

Specifikimet teknike

Blerje ushqime ,viti 2025 – 2026.

Të gjitha ushqimet të jenë brenda parametave dhe standarteve të miratuara nga organet kompetente,të jenë të freskëta.

Patate

Kërkohet cilesia e mirë, te jete e plote, te forta, te pastra e te thata, jo jeshile, jo te mbira me ngjyre dhe me sytha tipike te kultivarit. Kokrra te jete e pjekur. Madhesia e kokrres te jete per pataten dimerore mbi 5 cm dhe per ato verore mbi 4 cm. Nuk lejohen te gjelbera, te vyshkura, te mbira, te çara e te prera, te kalbura, zgjebe ne plage, njolla boje hiri e ndryshku, demtime nga krimbi, demtime nga dosa dhe te papastruara nga dherat. Duhet te jene te ambalazhuara ne thase rrjete.

Fasule

Kërkohet cilesia e mirë,Pamja e jashtme: Kokrra te plota, te shendosha, me forme dhe madhesi sipas llojit (ovale, e rrumbullaket, e gjate etj).Te jete e bardhe, pa ere myku dhe cfaredo ere tjeter te huaj. Pas zierjes te kete ere te kendshme, pa shije te hidhur ose cfaredo ere tjeter te huaj. Lageshtia jo me shume se 15% ,Lende te huaja jo me shume se 0.8%. Demtime nga insektet nuk lejohen.Te jete me thase,Thaset te jene te paster pa lende te huaja dhe te thate.

Thjerëza

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Thjerrëzat të ambalazhohen në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Tërshërë

Kërkohet cilësia e mire. Të jetë kokërr tërshërë e shtypur, e pastër pa insekte dhe përzierje të huaja. Ngjyra karakteristike e tërshërës, e bardhë në të verdhë të celur. Shija dhe era karakteristike e tërshërës pa shije dhe ere myku dhe cfardo ere dhe shije tjetër të huaj. Demtues hambari të gjallë: Nuk lejohen. Lageshtia në % jo me shume se 14. Lende të huaja, insekte, papasterti nuk lejohen. Ambalazhimi i paketuar me pako me peshe 400 gr - 1 kg. Markerimi: I. Emërtimi i prodhuesit. II. Emri i produktit. III. Pesha neto ose vëllimi i produktit. IV. Data e prodhimit. V. Data e skadimit. VI. 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.

Mashurka (bishtanja)

Treguesit cilësorë: I. 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 padrunjzuara 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 demtues. 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.

Qepë e thate:

Kërkohet cilësia e mirë, të jete me pjekuri të plote, me cipe e bisht të thate, të shëndosha e të plota, me ngjyre e forme tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm. Madhësia e kokrres për ovalet të jete nga 4 deri në 5 cm. Lejohen jo me shume se 1 % e partisë me demttime të lehta dhe 1 % lende të huaja. Me sëmundje nuk lejohen. Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Presh

Kërkohet cilësia e mirë, të jete i freskët, i njomë, i pastër, me gjyre të bardhë e jeshile, i pa vyshkur dhe i lare me uje të pijshëm. Diametri në pjesën me të trasse tejete mbi 2.5-3.5 cm. Gjatësia e kercellit të jete 25-45 cm. Gjatësia e gjethit nga rozeta të jete jo me shume se 20 cm. Sistemi rrenjor të jete jo me shume se 1 cm. Demttime e sëmundje nuk lejohen.

Lule Lakër

Kërkohet cilësia e mirë dhe e freskët, të jenë formuara dhe të ngjeshura, me ngjyrë të kultivarit, jo më shumë se me 2-3 gjethë të gjelbra mbrojtëse të shkurtuara në majë dhe me gjatësi të koçanit deri 1 cm (matur nën gjethin e fundit mbajtës), të shëndosha, të pastra. Nga sëmundjet e demtues të tjerë nuk lejohen. Pesha e kokrres : Nga 0.5 kg – 1 kg .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. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Spinaq

Kërkohet cilesia e mirë, 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 20 cm. Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

Domate

Kërkohet domate e cilësisë së mirë, ku te jene te fresketa, me forme tipike te kultivarit, te plota, te pastra, te pa vrara, te pa shtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga diegia e diellit, te pa prekura nga semundjet dhe demtuesit si dhe te pa lagura. Pjekuria duhet te jete normale, me ngjyre te kuqe, lehtesisht roze dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate te tejpekura, te zbutura e te vyshkura. Demtime e semundje nuk lejohen. Madhesia e kokrres te jete :Per te hershmet 3-4 cm;Per te mesmet e te vonat 7 cm.

Kastravec

Kërkohet Kastravec i cilësisë së mirë, te jete i drejte, pa deformime, nuk lejohen kalbzime si dhe nuk duhet te kete njolla me ngjyre te verdhe.Pamja e jashtme: Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit,me perkulje të lehte. Perberja e brendshme e tulit: Me tul të forte e të lengshem.Farat e pazhvilluara e pa kore të forte. Madhesite: Gjeresia ne cm(diametri me I madh)deri5. Gjatesia ne cm nuk kerkohe. Demtime mekanike(gervishtje të lehta ne lekur)ne%jo me shume se 2.Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Specia

Kërkohet cilesia e mirë, te jene me forme e ngjyre te kultivarit, te fresketa, te pastra dhe me pjekuri natyrale. Lejohen demtime jo me shume se 3 % Shija te jete karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegese e lehte. Nuk lejohet perzierja e specave djeges me ato jo djeges. Gjatesia te jete per te gjatat mbi 10 cm dhe per te rrumbullaktat mbi 7 cm.

Marule

Kërkohet cilesia e mirë,të fresketa , të njoma, të pastërta me ngjyre jeshile te erret, jo të vyshkura dhe të lara 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.

Karrota

Të freskëta me ngjyrë të verdhë në të kuqerremtë,formë tipike të kultivarit,me perkulje 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 diameter jo më shumë se 1cm.Gjerësia deri në 4cm, Gjatësia 10- 15cm.Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkur) në% jo më shumë se 2.4. Të prekura nga sëmundjet,insekte 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 demtime te faktoreve tmosferik,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportimin e produkteve ushqimore Presh cilesia e pare.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 trashe, Mbi 2.5-3.5cm.-Gjatesia e kercellit ne cm.25-45.-Gjatesia e gjethit nga rozeta,cm,jo me shume se 20cm-Sistemi rrenjor,cm,jo me shume se 1cm.-Demtime e semundje.Nuk lejohen.

Hudhra

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote.Me cipe e bisht të thate, të shendosha e të plota.Me ngjyre e forme tipike të kultivarit dhe me gjatesi të bishtit deri ne 4 cm. Te lidhura ne varg ose me rrjeta deri ne 250 gr. Demtime mekanike cifla, bishta, semundje,lejohen jo me shume se 1 % e partise me demtime të lehta dhe 1 % lende të huaja (cifla, bishta). Me semundje nuk lejohen. Të ngrira ,të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Limon

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

Brokul

Kërkohet cilësia e mirë,të jenë të freskët, të pjekur mirë, me formë të rregullt, pa dëmtime mekanike. Të kenë ngjyren karakteristike jeshile të fort të brokolit me përmasa mesatare. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi. 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 jeshil

Kërkohet cilesia e mirë. Të fresket me ngjyrë e formë tipike të kultivarit , me përkulje të lehtë përberja e brëndshme e tulit:Me tul jo shume të fortë.Farat e pa zhvilluara e me lëkurë të lëmuar.Gjerësia në cm (diametric me i madh) deri 3. Gjatësia në cm nuk kërkohet.Demtime mekanike (gervishtje të lehta në lëkurë) ne % jo me shumë se 2. Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi. 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.

Bizele

Kërkohet cilesia e mirë,të fresketa,të njoma ,të pastra, të pathyera, me ngjyre e madhesi të kultivarit. Kokrrat në bishtaje me madhësi normale të kultivarit ,të zhvilluara mirë në fazën qumeshtore, me ngjyrë jeshile të hapur ,me lëkurë të holle ,të njomë e të embel , pa shënja drunjëzimi . Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi. 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.

Mish Viçi

Kërkohet mish viçi i freskët në rritje (mosha 6-12 muaj) me cilësi që të plotësojë kërkesat e standarteve. Pamja e jashtme : Sipërfaqja e jashtme të jete e mbuluar me një cipe të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit të ftohur menjëherë pas prerjes të jete i tejdukshëm. Tendinat të jenë të ndritshme, elastike dhe të forta. Ngjyra : Mishi të jete me ngjyre roze dhe i dhjamt të jete me ngjyre të bardhë. Konsistenca : Të jete e bute dhe elastike. Në prerje të duket kompakt. Era : Të jete e këndshme, karakteristike e llojit. Palca e kockave: Të mbushi të gjithë kanalën e palces, ngjyra të jete roze në të verdhë, çdo pjesë, të jete e vulosur me vulën e inspektoriatit veterinar. Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje. Nëse nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik. Të sille me mjete frigoriferike i gatshëm për tu gatuar.

Kofshë pule

Kërkohet Kofshë pule i freskët. Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinarë e sanitare në fuqi. Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë. Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç'gjakësimi jo i rregullt. Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. Muskulatura e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, pakëtohet në qeska polietileni. Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi. Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë. Mishi i pulës të jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinarë Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje. Nëse nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik. Të sille me mjete frigoriferike i gatshëm për tu gatuar.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Ruajtja dhe transportimi Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta. Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

Mish Derri

Kërkohet Mish Derri i freskët. Mishi i derrit përgatitet në gjysma. Trupi ndahet në gjysma, në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore duke e lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Mishi i derrit tregtohet pa dhjam, i cili hiqet me kujdes në kufirin e ndarjes së mishit nga dhjami pa dëmtuar mishin, dhe pa lënë shtresa dhjami në sipërfaqen e trupit. Mishi nuk duhet të përmbajë mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksur, papastërti të stomaqeve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme. Forma e trupit të jetë e rrumbullakosur. Kurrizi dhe beli të jenë të gjerë. Kofshët dhe shpatullat të jenë të mbuluara me muskulaturë. Dhjami të mbulojë të gjithë trupin dhe trashësia e tij ndërmjet brinjëve 6 dhe 7 të jetë mbi 2.5 cm. Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme. Në sipërfaqe ka ngjyre me shtresë djami të kuqe, të zbehtë. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjavit e verdhë. - Konsistenca: E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Era: E këndshme, karakteristike e llojit. - Palca e kockave: Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duken shtresa ose pika yndyre. Ambalazhimi dhe markimi Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit. Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje. Se nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga semundje por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik. Të silllet me mjete frigoriferike i gatshëm për tu gatuar.

Sallam popullor

Kërkohet Sallam popullor. Të jetë e cilësisë së parë. Lloji: viçi dhe derri. Në formë harku pa përdredhje. E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s'ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë. Qëndrueshmëria: Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë. Era: E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj. Shija: E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale, pa shije të huaj. Treguesit fiziko-kimik: Lagështia, %, jo më shumë se 60. Nitrit mg/100g, jo më shumë se 20. Kripë, %, jo më shumë se 3. - Yndyrë, %, jo më shumë se 28.

Ngarkesa mikrobike: - Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt: 5000. - Ecoli, për gram produkt: Nuk lejohet. Stafilokokus aureus dhe proteus: Nuk lejohet. Salmonella, për 25 g produkt: Nuk lejohet. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016) 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. Sallamet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Verifikimi i kërkesave cilësore Sallamet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo shqisore dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim. Duhet të shoqërohet me raport

analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Ruajtja dhe transportimi Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Fileto Pule

Mish Pule Filete importi c.I-re . Treguesit cilësorë të kofshës së pulës: 1. Pamja e jashtme: Me ngjyrë rozë e celur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës cilësi e parë. 2. Ndarja anatomike: Mishi i pulës do të përbëhet vetem filete. 3. Kontrolli veterinar: Duhet të ketë vulën e kontrollit veterinar dhe të transportohet me mjete të kontrolluara. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Kërnacka (1 pako=10 copë)

Me perberje mish lope, ose vici,i paketuar ne pako **pako=10 copë**, secila I fresket dhe i paisur me certifikaten sanitare, te mos permbaje shume yndyre dhe te sillet, me mjete frigoriferike. Mishi te jete ngjyre roze dhe te kete ere te kendeshme. Malli te jete i shoqeruar me certifikate cilesie me te gjithë parametrat.

Makarona të ndryshme

Forma: Makarona te formave të ndryshme per supe si dhe makarona te gjata dhe te shkurtra per pilaf Makarona (fusilli), **spirale, spageti** dhe Forma: **Makarona të vogla** .

Sasia dhe lloji i makaronave do të përcaktohet siaps kërkesës së AK. Pamja e jashtme: Ne forme te rregullt, te plota, me siperfaqe te lemuar deri lehtesisht te ashper . Pas zierjes makaronat te jene elastike, te mos qullozen, te mos cahen dhe te mos krijojne shkume. Ngjyra: E bardhe me nuance te verdhe, ne thyerje qelqore me jo me pak se gjysma e siperfaqes se seksionit. Era dhe shija: E mire karakteristike e makaronave pa shije te hidhur, te tharte , te mykur dhe pa cfaredo ere dhe shije tjetere te huaj. Treguesit Fiziko-kimikë Lageshtia jo me shume se 13%. Aciditeti:Acid sulfuric jo me shume se 0,16%. Rritja e vëllimit pas zierjes jo me pak se 2 here. Insekte dhe demtues te tjere nuk lejohen. Ambalazhimi dhe etiketimi Makaronat te jene te ambalazhuara me qese polietileni nga 0.5 deri 1 kg, te mos jene te miellezuara, te tregohet koha e zierjes dhe tregues te tjere: Markerimi: Emërtimi i prodhuesit. Emri i produktit . Pesha neto Data e prodhimit . Data e skadimit. 14 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.

Oriz

Treguesit shqisorë: 1.Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha, të pastëra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije, pa shënja myku ose prishje. 2.Ngjyra: E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë. 3.Era dhe shija: Karakteristikë e orizit të shëndoshë pa shije të thartë, të hidhur, pa erë myku dhe erë tjetër të huaj. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar. Ambalazhimi: Të jetë me pako prej letre 1 kg neto. Në ambalazhin të jetë shënuar edhe afati i skadencës.

Vaj për gatim

Treguesit shqisorë: 1.Pamja: Lëng vajor, i artë, pa depozitime. 2.Ngjyra: E verdhë, e lehtë. 3.Era dhe shija: E mirë, karakteristike e vajit të lulediellit të rafinuar, pa shije dhe erë të huaj. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar. Amballazhimi dhe etiketimi: Vaj luledielli i rafinuar do të ambalazhohet në shishe plastike me vëllim 1 litërshe, të mbyllur me tapë plastike me vidhëzim hermetike të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse. Mbi çdo shishe do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet: - Emërtimi i plotë i mallit. - Data e skadimit ose afati i përdorimit që do të jetë 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion.

Vaj ulliri

Treguesit shqisorë: 1.Pamja: Lëng vajor, pa depozitime. 2.Ngjyra: Në ngjyrë ulliri, e lehtë. 3.Era dhe shija: E mirë, karakteristike e ullirit, pa shije dhe erë të huaj. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar. Amballazhimi dhe etiketimi: Vaj i ullirit do të ambalazhohet në shishe plastike ose qelqi me vëllim 1 litërshe, të mbyllur me tapë plastike me vidhëzim hermetike të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse. Mbi çdo shishe do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet: - Emërtimi i plotë i mallit. - Data e skadimit ose afati i përdorimit që do të jetë 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion.

Salcë domate

Treguesit shqisorë: Pamja e jashtme: Masë pastoze, me pjesë të dukshme të përbërësve të saj, pa pjesë të djegura. Ngjyra: E kuqe deri e kuqe e thellë. Shija dhe era: Me shije dhe erë karakteristike të salcës së domates. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar. Amballazhimi: Salca e domates ambalazhohet në kanaçe metalike 400 gr.

Veze

VEZE PULE bazuar ne STASH I515-85 Treguesit cilësorë vezës së pulës: 1. Pamja e jashtme: E pastër dhe pa plasje.Lejohen ndotje të lehta. 2. Dhoma e ajrit: Lartësia, jo më shumë se 9 mm. 3. E bardha e vezës: E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop). 4. E verdha e vezës: Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror. 5. Era: Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. 6. Masa: Jo më pak se 40 gr. AMBALAZHIMI: Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë kartona fole. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërrmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit.

Miell gruri

Treguesit shqisorë: 1.Pamja: Të jetë pluhur i njëtrajtshëm pa lëndë të huaja Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen. 2.Ngjyra: E bardhë 3.Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e miellit të grurit, pa erë dhe shije të huaj. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar. Të jetë i cilësisë së parë, i stazhionuar, i ambalazhuar në pako 1 kg letre, me etiketë prodhuesi dhe afat skadence të shënuar.

Miell misri

Treguesit shqisorë: 1.Pamja: Të jetë pluhur i njëtrajtshëm pa lëndë të huaja Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen. 2.Ngjyra: E bardhë 3.Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e miellit të misrit, pa erë dhe shije të huaj. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar. Të jetë i cilësisë së parë, i stazhionuar, i ambalazhuar në pako 1 kg letre, me etiketë prodhuesi dhe afat skadence të shënuar.

Sode buke

Te jete pluhur me ngjyre te bardhe, me eren karakteristike sodes se bukes.Te mos kete lageshtire dhe erera te huaja. Ambalazhimi: me pako ne qese cellofoni me peshe 0.1kg..Mbi ambalazh vendoset etiketaku shenohen te dhenat e meposhteme: Marketimi: Emertimi i prodhuesit. Emertimi i produktit. Pesha neto Data e skadimit Kushtet e vecanta te ruajtjes. Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkepudet nga ambalazhi. □ Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

Maja buke

Ngjyra dhe era karakteristike e majase se bukes ,e njetrajtshme pa njolla,pa lende te huaja.te jete ne mase brumi. Ambalazhimi . Ne pako letre me peshe 0.5 kg.Mbi ambalazh te vendoset etiketa ku shenohen te dhenat: Emertimi i prodhuesit, Emertimi i produktit, Pesha neto ose vellimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e vecanta te ruajtjes.

Miell ëmbëlsire

Mielli për ëmbëlsira është përftuar nga përzierja e varieteteve më të mira të kokrrave të përzgjedhura posaçërisht për të marrë një produkt përfundimtarë të një cilësie të lartë.Përbërësi kryesorë bazë për përgatitjen e recetave si: ëmbëlsira, tarta, bigne, frolla, krostata, kek dhe torta të lehta.Mielli për ëmbëlsira, prodhohet nga një përzgjedhje e kujdeshme e grurit më të mirë të butë, është ideal për ëmbëlsira dhe ndryshon nga mielli tipit klasik për shkak të përmbajtjes së ulët të glutenit. Këto receta të përgatitura me miellin për ëmbëlsira kanë karakteristiken e të paturit shkrihtësinë e duhur.Shkrihtësia e produktit në veçanti, vjen nga përdorimi i miellrave me jo shumë të lartë, pasi tregon fortësinë, që jep një brumë me një rrjet glutinik jo të formuar plotësisht duke i dhënë një qëndrueshmëri të saktë produktit të pjekur. Miell ëmbëlsire është i lidhur me cilësinë e grurit të butë të përdorur dhe për rrjedhojë përmbajtjes së tij të glutenit. Mielli për ëmbëlsira ka një vlerë të ekuilibruar për të lejuar formimin e një rrjete glutinike të përshtatshme për të krijuar, në produktin e përfunduar, një ardhje të ekuilibruar dhe jo shumë të theksuar.

Kripë

KRIPE E JODIZUAR Treguesit cilësorë: 1. Ngjyra: E bardhë 2. Era dhe shija: E kripur pa shije dhe erë të hua. 3. Pamja e jashtme: Masë kokrrizore Treguesit fiziko kimik: 1-Imtësia në mm 0.2 – 2 . 2-Klorur Na në lëndën e thatë në %, jo më pak se 98. 3- Klorur Mg në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.3. 4-Sulfat

Mg në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.9. 5-Sulfat Ca në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.2. 6-Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.3. 7-Lagështirë në %, jo më shumë se 1. 8-Jodur kaliumi mg/kg 50 (+ /-)3 Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjieno shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetsisë. Markërimi: Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit 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. Ambalazhimi: Të bëhet në qese të pastër ose polietileni ushqimorë, opak me masë 1 – 25 kg. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet 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 jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Uthull

UTHULL RRUSHI .Klasifikimi - Me bazë rrushi Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: E kthjellët dhe pa turbullira. - Ngjyra: karakteristike e uthullës sipas rrushit të përdorur. - Era dhe shija: E mirë me erë dhe shije të këndshme dhe karakteristike pa shije dhe erë të huaj. Treguesit fiziko - kimik: - Masa specifike në 15°C: 1.015 - Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik: jo më pak se 6. - Përmbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër: jo më pak se 16. Ndalohet shtimi në uthull i acideve organike dhe minerale. Ndalohet përdorimi i ngjyruarve natyror dhe artificial me përjashtim të enocianines.

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. Uthulla do të ambalazhohet në ambalazh plastik ose qelqi me vëllim sipas kërkesës së AK-së, të mbyllur me tapë plastike ose me tapë alucap. Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet: - Emërtimi i prodhuesit, - Emri i produktit, - Pesha neto ose vëllimi i produktit, - Data e prodhimit, - Data e skadimit, - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti. Parti konsiderohet sasia e uthullës e të njëjtit lloj, me të njëjtën mënyrë ambalazhimi dhe që dorëzohet menjëherësh. Duhet të shoqërohet me raport analizë 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 original, ose fotokopje të noterizuara. Ruajtja dhe transportimi Uthulla ruhet në ambiente të freskëta. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga dëmtimet mekanike.

Piper të zi

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Klasifikimi - Lloji: Kokërr ose pluhur, cilësi e parë Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e

Llojit. - Ngjyra: Ngjyrë karakteristike e llojit. Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalentin e tij. Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016). Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi. Sipas SSH ISO 959-1:1998: “Piper, kokërr ose pluhur- Specifikimet- Pjesa 1: Piper i zi” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi 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, - Peshë neto, - Data e skadimit, - Kushtet e vecanta të ruajtjes. Transporti të bëhet 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. Verifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi . Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

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.

Majdanoz

Kerkohet cilesi e mire, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne tufa. Me rrenje te prera.Te mos kete prani te barnave te tjera. Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, te frasketa dhe te pa vyshkura.

Reçel qërshie dhe Reçel kumbulle

Lloji i reçelit që kërkohet: 1. Reçel qershie 2. Reçel kumbulle.Sasia dhe lloji i reçelit do të jetë sipas kërkesës së AK. Treguesit cilësorë të reçelit: Pamja e ngjyra: E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Shija dhe era: me erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, e ëmbël pa shije karamalizimi e fermentimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj. Konsistenca: Masë e njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me fruta me zierje normale. Treguesit fiziko-kimikë: 1.Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 gradë C jo më pak se 65 % 2.Sheqer gjithësej (sheqer saharoz dhe I vetë frutit) jo më pak se 55% 23 3.Aciditeti i shprehur në acit tartik, %, jo më shumë se 1.3 4. Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se: Kallaji 100 Bakri 10 Zinku 10 Plumbi 0.1 Arseniku 0.2 5.Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen 6.Lëndë të huaja nuk lejohen. Raport analiza Fiziko – kimike duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Ambalazhimi: Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në kavanoza qelqi ose plastike, apo me peshe 300 gr - 1 kg, me etikete . Cilesia e recelit duhet te jete ne perputhje me lenden e pare qe eshte perdour per prodhim dhe sipas kerkese se Autoritetit kontraktor. Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Trahana

Kerkoet cilesi e mire, Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:Pamja e jashtme: Masë kokrrizore dhe mielllore. Pas zierjes paraqitet masë e lidhur e njëtrajtshme.Ngjyra: Sipas përbërësve të përdorur. Era dhe shija: E këndshme, karakteristikë e trahanasë, pak e thartë. Pa erë e shije myku, të hidhur, të ranciduar ose shije e erë tjetër e huaj. Treguesit fiziko- kimik: - Lagështira,%, jo më shumë se 13. - Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.7. - Kripë e gjellës, %,jo më shumë se 2. - Yndyrë, %,jo më pak se 2. - Përmbajtja e metaleve, zink, plumb dhe bakër nuk lejohen. - Myke, kërpudha, E.Coli, insekte e dëmtues të tjerë nuk lejohen. Paketimi dhe etiketimi Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Trahanaja pakëtohet në qese plastike (polietileni), ose letre, me vëllime sipas kërkesave të AK-së me shmangie ± 2%. Ruajtja dhe transportimi bëhet sipas SSH 1408:1987”Makarona” ose ekuivalentin e tij. Trahanaja e prodhuar dhe e ruajtur sipas kërkesave të këtij standardi garantohet nga prodhuesi deri në 6 muaj nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Çokokrem

Kerkoet cilesi e mire,mase homogjene ne trajte kremi me kakao,lajthi,qershi, dhe qumesht pluhur,pa konservues. Perberesit: Qumesht pluhur, sheqer, yndyrna 26% Kakao ,lajthi 10 – 12%. Ambalazhimi hermetik me vazo plastike me peshe 1 Kg. me etikete . Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Amita e vogël

Ambalazhimi te sillet ne plastike e certifikuar TE CILESISE ISO: 9001 me vellim 250 ml , i mbyllur me kapak hermetik. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Molto e vogël

Kroasan me mbushje me krem qershie ose cokollatë per nje shije te kendshme dhe plot energjike.Vlerat ushqyese ne 100 g: energji 408 kcal, yndyre 20g, nga te cilat te ngopura 10g, karbohidrate 50g, nga te cilat 26g sheqerna, fibra 2.0g, proteina 6.0g, kripe 0.4g.

Sheqer

Sheqer pamja e jashtme pluhur i perbere nga kristale te imta dhe te njellojta, pa copa sheqeri te ngjeshura ose te huaja. Te jete i derdhur, i thate ne te prekur dhe te mos ngjitet. Ngjyra e bardhe dhe me shkelqim me shije te embel, pa shije dhe ere te huaj, i tretshem plotesisht ne uje. Sheqeri i paster i llogaritur ne lende absolutisht te thata 99.6%. Lende reduktuese jo me shume se 0.1%, hiri jo me shume se 0.07%. Lageshtia jo me shume se 0.16%.

Vanilje

Kerkesat cilesore Pamja: Pluhur i thatë, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vaniljes. Ngjyra: Te jete e bardhe. Nuk lejohen 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 10gr - 50gr. Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, menyra e 27 ruajtjes dhe skadenca.

Kanellë

Kerkesat cilesore Pamja: Te jene te thata, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes. Ngjyra: Gri në kafe. Nuk lejohen 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 50gr - 100gr. Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, menyra e ruajtjes dhe skadenca. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar.

Pluhur embëlsire

Treguesit organo-leptike: a. Ngjyra : e bardhë dhe me shkëlqim. b. Pamja: pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet. c. Era dhe shija: shije e ëmbël, pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër. d. Tretshmëria: të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë. Ambalazhimi: i paketuar me pako letre me peshë 1 kg. 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 skadimit. ▪ Kushtet e vecanta të ruajtjes. ▪ Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Dafinë

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 skadenca.

Bukë

BUKË ME MIELL GRURI - Bazuar ne STASH 1411\87 Lloji: Bukë gruri me miell rreze 75 % Treguesit shqisorë: 1.Korja: E lëmuar, pa pjesë të djegur, pa çarje dhe shkëputje të kores nga tuli. Ngjyra e njëllojtë e kuqerremtë në kafe të çelët. 2.Tuli: Masa e njëllojtë e pjekur mirë, me pore të

shpërndara mirë, në mënyrë të njëllotë. Pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, jo i thërrmueshëm, pa shtresa. 3.Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e bukës së pjekur mirë. Pa erë myku, thartirë dhe hidhërimi dhe erë e shije tjetër të huaj.

Nuk lejohet kërcitje. 4.Forma: E rregullt, pa shtypje dhe deformime. 5.Lëndët e huaja: Nuk lejohen. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar. Lagështira në % jo më shumë se 45 Poroziteti në % jo më pak se 70 Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5 Ambalazhimi: Çdo bukë të futet në qese letre e pastaj ne qese telefoni me masën 1000 gr, këto të futura në kuti kartoni. Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. Transporti i bukës: Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Bukë thekre

Lloji: Bukë thekre me miell thekre, cilësi e parë. b)Treguesit shqisorë Pamja : E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie c) Ngjyra : karakteristike e llojit te bukes se thekres kafe e erret. d)Konsistenca: Elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllot në të gjithë madhësinë. e) 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. Këto tregues përcaktohen me anë të kontrollit organo-leptik. f) Pesha e bukës të jetë 1 (një) kg. Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t'i përgjigjet masës 3-4 orë mbas kohës se pjekjes. g)Lëndët e huaja: Nuk lejohen. h)Treguesit fiziko– kimik: I.Lagështira në % jo më shumë se 49. II.Poroziteti në % jo më pak se 67. III.Aciditeti në gradë jo më shumë se 7 IV.Kripa në % jo më shumë se 2. i) Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. j) Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. k)Buka duhet të jetë e prerë në feta. l) Transporti: Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno– sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. m) Buka duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi. n)Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. o)Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

Mollë

Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija: të fresketa, me zhvillim normal ,të shendosha e me bisht..Me forme ,ngjyre e shije të kultivarit ,pa deformime me 3 pjekuri teknike të njejte. Pa ere e shije të huaj. Madhesia e kokrres (prere gjerazi, ne diametrin me të madh). Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm.⊗ Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo me pak se 80 mm.⊗ Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm.⊗ Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura,të ngrira,njolla nga Monilia (kalbezimi),lende të huaja nuk lejohen . Nga krimbi(pa galeri ne brendesi).Nuk lejohen. Nga fuzikladi (kroma e pikalorja).Nuk lejohen. Të gjitha demtimet e siperme .Nuk lejohen . Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure .Nuk lejohen . Gunga (kallo) njolla ne lekure .Nuk lejohen . Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Ambalazhimi dhe etiketimi: 44 Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj frut dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi

ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave. Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:⊞ Firma prodhuese.⊞ Lloji i prodhimit.⊞ Cilesia.⊞ Masa neto e bruto.⊞ Transporti i frutave, të freskta, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Pjeshkë

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

Dardha

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

Rrush

Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë - Pamja, përbërja e veshulit, ngjyra, pjekuria: Karakteristike e kultivarit. Veshuli me dendësi tipike të kultivarit. Lejohen veshul të vegjël që përmbajnë jo më pak se 10 kokrra por të mos kalojë 5 % të partisë. Kokrrat të freskëta, me zhvillim normal, pjekuri e plotë, me cipë të shëndoshë e të pastër. Brenda veshulit, kur është i ngjeshur lejohen kokrra të vogla, të pa zhvilluara, por që nuk shihen në vendosjen e veshulit në pozicion normal. Veshuli pa kokrra të vrara nga vjelja ose ambalazhimi jo i mirë. - Dëmtime mekanike dhe kokrra të shkoqura, %, jo më shumë se: Nuk lejohen. - Përmbajtja e sheqerit (sipas refraktometrit), %, jo më pak se: o Për llojet e hershme: 14. o Për llojet e vona: 16. - Nuk lejohen lëndë të huaja. - Nuk lejohen kokrra të mykura e të kalbura, të fermentuara dhe të thara. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Portokalle

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 lagie 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 demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Banane

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 që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen. - Gërvishtje të lëkurës nuk lejohen. - Zbutje të lëkurës nuk lejohen. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi 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.

Mandarina

Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme: Kokrra me zhvillim normal, të pastra, me bishta të prerë afër sipërfaqes së kokrrës. Me pjekuri teknike të plotë. - Ngjyra, shija dhe aroma: Karakteristike për mandarinat, pa erë dhe shije të huaj. Grupi i satsumave dhe klementina me ngjyrë jeshile me nuancë të verdhë. - Madhësia e kokrrës (diametri më i madh), mm, jo më pak se: o Për satsumat: 50. o Për të tjerat: 45. - Dëmtime mekanike: Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin. Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie 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 demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Gjalpë

Të jetë prodhim me baze qumesht lope, dele ose dhie, i fresket. Kërkesat cilësore: Treguesit shqisorë: - 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 gjalpë të freskët, pa erë dhe shije të huaj. - Konsistenca në temperaturë 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. Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, dt.23.12.2016). Ambalazhimi dhe marketimi Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në letër pergamen ose qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

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 gjalpit vendosen në arka ose kuti kartoni, druri ose plastike dhe mbi secilën prej tyre vihet etiketa në të cilën shënohen të dhënat e mësipërme. Verifikimi i kërkesave cilësore Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpi. Parti është sasia e gjalpit e prodhuar në kushte të njëjlojta, nga i njëjti prodhues e të njëjtit lloj dhe që dorëzohet njëherësh. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. 8 | Faqe Ruajtja dhe transportimi Gjalpi ruhet në frigorifer. Nuk lejohet ruajtja e gjalpit së bashku me produktet që janë burim infeksioni ose që kanë erë specifike. Afati i ruajtjes për gjalpin 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.

Djath i Bardhë Fetë

Të jetë prodhim me baze qumesht lope, dele ose dhie, i fresket. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Forma: prizëm, trekëndësh me një faqe anësore cilindrike. - Masa e formës: sipas kërkesave të AK. - Pamja e jashtme dhe e brendshme: e formuar mirë, e pastër dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëjlojtë, e pastër, pa lëndë të huaja me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem. - Struktura dhe konsistenca: e lëmuar, e butë dhe pa dallim shtresash. - Era dhe shija: E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj. Treguesit fiziko kimikë: - Lagështira në % , jo më shumë se: o Për periudhën 1.05- 30.09, në %“52”. o Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“56”. - Lëndët e thata në %,jo më pak se: o Për periudhën 1.05- 30.09, në %“48”. o Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“44”. - Yndyra në lëndët e thata në %, jo më pak se 50. - Kripë në % deri 4 ±1. - Ngarkesa mikrobike, brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Në çdo parti djathi lejohen deri në 5 % copa dhe 2 % thërrime, masa e një copë më e madhe ose e barabartë me 50 gr. Analiza mikrobiologjike (bazuar ne urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016). Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me masa sipas kërkesave të AK-së. Djathi në ambalazh qëndron i mbuluar me shëllirën fillestare, e cila përmban 10-14 % kripë deti. Verifikimi i kërkesave cilësore Marrja në dorëzim e djathërave të butë bëhet me parti. Parti quhet sasia e djathit e prodhuar në kushte të njëjta, nga i njëjti djath prodhues dhe që dorëzohet njëherësh. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi . Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza

“Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. Ruajtja dhe transporti Djathërat e butë ruhen në frigorifer në temperaturë +3 deri +5 °C, e lagështirë relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj. Transportimi i djathërave të butë nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike, ndërsa brenda rrethit transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimit e prodhimeve ushqimore.

Kos

Të jetë prodhim me baze qumesht lope , i fresket. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Ngjyra: e bardhë, në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem. - Struktura: e ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre. - Era dhe shija: e këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë. Treguesit fiziko-kimikë: - Aciditi në gradë Tjorner, jo më shumë se 120. - Yndyra në %, 2 ± 0.1 . - Ngarkesa mikrobiale sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016). - Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml 15 | Faqe Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi 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 higjeno-sanitare nga standardet përkatëse. Verifikimi i kërkesave cilësore Marrja në dorëzim bëhet në parti. Parti konsiderohet sasia e kosit që dorëzohet njëherësh. 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” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. Ruajtja dhe transportimi Kosi ruhet e tregtohet në frigorifer në temperatura nën 10 °C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Qumësht

Kerkohet qumesht lope . Kerkesat cilesore : Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar Gjate perpunimit dhe tregetimit te zbatohen rregullat higjeno 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. Permbajtja e lendes se thate pa yndyre ,jo me pak se 8.5%. 8. Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes) duhet negative. -Pastertia pa mbetje me site mendafshi apo merle pambuku dyfishe. Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, me peshe 1 liter ku te jene vendosur: - Marketimi:Emërtimi i prodhuesit. 4 I. Emri i produktit . II. Pesha neto ose vëllimi i produktit. III. Data e prodhimit . IV. Data e skadimit. V. Perqindja e yndyres. 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. Malli duhet te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi. Raport analiza paraqitur duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm.Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinal.

Djath Kaçkavall

Të jetë prodhim me baze qumesht lope, dele ose dhie, i fresket. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Me kore e formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen shenja myku, kalbëzimi dhe fryrje. Sipërfaqja e parafinuar me ngjyrë kremi deri në të verdhë. Në prerje homogjene e lëmuar. 6 | Faqe Pa lëndë të huaja, pa ndarje shtresash, me sytha teknike me ngjyrë kremi në të verdhë. - Era dhe shija: E këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj. - Konsistenca: E fortë, jo e ashpër për djathërat vize. Treguesit fiziko-kimik: - Lëndët e thata në % jo më pak se 58. - Yndyra në lëndët e thata në % jo më pak se 50. - Kripë në % jo më shumë se 3.5 ± 0.5 . - Përmbajtja mikrobiale: Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Analiza mikrobiologjike (bazuar ne urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016). Ambalazhimi dhe marketimi dhe etiketimi Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi në qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me masë sipas kërkesave të AK-së. Transporti dhe ruajtja Të ruhen në frigoriferë në temperaturë 2 – 4°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 85-90 %. Koha e ruajtjes së djathërave të fortë në frigorifer është deri në 12 muaj. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Verifikimi i kërkesave cilësore: Malli duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Gjizë

Të jetë prodhim me baze qumesht lope, dele ose dhie, i fresket.Klasifikimi - Gjizë pa kripë, e freskët, cilësi e parë - Lloji: lope, dele ose dhie Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri. - Struktura: E njëllajtë 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. Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, datë 23.12.2016). Ambalazhimi dhe etiketimi Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. 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, - Peshë neto ose vëllimi i produktit, - Data e prodhimit, - Data e skadencës, - Kushtet e veçanta të ruajtjes, 25 | F a q e - Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore Çdo parti që merret në dorëzim kontrollohet detyrimisht për të përcaktuar nëse i përgjigjet kërkesave të përcaktuara në këtë standard. Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. Ruajtja dhe transportimi 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 higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Komisioni i Përgatitjes së specifikimeve teknike