek autoriteti përgjegjës për cilësinë dhe sigurinë e ushqimeve AKU, të cilët kryejnë analiza për verifikimin e cilësisë.

Të paraqitet raport-analizë çdo muaj gjatë lëvrimit të mallit.

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

2. SIMITE

Simite me rreze 75% .Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

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

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Korja:* E lëmuar, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores nga tuli. Ngjyra e njëllajtë e kuqerremtë në kafe të çelët.
- *Tuli:* Masa e njëllajtë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara mirë, në mënyrë të njëllajtë. Pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, jo i thërrmueshëm, pa shtresa.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristikë e simites së pjekur mirë. Pa erë myku, thartirë dhe hidhërimi dhe erë e shije tjetër të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- *Forma:* E rregullt, pa shtypje dhe deformime.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.
- *Proteinat:* mbi 12.5 %

Treguesit kimik:

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

Lejohen mënjanimet nga masa e caktuar ± 3 %, për çdo simite.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij

Çdo bukë të ambalazhohet me materiale të përshtatshme sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AKsë.

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

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Të paraqitet raport-analizë për partinë përfaqësuese të grurit/miellit çdo muaj dhe për 1 kampion buke. Ky testim vlen për të verifikuar karakteristikat fiziko-kimike të grurit/miellit përdorur për prodhimin e bukës. Në rastin e konstatimit të parregullsive në karakteristikat fiziko-kimike të produktit bukë, AK-së i lind e drejta ta reklamojë këtë shmangie tek autoriteti përgjegjës për cilësinë dhe sigurinë e ushqimeve AKU, të cilët kryejnë analiza për verifikimin e cilësisë.

Të paraqitet raport-analizë çdo muaj gjatë lëvrimit të mallit.

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

3.DJATH I BARDHE

Djathë i bardhë gjysmë i fortë .Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- **Lloji: lope, dele ose dhie**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndët e thata në % jo më shumë se 48.*
- *Yndyra në lëndët e thata në % jo më shumë se 30.*
- *Kripë në % jo më shumë se 4 ± 1 .*

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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

- Origjina e produktit
- Emri tregtar
- Përbërësit
- Pesha neto
- Data e prodhimit

- Data e skadencës
- Sasia neto e produktit
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim e djathërave bëhet me parti. Parti quhet sasia e djathit e prodhuar në kushte të njëjta me datë prodhimi dhe datë skadence dhe që dorëzohet njëherësh.

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Transporti dhe Ruajtja

Të ruhen në temperaturë 3–5°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 90-92%. Transportimi i djathit duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjieno-sanitare të përshatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

4. DJATHE BEBE

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

Djathëra gjysmë të fortë dhe të fortë minimumi 54%.

Djathë me minimumi 45 % yndyrë qumësht në materie të thatë.

Përbërësit: qumësht lope i pasterizuar, kripë, forcues, klorur natriumi, kulturë qumështi, mullëz, ruajtës lizozime vezësh, ujë, gjalpë, hirrë pluhur dhe qumësht i skremuar pluhur.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen shenja myku, kalbëzimi dhe fryrje. Sipërfaqja e parafinuar me ngjyrë kremi deri në të verdhë. Në prerje homogjene e lëmuar. Pa lëndë të huaja, pa ndarje shtresash, me sytha teknike me ngjyrë kremi në të verdhë.

- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj.
- *Konsistenca:* E fortë, jo e ashpër.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndët e thata në % jo më pak se 58.*
- *Yndyra në lëndët e thata në % jo më pak se 50.*
- *Kripë në % jo më shumë se 3.5 ± 0.5 .*

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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

- Origjina e produktit
- Emri tregtar
- Përbërësit
- Pesha neto
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Sasia neto e produktit
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim e djathërave bëhet me parti. Parti quhet sasia e djathit e prodhuar në kushte të njëjta me datë prodhimi dhe datë skadence dhe që dorëzohet njëherësh.

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Transporti dhe ruajtja

Djathi i shkrirë ruhet në ambiente frigoriferike në temperaturë 0-4 gradë Celcius. Transportimi i djathit duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjieno-sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

5. DJATHE KACKAVALL

Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Duhet te jete 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:** trekendore faqe anesore cilindrike

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

- Shija dhe era: duhet te jete 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 Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterzuara.

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. Transporti bëhet me mjete frigoriferike.

6. DJATHE PICE

DJATHË PICE

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

Djathë me 48% yndyrë

Përbërësit: Qumësht lope i pasterizuar, kripë dhe fermentues

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen shenja myku, kalbëzimi dhe fryrje.

Sipërfaqja e parafinuar me ngjyrë kremi deri në të verdhë. Në prerje homogjene të lëmuar. Pa lëndë të huaja, pa ndarje shtresash, me sytha teknike me ngjyrë kremi në të verdhë.

- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, dhe pa shije e aromë të huaj.
- *Konsistenca:* E fortë, jo e ashpër.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndët e thata në % jo më pak se 58.*
- *Yndyra në lëndët e thata në % jo më pak se 50.*
- *Kripë në % jo më shumë se 3.5 ± 0.5 .*

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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

- Origjina e produktit
- Emri tregtar
- Përbërësit
- Pesha neto
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Sasia neto e produktit

- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim e djathërave bëhet me parti. Parti quhet sasia e djathit e prodhuar në kushte të njëjta me datë prodhimi dhe datë skadence dhe që dorëzohet njëherësh.

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Transporti dhe ruajtja

Djathi për pica dhe toste ruhet në ambiente frigoriferike në temperaturë 2-6 gradë Celcius. Temperatura duhet të jetë konstante në mënyrë që të shmangët shkrirja, e cila do të ndryshontë strukturën e djathit e për pasojë do të kompromentonte shijen e tij. Transportimi i djathit duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike me kushte higjieno-sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

7. 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 të ajkes së qumeshtit.

Shije dhe arome të huaj nuk lejohet.;

Ngjyre e bardhe në pak pane

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Pana duhet të jetë e ambalazhuar në paketime kartoni, në masë 500 gr.

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

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

Në çdo paketim duhet të vendoset etiketa ku shënohet:

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

- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet I shoqëruar me raport analizë të 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 në temperaturë ambiente

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

8. QUMESHT I FRESKET

QUMËSHT ME YNDYRË TË PLOTË, I STERIZUAR

Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar. Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Kërkesat cilësore:

Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.

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

Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja. Të plotësojë treguesit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimike.

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes jo më e lartë se* –0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, 3.5 % ± 0.1.
- *Aciditeti në gradë Tjorner:*
 - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
 - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë*, jo më pak se 8.5%.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Peshë neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Përqindja e yndyrës
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Transportimi

Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

9. GJALPË I FRESKËT

Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Gjalpë pa kripë, i freskët**
- **Lloji: Lope**

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se 17.
- *Yndyrë në %*, jo më pak se 81.
- *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2.
- *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 3.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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

- Origjina e produktit
- Emri tregtar
- Përbërësit
- Pesha neto
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Sasia neto e produktit
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpi. Parti është sasia e gjalpit e prodhuar në kushte të njëjtoja, me datë prodhimi dhe skadence të njëjtë.

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Transportimi

Transportimi i gjalpit duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjienosanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

10. GJIZË E FRESKËT

Bazuar në SSH 1424:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 68.
- *Yndyrë*, %, jo më pak se 3.

Treguesit mikrobiologjikë:

- *Ngarkesa mikrobike*, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

Përçindja e yndyrës .Udhëzimet e përdorimit. Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Transportimi

Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

11. KOS

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- **Me yndyrë 2%**
- **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 .

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. - **Enterobacteriaceae**

< 10 cfu/ml Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit

- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Përqindja e yndyrës
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes
 - **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**
 - Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.
- **Transportimi**
- Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).
-

12.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 llope I pasterizuar, fruta, leng frutash**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* duhet të jete ngjyre të bardhë, lehtësisht në krem.
- *Struktura:* me structure të ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- *Era dhe shija:* era duhet të jete ë këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, dhe frutave që 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 të siguron cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit të jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kosi duhet të jete I ambalazhuar në paketime plastike ne forme gotash, ne mase 115gr secila

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

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

Në çdo paketim duhet të 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 të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet 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 higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

13.MISH VIÇI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Kërkesat cilësore

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

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH:* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S):* Negativ.

- *Reaksioni Kreis: Negativ.*

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

Në rastet kur është e nevojshme të kryhet analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e produktit, ato duhet të kryhen në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Mishi i viçit të jetë i kontrolluar dhe i vulosur në katër ekstremitetet nga veterineri zyrtar dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4°C deri në 5 ditë. Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

14. MISH I GRIRË

Bazuar në SSH 1592:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1592/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”, Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Kërkesat cilësore

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

- *Pamja e jashtme*: i freskët, pa dhjamë, me ngjyrë rozë trëndafili.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Produktet duhet të etiketohen qartë në mënyrë që të informojnë konsumatorin për nevojën e gatimit të plotë para konsumit.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrësi në dorëzim duhet të verifikojë gjendjen e mallit, për të gjitha kërkesat e standardit, në momentin e marrjes në dorëzim dhe të reklamojë defektet e dukshme shqisore.

Mishi para procesit të grirjes, të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri zyrtar dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë.

Në rastet kur dyshohet për devijim të cilësisë së produktit, AK ka të drejtë të kërkojë raportanalizën fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike, e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Ruajtja dhe Transportimi

Në gjendje të ftohur ruhet në kushte frigoriferike në temperaturë nga -1°C deri në +4 deri në 12 orë. Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

15. MISH PULE

Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Kërkesat cilësore

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

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë. Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga çgjakësimi jo i rregullt. Treguesit shqisorë:

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 dhe zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhe zogjtë dhjami të jetë më i pakët.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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.

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

Mishi i pulës të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri zyrtar dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Transporti të kryhet me mjete autofrigoriferë të miratuara nga autoriteti përgjegjës AKU, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.

16.FILET PULE

Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Pamja e jashtme: duhet te jete 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.

Ndarja anatomike: Fileti i i pulës duhet të përbëhet vetem nga kofsha e pulës.

Kontrolli veterinar: Pulat duhet 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.

Treguesit kimik:duhet te jete në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

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

17. PROSHUTË

Bazuar në SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- Lloji: viçi dhe derri

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* E drejtë cilindrike, e lidhur në të dy fundet dhe 2-3 lidhje të tjera në gjatësi. .
- *Përmasat:*
 - o *Gjatësia,* cm: 40 o
 - Diametri,* mm: 65-75
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe në kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet në 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.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. - *Mikroflora e përgjihshme për gram/produkt:* 5000.

- *Ecoli, për gram produkt:* Nuk lejohet.
- *Salmonella, për 25 g produkt:* Nuk lejohet.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Peshë neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

Në rastet kur dyshohet për devijim të cilësisë së produktit, AK ka të drejtë të kërkojë raportanalizën fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike të proshutës, e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

18. KREMVICË

Bazuar në SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Lloji: viçi**

Kërkesat cilësore

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

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia, %*, jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë, %*, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna, %*, jo më shumë se 23.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 8000.

- *Ecoli, për gram produkt:* Nuk lejohet.
- *Salmonella, për 25 g produkt:* Nuk lejohet.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

Në rastet kur dyshohet për devijim të cilësisë së produktit, AK ka të drejtë të kërkojë raportanalizën fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike, e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

19. 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:*
 - o Gjatësia, cm: 10-15
 - o 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 njëllor 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,
- Pështa neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore Qebabet duhet te shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore 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 faktorët atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

20.VEZË

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

Udhëzimi nr.2. datë 13.01.2021 “Për vendosjen e rregullave të hollësishme në lidhje me standardet e marketimit dhe tregtimit të vezëve”, Udhëzimi Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

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

Kërkesat cilësore

- *Pamja e jashtme:* e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
- *E bardha e vezës.* E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).
- *E verdha e vezës.* Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qëndror.
- *Era:* pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. Veza duhet të jetë e klasit A.

Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdhrin nr. 15, datë 09.09.2021.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Veçet ambalazhohen në kartona fole (bikerina) me kapacitet sipas kërkesave të AK. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i ndërmarrjes prodhuese
- Pesha neto
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Vezë të klasit A
- Adresa e prodhuesit
- Kushtet e ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Produktet e vezëve vlerësohen të përshtatshme për konsum njerëzor bazuar në ekzaminimet organoleptike dhe kur është e nevojshme në ekzaminimet laboratorike. Vezët shpërndahen tek konsumatori brenda një afati kohor maksimal prej 21 ditësh nga prodhimi i tyre.

Raport-analiza fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendos ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi dhe të dorëzohet 1 herë në muaj pranë

21. MAKARONA

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

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

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

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

Treguesit Fiziko–Kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 13%.
- *Aciditeti si acid sulfurik*, në %, jo më shumë se 0.16%.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit

- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Temperatura e ruajtjes së produktit.
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e ruajtjes

Ruajtja dhe transportimi

Makaronat ruhen në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës sëskadencës në etiketë. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuar. Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

22. ORIZ

Bazuar në SSH EN ISO 7301:2022 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit shqisorë

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të shëndosha, të pastra, dhe pa aromë ose erë të huaj që tregojnë përkeqësim. Gjithashtu duhet të jenë pa lëndë toksike ose të dëmshme. Insektet e gjalla të cilat janë të dukshme me sy të lirë nuk duhet të jenë të pranishëm.
- *Ngjyra:* E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit shqisorë sipas SSHEN ISO 7301:2022 ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Temperatura e ruajtjes së produktit
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e ruajtjes

Ruajtja dhe transportimi

Orizi ruhet në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e orizit të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuara.

Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

23. SHEQER

Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisore:

- *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.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

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

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve. 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.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

24. FASULE

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **E bardhë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Lagështia, %*, 15.
- *Lëndë të huaja, %*, jo më shumë se 0.8.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Data e prodhimit
- Masa neto - Data e 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 fasulet e ambalazuara të vendosen stivë njëra mbi tjetrin mbi zgara druri të ngritura nga sipërfaqja e tokës 10-15 cm. Stivat ndahen nga njëra-tjetra me largësi 50-cm dhe larg mureve 50-60 cm. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërm të jenë të pasqyruara në etiketë.

25. THJERRËZA (500 gr)

Bazuar në SSH 1116:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të shëndosha e të plota, të paprekura nga sëmundjet dhe insektet që përbëjnë objekt karantinor ose që prishin cilësinë.
- *Ngjyra:* Nuk lejohet përzierje kultivarësh. Ngjyra e kokrrave është bezhë deri në kafe të çeltë
- *Era dhe shija:* Pa erë myku dhe shije të hidhur, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,* jo më shumë se, 14 %.
- *Kokrra thjerrzë të thyera,* jo më shumë se 1 %.
- *Përzierje të farave të këqij,* jo më shumë se 2 %
- *Lëndë të huaja (gjethe, pjesë kërcelli, lëvozhge, pluhur etj).* Jo më shumë se 0.5%.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

Thjerrëzat ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara. Stivat vendosen 10-15 cm mbi dysheme dhe 50-60 cm larg mureve. Midis stivave lihen korridore kontrolli 50-60 cm. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

26. TËRSHERE 500 Gr

Bazuar në STASH 1704-87

Treguesit shqisorë

Pamja e jashtme: kokërr tërshere e shtypur, e pastër, pa insekte dhe përzierje të huaja.
Ngjyra karakteristike e tërsherës: e bardhë në të verdhë të çelur.

Shija dhe era karakteristike e tërshërës: pa shije dhe aromë myku dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Dëmtues hambari të gjallë: nuk lejohen

Treguesit fiziko-kimikë

5. Lagështia jo më shumë se 14%

6. Lëndë të huaja, insekte, papastërti, nuk lejohen

Paketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transporti të kryhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

27.MIELL

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%

Treguesit shqisor:

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

Treguesit fiziko-kimikë

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.*
- *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë ,%,jo më shumë se 0.9.*
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë ,%, jo më shumë se 0.1.*
- *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)*: mbi 12.5 % mbi bazën e lëndës së thatë. Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:
 - o Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik; - Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:

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

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

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

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

Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 434, datë 11.07.2018,

“Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:

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

Ambalazhimi në pako letre me masë sipas kërkesave të AK-së.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme:

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

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

Të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike pranë AK-së çdo muaj gjatë lëvrimit. Raport-analiza e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

28. NISESHTE

Bazuar në SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:* Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të verdhë.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e niseshtesë së misrit. Pa erë e shije të thartë. Lejohen pika të zeza pak të dukshme deri në 8 për 1 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 hidrokسيد natriumi (NaOH) 0.1 N për 100 gr niseshte*, jo më shumë se 25.

Ambalazhimi dhe etiketimi.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit
- 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 të ruhet në depo të pastra, të ajrosura dhe pa lagështirë. Koha e ruajtjes është deri në

1 vit. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Nëse kërkohet nga AK, raport-analiza e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm fiziko-kimikë.

29. ULLINJ

Bazuar në SSH 1529:1989 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **Të konservuar në kripë të thatë**

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.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

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

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti me ullinj. Parti quhet sasia e ullirit e të njëjtit lloj dhe e të njëjtës cilësi, e konservuar me të njëjtën mënyrë dhe që dorëzohet njëherësh. Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

30. UTHULL

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 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 ngjyresve natyror dhe artificial me përjashtim të enocianines.

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

Ruajtja dhe transportimi

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

31.MAJA BUKE E PRESUAR

Bazuar në SSH 2106:1989 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisore:

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

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira*, %, jo më shumë se 71.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i mallit
- Lloji
- Data e prodhimit
- Masa neto
- Data e skadimit

- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Ruajtja dhe transportimi

Arka me maja ruhen në dhoma frigoriferike të pastra, pa erëra të huaja dhe në temperaturë 24°C. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Nëse kërkohet nga AK, raport-analiza e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm fiziko-kimikë.

32. SODË BUKE

Bazuar në SSH 1308:1993 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore: *Ngjyra*: E bardhë.

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

33. 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 është një erez mikse që përdoret për aromatizimin e gjelles.

Kjo përzierje erezash nuk përmban kimikate dhe aromatizues të demshëm për organizmin.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja dhe ngjyra*: duhet të ketë pamje të qartë qartë, me ngjyrë të verdhë në jeshile, në varesi të erezave që përbehen
- *Era*: era duhet të jetë karakteristike të llojeve të ndryshme të erezave
- Nuk ka asnjë shtesë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, 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 tërësore me vëllim 950 gr .

Etiketimi i vegetave sipas etiketimit të produkteve ushqimore.

Markimi:

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

Ruajtja dhe transportimi:

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet paraqitur origjinal ose në fotokopje.

34. VAJ LULEDIELLI

Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja*: Lëng vajor i qartë, pa depozitime.
- *Ngjyra*: E verdhë e lehtë.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- *Numri i peroksideve*: jo më shumë se 10 mek O₂ 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 në 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(Ēijs)*: 118 - 141.

- *Lëndë të pasapunifikueshme*: ≤ 15 g/ kg.
- *Treguesi i refraksionit* (n_D^{40}): 1.461-1.468.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendosur ose i huaj) sipas legjisllacionit në fuqi.

Ruajtja dhe transportimi

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

Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore.

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

35. VAJ ULLIRI

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 bërshisë 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 bërshisë së ullirit”.

Klasifikimi

Vaj ulliri i virgjër

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g*: ≤ 2.0 .

Treguesit fiziko kimik:

- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C)*: 0.910-0.916

- *Indeksi i refraksionit (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*

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendos ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Ruajtja dhe transportimi:

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

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

36. SALCË DOMATESH (700 gr)

Bazuar në SSH 1429: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë e rrjedhshme me pjesë të dukshme të përbërësve të saj pa pjesë të djegura e njolla të zeza.
- *Ngjyra:* E kuqe deri e kuqe e thellë. Karakteristikë e salcës në cilësinë e parën të përdorur. - *Shija dhe era:* Karakteristikë e salcës dhe përbërësve të saj.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- *Lëndë të thata të matura me refraktometër në % të jetë 14 ± 1 .*
- *Aciditeti i shprehur në acid citrik në %: jo më shumë se 2.5 %*

Treguesit mikrobiologjikë:

- *Ngarkesa mikrobike, brenda normave të sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

Ruajtja dhe transportimi

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Jetëgjatësia e produktit sipas datës shënuar në etiketë.

37. 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 zëvendesimin e aneksit i, të urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 për miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike për 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 duhet të jete 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 filetose 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 higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të filetose peshkut dhe të jenë të shoqëruara me çertifikatë konformiteti.

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

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

38. KONSERVA ME PESHK TON

Bazuar në SSH 1519:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “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.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- Kripë gjelle, %, në raport me masën neto: 1.0 – 2.
- Raporti midis sasisë së peshkut dhe vajit - Peshk: 80 ± 5 %.
- Vaj ulliri: 20 ± 5 %.
- Lëndë të huaja: Nuk lejohen.

Treguesit mikrobiologjikë:

- Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Lloji i konservës dhe i peshkut të përdorur
- Masa neto e konservës
- Data e prodhimit
- Data e skadimit

- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

Ruajtja dhe transportimi

Konservat depozitohen në magazina të thata e të ajrosura mirë dhe të mbrojtura nga rrezet e diellit në temperaturë jo më të lartë se 25°C dhe lagështirë relative deri 75 %. Arkat vendosen mbi skeletura 15-20 cm lart dyshemesë dhe 50 cm larg mureve. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës pasqyruar në etiketë.

Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga tronditjet e dëmtimet mekanike.

39. KRIPE E JODIZUAR

Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Tregueit 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.
- 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 higjieno-shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhenat e mëposhtme.

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

Ruajtja dhe transportimi

Kripa e jodizuar ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale temperaturë dhe lagështie. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve

ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. 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.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

40.MAJONEZË

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

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

Treguesit mikrobiologjikë:

- *Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

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

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

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

41.MJALTE

Mjaltw blete

Bazuar në SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: lëng viskoz, homogjen (i qartë).
- *Era dhe shija*: E theksuar, e ëmbël.. Lehtësisht e hidhur te mjalti i gështenjës. Me aromë të këndshme sipas llojit të bimësisë. Pa shije dhe erë të huaj.
- *Ngjyra*: Gati pa ngjyrë deri në të verdhë të hapur. E verdhë e hapur deri në të verdhë të theksuar. E verdhë limoni deri në portokalli. E verdhë me nuanca jeshile. E kuqerremtë deri në të kuqe të kafenjtë, sipas bimësisë së mbledhur.
- *Tejdukshmëria*: I tejdukshëm në mjaltin e freskët, mund të humbë në mjaltin e kristalizuuar.
- *Konsistenca*: Masë homogjene e lëngët ose e kristalizuuar sipas temperaturës së mjedisit. Kristalet janë: fillestare, të pjesshme ose totale. Të vogla, mesatare ose të mëdha.
- *Përzierje të tjera (pjesëza dylli, bletë e larva të vdekura ose gjurmë të tyre) në %* jo më shumë se 0.5.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se 20.
- *Hiri, %*, jo më shumë se 0.5.
- *Aciditeti, në cm³ NAOH tretësirë 1 N, në 100 g mjaltë* jo më shumë se 4.
- *Sheqer i reduktuar i shprehur në sheqer invert, %*, jo më pak se 70.
- *Sheqer lehtësisht i tretshëm, i shprehur në saharozë, %*, jo më shumë se 6.
- *Përçueshmëria elektrike, mikrosiemens x 10⁻²*, jo më pak se 6.
- *Treguesit kolorimetrik në mm*: 12-65.
- *Lëndët e patretshme në ujë, %*, jo më shumë se 0.2.
- *Sheqer i invertuar artificial, glukozë industriale ose përmbajtje të tjera me prejardhje amidoni, mielli, xhelatine etj, ngjyrues anilinë*, nuk lejohen.
- *Shenja fermentimi* nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Ambalazhi të jetë:

- në ambalazh qelqi ose plastik sipas kërkesave të AK.

Nuk lejohet ambalazhimi i mjaltit në enë zinku, bakri, plumbi ose aliazhet e tyre.

Lejohet shmangia nga masa neto e mjaltit të bletëve për çdo ambalazh sipas standardit SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto

- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Mjalti ruhet në mjedise të pastra, të thata dhe të freskëta, pa erë të huaj, me lagështirë mesatare dhe temperatura 15- 20°C. Të mos ketë miza dheu, miza blete, grerëza etj. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

Transporti të kryhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Të paraqitet raport-analizë për treguesit fiziko-kimik të mësipërm e kryer në laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose të huaj) sipas legjislacionit në fuqi, sa herë kërkohet nga AK.

42. RECEL

RECEL I STERILIZUAR

Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- **Sipas frutit: mollë, kumbull, qershi, fik**
- **I sterilizuar**

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %, jo më pak se: 65 .*
- *Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %, jo më pak se: 55.*
- *Aciditeti i shprehur në acit tartik, %, jo më shumë se: 1.3. - Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen - Lëndë të huaja nuk lejohen.*

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

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

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

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

43. ÇOKOKREAM

Përbërësit:

Qumësht pluhur i skremuar

Sheqer

Vaj palme

Yndyrna të reduktuara

Lajthi 10-15%

Kakao

Lecitinë

Aromatizues vanilje

Të jetë masë homogjene në trajtë kremi.

Ambalazhimi të jetë hermetik.

Ruajtja dhe transportimi

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transporti të kryhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

44. CROISANT MOLTO

Croissant Molto duhet te jete me mbushje me krem cokollate ,

Ambalazhimi:Duhet te jetë me ambalazhi 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.

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.

45. VAFER

Bazuar në SSH 1514:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi: Sipas përbërjes:

- Lloji: Vafer me krem, me fruta etj.

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* Katërkëndësh, kënddrejtë, katror, romb, trekëndësh ose forma të tjera sipas dëshirës.
- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqe e sheshtë ose me vizatime të ndryshme nga të dy anët, pa kokrra mielli, pa plasaritje dhe pa ndotje nga mbushësi.
- *Ngjyra e petës:* Krem i hapur deri krem i mbyllur dhe uniformë. Nuk lejohet ngjyrë kafe. Petët mund të ngjyrosen lehtë me ngjyronjës ushqimorë.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristikë e mbushësit dhe esencës së përdorur, pa shije dhe erë të prishur dhe pa çdo shije dhe erë të huaj.
- *Struktura:* Poroze, lehtësisht e thyeshme.
- *Konsistenca:* Të shkrihet lehtë në gojë, të jetë e butë dhe e yndyrshme.
- *Trashësia e petës* mm: 2-3.
 - o Trashësia e mbushësit mm: 2-4. o
 - Trashësia e vaferit: 5-20.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira e petës,* %: 2.5-3.5.
- *Lagështia e mbushësit,* %: 2-18.
- *Sasia e mbushësit,* %: 70-80.
- *Yndyrë,* %: 3-30.
- *Sheqer,* %: 20-60.
- *Hiri i përgjithshëm,* %: 0.7.
- *Të dëmtuara(të thyera, petë të çkolitur)* %, jo më shumë se 5.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit

- Emri i produktit
- Pesha neto
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Vaferi ruhet në depo të thata, të freskëta, të pastra në temperaturë 25°C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

46.BISKOTA

Biskota te zakonshme

Bazuar në SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Të zakonshme**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit

- Emri i produktit
- Lloji
- Pesha neto
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Biskotat ruhen në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, të dezinfektuara e deratizuara me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që biskota të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejtpërdrejt në rrezet e diellit. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

47.CAJ

Bazuar në SSH 966:1988 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore

Treguesit shqisrorë: -

- Pamja: Të jetë bar i thatë. Kërçelli me gjethe e lule të vegjetacionit të vitit në vazhdim me gjatësi 20-30 cm. Të jetë pa farë, pa rrënjë dhe jo i drunjëzuar. Aroma specifike e vet bimës, e këndshme.

Ngjyra: Fletët dhe kërçelli të gjelbër në bojë hiri, lulja e verdhë në krem..

Nuk lejohen pjesë të nxira, të mykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme. Nuk pranohet çaj me bustina. I ambalazhuar në pako ose me tufa.

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

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi. Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësorë, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Operatori ekonomik për çdo prodhim ose grumbullim të caktuar, nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë certifikatë fitosanitare. Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

48. LËNG FRUTASH

Klasifikimi:

Sipas llojit: lëng frutash nga koncentrat (mollë, portokall, dardhë, banane etj) vitamin C. Nuk përmban gluten, konservant, aromatizues. Mund të përdoret dhe i holluar me ujë në raportin 1:2.

Kërkesat cilësore:

- Energji 257 kJ/kCal
- Yndyrna 0 g
- Karbohidrate 14.8 g
- Sheqerna 14.4 g
- Fibra 0.4 g
- Proteina 0.1 g

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

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

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

Transportimi dhe ruajtja

Lëngjet të ruhen në kushte frigoriferike.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Vlerat ushqimore të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë. Jetëgjatësia sipas datës së skadencës në etiketë.

49.BANANE

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, me zhvillim normal, në tufë, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Madhësia e frutit të jetë mesatare.
- *Dëmtime mekanike,* nuk lejohen.
- *Njolla kafe që tregojnë tejkalimin e pjekurisë,* nuk lejohen.
- *Gërvishtje të lëkurës,* nuk lejohen.
- *Zbutje të lëkurës,* nuk lejohen.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

50.FRUTA TË STINËS

(QERSHI,KAKI,MOLLE,PORTOKALL,MANDARINE,PJESHKE,SHALQI,RRUSH, KUMBULLA)

A.QERSHI

Bazuar në SSH 1732:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme* : Kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të pastra dhe pa lëndë të huaja.
- *Ngjyra, era dhe shija*: Ngjyra karakteristike e kultivarit, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike.
- *Dëmtime të lehta mekanike dhe sëmundje*, %, jo më shumë se 5.
- *Pjekuria*: Pjekuri teknike lejohet deri në 10 % e kokrave pa bishta.
- *Dëmtime nga krimbi, insekte të tjerë, të kalbura, të fermentuara dhe lëndë të huaja*: Nuk lejohet.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

B. MOLLE

Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija*: Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht e me bishta. Pa erë e shije të huaj
- *Madhësia e kokrrës (prerë gjërasi, në diametrin me të madh)*:
 - o *Kultivaret me kokërr të zgjatur jo me pak se: 70 mm.*
 - o *Kultivaret me kokërr të rrumbullaket jo me pak se: 80 mm.*
 - o *Kultivaret me kokërr të vogël jo me pak se: 60 mm.*
- *Dëmtime mekanike*, nuk lejohen:
 - o *Të prekura nga sëmundjet dhe insektet*, nuk lejohen. o *Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbezimi), lëndë të huaja*, nuk lejohen. o *Nga krimbi(pa*

galeri në brendësi, nuk lejohen. o Nga fuzikladi (kroma e pikalorja), nuk lejohen. o Të gjitha dëmtimet e sipërme, nuk lejohen.

- o *Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë, nuk lejohen. o Gunga (kallo) njolla në lëkurë, nuk lejohen.*
- o *Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës, nuk lejohen.*

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

C. PORTOKALLE

Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

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

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

D. MANDARINË

Bazuar në SSH 1778:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Kokrra me zhvillim normal, të pastra, me bishta të prerë afër sipërfaqes së kokrrës. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Karakteristike për mandarinat, pa erë dhe shije të huaj. Grupi i satsumave dhe klementina me ngjyrë jeshile me nuancë të verdhë.
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh), mm, jo më pak se:*
 - o *Për satsumat:* 50.
 - o *Për të tjerat:* 45.
- *Dëmtime mekanike:* Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu, nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin. Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

E. DARDHË

bazuar në SSH 1733:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija:* Me zhvillim normal, të shëndosha, të pastra, me ngjyrë karakteristike të kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.
- *Madhësia e kokrrës, mm (diametri më i madh gjatësor), jo më pak se:*
 - o *Për të rrumbullaktat:* 45.
 - o *Për të gjatat:* 40.
- *Dëmtime mekanike, %, jo më shumë se:* Lejohen deri 5 % të partisë ose të numrit të kokrrave me dëmtime të lehta.
- *Prekje nga sëmundjet, %, jo më shumë se,* nuk lejohen.
- *Dëmtime nga bryma, ngrica, të lagura dhe lëndë të huaja,* nuk lejohen.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

J. PJESHKË

Bazuar në SSH 1487:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, ngjyra, era dhe shija:* Kërkohej të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra, pa bishta.
- Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.
- Madhësia e kokrrave (Diametri më i madh), mm:
 - o Të hershme: 50.
 - o Gjysmë të hershme: 55.
 - o Të vona: 60.
- *Dëmtime të lehta mekanike, %, jo më shumë se,* nuk lejohen.
- *Dëmtime nga sëmundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre, %, jo më shumë se:* 5.
- *Të mykura, të fermentuara, të kalbura dhe lëndë të huaja,* nuk lejohen.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

F. NEKTARINE

Treguesit cilësorë

- Kërkohej të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra dhe pa bishta.
- Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.
- *Dëmtimet mekanike, të mykura dhe të kalbura,* nuk lejohen.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

G. SHALQI

Bazuar në SSH 1727:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria dhe ngjyra:* Me formë dhe ngjyrë tipike të kultivarit, me pjekuri normale. Bërthama të pjekura që hiqen lehtë, i freskët, i shëndoshë dhe 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 dhe të çarë.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

H. RRUSH

Bazuar në SSH 1777:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja, përbërja e veshulit, ngjyra dhe pjekuria:* Karakteristike e kultivarit. Veshuli me dendësi tipike të kultivarit. Lejohen veshul të vegjël që përmbajnë jo më pak se 10 kokrra, por të mos kalojë 5 % të partisë. Kokrrat të freskëta, me zhvillim normal, pjekuri e plotë, me cipë të shëndoshë e të pastër. Brenda veshulit, kur është i ngjeshur lejohen kokrra të vogla, të pazhvilluara, por që nuk shihen në vendosjen e veshulit në pozicion normal.
Veshuli të jetë pa kokrra të vrara nga vjelja ose ambalazhimi jo i mirë.
- *Dëmtime mekanike dhe kokrra të shkoqura, %, jo më shumë se:* Nuk lejohen.
- *Përmbajtja e sheqerit (sipas refraktometrit), %, jo më pak se:*
 - o *Për llojet e hershme:* 14.
 - o *Për llojet e vona:* 16.
Nuk lejohen lëndë të huaja.
- Nuk lejohen kokrra të mykura e të kalbura, të fermentuara dhe të thara.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU. **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

I. KUMBULLA

Bazuar në SSH 1800:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

51.FRUTA TE THATA

(ARRE, KIKIRIK)

A.ARRË KOKËRR

Bazuar në SSH 1720:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja, ngjyra e jashtme e kokrrës, e brendshmeja e thelbit, era dhe shija:* Kokrra të zhvilluara normalisht, të pastra e pa lëvore, me ngjyrë të kultivarit. Thelbi i plotë, me ngjyrë karakteristike të kultivarit.
- *Numri i kokrrave në 1 kg, jo më shumë se 150.*

Treguesit fiziko- kimik:

- *Arra të thyera, boshe, me thelb të krimbur/të pazhvilluar, % jo më shumë se 8.*
- *Thelbinj të hidhur, %, jo më shumë se 1.*
- *Lëndë të huaja, por jo dhera, %, jo më shumë se 1.*
- *Lagështira, %, jo më shumë se 12.*
- *Të mykura nuk lejohen fruta.*

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Ruajtja dhe transportimi

Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

B. KIKIRIK

Bazuar në SSH 1498:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore Treguesit shqisore:

- 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 dhe të mykura.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit - Peshë neto
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

52.ZARZAVATE TE STINES

(bizele,sallate jeshile, spinaq,domate,tranguj,laker e bardhe,patellgjana,karrothe etj)

A. BIZELE E NJOMË KOKËRR

Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

Lloji: 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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

B. SALLATË JESHILE

Bazuar në SSH 1751:1989 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

C. PRESH

Bazuar në SSH 1759:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

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

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi
 Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” memasën e përcaktuar sipas AK-së. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

D. SPINAQ

Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

E. DOMATE

Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij.

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 palagura.
- *Pjekuria dhe ngjyra*: Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpjekura, të zbutura dhe të vyshkura.
- *Dëmtime e sëmundje*, nuk lejohen.
- *Të plasura e të vrara lehtësisht*: Për llojet e mesme e të vona lejohet deri 5 % plasaritje rreth bishtit, por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara).
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), cm, jo më pak se:*
 - o Për të hershmet: 5. o Për të mesmet e të vonat: 7. o Për të mesmet e të vonat o ore (gjatësia): 5.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

F. TRANGULL

Bazuar në SSH 1754:1988 ose ekuivalentin e tij.

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 të pazhvilluara dhe pa kore të fortë.
- *Madhësitë*:
 - o Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5.
 - o Gjatësia, cm: Nuk lejohen.
- *Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë), %, jo më shumë se: 2. - Të prekura nga insektet, të kalbura, nuk lejohen.*

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU. **Verifikimi i kërkesave të**

sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

G. LAKËR E BARDHE

Bazuar në SSH 1758:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë në prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri: 5 % të partisë.
- *Pastrimi dhe gjatësia e koçanit:* Të jenë të pastruara dhe me 2 – 3 gjethe të gjelbëra, të lidhura me koçanin, i cili të jetë deri në 3 cm.
- *Dëmtime të ndryshme mekanike, sëmundje e të çara të lehta:* Lejohen deri 5 % e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyer si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma. Me sëmundje, nuk lejohen. - *Pesha e kokrrës:*

a) *Për lakrën e hershme:* Jo më pak se 1 kg.

b) *Me pjekje të mesme e të vona:* Jo më pak se 1.5 kg.

c) *Për lakrën tip “Drinishti”, hibride etj:* Jo më pak se 0.8 kg.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

H. SPECA

Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- *Dëmtime (të shtypura, të gërvishitura), %, jo më shumë se: 3.*
- *Shija:* Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

I. PATËLLXHAN

Bazuar në SSH 1730:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Karakteristike e kultivarit. Të freskët, të pastër, me sipërfaqe të lëmuar, me ngjyrë të zezë në manushqe, me pjekuri normale, me fletë jeshile, me nuanca të dobëta manushqe, të pavyshkur.
- *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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, FREeskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

J. KARROTA

Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

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

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e onsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

53. PATATE

Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të plota, të shëndosha, jo të jeshilosura, të pastra, të pambirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë dhe ngjyrë.

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

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

c) *Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se:* o *Për veroret:* 10.

o *Për dimëroret:* 15.

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

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

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

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

54. QEPE E THATË

Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

- *Shija dhe era:* Karakteristikë e qepës, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 8 %.

- Lëndë të huaja nuk lejohen.

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

- Të ngrira, të kalbura dhe të mykura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

55. BROKOLI

Treguesit cilësorë

- Të jenë të freskët, të pjekur mirë, me formë të rregullt, pa dëmtime mekanike.
- Të kenë ngjyrën karakteristike jeshile të fortë të brokollit me përmasa mesatare.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

KUJDES

Specifikimet teknike nuk duhet të kenë asnjë kërkesë apo referencë të ndonjë markë apo emër i veçantë, patentë, vizatim ose tip, origjinë specifike, prodhues ose sipërmarrës shërbimi, përveç rasteve kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë apo e kuptueshme, e përshkrimit të kërkesave, me kusht që fjalët “ose ekuivalent” të përfshihen detyrimisht në këto specifikime.

Për Drejtorinë e Shërbimeve Sociale, Rinisë ,Strehimit dhe Shëndetit Publik/Strehëz për fëmije pa kujdes prindëror