

**SPECIFIKIME TEKNIKE PËR KONTRATËN**  
**“BLERJE PRODUKTE USHQIMORE PËR KOPSHTET ,ÇERDHET KONVIKTIN DHE**  
**SHKOLLËN HORIZONT PËR VITIN 2024” LOTIN 2: BLERJE FRUTA PERIME”**

## **1. PATATE**

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

### **Klasifikimi**

**- Lloji: cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të plotë, të shëndosha, jo të jeshilosur, të pastër, të pa mbirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë e ngjyrë.

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

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

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

- *Për veroret:* 10.
- *Për dimëroret:* 15.

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

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

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

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

- *Të mbira:*

- *Për veroret:* Nuk lejohen.
- *Për dimëroret:* 1.

- *Nga krymbi tel:* Nuk lejohen.

- *Nga djegie dielli:* Nuk lejohen.

- *Nga bryma e ngrirje:* Nuk lejohen.

- *Nga sëmundje:*

- *Kroma e njolla ndryshku:* 1.
- *Këmbëzezë, kalbëzim unazor etj., sëmundje të tulit:* Nuk lejohen.

- *Të kalbura:* Nuk lejohen.

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

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

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

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

## **2. QEPE E THATE**

**Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

**- Lloji: Cilësi e parë**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisore:

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

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

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 8 %.

- Lëndë të huaja nuk lejohen.

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

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

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,

- Emri i produktit,

- Pesha neto,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti konsiderohet sasia e qepës së thatë me karakteristika të njëjta, e prodhuar nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohet njëherësh.

Çdo parti shoqërohet me fletë analizë laboratorike.

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

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

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

**Ruajtja dhe transportimi**

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

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

Transporti i primeve bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë

atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Qepa e prodhuar dhe e ruajtur në kushtet e përcaktuara në këtë standart garantohet nga prodhuesi për 8 muaj nga data e prodhimit.

### **3. KARROTA**

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

#### **Klasifikimi**

**- Lloji: cilësi e parë, e freskët**

#### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme*: Të freskëta, të pastra, të pa drunjëzuara, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të pa çara. Të pa deformuara e të lara me ujë të pijshëm.

- *Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm*: Mbi 3-5.

- *Masa vegetative, cm, jo më shumë se*: 15.

- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundje e insekte, të zverdhura, të vyshkura, të mykura e të kalbura, %, jo më shumë se*: Nuk lejohen.

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

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

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

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

### **4. BIZELE TE NGRIRA**

Treguesit organo-leptike:

*Pamja e jashtme*: Kokrra te plota, te shendosha, me forme dhe madhesi sipas llojit (ovale ,e rrumbullaket, e gjate etj).

*Ngjyra*: jeshile e theksuar.

*Era dhe shija*: Pa ere myku dhe çfardo ere tjetër te huaj. Pas zierjes të kete ere te kendshme, pa shije te hidhur ose çfardo ere tjetër te huaj.

Mbi çdo qese shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,

- Emërtimi i mallit,

- Data e prodhimit,

- Masa neto,

- Data skadimit,

- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

**Ambalazhimi:**

Bilzelet duhet të jenë të ambalazuara në qeska plastike të përshtatshme për perimet e ngrira (kur është produkt i ngrirë) **me masë 0.5 deri në 1 kg.**

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.

N.q.s 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.

**Produkti duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport analizat e kërkuara:**

**1. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analizat duhet të paraqiten në origjinal, ose fotokopje të noterizuar.**

**5. PRESH**

**Bazuar në SSH 1759:1988 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi**

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

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* I freskët, i njomë, i pastër, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pa vyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.

- *Diametri në pjesën më të trashë, cm:* Mbi 2,5 - 3,5.

- *Gjatësia e kërcellit, cm:* 25 – 45.

- *Gjatësia e gjethit nga rozeta, cm, jo më shumë se:* 20.

- *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se:* 1.

- *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen.

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

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

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

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

## **6. LAKER E BARDHE**

**Bazuar në SSH 1758:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

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

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë në prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri: 5 % të partisë.

- *Pastrimi dhe gjatësia e koçanit:* Të jenë të pastruara dhe me 2 – 3 gjethe të gjelbëra, të lidhura me koçanin, i cili të jetë deri në 3 cm.

- *Dëmtime të ndryshme mekanike, sëmundje e të çara të lehta:* Lejohen deri 5 % e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyer si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma. Me sëmundje nuk lejohen.

- *Pesha e kokrrës:*

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

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

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

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

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

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

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

## **7. SPINAQ**

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

### **Klasifikimi**

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

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Me gjethe të njoma e të freskëta, me ngjyrë jeshile karakteristike e kultivarit. Të lara e të pastruara me ujë të pijshëm e pa lulëzim.

- *Gjatësia e tufës, cm:*

o *Për spinaqin e serrës:* Mbi 30.

o *Për spinaqin e fushës:* Mbi 20-30.

- *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se:* 1.

- *Të prekura nga sëmundjet, të vyshkura, të mykura e të kalbura:* Nuk lejohen.

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **8. BIZELE E FRESKET**

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

**Klasifikimi:**

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

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: të njoma, të freskëta, të pastra, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.

- *Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje*: lejohen të vrara deri 5 % e masës. Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

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

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

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

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

## **9. MASHURKA**

**Bazuar në STASH 1491-88ose ekuivalentin e tij.**

Treguesit cilësorë:

1.Pamja e jashtme

Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që dukenlehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuara. Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, tëpadrunjëzuara e pa fije.

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 në 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 në standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimor.

## 10. SPECA

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

**Klasifikimi**

**- Lloji: cilësi e parë, e freskët**

**Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme*: Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.

- *Dëmtime (të shtypura, të gërvishtura), %, jo më shumë se: 3.*

- *Shija*: Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës.

- *Gjatësia, cm:*

- *Për të gjatat*: Mbi 10.
- *Për të rrumbullaktat*: Mbi 7.

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

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

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

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

## 11. DOMATE

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

### **Klasifikimi**

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

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme*: Të freskëta, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të pa lagura.

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

- *Dëmtime e sëmundje*: Nuk lejohen.

- *Të plasura e të vrara lehtësisht*: Për llojet e mesme e të vona lejohet deri 5 % plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara).

- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), cm, jo më pak se:*

- *Për të hershmet*: 5.
- *Për të mesmet e të vonat*: 7.
- *Për të mesmet e të vonat*
- *ore (gjatësia)*: 5.

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

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

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

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

## 12. PATËLLXHAN

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

### **Klasifikimi**

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

### **Treguesit cilësorë**

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

- *Dëmtime e sëmundje*: Nuk lejohen.

- *Të kalbura, të mykura, të ngrira*: Nuk lejohen.

- *Madhësia, cm*:

a) *Diametri, jo më shumë se:*

- *Për të gjatat*: 5



- Për të rrumbullaktat: 12

b) Gjatësia: 15-20.

- Gjatësia e bishtit cm, jo më shumë se: 4.

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

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

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

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

## **13. KASTRAVEC**

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

### **Klasifikimi**

- Lloji: cilësi e parë, e freskët

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme*: Të freskët, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.

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

- Madhësitë:

- Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5.
- Gjatësia, cm: Nuk lejohen.

- Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë), %, jo më shumë se: 2.

- *Të prekura nga insektet, të kalbura*: Nuk lejohen.

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

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

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

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

## **14. KUNGULL**

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

### **Klasifikimi**

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

### **Treguesit cilësorë**

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

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

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

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

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

## **15. HUDHER E THATE**

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

### **Klasifikimi:**

- **Cilësi e parë**

### **Treguesit cilësorë**

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

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

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

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

Transportimi të bëhet me mjete të pastra, pa lëndë të huaja, të destinuara vetëm për transport të artikujve ushqimorë.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti konsiderohet sasia e hudhrës së thatë me karakteristika të njëjta, e prodhuar nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohet njëherësh.

Çdo parti shoqërohet me fletë analizë laboratorike.

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

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

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

## **16.1 LULE LAKER**

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

### **Klasifikimi**

**- Lloji: cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme*: Të formuara dhe të ngjeshura, me ngjyrë të kultivarit, jo më shumë se 6 gjethe mbrojtëse të shkurtuara në majë dhe me gjatësi të koçanit deri 1 cm (matur nën gjethin e fundit mbajtës), të shëndosha, të pastra.

- *Dëmtime, %*:

- *Mekanike të lehta jo më shumë se*: 2
- *Nga sëmundjet e dëmtues të tjerë*: Nuk lejohen.

- *Madhësia e lulelakrës, kg*,

- *Të hershme, jo më pak se*: 0.300.
- *Të vona, jo më pak se*: 0.350.

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

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

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

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

## **16.2 BROKOLI**

Te jene te fresket, te pjekur mire, me forme te rregullt, pa demtime mekanike.

Te kene ngjyren karakteristike jeshile te forte te brokolit me permasa mesatare.

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.

## **17. MAJDANOZ**

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

## **18.FRUTA TË STINËS**

### **18.1 Mandarina**

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 sipërfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të sipërfaqes 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:

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

**Lëvrime i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.**

**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.**

### **18.2 Pjeshkë**

Kerkohet që kokrra te jete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike te kultivarit, te pasterta, pa bishta, me shije te embel dhe ere kerakteristike te kultivarit.

- Te jete me pjekuri te plote teknike,.

- Madhesia e kokrres te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te vonshme deri ne 60 mm.

- Demtime te lehta mekanike nuk lejohen.

- Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %.

- Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilësia.

Masa neto e bruto.

**Lëvrime i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.**

**Transporti i frutave, të freskat, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e foktore te tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.**

### **18.3 Nektarina**

**Klasifikimi**

**Lloji: cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

Kërkohet të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë

karakteristike të kultivuarit, të pastra, pa bishta. –

Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.

Dëmtimet mekanike, të mykura, të kalbura, nuk lejohen.

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

**Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike**

**të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.**

**Transporti i**

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

#### **18.4 Kivi**

Kerkohet, I freskët , me zhvillim normal ,me pjekuri të plotë.

Ngjyra të jetë kafe në sipërfaqe dhe jeshile në brendësi, me erë dhe arome të këndshme karakteristike të këtij kultivari.

Madhësia e kokrës të jete mesatare.

Dëmtime mekanike nuk lejohen.

Njolla të errta që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.

Gervishtje të lekures nuk lejohen.

Zbutje të lekures nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88.

Ambalazhimi të jete në kuti kartoni standarte, sipas kërkesës së AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet:

Firma prodhuese.

Lloji I prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

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

**Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike**

**të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.**

**Transporti i**

**frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë**

**atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve**

**ushqimore.**

**Shënim:**

**Për të gjitha konfeksionet e frutave të stinës dhe perimeve të kërkuara nga AK në masat 1-**

**5 kg, ambalazhimi duhet të kryehet në qeska plastike të cilat plotësojnë standardet në**

**fuqi.Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, duhet të jetë i sigurtë dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.**

## **19.BANANE**

### **Klasifikimi**

**- Lloji: cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

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

## **20. LIMONA**

### **Kërkesat cilësore :**

**Pamja e jashtme:** të freskët, me zhvillim normal ,të shëndoshe dhe me bisht.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88.

Çdo parti perime shoqërohet me etikete ku shënohet:

Prodhuesi .

Lloji I prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

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

## **21.KUNGULL I VERDHË**

Kungull I verdhë.

### **Kërkesat cilesore :**

**Pamja e jashtme:**

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

perberja e brendshme e tulit:

Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.

Madhesite:

**Gjeresia (diametri me I madh )deri 3cm.**

Gjatesia ne cm nuk kërkohet.

Demttime mekanike (gërvishtje të lehta në lekurë ) 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 në 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.

**Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkua nga Autoriteti Kontraktor.**

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.

## **22.KUNGULL JESHIL**

Kungull Jeshil.

***Kërkesat cilesore :***

**Pamja e jashtme:**

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit, me përkulje të lehte .  
perberja e brendshme e tulit:

Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.

Madhesite:

**Gjeresia (diametri me I madh )deri 3cm.**

Gjatesia ne cm nuk kërkohet.

Demttime mekanike (gërvishtje të lehta në lekurë ) 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 në 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.

**Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.**

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.

## **23 . SELINO**

**SSH 1714:1988**

**Klasifikimi**

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

**Kërkesat cilësore**

Pamja e jashtme i freskët, i pastër, i njome, me ngjyre të bardhe në jeshile , i pavyshkur dhe i lare me ujë të pijshëm.

**Gjatesia e kercellit deri ne 25-30 cm.**

Demttime e semundje-nuk lejohen.

Ambalazhami dhe etiketimi

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.

**Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.**

Selino kërkohet me lidhje të vogla me peshë30-50 gr për lidhje.

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

## **24.BORZILOK**

**SSH 1714:1988**

**Klasifikimi**

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

**Kërkesat cilësore:**

Pamja e jashtme: Te jete i fresket, me ngjyre jeshile te erret, pa demttime, pa lende te huaja, pa elemente te kalbur.

Demttime të ndryshme mekanike vyshkje te lehta lejohen deri ne 5% te partisë. Me

semundje nuk lejohen .

**Masa e partisë: 10-20 gr.**

Ambalazhimi dhe etiketimi:

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.

**Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.**

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.

## **25 . DARDHA**

Kerkohet me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.

- Madhesia e kokrres te jete jo me pak se 45mm për dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm për ato të gjata.

- **Demtime mekanike, lejohen deri ne 5 % te partisë se mallit.**

- Nuk lejohet te jene me semundje.

- Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Frutatambalazhohen të ndarasipaskultivareve ne arka të prodhuarasipasstandarteve dhe kushteveteknike ne fuqi per cdollojfruti dhe të pastra.

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji I prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

**Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.**

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

## 26.PJEPER

**Bazuar në SSH ISO 9833:1993 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

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

Kërkohet që pjepri të jete me pjekuri të plote teknike, me permasa mesatare.

Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Frutatambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe

Kushteve teknike ne fuqi për cdo lloj fruti dhe të pastra.

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji I prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

**Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.**

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

## 27.MOLLE

**Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

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

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija:* Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht e me bishta por lejohen edhe kokrra pa bishta, por pa defekte rreth bishtit. Pa erë e shije tëhuaj.

- *Madhesia e kokrres (prerë gjërazi, ne diametrin me të madh):*

- *Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se: 60 mm.*
- *Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo me pak se: 70 mm.*
- *Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se: 50 mm.*

- *Demtime të ndryshme:*

- *Mekanike:* Lejohen deri 2 njolla jo të zeza, të vogla, të lehta për kokërr.
- *Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.*
- *Nga krimbi(pa galeri në brendësi) nuk lejohen.*
- *Nga fuzikladi (kroma e pikalorja):* Lejohen në formë pikash, jo më tepër se 2 pika përkokërr.

- *Të gjitha dëmtimet e sipërme (brenda normave të caktuara për çdo parti), %, jo më shumë se: 10.*
- *Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë nuk lejohen.*
- *Gunga (kallo) njolla në lëkurë nuk lejohen.*
- *Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës: Deri në 1/4 e sipërfaqes së frutit.*

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

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

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

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

## **28.PORTOKALLE**

**Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

**- Lloji: cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë e me bisht. Para dhe pas 15 janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.

- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët. Pa shije të hidhur.

- *Madhësia e kokrrës, (diametri më i madh) mm, jo më pak se: 70.*

- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin:* Nuk lejohen.

- Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

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

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

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

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

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

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

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

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

**Shënim:**

**Për produktet ushqimore të freskëta të fruta-perimeve të pa përpunuara, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.**

Në fletë analizat që do shoqërojnë çdo sasi të mallit të lëvruar, operatori ekonomik të shënojë sasinë e prodhimit që i referohet kjo fletë analizë.

**Mbi ambalazhimin e artikujve ushqimor të zbatohen dispozitat e legjislacionit në fuqi.**

**Autoriteti Kontraktor, në momentin e lëvrimin të mallit, do të verifikojë jetëgjatësinë e produktit me të cilin do të furnizohet, në përputhje me periudhën e parashikuar të konsumimit nga AK të produktit.**