



---

REPUBLIKA E SHQIPËRISË  
BASHKIA KAMËZ  
DREJTORIA E ARSIMIT, RINISË DHE SPORTIT

## ***SPECIFIKIME TEKNIKE***

*Referuar Standarteve Shtetërore, Ligjeve dhe Urdhërave në fuqi*

“Menutë ushqimore të çerdheve dhe kopshteve për fëmijët 0-6 vjeç”

<b>LOTI I</b> .....	
<b>MISH VICI, MISH PULE DHE VEZË</b> .....	
1. Vezë pule bazuar në SSH 1515/85 .....	4
2. Mish Viçi bazuar në SSH 1441/87 .....	5
3. Mish Pule bazuar në SSH 1168/87 .....	6
<b>LOTI II</b> .....	
<b>BULMETI</b> .....	
1. Qumësht bazuar në SSH 1563/87 .....	7
2. Kos bazuar në SSH 1443/87 .....	9
3. Gjizë pa kripë bazuar në SSH 1424/87 .....	11
4. Djathë i bardhë bazuar në SSH 1410/87 .....	12
5. Djathë kaçkavall bazuar në SSH 1493/87 .....	14
<b>LOTI III</b> .....	
<b>BUKË / THEKRE DHE INTEGRALE</b> .....	
1. Bukë thekre bazuar në SSH 1411/87 .....	15
2. Bukë integrale bazuar në SSH 1411/87 .....	16
<b>LOTI IV</b> .....	
<b>FRUTA DHE PERIME</b> .....	
1. Patate SSH 1729/88, karrota SSH 1712/88, qepë e thatë SSH 1755/88 .....	16
2. Domate bazuar në SSH 1726/88, presh bazuar në SSH 1759/88 .....	19
3. Kungull SSH 1753/89 dhe kungull i verdhë, lulëlakër .....	21
4. Brokoli dhe spinaq SSH 1757/88 .....	24
5. Bizele bazuar në SH 1713/88 dhe kastravec bazuar në SSH 1754/88 .....	25
6. Majdanoz SSH 1714/88, borzilok, Selino SSH 1714/88, Rigon SSH 2420/88, hudhra .....	26
7. Molla bazuar në SSH 1152/88, dardha, manderina SSH 1778/88 .....	28
8. Portokall bazuar në SSH 1722/88, Limon, Banane .....	31
9. Pjepër SSH 1728/88, Pjeshka SSH 1487/88, Kivi .....	33

### **“VEZË PULE”**

Bazuar në SSH 1515/85 ose ekuivalentin e tij

Në mbështetje të Ligjit nr. 9863, dt. 28.01.2008 “Për ushqimin”, të ndryshuar, të Ligjit nr. 10465, dt. 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, të ndryshuar.

#### **Karakteristikat cilësore (vezë e klasës A ose “të freskëta”):**

- a. *Lëvozhga ose kutikulë*: formë normale, e pastër dhe e padëmtuar.
- b. *Hapësira ajrore (dhoma e ajrit)*: lartësia jo më shumë se 6 mm, e palëvizshme.
- c. *E bardha e vezës*: e qartë, e tejdukshme.
- d. *E verdha e vezës*: e dukshme në ndriçim vetëm si hije, pa kufi të qartë, të dukshme. Pak e lëvizshme me kthimin e vezës dhe rkthehet në pozicion qëndror.
- e. *Embrion*: zhvillim i padukshëm.
- f. *Lëndë e huaj*: nuk lejojet.
- g. *Ere e huaj*: nuk lejohet
- h. *Pesha*: jo më pak se 50 gr., (M-mesatare  $\geq 53$  g dhe  $< 63$  g.)

*Çdo kokërr duhet të jetë e vulosur ku të përmbajë markën dhe datën e skadencës.*

**Çdo paketim transporti që përmban vezë do të identifikohet nga prodhuesi nga :**

- a. Emri dhe adresa e prodhuesit;
- b. Kodi i prodhuesit;
- c. Numri i vezëve dhe/ose pasha e tyre;
- d. Data ose periudha e pjelljes;
- e. Data e dërgimit.

*Ky informacion do të zbatohet në paketimin e transportit dhe do të përmbahet në dokumentet shoqëruese.*

**Ambalazhimi:**

- a. Vezët ambalazhohen në bikerina me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë bikerina.

*Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.*

**Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar.**

### **“MISH VIÇI”**

Bazuar në SSH 1441/87 ose ekuivalentin e tij

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

**Treguesit organo-leptike:**

- a. **Ngjyra:** ngjyrë rozë të çelur homogjene dhe me shkëlqim.
- b. **Era :** ka një erë shumë të lehtë dhe të këndshme, karakteristike e llojit.
- c. **Konsistenca(Lëngshmëria):** e butë, me fije, elastike (gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt).

**Kriteret e përzgjedhjes së viçit:**

- a. Mishi duhet të jetë i fortë, i kuq dhe i ndritshëm.

- b. Duhet të jetë cope e mirë, d.m.th. ai duhet të ketë një paraqitje të mirë të copave të yndyrës së bardhë.
- c. Duhet të ketë një mbulesë të mirë të jashtme të yndyrës, ngjyrës së bardhë të butë dhe me cilësi të fortë.
- d. Kockat duhet të jenë me shkëlqim dhe rozë me një nuancë blu.
- e. Yndyra e verdhë është gjithmonë një shenjë se kafsha është më e vjetër ose e një race të qumështit.

**Tregëtimi i mishit të freskët:** bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes në verë, ndërsa në dimër 12 orë, viçi duhet të jetë deri në 1 (Një) vjeç dhe me peshë deri 150 kg.

**Transporti:** të bëhet me mjetet e firmës të specifikuara dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

**Ruajtja:** në frigorifer në temperaturën nga 0 - 4 gradë.

*Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.*

**Mishi i freskët shoqërohet me dokument veterinar ditor (raport veterinar).**

- Mishi duhet të theret në ambiente (thertore, minithertore), të cilat plotesojnë standartet higjieno – sanitare dhe veterinare.
- Mishi i ndarë në gjysëm trup e çerek duhet të ketë vulën e kontrollit veterinar.
- Çdo ditë mishi duhet të shoqërohet me çertifikatë nga veterinar shtetëror.
- Vula dhe raporti veterinar të jenë të lexueshme mirë.

**Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar**

### **“MISH PULE”**

Bazuar në SSH 1168/87 ose ekuivalentin e tij

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

**Treguesit organo-leptike:**

- a. **Ngjyra:** ngjyrë rozë e çelur që anon në të bardhë, karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami.
- b. **Era :** mishi i freskët është praktikisht pa erë (përveç erës së lehtë karakteristike të llojit).
- c. **Konsistenca(Lëngshmëria):** të fuqishme,jo ngjitëse(gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt).

- d. **Mishi i pulës:** i pastër, pa mbetje papastërtie gjatë therjes. Në muskuj të mos ketë mbetje të gjakut. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë.

**Ndarja anatomike:** mishi i pulës do të përbëhet nga të gjithë pjesët e pulës (jo vetëm kofsha ose pjesë të tjera të ndara).

**Ambalazhimi:** të jetë me kuti kartoni ku të jetë shënuar pesha dhe data e skadencës.

**Transporti:** të bëhet me mjetet e firmës të specifikuara dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

**Treguesit kimik:** në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

**Ruajtja:** në frigorifer në temperaturën nga 0 - 4 grade.

*Mishi i pulës të jetë i shoqëruar me certifikatë veterinare dhe shëndetësore nga veterinerë shtetërorë.*

### **Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar**

#### ***“QUMËSHT – UHT Tetrapak”***

Bazuar në SSH 1563/87 ose ekuivalentin e tij

Ligji Nr.944, dt.11.11.2005

“Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”

#### **Treguesit organo-leptike:**

- a. **Ngjyra:** ka ngjyrë të bardhë lehtësisht të verdhë (nga karotina që përmban), *ngjyrën e bardhë, ja jep reflektimi i rrezeve të dritës mbi kazeinën e qumështit.*
- b. **Shija dhe era:** të këndshme, lehtësisht e ëmbël (*për shkak të sheqerit (laktoza) që përmban*), pa shije ose erë të huaj.

- c. **Pamja e jashtme:** Të jetë lëng homogjen, pa lëndë të huaja që notojnë apo precipitojnë.

**Treguesit fiziko-kimike:**

- Të përmbaj së paku 3,2 % yndyrë qumështi.
- Të përmbaj së paku 3.0 % proteina.
- Të përmbaj së paku 8,5 % materje të thatë pa yndyrë.
- Të ketë dendësinë 1.028-1.034 g/cm<sup>3</sup> në T 20°C.
- Të ketë shkallën e aciditetit 6 - 8 °SH (Soxhlet Henkel).
- Të ketë vlerën e pH 6.6 – 6.8.
- Të mos e ketë pikën e ngrirjes më të lartë se (- 0517 °C).
- Testi i antibiotikut të jetë negative

*Kur gjatë grumbullimit konstatohet qumësht me aciditet të ulët afërsisht 12 ° T, atëherë dyshohet për mastit, kulloshër për falsifikim të qumështit me ujë gëlqere etj*

**Kriteret:**

- Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.
- Gjatë përpunimit dhe tregimit të zbatohen rregullat higjeno-sanitare e veterinare në fuqi.
- Nuk lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.
- Të plotësojë treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.
- Qumështi duhet të jetë i ambalazhuar me kuti tetrapak në peshë 1 Lit. dhe i shoqëruar me Raport Analize “Fiziko-Kimike dhe “ Raport Analize Mikrobiologjike” nga institucione ligjore.

**Çdo paketim transporti që përmban qumësht do të identifikohet nga prodhuesi nga :**

- a. Emri i produktit.
- b. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- c. Data e prodhimit.
- d. Data e skadimit.
- e. Përqindja e yndyrës.
- f. Temperatura e ruajtjes së produktit.
- g. Kushtet e vecanta të ruajtjes.

**Ngarkesa mikrobike** sipas normave të përcaktuara nga Ministria e Shëndetësisë.

**Ruajtja e transportimi** në temperaturë 2 deri në 8°C.

*Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.*

### **Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar**

#### **“KOS”**

Bazuar në SSH 1443/87 ose ekuivalentin e tij  
Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016,  
Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, dt.20.05.2014,  
Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

#### **Treguesit organo-leptike:**

- a. **Ngjyra:** e bardhë, në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem.
- b. **Struktura:** e ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- c. **Era dhe shija:** e këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë.

#### **Treguesit fiziko-kimikë:**

- **Aciditi ne gradë Tjorner** jo më shumë se 120°T
- **Proteina:** 3.07 – 3.15 %
- **Yndyra:** - Kosi mund të ketë një përmbajtje yndyrore 1.5 - 3.2%
- **Përmbajtja e lëndës së thatë:** Sipas kodit dhe parimeve të OUB/OBSH minimumi i lëndës së thatë pa yndyrë të qumështit është 8.2%
- **Vlerat e aciditetit titrues (°SH):** 26 – 30 °SH
- **Vlerat e pH:** 4.5 – 6.5

**Ngarkesa mikrobiale** sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetësisë.  
(*Enterobacteriaceae* < 10 cfu/ml)

**Ambalazhimi:** në paketim tetrapack, shishe qelqi ose plastike, me grykë të gjerë, me mase 500g - 1 kg të mbyllur me kapak. *Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire,te paster,te thata dhe pa ere te huaj.*

*Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjenosanitare nga standardet përkatëse.*

**Çdo paketim transporti që përmban qumësht do të identifikohet nga prodhuesi nga:**

- Emri i ndërrmarjes prodhuese
- Përqindja e yndyrës
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Standarti në fuqi

**Etiketimi:**

- Etiketa informuese me stampim.
- Të mos shkëputet nga ambalazhi.
- E dukshme mirë, lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë ( *n.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin*



*ajo është e destinuar, duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe).*

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

**Ruajtja:** ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperatura nën 10<sup>0</sup> 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, mbuluara, të pastra ose me mjete frigoriferike.

*Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm (“Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike”). Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raport analizë të laboratorit.*

## **Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar**

### **“GJIZA PA KRIPË”**

Bazuar në SSH 1424/87 ose ekuivalentin e tij

Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

### **Treguesit organo-leptike:**

- a. **Ngjyra:** me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.
- b. **Struktura:** homogjene në të gjithë masën, pa thërrime djathi.
- c. **Era dhe shija:** e këndshme, karakteristikë e gjizës së freskët, lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire.

### **Treguesit fiziko kimikë:**

- **Lagështira** në % , jo më shume se 68%
- **Yndyrë** në e % , jo me pak se 3%.

**Ngarkesa mikrobike** brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë. (*E-coli 100-1000 cfu/ml*)

**Ambalazhimi:** gjiza e freskët ambalazhohet në vasketa plastike të valëzuar me masë 0.5 kg. (sipas kërkesës së entit).

**Mbi çdo ambalazh me gjizë vendoset etiketa në të cilën shenohen:**

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit.
- Peshë neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadencës.
- 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.*

**Ruajtja:** ruhet në frigorifer në temperaturë 2- 4°C.

**Transportimi:** bëhet me mjete frigoriferike.

*Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.*

**Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar**

**“DJATHË I BARDHË” (FETE)**

Bazuar në SSH 1410/87 ose ekuivalentin e tij

Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

**Treguesit organo-leptike:**

- a. **Ngjyra:** e bardhë deri në krem.
- b. **Struktura:** homogjene në të gjithë masën e pastër dhe pa njolla. (*Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe*).
- c. **Era dhe shija:** e këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj
- d. **Masa(pesha):** 0.5 - 1kg.
- e. **Konsistenca:** e lëmuar, jo e fortë dhe pa dallim shtresash.

*Të jetë i stazhionuar jo më pak se 45 ditë, të mos jetë i falsifikuar me niseshte apo lëndë të huaja.*

**Treguesit fiziko kimikë:**

- **Lagështira** në % , jo më shumë se: *për periudhën maj- shtator (52%); për periudhën tetor- prill (56%).*
- **Lëndët e thata** në %,jo më pak se: *për periudhën maj - shtator (48%); për periudhën tetor - prill (44%).*
- **Yndyra në lëndët e thata** në % , jo më pak se 50%.
- **Kripë** në % deri në 4% ( $\pm 1$ ).
- **Lagështia e ajrit:** 95 %

**Ngarkesa mikrobiale:** brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

**Rruajtja:** Në frigorifer në temperaturë nga 3 deri në 5°C dhe lagështi relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj

**Ambalazhimi:** Brenda kushteve higjieno –sanitare,me peshë sipas kërkesave të Entit. Në rastet kur djathi është i ndarë në pesha të vogla, secila copë duhet të ambalazhohet me material ambalazhues të lejuar dhe të përshtatshëm për këtë produkt.

**Transportimi:** nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike. Ndërsa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.

**Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen:**

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit.
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadencës
- Kushtet e 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.*
- Kur djathi është i ambalazhuar në kuti kartoni tetrapack, në kuti duhet të shënohet; *(emërtimi i produktit, data e prodhimit, data e skadencës dhe treguesit fiziko-kimike).*
- 

**Etiketimi:**

- Të mos shkëputet nga ambalazhi.
- E dukshme mirë, lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë ( *n.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe*).
- Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër, shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale

*Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.*

### **Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar**

#### **“DJATHË KAÇKAVALL”**

Bazuar në SSH 1493/87 ose ekuivalentin e tij

Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

#### **Treguesit organo-leptike:**

- Struktura:** e formuar mirë, e pastër pa njolla, pa lënde të huaja.
- Era dhe shija:** e këndshme dhe specifike e llojit të djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije dhe erë të huaj.
- Forma:** prizëm, trekëndore faqe anësore cilindrike.
- Me kore të formuar mirë dhe të pastër. *Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes.*
- Nuk lejohen:** dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.

*Djathi kaçkavall të jetë i stazhionuar dhe i përpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumësht lope, cilësia I.*

#### **Treguesit fizioko-kimike:**

- **Përmbajtja e lëndëve të thata** në %: jo më pak se 57- 60 %.
- **Yndyrnat** në lëndët e thata: jo më pak se 30- 50%
- **Kripë:** Deri në 3.5% ( $\pm 0.5\%$ )
- **Lagështirë relative** të ajrit 85-90%

**Ngarkesa mikrobiale:** të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë. (*Staphylococci 100-1000 koloni/gr*)

**Ambalazhimi:** në qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me peshë 0.5-1 kg (*sipas kërkesës së entit*)

**Ruajtja:** djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4°C, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj.

**Tranporti:** bëhet me mjete frigorigerike.

*Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.*

### **Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar**

#### **“BUKË THEKRE”**

Bazuar në SSH 1411/87 ose ekuivalentin e tij

#### **Treguesit organo-leptike:**

- Ngjyra :** karakteristikë e llojit të bukës së thekrës kafe e errët.
- Pamja:** e rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie.
- 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.
- Konsistenca:** elastike me shtypje të lehtë, rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllor në të gjithë madhësinë.
- Pesha:** e bukës të jetë 1 (një) kg.
- Lëndët e huaja:** nuk lejohen.

*Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t'i përgjigjet masës 3-4 orë mbas kohës së pjekjes.*

#### **Treguesit fiziko – kimik:**

- **Lagështia** në % jo më shumë se 49%.
- **Poroziteti** në % jo më pak se 67%.
- **Aciditeti** në gradë jo më shumë se 7.

- **Kripa** në % jo më shumë se 2%.

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

**Ambalazhimi:** Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. Buka duhet të jetë e prerë në feta.

**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.

*Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.*

### **Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar**

#### **“BUKË INTEGRALE”**

Bazuar në SSH 1411/87 ose ekuivalentin e tij

#### **Treguesit organo-leptike:**

- a. **Ngjyra :** karakteristikë e llojit të bukës integrale kafe e errët.
- b. **Pamja:** e rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie.
- c. **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.
- d. **Konsistenca:** elastike me shtypje të lehtë, rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllor në të gjithë madhësinë.
- e. **Pesha:** e bukës të jetë 1 (një) kg.
- f. **Lëndët e huaja:** nuk lejohen.

#### **Treguesit fiziko – kimik:**

- **Lagështia** në % jo më shumë se 49%.
- **Poroziteti** në % jo më pak se 67%.
- **Aciditeti** në gradë jo më shumë se 7.
- **Kripa** në % jo më shumë se 2%.

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

**Ambalazhimi:** Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. Buka duhet të jetë e prerë në feta.

**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.

*Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.*

### **Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar**

#### **“PATATE”**

Bazuar në SSH 1729/88 ose ekuivalentin e tij

#### **Treguesit organo – leptike të patates verore e dimërore:**

- a. **Pamja e jashtme:** të plota, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit.
- b. **Pjekuria:** kokrra të pjekura.
- c. **Madhësia e kokrrës** (diametri më i madh ) mbi: për të rrumbullaktat dimërore 5 cm; verore 4 cm; për vezaket dimërore dhe verore 4 cm; për të zgjaturat 3.5 cm.

#### **Lejohen:**

- a. lehtësisht të gjelbra jo më shumë se 3 % për dimëroret; 1 % për veroret;
- b. të mbira jo më shumë se 1 % për dimëroret dhe nuk lejohen për veroret;
- c. lehtësisht të vyshkura jo më shumë se 3 % për dimëroret dhe 2 % për veroret;
- d. të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen;
- e. të kalbura nga lagështira vetngrohja, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues nuk lejohen;
- f. zgjebe me plagë deri në 1\5 e sipërfaqes së kokrrës jo më shumë se 1 %.
- g. njolla bojë hiri e ndryshkur deri në 1\5e sipërfaqës së kokrrës nuk lejohen;
- h. dëmtime nga krimbi jo më shumë se 1 % .
- i. dëmtime nga dosëza nuk lejohen.

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

**Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

**“KARROTA”**

Bazuar në SSH 1712/88 ose ekuivalentin e tij

**Treguesit organo – leptike:**

- a. Pamja e jashtme: e freskët me ngjyrë të verdhë në të kuqerremtë, formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë, të jenë të pastruar me ujë të pijshëm nga balta.
- b. Përbërja e brendshme e tulit: me tul të fortë, me bosht të hollë, me diametër jo më shumë se 1 cm.
- c. Madhësitë: gjerësia (diametri me i madh) deri në 4 cm, gjatësia 10 - 15 cm.
- d. Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë ): jo më shumë se 2%.
- e. Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura: Nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

**Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.



**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **“QEPË E THATE”**

Bazuar në SSH 1755/88 ose ekuivalentin e tij

#### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.
- b. **Me ngjyrë** e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.
- c. **Diametri** (madhësia e kokrrës): për ovalet 4-8 cm.për llojet e tjera 5-10 cm.
- d. **Dëmtime mekanike:** Cifla, bishta, lejohen jo më shumë se 1 % e partisë me dëmtime të lehta.
- e. **Lëndë të huaja** me sëmundje: nuk lejohen.
- f. **Të ngrira, të kalbura e të mykura:** Nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.

#### **Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **“DOMATE”**

Bazuar në SSH 1726/88 ose ekuivalentin e tij

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** të fresketa, me formë tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pakalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.
- b. **Pjekuria dhe ngjyra:** me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjeka, të zbutura e të vyshkura.
- c. **Dëmtime e sëmundje:** Nuk lejohen.
- d. **Të plasura e të vrara lehtësisht:** për llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara ), madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), jo me pak se: për të hershmet 5 cm; për të mesmet dhe të vonat 7 cm; për të mesmet e të vonat kumbullore (gjatësia 5 cm).

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

### **Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **“PRESH”**

Bazuar në SSH 1759/88 ose ekuivalentin e tij

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** i freskët, i pastër, i njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile , i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.
- b. **Diametri** në pjesën më të trashë: mbi 2.5-3.5cm .
- c. **Gjatësia e kërcellit:** 25-45cm .
- d. **Gjatësia e gjethit nga rozeta:** jo më shumë se 20cm
- e. **Sistemi rrënjor:** jo më shumë se 1cm.
- f. **Dëmtime e sëmundje:** nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

### **Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **“KUNGULL“**

Bazuar në SSH 1753/89 ose ekuivalentin e tij

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- b. **Përbërja e brendshme e tulit:** me tul jo shumë të fortë. Farat e pa zhvilluara e me lëkurë të lëmuar.
- c. **Madhësitë:** gjerësia (diametri më i madh) deri 3cm; gjatësia në cm nuk kërkohet.
- d. **Dëmtime mekanike** (gërvishtje të lehta në lëkurë ): jo më shumë se 2%.
- e. **Të prekura nga insektet; të kalbura:** nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

### **Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **“KUNGULL I VERDHË”**

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- b. **Përbërja e brendshme e tulit:** me tul jo shumë të fortë. Farat e pa zhvilluara e me lëkurë të lëmuar.
- c. **Madhësitë:** gjerësia (diametri më i madh) deri 3cm; gjatësia në cm nuk kërkohet.
- d. **Dëmtime mekanike** (gërvishtje të lehta në lëkurë ): jo më shumë se 2%.
- e. **Të prekura nga insektet; të kalbura:** nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

### **Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **“LULELAKËR”**

Bazuar në SSH 1788/88 ose ekuivalentin e tij

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë në prekje. Lejohen lule lakra të pangjeshura deri 5% të partisë.
- b. **Pastrimi dhe gjatësia e koçanit.:** të jenë të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jetë deri në 3cm.
- c. **Dëmtime të ndryshme mekanike,** të çara të lehta: lejohen deri ne 5% si dhe të dëmtuara lëhtesisht nga bryma.
- d. **Me sëmundje:** nuk lejohen .
- e. **Pesha e kokrrës :** Nga 0.5 kg – 1 kg

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

### **Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **“BROKOLI”**

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. Të jetë i freskët, e pjekur mireë, me formë të rregullt, pa dëmtime mekanike.
- b. Të ketë ngjyrën karakteristike jeshile të fortë të brokolit me permasa mesatare.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

### **Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **“SPINAQ”**

Bazuar në SSH 1757/88 ose ekuivalentin e tij

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. Kërkohet cilësi e parë, i freskët, i njomë, i pastër me ngjyrë jeshile të errët, i pa vyshkur dhe i larë me ujë të pastër, i lidhur në dengje të vogla deri në 1 (një) kg.
- b. Me rrënje të prera.
- c. Gjatësia e kërcellit të mos jetë më shumë se 5 cm.
- d. Të mos ketë prani të barërave te tjera.
- e. Gjethet të jenë të plota me gjerësi deri në 10 cm dhe gjatësi e gjetes deri në 15 cm.
- f. Gjethet të jenë pa njolla të ngjyrës së ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, të freskëta dhe te pavyshkuara.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

### **Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.

- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **“BIZELE”**

Bazuar në SSH 1713/88 ose ekuivalentin e tij

**Treguesit organo – leptike:**

- Pamja e jashtme:** të njoma, të fresketa, të pastra e të pacara, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.
- Dëmtime mekanike, mjolla ndryshku e kalbjeje :** nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.

**Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **“TRANGULLI” (KASTRAVEC)”**

Bazuar në SSH 1754/88 ose ekuivalentin e tij

**Treguesit organo – leptike:**

- Pamja e jashtme:** të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- Përbërja e brendshme e tulit:** me tul të fortë e të lëngshëm. Farat e pa zhvilluara e pa korë të fortë.
- Madhësitë:** gjerësia (diametri më i madh) deri 5cm; gjatësia në cm nuk kërkohet.
- Dëmtime mekanike** (gërvishtje të lehta në lëkurë: jo më shumë se 2%.
- Të prekura nga insektet; të kalbura:** nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.



**Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

**“MAJDANOZ”**

Bazuar në SSH 1714/88 ose ekuivalentin e tij

**Treguesit organo – leptike:**

- a. Kërkohej cilësi e parë, i freskët, i njomë, i pastër me ngjyrë jeshile të errët, i pa vyshkur dhe i larë me ujë të pastër, i lidhur në tufa.
- b. Me rrënjë të prera.
- c. Të mos ketë prani të barnave të tjera.
- d. Gjethet të jenë pa njolla të ngjyrës së ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, të freskëta dhe të pa vyshkura.

**“BORZILOK”**

**Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** të jetë i freskët, me ngjyrë jeshile të errët, pa dëmtime, pa lëndë të huaja, pa elemente të kalbur.
- b. **Dëmtime të ndryshme mekanike** vyshkje të lehta lejohen deri në 5% të partisë.
- c. **Me sëmundje:** nuk lejohen .
- d. **Pesha e partis:** 10-20 gr

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.

**Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### **“SELINO”**

Bazuar në SSH 1714/88 ose ekuivalentin e tij

#### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** i freskët, i pastër, i njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.
- b. **Gjatësia e kërcellit:** deri në 25-30 cm.
- c. **Dëmtime e sëmundje:** nuk lejohen.

**Ambalazhimi:** në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga 100gr - 200gr. Në paketim duhet të jetë e bashkangjitur dhe emri tregëtar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, mënyra e ruajtjes, distributor dhe skadenca.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore

### **“RIGON”**

Bazuar në SSH 2420/88 ose ekuivalentin e tij

#### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja:** të jetë i tharë, i pastruar nga kërcelli.
- b. **Aromë dhe shije:** të këndshme karakteristike të vetë bimës.
- c. **Ngjyra:** të jetë e gjelbër e errët. Nuk lejohen të kalbura të nxira, të mykura, dhe papastërti të ndryshme.

#### **Treguesit Fiziko –Kimik:**

- **Lagështia:** jo më shumë se: 14%
- **Lëndë të huaja:** nuk lejohen.

**Ambalazhimi:** në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga 100gr - 200gr. Në paketim duhet të jetë e bashkangjitur dhe emri tregëtar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, mënyra e ruajtjes, distributor dhe skadenca.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore

### **“HUDHRA”**

Bazuar në SSH 1788/88 ose ekuivalentin e tij

#### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** me pjekuri të plotw. Me cipw e bisht të thatw, të shwndosha e të plotw. Me ngjyrw e formw tipike të kultivarit dhe me gjatwsi të bishtit deri nw 4 cm. Tw lidhura nw varg ose me rrjeta deri nw 250 gr.
- b. **Dwmtime mekanike** cifla, bishta, lejohen jo mw shumw se 1 % e partisw me dwmtime të lehta dhe 1 % lende të huaja ( cifla, bishta).
- c. **Me swmundje:** nuk lejohen.
- d. **Të ngrira,** të kalbura e të mykura: nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.

#### **Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:**

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

**Transporti i perimeve të freskëta** bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **“MOLLA”**

Bazuar në SSH 1752/88 ose ekuivalentin e tij

#### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** të fresketa, me zhvillim normal, të shëndosha e me bisht. Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime me 3 pjekuri teknike të njëjtë. Pa erë e shije të huaj.
- b. **Madhësia e kokrrës** (prerë gjerazi, në diametrin më të madh). Kultivaret me kokërr të zgjatur jo më pak se 70 mm. Kultivaret me kokërr të rrumbullaket jo më pak se 80 mm. Kultivaret me kokërr të vogël jo më pak se 60 mm.
- c. **Dëmtime mekanike:** nuk lejohen.
- d. Të prekura nga sëmundjet dhe insektet: nuk lejohen.
- e. Të kalbura, të ngrira, njolla nga *Monilia* (kalbëzimi), lëndë të huaja: nuk lejohen.
- f. Nga krimbi(pa galeri në brendësi ): nuk lejohen.
- g. Nga fuzikladi (kroma e pikalorja ): nuk lejohen.
- h. Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë: nuk lejohen.
- i. Gunga (kallo) njolla në lëkurë: nuk lejohen.
- j. Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës: nuk lejohen.
- k. **Përmbajtja e pesdiciteteve** të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

**Ambalazhimi:** të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

**Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:**

- Firma prodhuese.
- Lloji i prodhimit.
- Cilësia.
- Masa neto e bruto.

**Transporti i frutave,** të freskta, bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **“DARDHA”**

**Treguesit organo – leptike:**

- a. **Kërkohet cilësia e parë,** me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë karakteristike të kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.
- b. **Madhësia e kokrrës:** të jetë jo më pak se 45mm për dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm për ato të gjata.
- c. **Dëmtime mekanike:** lejohen deri në 5 % të partisë së mallit.

- d. **Sëmundjet:** nuk lejohen.
- e. **Dëmtime** nga bryma, ngrica, të lagura dhe lëndë të huaja: nuk lejohen.

**Ambalazhimi:** të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

**Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:**

- Firma prodhuese.
- Lloji i prodhimit.
- Cilësia.
- Masa neto e bruto.

**Transporti i frutave,** të freskta, bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

**“MANDARINA”**

Bazuar në SSH 1778/88 ose ekuivalentin e tij

**Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** të fresket, me zhvillim normal, të shëndoshë dhe me bisht .
- b. Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht përkatesisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.
- c. **Ngjyra, shija dhe aroma:** ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë në portokalli me erë karakteristike dhe shije të embel në të athet, pa shije të hidhur.
- d. **Dëmtime mekanike:** nuk lejohen.
- e. **Të prekura nga sëmundjet dhe insektet:** nuk lejohen.
- f. **Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara:** nuk lejohen.
- g. **Lëndë të huaja:** nuk lejohen.
- h. **Gërvishtje në sipërfaqe** por pa prekur tulin: nuk lejohen.
- i. **Zbutje të kokrrave,** ngrirje dhe lagie të siperfaqes së tyre nuk lejohen.
- j. **Të prekura nga oleooza** lejohen 2 – 3 njolla për kokërr.
- k. **Përmbajtja e pesdiciteteve** të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

**Ambalazhimi:** të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të

mbushura me fruta, vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

**Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:**

- Firma prodhuese.
- Lloji i prodhimit.
- Cilësia.
- Masa neto e bruto.

**Transporti i frutave**, të freskta, bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

**“ PORTOKALLE ”**

Bazuar në SSH 1722/88 ose ekuivalentin e tij

**Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** të fresket, me zhvillim normal, të shëndoshë dhe me bisht.
- b. Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.
- c. **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.
- d. **Madhësia e kokrrës** (diametri më i madh): jo më pak se 70mm.
- e. **Dëmtime mekanike:** nuk lejohen.
- f. **Të prekura nga sëmundjet dhe insektet:** nuk lejohen.
- g. **Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara:** nuk lejohen.
- h. **Lëndë të huaja:** nuk lejohen.
- i. **Gërvishtje në sipërfaqe** por pa prekur tulin: nuk lejohen.
- j. **Zbutje të kokrrave**, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre nuk lejohen.
- k. **Të prekura nga oleoza:** lejohen 2 – 3 njolla për kokërr.
- l. **Përmbajtja e pesdiciteteve** të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

**Ambalazhimi:** të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

**Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:**

- Firma prodhuese.
- Lloji i prodhimit.

- Cilësia.
- Masa neto e bruto.

**Transporti i frutave**, të freskta, bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **“LIMONI”**

**Treguesit organo – leptike:**

- Pamja e jashtme:** të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë dhe me bisht.
- Ngjyra, shija dhe aroma:** ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë në portokalli me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athet, pa shije të hidhur.

## **“BANANE”**

**Treguesit organo – leptike:**

- Kërkohet cilësi e parë**, të freskëta, me zhvillim normal, në tufë, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra** të jetë jeshile në të verdhë, me aromë të këndeshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Përmasa** mesatare.
- Dëmtime mekanike** nuk lejohen.
- Njolla të kafëta** që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.
- Gërvishtje të lekurës** nuk lejohen.
- Zbutje të lekurës** nuk lejohen.

**Amballazhimi:** të jetë në kuti kartoni standarte tipike për tregtimin e bananes.  
Malli të jetë i shoqëruar me etiketën e cilësisë.

## **“PJEPËR”**

Bazuar në SSH 1728/88 ose ekuivalentin e tij

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Kërkohet cilësi e parë** me pjekuri të plotë teknike.
- b. Përmasa mesatare.
- c. **Nuk lejohen** dëmtime mekanike, dëmtime nga insektet, të mykur apo të kalbur.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra.

## **“PJESHKA”**

Bazuar në SSH 1487/88 ose ekuivalentin e tij

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Kërkohet cilësia e parë**, kokrra të jetë e freskët, me zhvillim normal, me ngjyrë karakteristike të kultivarit, të pastëra, pa bishta, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike të kultivarit. Të jetë me pjekuri të plotë teknike,
- b. **Madhësia e kokrrës** të jetë për të hershmet deri në 50 mm, gjysëm të hershme deri në 55 mm dhe të vonshme deri në 60 mm.
- c. **Dëmtime të lehta** mekanike nuk lejohen.
- d. **Dëmtime nga sëmundjet**, insektet, dielli, ndryshim ngjyre të jetë jo më shumë se 5 %.
- e. **Të mykura, të fermentuara, të kalbura dhe lëndë të huaja** nuk lejohen.

## **“KIVI”**

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Kërkohet cilësi e parë**, të freskëta, me zhvillim normal, me pjekuri të plotë.
- b. **Ngjyra** të jetë kafe në sipërfaqe dhe jeshile në brendësi, aromë të këndeshme karakteristike e këtij kultivari.
- c. **Madhësia e kokrrës** të jetë mesatare.
- d. **Dëmtime mekanike** nuk lejohen.
- e. **Njolla të errta** që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.
- f. **Gërvishtje të lëkurës** nuk lejohen.
- g. **Zbutje të lëkurës** nuk lejohen.

**Amballazhimi** të jetë në kuti kartoni standarte, sipas kërkesës së AK.



***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.***

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

**Informacion argumentues për hartimin e specifikimeve teknike.**

- Për hartimin e specifikimeve teknike është patur parasysh, natyra e përdorimit të produkteve ushqimore si lëndë e parë në zbatim të menusë së miratuar.
- Hartimi i specifikimeve teknike, është kryer duke u bazuar në SSH (Standartet Shtetërore Shqipëtare) si dhe në Ligjet, VKM dhe Urdhërat e veçantë për çdo artikull.
- Bazuar dhe në rekomandimet e fundit mbi hartimin e kritereve të veçanta për specifikimet teknike të produkteve Ushqimore.
- Për secilin artikull janë përcaktuar kërkesat cilësore të produktit, treguesit fiziko-kimikë, mënyra e ambalazhimit dhe dokumentacioni i domosdoshëm, shoqëruar që kërkohet.

**Grupi i punës:**

**Florilda Dema**

**Arjana Cani**

**Blediona Cara**