



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

**BASHKIA SHKODËR
DREJTORIA E ARSIMIT**

SPECIFIKIME TEKNIKE

Në zbatim të urdhërit nr.224 me nr Prot 4699, datë 27.02.2026 “Për një ndryshim të urdhërit me nr113 datë 05.02.2026 per ngritjen e komisionit per caktimin e personave përgjegjës për hartimin e specifikimeve teknike, testimin e tregut, llogaritjen e fondit limit dhe marrjen ne dorezim te mallrave për procedurën e prokurimit publik “Blerje artikuj ushqimor për nxënësit e shkollës speciale 3 Dhjetori.”,si dhe bazuar në Ligjin Nr. 162/2020 “Për prokurimin publik” Neni 34 “Përlllogaritja e vlerës së parashikuar të prokurimit” Neni 36 “Specifikimet teknike”.

Komisioni , bazuar në shkresën nr.469/1 prot, dt 23.01.2026 të MINISTRISË SE ARSIMIT “Dergohen fondet e miratuara të shpenzimeve korente për vitet 2026-2028” nisi punën për hartimin e fondit limit për zhvillimin e procedurës së prokurimit publik me objekt:**Blerje artikuj ushqimorë për nxënësit dhe stafin e shkollës speciale “3 Dhjetori”.**

BUKËGRURIMERREZE 96%



BazuarnëSSH1411:1987osekuivalentinetij.

Klasifikimi:

- Bukëme miell grurimerreze96%

Treguesitshqisorë:

- *Korja:* e njëllojtë, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores. Ngjyra e njëllojtë e kuqërremtë në kafe të çelët.
- *Era dhe shija:* e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë dhe shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj.
- *Tuli:* Masë e njëllojtë e pjekur mirë, me pore të shpërndara mirë në mënyrë të njëllojtë pa gjurmë mielli të brumosur. Konsistenca elastike, jo e ngjithshme, jo e thërrmueshme, pa shtresa.
- *Forma:*erregullt, pa shtypjedhedeformime.
- *Lëndëte huaja:*Nuk lejohen.
- *Proteinat:*mbi12.5%

Treguesitfiziko–kimik:

- *Lagështianë%*jo mëshumëse49-50.
- *Porozitetinë%*jo mëpak se 67.

- Aciditetinë gradëjo mëshumëse5-7.
- Kripa në%jo mëshumëse2.

Lejohenmënjanimen gamasaeaktuarp± 3%përçdo bukë.

Ambalazhimidheetiketimi: BazuarnëSSH1494:1987oseekuivalentinetij

ÇdobukëtëambalazhohetmematerialetëpërshtatshmesipasvendimitNr.434datë11.7.2018
 “Përetiketimineushqimevedheinformiminekonsumatorit”memasënëpërcaktuarsipasAK- së.

Ruajtjadhetransportimi: Bazuarnë SSH1494:1987oseekuivalentinetij

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.

MAKARONA



BazuarnëSSH1170:1987oseekuivalentinetij. Klasifikimi:

- Sipaspërbërjes: Tëthjeshta, tëprodhuarangabrumii përgatitur vetëmme miell gruri.
- Sipas formës:
 - Fidheespageti,meosepavrimanëmes,megjatësi30deri60cmdhetrashësi deri2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.
 - Spirale (Fusili)
 - Nëformë figurash,etj,me trashësideri 3mm,gjatësi jomë shumë6 mm.
 - Peta,sharrë.

Kërkesatcilësore:

TreguesitShqisorë:

- Pamja: Të jenëme formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar derilehtësisht të ashpra, lejohen përkuljet, shtrembërim e plasaritje të vogla. Mbas zierjes të jenë elastike, të mos qulloosen, të mos çahen e të mos krijojnë shkume.
- Ngjyra:Ebardhëmenuancëtëverdhe.Nëthyerjeparaqitengëlqerorenëjomëshumë se gjysmën e sipërfaqes së seksionit.
- Era dhe shija: E mirë, karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

TreguesitFiziko–Kimik:

- Lagështiajo mëshumëse13%.

- *Aciditetisi acid sulfurik*, në %, jo më shumë se 0.16%.

Ambalazhimidheetiketimi

Ambalazhimiduhettësigurojëcilësihiigjienike, ushqimore, teknologjikedheorgano-leptiketë produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Nëçdoambalazhvendoset njëetiketë, ku shënohen:

- Origjinæ produkt

VEZË



BazuarnëSSH325-1 :1993oseekuivalentin etij.

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

Klasifikimi

- **Masanëgram:**
 - mëpak se 53 gr(S)
 - 53 gremëtepërdhejombi 63gr(M)
 - 63gr dhe jomëtepërse 73 gr(L)

Kërkesat cilësore

- *Pamjæ jashtme:* epastër dhe paplasje. Lejohen ndotjet e lehta.
- *Ebardha e vezës.* Edendure kulluar dhe epastër panjollagjaku (të kontrolluar në ovoskop).
- *Everdha e vezës.* Kompakte endodhurnë pozicionin qëndror pakelëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qëndror.
- *Era:* pa erëprishje dhe erë tjetër të huaj. Vezaduhet të jetë e klasit A.

Analizë mikrobiologjike bazuarnë Urdhri nr.15, datë 09.09.2021. Ambalazhimi dhe etiketimi

Vezët ambalazhohen në kartonafolë (bikerina) me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Mbiçdo ambalazh vendoset etiketaku shënohen:

- Origjinæ produktit
- Emri i ndërmarrjes prodhuese
- Peshaneto
- Data e prodhimit

- Datae skadencës
- Vezëtëklasit A
- Adresae prodhuesit
- Kushteteruajtjes

KRIPE E JODIZUAR



BazuarnëSSH1437:2005oseekuivalentinetij. Kërkesat cilësore

Treguesitcilësorë:

- Ngjyra:E bardhë.
- Eradheshija: E kripur pashije dheerëtë huaj.
- Pamjaejashtme:Masëkokrriore.

Treguesitfiziko kimik:

- Imtësi në mm, në kufijtë: 0.2– 2.
- Klorur Na në lëndën e thatë në %, në kufijtë: 99 ± 0.02 .
- Klorur Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.23.
- Lëndëtë patretshme në lëndën e thatë në %, në kufijtë 0.17 ± 0.02 .
- Lagështirë në %, max: 1.
- Jodinë mg/kg kripë: 40 ± 0.3 .

Kripatë plotësojë të gjithë kërkesat higjieno-shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale.

Ambalazhimidheetiketimi

Ambalazhimiduhettësigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptiketë produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi ambalazh vendoset etiketaku shënohentë dhenatë mëposhtme.

- Origjinatë produktit
- Emërtimii prodhuesit
- Emri i produktit
- Peshaneto
- Lloji
- Datae prodhimit

- Datae skadimit
- Kushteteveçanta tëruajtjes.

- GJALPË PAKRIPË, IFRESKËT



BazuarnëSSH1445:1987 osekuivalentinetij.

BazuarnëUdhëzimeMinistrisësëBujqësisënr15dt.09.09.2021 “Mbikriteretmikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Gjalpëpa kripë, i freskët**
- **Lloji:Lope**

Kërkesatcilësore:

Treguesitshqisorë:

- *Pamja:* E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhembeturina dhalle.
- *Ngjyra:* Krem derinëtë verdhëtëçelur.
- *Eradheshija:* E këndshme, karakteristikeegjalpit të freskët,paerëdheshijetë huaj.
- *Konsistencanetemperaturë10-12°C:*gjysmëefortë.

Treguesitfiziko-kimik:

- *Lagështiranë%*, jo mëshumëse17.
- *Yndyrënë%*, jo mëpak se81.
- *Lëndëte thatë pa yndyrënë%*,jo mëshumëse2.
- *Aciditetii shprehur nëgradëKetshtoferjomëshumëse3.*

Treguesitmikrobiologjikë:

Ngarkesamikrobike,brendanormavesipasUdhëzimittëMinistrisësëBujqësisënr15dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimidhe etiketimi

Ambalazhimiduhettësigurojëcilësihigjienike,ushqimore,teknologjikedheorgano-leptiketë produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

KOS



BazuarnëSSH1443:1987 osekuivalentinetij.

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

Klasifikimi

- **Meyndyrë2.5 %**
- **Lloji:Lope**

Kërkesat cilësore

Treguesitshqisorë:

- *Ngjyra:*e bardhë,nësipërfaqe ebardhënetë verdhë.
- *Struktura:*engjeshur,papore, nëprerjepashtresa dhendarje hirre.
- *Eradheshija:* ekëndshme, karakteristikeekosit tëëmbël, lehtësishte thartë.
-

Treguesitfiziko-kimikë:

- *AciditinëgradëTjorner,* jo mëshumëse120.
- *Yndyranë%,*3.5 ± 0.1.

Treguesitmikrobiologjikë:

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

- **Enterobacteriaceae<10cfu/ml**

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimiduhettësigurojëcilësihigjienike,ushqimore,teknologjikedheorgano-leptiketë produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”

me masën e përcaktuar sipas AK-së.

PRODUKTE MISHI

SALLAM



BazuarnëSSH1458:1990osekuivalentinetij.

BazuarnëUdhëzimeMinistrisë sëBujqësisënr15dt.09.09.2021 “Mbikriteretmikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Lloji:viçi**
Kërkesat cilësore

Treguesitshqisorë:

- *Forma:* Edrejtë,cilindrike,elidhurnëdyfundet.Potëpërdorenzorrënatyrore,sallami merr një formë harku.
- *Përmasat:*
 - o *Gjatësia,cm:*40-50
 - o *Diametri,mm:*40-50
- *Pamjaejashtme:*Eplotë,efortë,padëmtimesipërfaqësore,cipatëjetëengjiturmirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur,pangjyraajri.Lejohetsipërfaqemykibardhëdheithatë,icilis’kadepërtuarnë brendësi.Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria:*Elastike,ngashtypjaeushtuar tëmosngelet shenjë.
- *Era:*Ekëndshme, karakteristikepërerërat epërdorura,paerëtëhuaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesitfiziko- kimik:

- *Lagështia, %*,jomë shumëse62.
- *Nitritmg/100g*, jomë shumëse 20.
- *Kripë,%*, jo më shumëse3.
- *Yndyrë,%*, jomëshumë se12.

Treguesitmikrobiologjikë:

Ngarkesamikrobike,brendanormavesipasUdhëzimit tëMinistrisë sëBujqësisënr15dt.09.09.2021 “Mbi

kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

- Mikrofloraepërgjithshmepergram/produkt:8000.

MISHVIÇI



BazuarnëSSH1441:1987 osekuivalentinetij.

Bazuar në SSH1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Kërkesatcilësore

Mishipërgatitetnëgjysmëtrupidhenëçerek. Trupindahetnëgjysmanëmestëvertebravetë shtyllëskurrizore,dukulënënenjërënanëpalcënekurritzit.Ndarjaegjysmëtrupavenëçerek bëhetnëpërmjetbrinjës12dhe13dhenëpërmjetbrinjës7dhe8kurmishiinënshetrohetndarjes anatomike. Koka pritet nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës (atlanti) këmbëttekyçetegjurit,kursebishtipritetnëpërmjetvertebrësëparëdhetëdytëtëtij.Organet e brendshme, përveçveshkave, veçohen.

Treguesitshqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishitmenjëherëpasprerjesështëelagëtdheendritshme,lëngudelmevështirësidhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme. Lëngu është i tejdukshëm.
- *Ngjyra:*Mishiiçitkangjyrërozë,ëndryshmengalopaqekangjyrëtëkuqedhekau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjytshme. Ngjyra e dhjamit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.
- *Era:*e këndshme,karakteristikëellojit.
- *Palcaekockave:*Mbushplotësishtkanalinepalcëssekockave.Ngjyraështëërozënë të verdhë. Në prerje është e shndritshme.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduketshpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Lëngu i mishit pas zierjes:* i tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesitfiziko-kimikë:

- *Azoti tretshëm, mg,amoniak (NH3)/100 grprodukt jomëshumëse*20.

- Aciditeti shprehur në pH: 5.2 deri 6.4.
- Reaksioni për hidrogjen sulfurore (H_2S): Negativ.
- Reaksioni Kreis: Negativ.

MISHPULE



Bazuarnë SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Kërkesa të cilësore

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

Shpendët që kalojnë për therjet e plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therjet dhe 15 ditë para therjes nën pritet dhënie antibiotikëve dhe stimulantëve të jetës. Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga çgjakësimi jo i rregullt.

Treguesitshqisore:

Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetës të zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit (sternumi) të mos duket, tek gjelat dhe zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirë në barkut të ketë shtresë dhjami, tek gjelat dhe zogjtë dhjami të jetë më i pakët.

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja e dorëzimit të shprehur në vend të vendit të punës, e cilat përfaqësojnë në qiejepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.

Çdo partim i shprehur në qiejepet të certifikatës veterinare.

FASULETË THATA



Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi:

- **E bardhë**

Kërkesat cilësore

Treguesitshqisore:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë etj).
- *Ngjyra:* e bardhë.
- *Eradheshija:* Pa erë myk dhe çfarëdo erë tjetër të huaj. Pa shzierjeste të erërë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Treguesit fiziko-kimikë:

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

Në fasuletë bardhatë thata lejohet deri në 2% fasule të thata të larshme.

Ambalazhim dhe etiketimi

Ambalazhim i duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 "Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit".

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

BANANE

Treguesit cilësorë



- *Pamjaejashme*: Të freskëta, mezhvillimnormal, nëtufë, mepjekuri tekniketëplotë.
- Ngjyratëjetëjeshilenëtëverdhë,meerëdhearomëtëkëndshme,karakteristikeekëtij kultivari.
- Madhësiaefrutittë jetëmesatare.
- *Dëmtimemekanike*, nuk lejohen.
- *Njollakafeqëtrejogjnjëtejkalininepjekurisë*, nuk lejohen.
- *Gërvishtjetëlëkurës*, nuk lejohen.
- *Zbutjetë lëkurës*, nuk lejohen.

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

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

Të jenë të cilësisë së parë, të freskëta, të mos kenë shenja të dëmtimit apo të kalbura. Ngjyra e verdhë në të gjelbërt.

Madhësia mesatare dhe të mëdha. Mundësisht të një mase.

Të ambalazhura në kuti mesatare që të evitohen dëmtimet.

Frutat të jenë të pjekura normalisht. Furnizimi ditor. Diametri jo më pak se 3 cm.

Transporti do të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportin e produkteve ushqimore. **Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.**

QEPE E THATË



BazuarnëSSH1468:1987oseekuivalentinetij.

Kërkesat cilësore

Treguesitshqisorë:

- *Pamja e ngjyra:* Karakteristikë e qepës së bardhë, të tharë pa pjesë të karamelizuara. Në formësektorirrethometrashësi2-5mm.Lejohencopamepërmasatëvogladerinë5%e sasisë.
- *Shijadheera:* Karakteristikëeqepës,pashije dheerëtë huaj.

Treguesitfiziko-kimik:

- *Lagështia*jo mëshumëse8 %.
- Lëndëtë huajanuk lejohen.
- Ngarkesa mikrobiale: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.
- Tëngrira, tëkalburadhetë mykuranuk lejohen.

Ambalazhimidhe transportimi

Ambalazhimiduhettësigurojëcilësihigjienike,ushqimore,teknologjikedheorgano-leptiketë produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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

RECEL I PASTERILIZUAR



BazuarnëSSH1477:1987 osekuivalentinetij.

BazuarnëUdhëzimeMinistrisë sëBujqësisënr15.dt.09.09.2021"Mbikriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".

Klasifikimi

- **Sipasfrutit:mollë,kumbull,qershi,fik**
- **Ipasterilizuar**

Kërkesat cilësore

Treguesitcilësorë

- *Pamjadhengjyra:*Emirë,mefrutamengjyrëtënjëllojtë,karakteristikeellojit,pabërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa flluska ajri.
- *Shija dhe era:* e mirë, e këndshme, karakteristike e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca:*Masëenjëllojtë, viskozederixhelatinozeme frutmezierjenormale.

Treguesitfiziko-kimikë:

- *Lëndëte thatasipas refraktometritnë 20 °C,%*, jomëpakse: 70 .
- *Sheqergjithsej(sheqer saharozdheivetëfrutit)*, %,jomëpakse: 65.
- *Aciditetii shprehur nëacid tartik*, %,jo mëshumëse: 1.3.
- *Lëndëtë huaja* nuk lejohen.

*Shënim:*Nuklejohtepërdorimiingjyruesveartificialë.Përpërmirësiminengjyrëslejohtet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

Ambalazhimidheetiketimi

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

Ambalazhimiduhettësigurojëcilësihigjienike,ushqimore,teknologjikedheorgano-leptiketë produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

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

VAJ LULEDIELLI



Bazuar në SSH2108:1987ose ekuivalentin etij. Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamjanë20°C*: Lëngvajori qartë,padepozitime.
- *Era dheshija*: E mirë, me erëtlehtëkarakteristiketë misrit, paerëdheshijetëhuaj.
- *Ngjyra*:Everdhëmenuancëtëkuqetëlehtë.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështiradhelëndëfluturuese, në105°C,%*,jo mëshumëse0.2.
- *Aciditetii shprehur nëacid oleik,%*, jo mëshumëse0.5.
- *Masaspecifikënë20°C*:0.919-0.923.
- *Numrii sapunifikimit mgKOH/g vaj*: 187-196.
- *Lëndëte patretshmenëeter dhebenzol,%*,jo mëshumëse0.05.
- *Përmbajtjae sapunëve,%*,jo mëshumëse0.015.
- *Lëndëtepasapunifikueshme, %jomëshumëse*: 1.5.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimiduhettësigurojëcilësihiigjienike,ushqimore,teknologjikedheorgano-leptiketë produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbiçdo ambalazh vendosetetiketaku shënohen:

- Origjinae produktit
- Emriiprodhuesit
- Emërtimi iproduktit
- Peshaneto
- Lloji
- Datae prodhimit
- Datae skadimit
- Kushteteveçanta teruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

KurkonsiderohetearsyeshmengaAK,tëparaqitetraport-analizëfiziko-kimikeeciladuhettë kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjisllacionit në fuqi.

PATATE



Bazuar në SSH1729:1990ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë

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

a) *Zhardhokëtë jeshilosur në 1/3 esipërfaqes, %, të masës, jo mëshumëse*:1.

b) Zhardhokëtë vyshkur,%, tëmasës, jo mëshumëse: 2.

c) Zhardhokëmelëkurëtë zhveshur deri 1/3 esipërfaqes, %, emasës, jo mëshumëse:

- Përveroret:10.
- Përdimëroret:15.
- Lëndëminerale (gurë,etj. %,të peshës,jo mëshumëse: Nuk lejohen.
- Përmbajtjae nitratevemg/ kg,jo mëshumëse:250.
- Dëmtime,%, enumrittëzhardhokëve, jomëshumëse:
 - Tëçara, tëprera etë plasuranga goditjet nuk lejohen:Nuk lejohen.
 - Tëkalbura: Nuk lejohen.

Ambalazhimi,etiketimi,verifikim i ikërkesave cilësore,ruajtja dhe transportimi

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinëdhëtreguesitshqisorë.Çdodevijimimundshëmreklamohetnëmomentinemarjes në dorëzim.

SHEQER



Bazuar në SSH1413:1987ose ekuivalentin e tij

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja dhe copa sheqeri të ngjeshura, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.
- *Ngjyra:* e bardhëdhëmshkëlqim.
- *Shijadheera:* Shijeeëmbël,pashijedheerëtëhuajkurështëkristaldhekurtrretetnë ujë të pastër.
- *Tretshmëria:* Tëtrretetplotësisht nëujë,tretësira etejdukshmedhepangjyrë.

Treguesitfiziko–kimikë:

- *Sheqeri pastëri llogaritur melëndëabsolutisht tëthatëjo mëpak se99,6%.*
- *Lëndëreduktuese(sheqerinvert),%,jo mëshumëse0,1.*
- *Lagështia,%, jo mëshumëse0,16.*

- Hiri,%jo mëshumëse0,07.

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë,ku shënohen:

- Origjinae produktit
- Emriindërmarrjes tregtare/prodhuesit
- Emërtimiiproduktit
- Datae prodhimit
- Masaneto
- Dataskadimit
- Kushteteveçanta tëruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Sheqeri ruhet në depo të pastra dhe pa lagështirë. Në depo, reshti i parë i sheqerit të ambalazhuartëvendosetdetyrimishtmbidërrasa,nëlartësi10cmmbisipërfaqenedyshemesë.

FRUTA

Te jenë te freskëta, me zhvillim normal, te shëndoshta, me ngjyrë karakteristike te kultivuar, me pjekuri teknike.Ambalazhimi, të ndara sipas kultivareve në arka te prodhuara sipas standartëve dhe kushtëve teknike ne fuqi per cdo lloj fruit dhe te pastra.**Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.**

ZARZAVATE

Zarzavatet e fresketa duhet te kene keto karakteristika per te qene cilesore dhe te shendetshme per konsum:

Pamja e jashtme: Ngjyre e gjalle dhe natyrale, pa njolla te errata ose shenja kalbezimi, siperfaqja e paste, pa rrudha te qara ose myk. Fletët dhe kercelli duhe te jene te forta dhe jot e vyshkura.

Pastertia: Pa mbetje dheu, insekte apo papasterit te tjera. **Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.**

QUMËSHT I STERIZUAR



Te jete i fresket, i pasterizuar dhe i sterilizuar. Te mos kete ne permbajtjen e tij lende konservuese dhe neutralizuese. Te plotesoje treguesit organo-leptike dhe fiziko-kimike. Ambalazhimi te jete brenda kushteve higjeno-sanitare. Ruajtja dhe transportimi me temperature 2 deri ne 8 grade. Permbatja e yndyres deri ne 2-3 %

DJATHË I BARDHË:



Bazuar në STAZH....1410 \87

Treguesit shqisorë:

1.Forma:

Prizëm, trekëndësh me faqe anësore cilindrike.

2.Pamja e jashtme dhe e brendshme:

E formuar mirë, e pastër e pa njolla, pa lëndë të huaja. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëllotë, e pastër, pa lëndë të huaja, me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem.

3.Struktura:

E lëmuar, e butë pa dallim shtresash.

4.Shija dhe era:

E kënaqshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur e djegëse dhe pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik

1-Lagështira në %, jo më shumë se:

Për periudhën 1 Prill-30 Qershor – 52.

Për periudhën 15 Shtator-31 Mars – 56.

2- Lëndët e thata në %, jo më pak se:

Për periudhën 1 Prill-30 Qershor – 48.

Për periudhën 15 Shtator- 31 Mars – 44.

3-Yndyra në lëndët e thata në %, jo më pak se 50.

4-Kripë në % deri 4 +/- 1.

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

Ambalazhimi:

Në voza plastike me vëllim 20-30 litër.

Djathi në vozë qëndron i mbuluar me shëllirën fillestare, e cila përmban 10–14% kripë deti.

Mbi çdo amballazh me djathë, vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

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 ushqimor. Këto të dhëna të jepen mbi amballazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të amballazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga amballazhi.

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.s është i mbuluar me një material veshës, të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e amballazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga amballazhi. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. N.q.s 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, shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale. Malli të shoqërohet me çertifikatë cilësie të lëshuar nga institucione të licensuara dhe raport analiza të laboratorit.

Ruajtja: Djathi i bardhë duhet të ruhet në frigorifer në temperaturë 3-5 gradë dhe lagështi relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj.

Transporti do të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportin e produkteve ushqimore.

ORIZ



STASH: 1738 – 87. zv. 1738-84,1451-85

Pamja: Të jenë kokrra të pastra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shenja myku ose prishje.

Ngjyra: E bardhë,

Era dhe shija: Karakteristike e Orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj.

Lagështia jo më shumë se 15%

Lëndë të huaja, jo më shumë se 0.2

Kokrra të thyer jo më shumë se 8%

Nuk lejohen dëmtues hambari, lëndë minerale, kokrra të pazhvilluara ose të mykura.

Amballazhimi: Orizi të jetë i ambalazhuar në pako standarte me peshë 1 kg. Etiketa e produktit duhet të fiksohet që të mos shkëputet ku të jenë shkruar prodhuesi dhe afatet e skadencës.

Transporti do të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportin e produkteve ushqimore.

MIELL GRURI



Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrisë të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të para paketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”.

Klasifikimi

Lloji: Miell gruri me rreze 80%

Treguesit shqisor:

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

Treguesit fiziko-kimikë

- Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;
- Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.
- Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9.
- Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1.

- Gluteni i njomë, jo më pak se 25%.
- Lëndë minerale: Nuk lejohen .
- Përzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.
- Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen.
- Aciditeti i yndyrës: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.
- Proteina (Nx5,7): mbi 12.5 % mbi bazën e lëndës së thatë.
- Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:

109 | F a q e

o Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;

- Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:

i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;

ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;

iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

Mielli 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. 434, datë 11.07.2018,

“Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Gjithashtu, për etiketimin e tij

zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:

a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”.

b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese.

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

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme:

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

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

Operatori furnizues duhet të paraqesë fletë analizat nga AKU sa herë që i kërkohen nga pritësi i mallit.