

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Fruta – Perime dhe Ushqime koloniale

FRUTA PERIME

PERIME

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

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

-Ambalazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Autoritetit Kontratorit.

“PATATE”

PATATE -Bazuar në STASH 1729\88

Treguesit cilësorë të patates verore e dimërore:

1. Pamja e jashtme:

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

2. Pjekuria: Kokrra të pjekura.

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

4. Lejohen:

a. lehtësisht të gjelbra jo me shume se 3 % për dimëroret; 1 % për veroret;

b. të mbira jo më shumë se 1 % për dimëroret dhe nuk lejohen për veroret;

c. lehtësisht të vyshkura jo më shumë se 3 % për dimëroret dhe 2 % për veroret;

d. të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen;

e. të kalbura nga lagështira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues nuk lejohen;

f. zgjebe me plagë deri në 1\5 e sipërfaqes së kokrrës jo më shumë se 1 % .g. njolla bojë hiri e ndryshkur deri në 1\5e siperfaqës së kokrrës nuk lejohen;

h. dëmtime nga krimbi jo më shumë se 1 % .

i. Dëmtime nga doseza nuk lejohen.

KARROTA

Treguesit cilësorë të karrotës:

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

2. Përbërja e brendshme e tulit:

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

3. Madhësitë:

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

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

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

Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

“Qepe e thate”

QEPE bazuar në STASH 1755\88

Treguesit cilësorë të qepës së njomë dhe të thatë:

QEPE E THATË:

1. Pamja e jashtme:

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

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

3. Dëmtime mekanike:

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

4. Me sëmundje:

Nuk lejohen.

5. Të ngrira,të kalbura e të mykura:

Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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



DOMATE -Bazuar nëSTASH 1726-88

1. Pamja e jashtme:

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

2. Pjekuria dhe ngjyra

Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpjekura, të zbutura e të vyshkura.

3. Dëmtime e sëmundje:

Nuk lejohen.

4. Të palsura e të vrara lehëtësisht:

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Specia

SPECA -Bazuar në STASH I756\88

Treguesit cilësorë të specës:

1. Pamja e jashtme:

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

1.Dëmtime:

Të shtypura, të gervishtura jo më shumë se 3 %

2.Shija:

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

3.Gjatësia:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

P A T E L L X H A N E

Bazuar ne STASH I730\88.

Lloji.PATELLXHAN PER TREG CILESIA E PARE .

KERKESAT CILESORE.

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

-DEMTIME TË NDRYSHME E SEMUNDJE.Nuk lejohen .

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

-MADHESIA NE CM.

a)diametri jo me shume se

❖ Per të gjatat 5 .

❖ Per të rrumbullaktat 12 .

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

Kungull

Lloji :Kungull per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme:

- ❖ Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .
perberja e brendshme e tulit:
 - ❖ Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.
Madhesite:
 - ❖ Gjeresia ne cm (diametric me i madh)deri 3.
 - ❖ Gjatesia ne cm nuk kerkoet.
- Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur)ne % jo me shume se 2.
Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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



Bazuar ne STASH 1758-88.

Lloji LAKER PER TREG CILESIA E PARE.

KERKESAT CILESORE.

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

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

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

4.**Pesha e kokrres :**

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

P R E S H

Bazuar ne STASH 1759-88.

Lloji.Presh per treg cilesia e pare.

KERKESAT CILESORE

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

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

-Gjatesia e kercellit ne cm.25-45 .

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

-Sistemi rrenjor ,cm,jo me shume se 1cm.

-Demtime e semundje.Nuk lejohen .

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

“Spinaq”

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

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

BISHTAJA(Mashurka)

Bazuar ne STASH 1491-88

Treguesit cilësorë:

1. Pamja e jashtme

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

Gjatësia në cm

-Bishtaja frutshkurtër deri 6 cm

- Bishtaja frutgjatë deri 8 cm

Dëmtime të ndryshme

(mekanike, sëmundje nga kimikatet)

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

Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues.

Ngjyra

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

Ndërtimi i frutit

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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



Bazuar ne STASH 1713-88.

Lloji . Bizele per treg cilesia e pare.

KERKESAT CILESORE TË BIZELES KOKERR

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

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

KERKESAT CILESORE TË BIZELES BISHTAJORE

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

TRANGULLI

Bazuar ne STASH I754\88 .

Lloji :Trangull per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

2- Pamja e jashtme:

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

3- Perberja e brendshme e tulit:

❖ Me tul të forte e të lengshem. Farat e pa zhvilluara e pa kore të forte.

4- Madhesite:

❖ Gjeresia ne cm (diametric me i madh)deri 5.

❖ Gjatesia ne cm nuk kerkohe.

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

6- Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

Majdanoz

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

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

HUDHRA

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

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

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

Të ngrira ,të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

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

“FRUTAT”

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

-Ambalazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Entit.

“MOLLA”

Bazuar ne STASH 1752\88.

Lloji: Molle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

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

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

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

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

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

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

Nga fuzikladi (kroma e pikalorja).Nuk lejohen.

Të gjitha demtimet e siperme .Nuk lejohen .

Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure .Nuk lejohen .

Gunga (kallo) njolla ne lekure .Nuk lejohen .

Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi:

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

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

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

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

Mandarina

Lloji: Mandarina per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

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

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

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

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi:

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

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

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

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



Bazuar ne STASH 1722\88.

Lloji: Portokalle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

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

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

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

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

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi:

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

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

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

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

“Banane”

Kerkoet cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal , ne tufe , me pjekuri teknike te plote :

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

USHQIME KOLONIALE

ARTIKULLI “SHEQER”

Bazuar ne STASH 1413-87

TREGUESIT “ORGANO-LEPTIKE”

Pamja e jashtme:

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

TREGUESIT “FIZIKO – KIMIKE”

-Treguesit teknik:

-Lageshti :0.074

-Polarizimi :99.62 %

-Hiri jo me shume se 0,07%.

-Lende reduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%.

AMBALAZHIMI

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

Markerimi:

- ❖ Emërtimi i prodhuesit.
 - ❖ Emri i produktit .
 - ❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - ❖ Data e prodhimit .
 - ❖ Data e skadimit.
 - ❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.
 - ❖ Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.
 - ❖ Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.
- Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

ARTIKULLI “ MAKARONA ”

Bazuar ne STASH 1170-87

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

1. Forma : Makarona spageti me gjatesi 25-30 cm, me diameter 2-2,5 mm dhe makarona per supe me forma te ndryshme..

2. Pamja e jashtme: Ne forme te rregullt , te plota, me siperfaqe te lemuar deri lehtesisht te ashper .

Pas zierjes makaronat te jene elastike , te mos qullozen , te mos cahen dhe te mos krijojne shkume.

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

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

TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE

1. Lageshtia jo me shume se 13%.

2. Aciditeti: Acid sulfuric jo me shume se 0,16%.

3. Rritja e vellimit pas zierjes jo me pak se 2 here.

4. Insekte dhe demtues te tjere nuk lejohen.

AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI

-Makaronat te jene te ambalazuara me qese polietileni nga 0.5 deri 1 kg, te mos jene te miellezuara, te tregohet koha e zierjes dhe tregues te tjere:

Markerimi:

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

- ❖ Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.
 - ❖ Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.
- Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

ARTIKULLI “ ORIZ”

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

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE.

- 1.Pamja e jashtme: Kokrra te shendosha , te pastra, te zhveshura teresisht nga levozhga e orizit, pa shije dhe ere myku ose prishje.
- 2.Ngjyra: E bardhe, lejohen kokrra me nuance ngjyre te verdhe.
- 3.Era dhe shija: Karakteristike e orizit te shendoshe , pa shije te tharte , te hidhur, pa ere te mykur dhe ere tjetere te huaj.

TREGUESIT FIZIKO – KIMIKE.

- 1.Lageshtia:12.8 %
- 2.Aciditeti 0.081%
- 3.Lende te huaja jo me shume se 0,4%.
- 4.Kokrra te thyera me te vogla se gjysma jo me shume se 12%.
- 5.Lende minerale nuk lejohen.
- 6.Kokrra te verdha jo me shume se 4 %.
- 7.Kokrra te pazhveshura nuk lejohen.
- 8.Te mos permbaje demtues te gjalle ose te ngordhur.

AMBALAZHIMI

-Ambalazhimi i paketuar ne qese ,me peshe 1 kg,i etiketuar ,me afat skadimi deri ne 1 vit,i shoqeruar me flete analiza.

- Orizi i cilesise se pare duhet te kete me pak se 30 % te kokrrave te copetuara, te mos jene te miellezuara.

Markerimi:

- ❖ Emërtimi i prodhuesit.
- ❖ Emri i produktit .
- ❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- ❖ Data e prodhimit .
- ❖ Data e skadimit.
- ❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- ❖ Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.
- ❖ Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.
- ❖ Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

ARTIKULLI “FASULE”

Bazuar ne STASH 1743-87

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

1.Pamja e jashtme : Kokrra te plota, te shendosha,me forme dhe madhesi sipas llojit (ovale , e rumbullaket, e gjate etj) me gjatesi 8 – 13mm.

2.Ngjyra E bardhe .

3.Era dhe shija: Pa ere myku dhe cfaredo ere tjeter te huaj. Pas zierjes te kete ere te kendshme, pa shije te hidhur ose cfaredo ere tjeter te huaj.

TREGUESIT FIZIKO KIMIKE

1.Lageshtia 11.2%

2.Lende te huaja jo me shume se 0.8%.

3.Kokrra te thyera jo me shume se 13%.

4.Perzierje kokrrash jo me shume se 2.2%.

5.Demtime mekanike nuk lejohen.

6.Infeksione ose demtime nga insektet nuk lejohen.

AMBALAZHIMI

-Ambalazhimi i paketuar me peshe 1 kg, me etiketen perkatese ku te shenohet prodhuesi,data e prodhimit dhe skadencia (deri ne nje vit).

Markerimi:

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

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

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

VAJ ULLIRI

Bazuar ne STAZH 102-87

Treguesit organo leptike:

-Pamja e jashtme te jete e kthjellat dhe pa asnje turbullire .

-Ngjyra te jete e verdhe deri ne lehtesisht jeshile.

-Era dhe shija karakteristike te vajit te ullirit.Nuk duhet te permbaje lende te huaja,te jete i rafinuar,aciditeti nuk duhet te kaloje 0.5 %.

-Ambalazhimi ne shishe 0.5-1 litershe qelqi ose plastike transparente me etikete ku te shenohen standartet.Nuk duhet te jete i perzier me vajra te tjere dhe konservante.

-Treguesit e tjere fiziko kimik sipas STAZH.

Markerimi:

- ❖ Emërtimi i prodhuesit.

- ❖ Emri i produktit .
 - ❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - ❖ Data e prodhimit .
 - ❖ Data e skadimit.
 - ❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.
 - ❖ Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit
Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

MIELLI GRURI

Bazuar ne STASH 1455\87

Lloji: MIELL Gruri me rreze 80 %

Treguesit shqisor:

Ngjyra : e bardhe me nuance të lehte ne të verdhe ne varesi të llojit të grurit.

Pjesezat e himeve jane të padukshme me rreze 80 %.

Era dhe shija:karakteristik e miellit të grurit, pa ere myku, pa shije të hidhur, te tharte dhe pa ere e shije të huaj. Nuk lejohen kercitje.

TREGUESIT FIZIKE DHE KIMIKE

-**Lageshtira** ,%,jo me shume se 14.

-**Aciditeti** i shprehur ne acid sulfurik ne lendet absolutisht të thata ,%,jo me shume se 0.115

-**Hiri i tretshem**,ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.9.

-**Hiri i patretshem** ne acid klorhidrik 10%; ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.1.

-**Mbisitja** (imtesia e bluarjes):Per miellrat e bluar ne fabrikat me cilindra:

ne siten metalike nr.54,%, jo me shume se 2.

Ne siten e mendafshte 5 xxx,%,jo me shume se 5.

-**Gluteni** i njome ,%, jo me pak se 25.

-**Lende minerale** .Nuk lejohen .

-**Perzierje metalike**.Plumbi,zinku e bakri nuk lejohen .Lejohet permbajtja e hekurit ne forme thermijash nen 0.3 mm, jo me shume se 3mg.g

-**Mikroorganizma** patogjene,infestime dhe demtues hambari të gjalle. Nuk lejohen .

Ambalazhimi dhe transportimi.

Ambalazhimi ne pako letre me peshe 1kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme.

Markerimi:

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

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

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

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

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

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

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit

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

REÇEL CILËSIA E I-rë

Treguesit cilësorë të recelit:

1.Pamja e jashtme:

Jo e shëndritshme, e pasheqerosur, me sipërfaqe të njëjlojtë, ku shënja myku dhe fermetimi nuk lejohen, pa pjesë të djegura, fletë fruit, fara dhe pjesë të fermetuara.

2.Ngjyra:

E njëjlojtë, karakteristike e frutave të përdorura të ziera me sheqer.

3.Shija dhe era:

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

Treguesit kimik:

1..Lende reduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%.

2..Lageshtia jo me shume se 0,16%.

3..Hiri jo me shume se 0,07%.

Ambalazhimi:

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

Marketimi:

❖ Emërtimi i prodhuesit.

❖ Emri i produktit .

❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.

❖ Data e prodhimit .

❖ Data e skadimit.

❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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

“VAJ VEGJETAL LULE DIELLI I RAFINUAR”

Bazuar ne STASH 2121-87

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

1.Pamja ne 20⁰ C : Leng vajor, i qarte, pa depozitime.

2.Ngjyra : E verdhe e lehte.

3.Era dhe shija :E mire karakteristike e vajit lule dielli, pa shije dhe ere te huaj e te ranciduar.

TREGUESIT FIZIKO – KIMIKE.

1. Aciditeti jo me shume se 0,4 mg KOH /GR VAJ OSE NE ACID OLEIK 0,2/GR / 100 gr vaj.
2. Lageshtia dhe lendet fluturuese ne 105 grade C jo me shume se 0.2%.
3. Dendesia relative ne 20 grade 0,918-0,923.
4. Numri i sapunifikimit (mg KOH/gr vaj 188-194).
5. Treguesit i refraksionit =1467-1469.
6. Treguesi i jodit 110-143.
7. Lende te pasapunifikueshme : jo me shume se 15 gr/kg.

AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI

Vaj lule dielli i rafinuar do te ambalazhohet ne shishe plastike me vellim 1 ose 5 litroshe, te mbyllura me tape plastike me vidhezim hermetik te kapsuluara me shirit PVC me stampen perkatese.

Mbi cdo shishe do te vendoset etiketa ne te cilen do te shenohet:

Emertimi i plote i mallit dhe data e prodhimit.

Markerimi:

- ❖ Emertimi i prodhuesit.
- ❖ Emri i produktit .
- ❖ Pesha neto ose vellimi i produktit.
- ❖ Data e prodhimit .
- ❖ Data e skadimit.
- ❖ Kushtet e vecanta te ruajtjes.
- ❖ Rekomandime per perdorim, nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Data e skadimit ose afati i perdorimit qe do te jete 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit ne institucion.

Shisheet do te ambalazhohen ne kuti kartoni te mbyllura mire.

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

Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm.

“Kripe e jodizuar”

Bazuar ne STASH 1437\01.07.1995

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

Ngjyra : E bardhe

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

Pamja : Mase kokrrizore.

Treguesit fiziko kimike:

- 1-Imtesia ne mm 0.2 – 2 .
- 2-Klorur Na ne lenden e thate ne %,jo me pak se 98.
- 3- Klorur Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3.
- 4-Sulfat Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.9.

- 5-Sulfat Ca ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.2.
- 6-Lende të patretshme ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3.
- 7-Lageshtire ne %,jo me shume se 1.
- 8-Jodur kaliumi mg/kg 50 + - 3.

Kripa të plotesoje të gjithë kerkesat higjeno - shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise.

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

Marketimi:

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

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shképutet nga ambalazhi.

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

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

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

SALCE

Bazuar ne Stash 1429-87

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

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

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

Treguesit kimike: Permbajtja e ekstraktit te dobishem %28

Aciditeti jo me shume se 0.1

Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3

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

Marketimi

Emertimi i produktit

Emertimi i prodhuesit

Pesha neto ose vellimi i produktit

Data e prodhimit
Data e skadimit
Kushtet e veçanta te ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.
Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

NISESHTE

Treguesit shqisore:

Ngjyra e bardhe

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

Lageshtia; % jo me shume se 8

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

Lende minerale nuk lejohen.

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

Ambalazhimi dhe transportimi ;ne pako letre 0.5 kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku te shenohen te dhenat e meposhteme:

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto ose vellimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

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

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

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

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

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

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

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

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

SODE BUKE

Te jete pluhur me ngjyre te bardhe, me eren karakteristike te sodes se bukes.Te mos kete lageshtire dhe erera te huaja.

Ambalazhimi: me pako ne qese cellofoni me peshe 0.1kg..Mbi ambalazh vendoset etiketaku shenohen te dhenat e meposhteme:

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit.

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes.

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

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

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

Leng Limoni

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

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

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes

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

Miell Orizi

Ngjyra:E bardhe me nuance ngjyre te verdhe

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

Treguesit fiziko- kimike:

Lageshtia:12.8%

Aciditeti 0.081%

Lende te huaja jo me shume se 0.2%

Lende minerale nuk lejohen.

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

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes

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

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

VITAM

Vitam i fresket dhe me kripe cilesia e pare.

Pamja: E njetrajtshme pa njolla me siperfaqe te ndritshme.

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

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

Ngarkesa mikorobike brenda niormave te lejuara nga Ministria e Shendetsise.

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

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

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

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

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

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

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

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

KAFE TURKE

Lloji: kafe turke

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

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

.Emertimi i prodhuesit.

.Emri i produktit.

.Pesha neto ose vellimi i produktit .

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

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

Çaj me Kokrra

Treguesit cilesore te cajit.

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

Pa ere dhe shije te huaj.te plotesoje te gjitha kerkesat higjieno – shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise .

.Ambalazhimi:

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

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

MAJA

Lloji : Maja buke.

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

.Ambalazhimi

- . Ne pako letre me peshe 0.5 kg.Mbi ambalazh te vendoset etiketa ku shenohen te dhenat e meposhtme
 - . Emertimi i prodhuesit
 - . Emertimi i produktit
 - .Pesha neto ose vellimi i produktit
 - . Data e prodhimit
 - . Data e skadimit
 - . Kushtet e veçanta te ruajtjes.

CAJ MALI

Lloji: Çaj mali

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

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

Ambalazhimi: Te jete i ambalazhuar.

Uje i Pishem

Te jete i ambalazhuar ne bidona 6 litUji te jete i paster mikrobiologjikisht. Me etikete Ku te shenohen te gjithë perberesit kimike e kimiko-fizike qe duhet te permbaje.

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

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



Çokokrem

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

Perberesit:

Qumesht pluhur, sheqer, yndyrna 26%

Kakao ,lajthi 10 – 12%.

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

VEZE PULE

VEZE PULE bazuar ne STASH 1515-85

Treguesit cilësorë vezës së pulës:

1. Pamja e jashtme:

E pastër dhe pa plasje.Lejohen ndotje të lehta.

2. Dhoma e ajrit:

Lartësia, jo më shumë se 9 mm.

3. E bardha e vezës:

E dendur e kulluar dhe e pastër panjolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).

4. E verdha e vezës:

Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qëndror.

5. Era:

Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.

6. Masa:

Jo më pak se 50 gr.

Çdo kokërr duhet të jete e vulosur ku të përmbaje markën dhe datën e skadencës.

AMBALAZHIMI:

Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë kartona fole.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit.

Mall duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza duhet të paraqitet në original.

MISH E PRODHIME MISHI

“MISH VIÇI”

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

Lloji: Mish viçi i fresket, cilesia e pare.

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Mish i bute me ngjyre trendafili i çelet .Siperfaqja e mishit e mbuluar me cipe te holle tharje ,ne prerje duket e ndriteshme jo e ngjiteshme,me ngjyre roze karakteristike, te kete pak dhjame te bardhe nen lekure dhe diçka me teper ne brendesi . Forma e trupit te jete e rrumbullakosur.Duhet te jete karkase e plote, ose e ndare ne 4 pjese,cilesi e pare.

Ngjyra : Mishi i viçit ka ngjyre roze, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyre të kuqe, dhe kau me ngjyre të kuqe të mbyllur. Ne prerje siperfaqe është e ndritshme,ngjyra e dhjameit është e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek kafshet e rritura është e verdhe.

Era : e kendshme , karakteristike e llojit.

Palca e kockave : Mbush plotesisht kanaline e palces se kockave.

Ngjyra është roze e verdhe.

Ne preje është e ndritshme.

Lengu i mishit pas zierjes : i tejdukshem aromatik ,ne siperfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Mishi i viçit trajtohet ne gjysma trupi e ne cerek. Trupi ndahet ne mes të veretebrave kur ndahet ne gjysme ,ndersa ndarja ne cerek behet ndermjet brinjës 12 e 13 .Koka vecohet nga trupi ne vertebren e pare, kembet tek kupa e gjurit.

-Konsistenca:E bute dhe elastike ,gjurma qe formohet kur mishit shtypet me gisht zhduket shpejt.

-Karakteristika e mishit te fresket nuk duhet te kete ere te huaj dhe nuance jeshile ne siperfaqe.

-Furnizimi me mish viçi te jete ne sasine e kerkuar pa te brendshme dhe koke.

-Tregëtimi i mishit të fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes ne vere, ndersa ne dimer 12 ore .

-Mishi te jete i cilesise se pare ,i shoqeruar me raport veterinare nga sherbimi veterinar i Komunave ose Bashkise ,viçi duhet te jete deri 1 (Nje) vjeç dhe me peshe deri 150 kg.

-Te mos kete perqindje te madhe dhjami ,preferohet kofshe e pasme.

-Transporti te behet me mjetet e firmes te specifikuara dhe te pershtateshme per ruajtjen e mishit gjate transportit.

-Ruajtja ne frigorifer ne temperaturen nga -6 deri ne 0 grade.

-Mishi detyrimisht duhet te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri ne çdo pjese.

-Afati i garancise :12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdorim .

-Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor (raport veterinar).

-Mishi duhet te theret ne ambiente (thertore,minithertore) ,te cilat plotesojne standartet higjeno – sanitare dhe veterinare.

-Amballazhimi me qese sipas kerkeses se Entit dhe cdo gjysem trup e çerek duhet te kete vulen e kontrollit veterinar.

Çdo dite mishi duhet te shoqerohet me raport veterinar. Vula dhe raporti veterinar

të jene të lexueshme mire.

Sallam (Salcice)

Me perberje mish lope,vici ose pule ,i pakeluar ne pako treshe celefone, nga 250 gr secila I fresket dhe i paisur me certifikaten sanitare, te mos permbaje shume yndyre dhe te sillet, me mjete frigoriferike. Mishi te jete ngjyre roze dhe te kete ere te kendeshme. Malli te jete i shoqeruar me certifikate cilesie me te gjithë parametrat.



Mish pule.

Te jete kofshe pule e cilesise se pare, i pakeluar ne kutite origjinale me vulen e garancise se skadences.Te sillet me mjete frigoriferike i gateshem per tu gatuar.Malli te jete i shoqeruar me certifikat e cilesie me te gjithë parametrat.

Treguesit kimike :Ne perputhje me Standartin Shteteror Shqiptar.

Qumesht e produkte qumeshti, Mish e prodhime mishi, Veze.

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

Qumesht e produkte qumeshti

QUMESHT PER KONSUM, I FRESKET

-Kerkesat cilesore :

-Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar

-Gjate perpunimit dhe tregetit te zbatohen rregullat higjeno sanitare e veterinare ne fuqi.

-Nuk duhet te lejohet perdorimi i lendeve konservuese ,neutralizuese dhe te huaja.

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

-Pamja e jashtme: Te jete leng homogjen ,pa lende te huaja qe notojne apo precipitojne.

-Ngjyra e bardhe e njellojte,nuance e lehte e verdhe .

-Shija dhe era te kendeshme,lehtesisht e embel ,shije e lehte zjerjeje, pa shije ose ere te huaja.

Qumeshti duhet te jete i amballazhuar me kuti tetrapak ne peshe 1 Lit. Dhe i shoqeruar me Raport Analize “Fiziko-Kimike dhe “ Raport Analize Mikrobiologjike” nga institucione ligjore. Raport analiza “Fiziko – Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet te paraqiten ne origjinal.

Treguesit fiziko-kimike:

- 1.Dendesia ne 20 grade celcius- jo me pak se 1.028 -1.029 gr/liter
- 2.Pika e ngrirjes jo me e larte se -0,520 grade C
- 3.Permbajtja e undyres ne % jo me pak se 1.5% deri ne 2%.
- 4.Aciditeti ne grade Tjoner
Ne periudhen 01 Tetor - 31 Mars jo me i larte se 19
Ne periudhen 01 Prill - 30 Shtator jo me i larte se 20
- 5.Permbajtja e lendes se thate pa yndyre ,jo me pak se 8.5%.
- 6.Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes) duhet negative.
-Pastertia pa mbetje me site mendafshi apo merle pambuku dyfishe.
-Amballazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, me peshe 1 liter ku te jene vendosur:

Marketimi:Emërtimi i prodhuesit.

- ❖ Emri i produktit .
 - ❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - ❖ Data e prodhimit .
 - ❖ Data e skadimit.
 - ❖ Perqindja e undyres.
 - ❖ Temperatura e ruajtjes se produktit.
 - ❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Ngarkesa mikrobike sipas normave te percaktuara nga Min.Shendetesise.
-Rruajtja e transportimi ne temperature 2 deri ne 8 grade.

Malli duhet te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm. Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinal.

“GJALP I FRESKET”

Bazuar ne STASH 4010/82

Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe cilesia e pare

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

Ngjyra :

- ❖ Gjalpi i fresket ngjyra ,krem deri ne të verdhe të celur.
 - ❖ Gjalp i kripur ngjyra e bardhe deri ne të verdhe ,karakteristike e kremes nga e cila prodhohet e njellojte ne të gjithë masen.
- Konsistenca ne temperaturen 10 – 12 °C, gjysem e forte.

Era dhe shija :

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

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se17.

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

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

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

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

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

Amballazhimi: Gjalpi i fresket dhe i kripur ambalazhohet ne kuti kartoni të valezuar me mase 100gr – 5 kg,(sipas kerkeses se entit), të veshur nga brenda me leter pergamen.

Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

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

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

Gjalpi duhet te jete i shoqeruar me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

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

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

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

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

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

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

Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 °C,

Transportimi i gjalpit nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit, lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra, të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

Gjalpi duhet te jete i shoqeruar me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithe treguesit e mesiperm.

Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinal.

“DJATH I BARDHE”(fete)

Bazuar ne STASH 1410/87

Lloji: Djath fete cilesia e pare

Te jete i stazhionuar jo me pak se 45 dite, te mos jete i falsifikuar me niseshte apo lende te huaja.

Ngjyra : E bardhë deri ne krem.

Forma : prizem, trekendesh me nje faqe anesore cilindrike.

Masa e formes ne g, 0.5-1-2-3 kg.

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

Pamja e jashtme dhe e brendshme: e formuar mire, e paster dhe pa njolla.

Lejohen plasaritje të lehta ne sipërfaqe.

Ne prerje është e njellojte, e paster, pa lende të huaja me sythe teknike, me ngjyre të bardhe deri ne krem.

Struktura dhe konsistenca: e lemuar jo e forte dhe pa dallim shtresash.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se:

- ❖ Per periudhen 1.05- 30.09, %“52”
- ❖ Per periudhen 1.10.- 30.04, %“56”

2- Lendet e thata ne % ,jo me pak se

- ❖ Per periudhen 1.05- 30.09, %“48”
- ❖ Per periudhen 1.10.- 30.04, %“44”

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

4-Kripe ne % deri 4 + - 1.

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

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

7 -Rruajtja :Ne frigorifer per 12 muaj ne temperature nga 3deri ne -5 grade,lageshtia e ajrit 95 %

8 -Malli do te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

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

Amballazhimi: Brenda kushteve higjeno –sanitare,me peshe sipas kerkesave te Entit.

Ne rastet kur djathi eshte i ndare ne pesha te vogla ,secila cope duhet te ambalazhohet me materjal ambalazhues te lejuar dhe te pershtatshem per kete produkt.

Djathi ne voze qendron i mbuluar me shelliren fillestare, e cila permban 10 – 14 % kripe deti.

Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilën shenohen:

Marketimi:

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

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

Kur djathi eshte i ambalazhuar ne kuti kartoni tetrapack,ne kuti duhet te shenohet; emertimi i produktit,data e prodhimit, data e skadences dhe treguesit fiziko-kimike.

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

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

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

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

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

Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit sipas legjislacionit ne fuqi.

Ruajtja dhe transportimi:

Djathrat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature 3- 5 °C, dhe lageshti relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes ne keto kushte është deri ne 12 muaj.

Transportimi i djathrave të bute nga një rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

“Kosi”

Ai duhet të jetë zënë me qumësht që të përmbushi karakteristikat e mësipërme dhe të jetë i ambalazhuar në gota plastike 200gr në të cilat të tregohet firma prodhuese dhe afa

ti I skadencës.Data e skadimit ose afati i përdorimit do të jetë jo më shume se 3 dite nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion

“Gjize”

Te jete sipas te gjithe parametrave te duhura

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

❖ Ambalazhimi: Ne qese plastike 1 kg, etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

BUKE me MIELL GRURI

Bazuar ne STASH 1411\87

Lloji: Buke gruri me miell me rreze 75 %

Treguesit shqisore:

1. **Korja** : E lemuar,pa flucka,pa carje e pjese te djegura dhe pa shkeputje te saj nga tuli .Me ngjyre te njellojte mjalti ne te kuqremte.

2. **Tuli** : Mase e njellojte e pjekur mire,jo e ngjitshme,me pore te shperndare ne menyre te njellojte dhe pa gjurme mielli te pabrumosura.Konsistenca elastike,jo i thermueshem,pa shtresa.

3. **Era dhe shija** : E kendeshme e bukes se pjekur mire,pa ere dhe shije te hidhur,te tharte,myku ose te huajNuk lejohet kercitje..

4. **Forma** : E rregullt,pa shtypje e deformime.

5. **Lendet e huaja** : Nuk lejohen.

6.Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Lagështira në % jo

më shumë se 45

Poroziteti në % jo më pak se 70

Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5

Amballazhimi:

Çdo bukë të futet në qese letre e pastaj ne qese celefoni me masën 1000 gr, këto të futura në kuti kartoni.

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

.Buka duhet te jete e prere ne feta.

nga koha e pjekjes.

Transporti i bukës:

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

Grupi I Specifikimeve Teknike

