



REPUBLIKA E SHQIPERISE  
BASHKIA ELBASAN  
QENDRA SOCIALE BALASHE

Nr. 198/ prot

Elbasan me 10.10.2024.

Specifikimet teknike per listen e produkteve qe do te tenderohen  
QENDRA SOCIALE BALASHE

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Loti 1 "Blerje Fruta- Perime"

Patate

Ambalazhi me thase 20 — 50 kg, skarciteti jo me shume se 2%. Të plota, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit. Kokrra të pjekura. 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. 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. Per patatat dimerore nuk lejohet qe lekura të ndahet nga tuli. Të pastra ne siperfaqe me forme, ngjyre e sytha tipik të kultivarit. Nuk lejohen kokra me ngjyre jeshile, të vyshkura, të mbira, të çara , të plasaritura ne siperfaqe dhe të prekura ne pjesen e tulit 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 higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Qepë e thatë

Ambalazhi me thase 20 — 50 kg. 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 higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

DOMATE

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 tejpkjeka, të zbutura e të vyshkura. 3. Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen. 4. Të palsa e të vrara lehtësisht: 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 higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

SPECA

Treguesit cilësorë të specës: 1. Pamja e jashtme: Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskta, të pastra dhe me pjekuri teknike. 2. Dëmtime: Të shtypura, të gervishtura jo më shumë se 3 % 3. Shija: Karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegëse e lehtë. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës 4. 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 higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **PRESH**

**KERKESAT CILESORE** -Pamja e jashtme,i fresket, i paster, i njome , me ngjyre të bardhe ne jeshile , i pavyshkur 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 lcm. -Demtime e semundje.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.

## **PATELLXHAN**

**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 dobëta 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 cm Per të rumbullaktat 12 cm b) Gjatesia e bishtit ne cm jo me shume se 4 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.

## **KUNGULL**

**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 kerkohet. 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. 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.

## **LAKER**

**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 kokrrës : -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. 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, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur 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 pavyshkuara.

## **BISHTAJA(MASHURKA)**

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

## **BAMJE**

Bazuar në SSH 1491: 1987 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Të freskëta,të shëndosha, të pastra, me fije normale për kultivarin dhe fara që duket lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuar. Forma të jetë e nje prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të pa drunjëzuara e pa fijëzime. - Gjatësia për bamjen frutshkurtër të jetë deri ne 6 cm dhe për atë frutgjatë të jetë deri në 8 cm. - Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet): Lejohet deri në 5 % të partisë me vyshkje të lehtë. Nuk lejohet me sëmundje e dëmtues. - Ngjyra të jetë tipike për kultivarin. - Ndërtimi i frutit: Fruti të jetë i butë, me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohet me fruta të tejpjekura deri në masën 2% per cilësinë e parë. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH 1799:1988 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.

## **TRANGULLI (KASTRAVEC)**

**Kerkesat cilesore** : 1- Pamja e jashtme: Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte . 2- Perberja e brendshme e tulit: Me tul të forte e të lengshem. Farat e pa zhvilluara e pa kore të forte. 3- Madhesite: Gjeresia ne cm (diametric me i madh )deri 5cm. Gjatesia ne cm nuk kerkohet 4- Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur



ne % jo me shume se 2. 5- Të prekura nga insektet 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 faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### **RIGON**

Kerkesat cilesore Treguesit karakteristike Pamja: Te jete i thare, i pastruar nga kercelli, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes. Ngjyra:Te jete e gjelber e erret. Nuk lejohen te kalbura te nxira, te mykura,dhe papasterti te ndryshme. Treguesit Fiziko –Kimike Lageshtia: Jo me shume se: 14% Lende te huaja: nuk lejohen Ambalazhimi: Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj me peshe nga 100gr - 200gr.Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, menyra e ruajtjes, distributor dhe skadencia.

### **MOLLA**

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.ϖ Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo me pak se 80 mm.ϖ Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm.ϖ 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. Transporti i frutave, të freskta, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### **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 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. 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.

### **PORTOKALLE**

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. 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.

### **BANANE**

Kerkohet, te fresketa , me zhvillim normal , ne tufe , me pjekuri teknike te plote : Ngjyra te jete jeshile ne te verdhe, me ere dhe arome te kendshme .karakteristike e ketij kultivari. Madhesia e kokrres te jete mesatare. Demtime mekanike nuk lejohen. Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen. Gervishtje te lekures nuk lejohen. Zbutje te lekures nuk lejohen. Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregetimin e bananes .

### **PJESHKA**

Kerkohet 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.

### **BIZELE KOKERR**

Bazuar në STASH 1713-88 Treguesit cilësorë të bizeles kokërr: 1. Pamja e jashtme Të njoma, të freskëta, të pastra e të paçara, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit. 2. Dëmtime mekanike Njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje, nuk lejohen. Treguesit cilësorë të bizeles bishtajore: 1. Pamja e jashtme Të fresketa, të njoma, të pastra, të pathyera, me ngjyre e madhësi të kultivarit . 2. Kokrrat në bishtaje Me madhësi normale të

kultivarit, të zhvilluara mirë në fazën qumështore, me ngjyrë jeshile të hapur, me lekurë të hollë, të njomë e të embël , pa shenja drunjëzimi. 3. Dëmtime mekanike Njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje. Lejohen të vrara 5%.

### **HUDHRA Pluhur**

Pamja e jashtme: E paketuar ne kilogram, ne forme pluhuri sipas standardeve te BE.

### **PIPER**

Klasifikimi - Lloji: pluhur Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e llojit. - Ngjyra: Ngjyrë karakteristike e llojit. Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi. Sipas SSH ISO 959-1:1998: “Piper pluhur- Specifikimet- Pjesa 1: Piper i zi” 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. Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: - Emërtimi i prodhuesit, - Emri i produktit, - Pesha neto, - Data e skadimit, - Kushtet e vecanta të ruajtjes. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **VEZE**

Bazuar në SSH 325-1 :1993 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi, Masa në gram: më pak se 53 gr. (S), 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr. (M), 63 gr dhe jo më tepër se 73 gr. (L). Kërkesat cilësore Pamja e jashtme: e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta. Dhoma e ajrit (*lartesia*) mm: jo më shumë se 9 mm. E bardha e vezës. E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku ( të kontrolluar në ovoskop). E verdha e vezës. Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e levizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qëndror. Era: pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. Ç’do kokërr duhet te jete e vulosur ku te përmbaje markën dhe datën e sakdencës. Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet sipas kërkesave të AK.

### **MAJDANOZ**

Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Të pastra të freskëta, me gjethe të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara. - Dëmtime, sëmundje: Nuk lejohen. - Madhësia, g: a) Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjetthore) b) Kultivarët me gjethe e fruta të vogla : 200- 500(rrënjoret), 50(gjetthore) 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 produkteve 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.

### **Koper:**

Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Të pastra të freskëta, me gjethe të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për kopren (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara. - Dëmtime, sëmundje: Nuk lejohen. - Madhësia, g: a) Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjetthore) 92 | Faqe b) Kultivarët me gjethe e fruta të vogla : 200- 500(rrënjoret), 50(gjetthore) 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 produkteve 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.

### **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 (diametrik 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

### **Loti 2 “ Blerje Ushqime”**

#### **ORIZ**

Pamja e jashtme:Kokrra të shëndosha, të pastra .të zhveshura tëresisht nga lëvozhga e orizit, pa shënja myku ose prishje. Ngjyra: E bardhë, Era dhe shija : Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë Myku dhe erë tjetër të huaj. Trequesit fiziko kimikë: Lagështira në % jo më shumë se 15(për efekte ruajtje). Lëndë të huaja

(mel, farna të barnave të këqija, byk kashte, kokra boshe, etj % jo më shumë se 0.23. Kokrra jeshile të pazhvilluara në % jo më shumë se 0.3 Kokrra të thyera më të vogla se gjysma në % jo më shumë se 12 Kokrra të kuqe në % jo më shumë se 5 Kokrra të verdha në % jo më shumë se 2 Kokrra miellore në % nuk lejohen Dëmtues hambari nuk lejohen Kokrra të prishura nga vetëngrohja, të mbira të prishura të nxira nuk lejohen Kokrra të zhveshura nuk lejohen. Markërimi: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Pesha neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadencës (Data e jetëgjatësisë minimale), Kushtet e vecanta të ruajtjes, Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. ambalazhi mete jete me qese 1 kg ose me thase 50kg Shënimit e detyrueshme të marketimit duhet të jete të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

### MAKARONA

Makaronat te jene te gjata dhe te formave te ndryshme, me pershkrimin e afatit te skadence ne gjuhen shqipe. Makaronë e thjeshtë Ngjyra: E bardhë me nuancë të verdhe. Në thyerje paraqiten qelqore në jo me pak se gjysmën e sipërfaqes së seksionit. Era dhe shija: E mire, karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur të thartë të mykur dhe pa erë tjetër të huaj. Pas zierjes ka erë të këndshme. Treguesit fiziko kimikë: Lagështira në % jo më shumë 13 (për efekte ruajtje). Aciditeti në %, acid sulfuric jo më shumë se 0.16. Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se dy here. Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen. Ambalazhimi: Të bëhet në leter ambalazhi të paster ose polietileni me masë ambalazhuar në qese 500 gr -1 kg. Në çdo pako shmangia e lejueshme. 2%. Markërimi: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Pesha neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale), Kushtet e 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. Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimit e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënimit e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

### SALCE DOMATESH

Ambalazhuar me kuti llamarine ose me shishe qelqi 750 gr me pershkrimafatit te skadences ne gjuhen shqipe. Pamja e jashtme: Masë e njëllojtë me konsistencë paste, jo fibroze pa fara pa copa lekure pa pjese të karamelizuara të prishura ose të fermentura. Ngjyra: E kuqe intensive karakteristike e salcës së domates e njëllojtë në të gjithë masën. Era dhe shija: Karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj pa shije karamelizimi prishje ose fermetimi. Treguesit fiziko kimikë: Aciditeti i Pergjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid acetic në % jo më shumë se 0.1. Përmbajtja e sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se 20. Kripra të klorurit të na të vetë lëndës së parë në % jo më shumë se 1.3. Përmbajtja e acidit sorbik në mg/kg jo më shumë se 600. Ngarkesa mikrobike. Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e Shëndetësisë. Në salcën e domates nuk lejohen përmbajtje e lëndëve të huaja dhe përdoruesi i ngjuresve artificial. Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi: Ambalazhohet në kuti teneqeje të llakuara. Mbi pdo ambalazh vendoset etiketa e cila duhet të përmbajë të dhënat e mëposhtme: Emërtimi i prodhuesit, Emërtimi i produktit masa bruto, neto. Përmbajtja e produktit e menyra e përdorimit, Afati i garancisë (data e prodhimit dhe data e skadimit). Salca ruhet në mjedise të thata, të pastra, të ajrosura, temperaturë deri në 28°C, lagështirë deri në 75 % i mbrojtur nga rrezet e diellit. Transportimi bëhet nga mjete të mbuluara, të pastra, të destinuara për transport të artikujve ushqimorë. Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

### MIELL

Lloji: Miell gruri me reze 80 % Treguesit shqisor: Mielli dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor; Mielli duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla; Mielli duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. Treguesit Fiziko-kimikë *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur*, është 15% masë/masë; *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata*, % jo më shumë se 0.115. *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë*, %, jo më shumë se 0.9. *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%*; *në lëndën absolutisht të thatë*, %, jo më shumë se 0.1. *Mbisitja (imtesia e bluarjes)*: Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra: *Në sitën metalike nr.54*, jo më shumë se 2%. *Në sitën e mëndafshhtë 5 xxx*, jo më shumë se 5%. *Gluteni i njomë*, jo më pak se 25%. *Lëndë minerale*: Nuk lejohen. *Përzierje metalike*: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g. *Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë*, nuk lejohen. *Aciditeti i yndyrës*: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik. *Proteina (Nx5,7)*: minimumi 9 % mbi bazën e lëndës së thatë. Mielli duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. . Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.9.2010, "Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore". Mielli nuk duhet të ketë mbetje pesticidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në udhëzimin nr. 5, datë

14.5.2014, "Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, speca, ullinj tavoline". Mielli nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e udhëzimit nr. 13, datë 29.9.2010, "Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore". Mielli nuk duhet të përmbajë aditivë të tjerë nga ato të përcaktuara në udhëzimin nr. 16, datë 29.8.2011 "Për aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyruarit dhe ëmbëlsuesit". Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë: Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik; Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit: Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut; Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut; Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi Mielli paketohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit. Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është paketuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë. Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, "Për miratimin e rregullores "Për etiketimin e produkteve ushqimore". Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme: Emri i produktit në etiketë duhet të jetë "miell gruri". Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese. Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme. Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto, Lloji, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes. Transporti të behet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **LENG LIMONI**

Shija dhe era: Te jete me ere dhe shijen e limonit te fresket. Te jete i ambalazhuar ne shishe plastike me peshe 330ml. Ne shishe te jete e shenuar : Emertimi i prodhuesit Emertimi i produktit. Peshë neto Data e skadimit Kushtet e vecanta te ruajtjes

### **FASULE**

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: E bardhë Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: *Pamja e jashtme*: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale , e rrumbullakët, e gjatë etj). *Ngjyra*: e bardhë. *Era dhe shija*: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj. Treguesit fiziko – kimikë: *Lagështia*, %, 15. *Lëndë të huaja*, %, jo më shumë se 0.8. *Kokrra fasulesh të thyera*, %, jo më shumë se 13. *Përzierje kokrrash*, %, jo më shumë se 2.2. *Dëmtime mekanike, kokrra të verdha të pazhvilluara e të rrudhura, dëmtime nga insektet* nuk lejohen. Në fasulet e bardha të thata lejohen deri në 2% fasule të thata larushka. Ambalazhimi dhe marketimi E ambalazhuar në thasë 25 — 50 kg dhe e etiketuar sipas ligjit. 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. Ambalazhimi realizohet në qese polietileni ose me thasë me masë sipas kërkesës së AK. Thasët të jenë të pastër e të thatë, të dezinfektuar dhe pa erë të huaj. Mbi çdo ambalazh shënohet: Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit Emërtimi i mallit, Data e prodhimit, Masa neto, Data skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes. Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

### **KAFE**

Kafe turke e bluar me paketim 100 gr Klasifikimi Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: *Pamja e jashtme*: masë homogjene në formë mielli. *Ngjyra*: kafe më të celur. *Era dhe shija*: Karakteristike e kafes pa shije dhe erë të huaj. *Lëndë të huaja nuk lejohen*. 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. Kafja ambalazhohet në qese aluminate ose paketim kuti me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **SHEQER**

Ambalazhi me qese 1 kg ose thasë 50 kg me pershkrimin e afatit te skadences. Pluhur i përberë nga kristale të imta dhe të njëlljoja. Pa copasheqeri të ngjeshura ose lëndë të huaja. Të jetë i derdhur i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet . *Ngjyra*: E bardhë dhe me shkëlqim. *Era dhe shija*: Shije të ëmbël. Pa shije dhe erë të huaj dhe kur është Cristal edhe kur tretet në ujë të pastër. *Tretshmeria*: Tretet plotësisht në ujë. *Tretësira është e tejdukshme dhe pa ngjyrë*. *Lagështira në % jo më shumë jo më shumë se 0.16 (për efekte ruajtje)* Sheqer i paster i llogaritur në lende absolutisht të thate në % jo me pak se 99.6. *Lëndë reduktuese (sheqer invert) në % jo me shumë se 0.1*. Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale). Kushtet e veçanta të ruajtjes. rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **PETA PER BYREK**

Bazuar në SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurma brumi e djegie. - *Ngjyra*:

Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë. - Era dhe shija: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj. Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi sipas SSH 3755:1987 "Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi", ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: - Emërtimi i prodhuesit, - Emri i produktit, - Peshë neto, - Data e skadimit, - Kushtet e vecanta të ruajtjes. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

#### **VAJ ULLIRI**

Ambalazhi me pershkrimin e afatit të skadencës në gjuhën shqipe. Transparent pa precipitate. Pamja e jashtme të jetë e kthjellët dhe pa asnjë turbullirë. Ngjyra të jetë e verdhë deri në lehtësisht jeshile. Era dhe shija karakteristike të vajit të ullirit. Nuk duhet të përmbajë lëndë të huaja, të jetë i rafinuar, aciditeti nuk duhet të kalojë 0.5 %. Ambalazhimi në shishe 0.5-1 litërshe qelqi ose plastike transparente me etiketë ku të shënohen standardet. Nuk duhet të jetë i perzier me vajra të tjerë dhe konservantë. Treguesit e tjerë fiziko kimik sipas STAZH. Markërimi: Emri i produktit. Peshë 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 produushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

#### **KRIPE**

Ambalazhuar me qese, të jete e pershkruar me afatin e skadencës në gjuhën shqipe

Lloji: Kripë ushqimore përpunuar dhe bluar për përdorim në kuzhinë. Pamja: Masë kokrrizore. Ngjyra: E bardhë. Era dhe shija: E kripur pa shije dhe erë të huaj. Treguesit fiziko kimikë: 1. Imtësia në mm 0.2 — 2

Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.3. Lageshtirë në %, jo më shumë se 1. Jodur kaliumi mg/kg. 50 + - o. Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjeno shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë. Ambalazhimi: Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimore, opak me masë 1 — 25 kg. Markërimi: Emërtimi i prodhuesit. Emri i produktit. Peshë neto ose vëllimi i produktit. Data e prodhimit. Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale). Kushtet e vecanta të ruajtjes. Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme. Nekuشتet normale të blerjes dhe përdorimit. N.q.se është i mbuluar me një material veshës të %itha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënime të detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

#### **NISESHTE**

Bazuar në SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: Kërkesat cilësore. Treguesit shqisorë: Pamja e jashtme: Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të verdhë. Era dhe shija: Karakteristikë e niseshtesë së misrit. Pa erë e shije të thatë. Lejohen pika të zeza pak të dukshme deri në 8 për 1 cm<sup>2</sup>. Treguesit fiziko-kimik: Lageshtira, %, jo më shumë se 13. Hiri në lëndët e thata, jo më shumë se 0.48. Aciditeti në lëndët e thata, i shprehur në ml hidrokسيد natriumi (NaOH) 0.1 N për 100 gr niseshte, jo më shumë se 25. Gaz sulfuror në lëndët e thata, mg/kg niseshte, jo më shumë se 50. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Niseshteja ambalazhohet në qese letre ose polietileni me masë sipas kërkesave të Ak-së. Shmangiet në masë lejohen ±2 %. Mbi çdo ambalazh shënohet: Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit, Emërtimi i mallit, Lloji, Data e prodhimit, Masa neto, Data skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes. Niseshteja ruhet në depo të pastra, të ajrosura dhe pa lageshtirë. Koha e ruajtjes është deri në 1 vit. Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

#### **VAJ USHQIMOR**

Ambalazhi: me kuti metalike të llakuara nga brenda me material të përshtatshëm për produkt, ushqimor ose shishe plastike (PET) me mase 1-5 litra me tapa metalike ose plastike me shirit PVC me stampën perkatëse. Shishet ambalazhohen në kuti kartoni të mbyllura mire ose me material tjetër të përshtatshëm. Shmangia në vëllim është deri 1%.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe



lehtesisht të lexueshmenë kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënime të detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale. Në etiketë të përcaktohet emërtimi i produktit ushqimor vaj luledielli i rafinuar, emri i prodhuesit, lëndën e parë që përdoret për prodhimin e produktit ushqimor, kushtet e veçanta të ruajtjes, rekomandime. Malli të shoqërohet me certifikatë origjinale dhe raport të analize të laboratorit. Në ambalazhim plastik ose metalik të vendoset data e prodhimit. Data e skadencës (Data e jetëgjatësisë minimale)

#### Vegeta

Ambalazhi me thase plastik 10kg, ne forme pluhuri sipas standardeve te BE

#### Sode buke 500gr

Ambalazhi plastik 500gr, ne forme pluhuri sipas standardeve te BE

#### Maja birre 500gr

Ambalazhi plastik 500gr, ne forme pluhuri sipas standardeve te BE

#### Uthull:

Te jete me ngjyren dhe eren karakteristike te uthulles. Ambalazhimi te jete ne shishe plastike 1l. dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit

### Loti 3 “Blerje bulmet”

#### GJALP

Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: Gjalpë pa kripë, i freskët me cilësi të parë Lloji: Lope  
Kërkesat cilësore: Treguesit shqisore: *Pamja*: E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli. *Ngjyra*: Krem deri në të verdhë të çelur. *Era dhe shija*: E këndshme, karakteristike e gjalpës të freskët, pa erë dhe shije të huaj. *Konsistenca ne temperature 10-12°C*: gjysmë e fortë. Treguesit fiziko-kimik: *Lagështira në %*, jo më shumë se 17. *Yndyrë në %*, jo me pak se 81. *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2. *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 3. *Ngarkesa mikrobike* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. 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. Ambalazhimi të bëhet në letër pergamen ose qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK. Mbi çdo ambalazh me gjalpë vendoset etiketa në të cilën shënohen: Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Cilësia Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadencës Kushtet e veçanta të ruajtjes 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. Paketat e gjalpës vendosen në arka ose kuti kartoni, druri ose plastike dhe mbi secilën prej tyre vihet etiketa në të cilën shënohen të dhënat e mësipërme. Gjalpi ruhet në frigorifer. Nuk lejohet ruajtja e gjalpës së bashku me produktet që janë burim infeksioni ose që kanë erë specifike. Afati i ruajtjes për gjalpën e freskët në temperaturën + 2°C deri në 4°C është 6 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

#### QUMESHT

a) Kërkesat cilësore : Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar Gjate perpunimit dhe tregetimit te zbatohen rregullat higjieno sanitare e veterinare ne fuqi. Nuk duhet te lejohet perdorimi i lendeve konservuese ,neutralizuese dhe te huaja. te plotesoje treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike. b) 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. c) Qumeshti duhet te jete i ambalazhuar me kuti tetrapak ne peshe 1 Lit. Dhe i shoqeruar me Raport Analize “Fiziko-Kimike dhe “ Raport Analize Mikrobiologjike” nga institucione ligjore. d) Raport analiza “Fiziko – Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet te paraqiten ne origjinal. e) 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 Tjone 5. periudhen 01 Tetor - 31 Mars jo me i larte se 19 6. Ne periudhen 01 Prill - 30 Shtator jo me i larte se 20 7. Permbytja e lendes se thate pa yndyre ,jo me pak se 8.5%. 8. Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes) duhet negative. -Pastertia pa mbejte me site mendafshi apo merle pambuku dyfishe. Ambalazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, me peshe 1 liter ku te jene vendosur: - Marketimi:Emërtimi i prodhuesit. I. Emri i produktit . II. Pesha neto ose vëllimi i produktit. III. Data e prodhimit . IV. Data e skadimit. V. Perqindja e undyres. VI. Temperatura e ruajtjes se produktit. VII. Kushtet e vecanta të ruajtjes. VIII. -Ngarkesa mikrobike sipas normave te percaktuara nga Min.Shendetesise. IX. -Rruajtja e transportimi ne temperature 2 deri ne 8 grade.

#### DJATH I BARDHE

Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi Lloji: Lope, dele ose dhie Kërkesat cilësore Treguesit shqisore: *Pamja e jashtme*: E pastër dhe pa të meta në sipërfaqe, në prerje duken sytha teknikë. Lejohen plasaritje të lehta



në sipërfaqe. *Era dhe shija*: Të ketë erë dhe shije të këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj. *Forma dhe masa*: Formë sektori, kubi, paralelopipedi. Masa sipas kërkesës së AK. *Konsistenca*: Pa shtresa, lehtësisht e ashpër deri në të fortë. *Ngjyra*: e bardhë në krem. Treguesit fiziko-kimik: *Lëndët e thata në %* jo më shumë se 48. *Yndyra në lëndët e thata në %* jo më shumë se 30. *Kripë në %* jo më shumë se  $4 \pm 1$ . *Përmbajtja mikrobiale*: Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Koha e stazhonimit deri në 45 ditë. 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 me masa sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen: Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Cilësia Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadencës Kushtet e veçanta të ruajtjes 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. Të ruhen në temperaturë  $3 - 5^{\circ}\text{C}$ , lagështia relative e ajrit në dhomë 90-92 %. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **GJIZE**

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi Gjizë pa kripë, e freskët Lloji: Lope Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: *Pamja e jashtme*: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri. *Struktura*: E njëllajt në të gjithë masën, pa thërrime djathi. *Era dhe shija*: E këndshme, karakteristike e gjizës së freskët lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire. Treguesit fiziko-kimik: *Lagështia, %*, jo më shumë se 68. *Yndyrë, %*, jo më pak se 3. *Ngarkesa mikrobike*: Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. 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. Gjiza ambalazhohet në qese polietileni ose paketim plastik me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Pesha neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadencës, Kushtet e veçanta të ruajtjes, Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Gjiza ruhet e ambalazhuar në lokale të ajrosur, të thatë, të freskët dhe në frigorifer. Në frigorifer ruhet për një kohë deri në 3 ditë nga data e prodhimit. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **KOS**

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi Me yndyrë 2 % Lloji: Lope Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: *Ngjyra*: e bardhë, në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem. *Struktura*: e ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre. *Era dhe shija*: e këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë. Treguesit fiziko-kimikë: *Aciditi në gradë Tjorner*, jo më shumë se 120. *Yndyra në %*,  $2 \pm 0.1$ . *Ngarkesa mikrobiale* sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. 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. Kosi ambalazhohet në paketime plastike me grykë të gjerë ose me ambalazhime plastike të mbyllura me kapak sipas kërkesave të AK-së. Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj. Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjieno-sanitare nga standardet përkatëse. Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet: Emri i ndërmarrjes prodhuese, Përçindja e yndyrës, Pesha neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes. Kosi ruhet e tregtohet në frigorifer në temperatura nën  $10^{\circ}\text{C}$  dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **Loti 4 “Blerje Mishi”**

### **Mish Lope**

I freskët, i ambalazhuar në qese me peshë 20 kg, si dhe i shoqëruar me fletën e analizës fiziko-kimike.

### **Kofsha Pule (mish pule)**

Të freskëta, të jenë të ambalazuara me peshë 2 kg dhe të shoqërohen me certifikatën e analizës fiziko-kimike

### **Mish i grirë**

Bazuar në SSH 1592:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: Kërkesat cilësore Për prodhimin e mishit të grirë merret mishi nga kafshë të shëndosha të pajisura me certifikatën e kontrollit veterinar në gjendje të freskët. *Pamja e jashtme*: i freskët, pa dhjam, me ngjyre rozë trëndafili. *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. 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. Në gjendje të ftohur ruhet në kushte frigoriferike në temperature nga  $-1^{\circ}\text{C}$  deri në  $+4^{\circ}\text{C}$  deri në 12 orë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

## Loti 5 "Blerje Buke"

### BUKE

**Bazuar ne SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi:**

- *Bukë me miell gruri me rreze 75 %*

#### **Karakteristikat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Korja:* E lëmuar, pa fluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyrë të njëllotë mjalti në të kuqerremtë.
- *Tuli:* Masa e njëllotë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllotë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa.
- *Era dhe shija:* E këndshme e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- *Forma:* E rregullt, pa shtypje e deformime.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.

Treguesit fiziko-kimik:

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

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. Lejohen mënjanimet nga masa e caktuar  $\pm 3 \%$ , për çdo bukë.

**Ambalazhimi dhe marketimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Ambalazhi 1 kg/cope. Çdo bukë të futet në qese letre me masën e përcaktuar sipas AK, këto të futura në kuti kartoni, druri ose plastike që të jenë të pastra dhe të mos lejojnë shtypjen e bukës.

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

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

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

Konceptoi: Besmir Peti  
Irena Kacani  
Luljeta Mema

**Drejtor Ekzekutiv  
Edvin Palloshi**

