



---

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

# ***SPECIFIKIME TEKNIKE***

<b>ARTIKUJ USHOIMORË</b>	.....
1. Sheqer bazuar në SSH 1413/87	.....
2. Makarona bazuar në SSH 1170/87	.....
3. Oriz bazuar në SSH 1738/87	.....
4. Fasule bazuar në SSH 1743/87	.....
5. Thjerrëza bazuar në SSH 1116/87	.....
6. Trahana bazuar në SSH 617/87	.....
7. Tërshërë bazuar në SSH 1704/87	.....
8. Vaj ulliri (i virgjër) bazuar në SSH 1402/2004	.....
9. Miell gruri bazuar në SSH 1455/87	.....
10. Miell misri bazuar në SSH 1480/87	.....
11. Reçel bazuar në SSH 1477/87	.....
12. Kripë e jodizuar bazuar në SSH 1437/95	.....
13. Vanilje	.....
14. Kanellë bazuar në SSH ISO 6539/2014	.....
15. Arrë moskat	.....
16. Miell orizi bazuar në SSH 1484/87	.....
17. Drithra për fëmijë	.....
18. Qiqra bazuar në SSH 1115/87	.....

## **“TRAHANA”**

Bazuar në SSH 617/87 ose ekuivalentin e tij

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja:** masë kokrrizore e miellore. Pas zierjes praqitet masë e lidhur e njëtrajtshme.
- b. **Ngyra:** sipas përbërësve të përdorur.
- c. **Shija dhe era :** e këndshme karakteristikë e trahanasë, pak e thartë. Pa erë e shije myku.

### **Treguesit fiziko – kimik:**

- **Aciditeti** i shprehur ne acid sulfuric: jo më shumë se 0.7.
- **Lagështia:** jo më shumë se 13%.
- **Yndyra:** jo më pak se 2%
- **Kripa :** jo më shumë së 2%
- **Përmbajtja e metaleve, (Zn, Pb, Cu) :** nuk lejohen

**Analiza mikrobiologjike:** E-coli, kërpudha, myk, insekte, dëmtues të tjerë nuk lejohen.

**Ambalazhimi:** trahanaja paktohet në qese plastike (polietileni) ose letre me masë 0.2-1 kg ± 2%.

### **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.

*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**

## **“VAJ ULLIRI I VIRGJËR”**

Bazuar në SSH 1402/2004 ose ekuivalentin e tij

Ligji nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregëtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit”. VKM nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”

*Vaji i Ullirit i Virgjër është vaji i ulliriti i virgjër i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 2 gr për 100 gramë dhe karakteristika si më poshtë:*

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** e kthjellët dhe pa asnjë turbullirë.
- b. **Ngjyra:** e qartë, e verdhë në jeshile.
- c. **Era dhe shija:** karakteristikë e fruit të freskët të ullirit.
- d. **Lëndë të huaja:** nuk lejohen.

Ambalazhimi në shishe 0.5-1 litërshe qelqi ose plastike transparente me etikete ku te shënohen standardet.

Nuk duhet të jetë i përzier me vajra te tjera dhe konservante.

### **Treguesit e tjerë fiziko – kimik:**

- **Dendësia relative (20°C / ujë në 20°C):** 0.9 10-0.916
- **Indeksi i refraksionit (n<sup>20D</sup>):** 1.4677-1.4705
- **Numri sapunifikimit (mg/KOH/g vaj):** 184-196
- **Numri i jodit:** 75 – 94
- **Lëndë të pa sapunifikueshme( me eterpetrol, gr/kg vaj):** ≤ 15
- **Aciditeti i lirë në acid oleik g/100g:** ≤ 2
- **Peroksidet, mek O<sub>2</sub> / kg:** ≤ 20
- **Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV):**  
$$K_{232} \leq 2.40$$
$$K_{270} \leq 0.25$$
$$\Delta K \leq 0.1$$
- **Lëndët fluore në 105°C (% m/m):** ≤ 0.2
- **Papastërtitë e patretshme (% m/m):** ≤ 0.1
- **Testi i sapunit:** i papërfillshëm.
- **Aditivët ushqimorë:** nuk lejohet asnjë shtesë.

**Kriteret e natyrshmërisë:**

- **Përbërja e acideve yndyrorenë %, e përcaktuar me gaz-kromatografi:**
  - Ac. Miristik  $\leq 0.1$
  - Ac. Palmitik 7.5 - 20
  - Ac. Palmitoleik 0.3 – 3.5
  - Ac. Stearik 0.5 – 5.0
  - Ac. Oleik 55.0 – 83.0
  - Ac. Linoleik 3.5 - 21
  - Ac. Linolenik  $\leq 1.5$
  - Ac. Arahidonik  $\leq 0.8$
- **Përnvajtja e steroleve**(% e shumës së beta-sitosterolit, kompesterolit dhe stigmasterolit)  
B-sisterol  $\geq 93$  ; kompesterol  $\leq 4.0$  ; kolesterol  $\leq 0.5$
- **Përmbajtja e acideve të ngopura:** vlera max 1.5 % m/m.

**Ambalazhimi:** në shishe 1 litërshe qelqi.

*Të gjitha produktet që emërtohen "Vaj ulliri i virgjër" duhet të jenë konform me dispozitat që kanë të bëjnë me vajin e ullirit të virgjër.*

**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 skadimit.
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

*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**

## **“MIELL GRURI”**

Bazuar në SSH 1455/87 ose ekuivalentin e tij

**Lloji:** Miell Gruri me rreze 80 %

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Ngjyra :** e bardhë me nuancë të lehtë në të verdhe në varësi të llojit të grurit. Pjesëzat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.
- b. **Era dhe shija:** karakteristike e miellit të grurit, pa erë myku, pa shije të hidhur, të thartë dhe pa erë e shije të huaj. Nuk lejohen kercitje.

### **Treguesit e tjerë fiziko – kimik:**

- **Lagështia:** jo më shumë se 14%.
- **Aciditeti** i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata: jo më shumë se 0.115%
- **Hiri i tretshëm**, në lëndën absolutisht të thatë: jo më shumë se 0.9%.
- **Hiri i patretshëm** në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë: jo më shumë se 0.1%.
- **Mbisitja** (imtësia e bluarjes ): për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:  
në sitën metalike nr.54: jo më shumë se 2%.  
në sitën e mëndafsh të 5 xxx: jo më shumë se 5%.
- **Gluteni i njomë:** jo më pak se 25%.
- **Lëndë minerale:** nuk lejohen .
- **Përzierje metalike:** Pb, Zn, Cu nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg.kg
- **Mikroorganizma** patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjalle: nuk lejohen .

**Ambalazhimi** në pako letre me peshë 1kg. Emërtimi i prodhuesit.

**Transporti:** të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **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.

*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**

## **“MIELL MISRI”**

Bazuar në SSH 1480/87 ose ekuivalentin e tij

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Ngjyra:** e bardhë ose e verdhë sipas llojit të misrit.
- b. **Era dhe shija:** karakteristikë e miellit të misrit. Shija lehtësisht e ëmbël, pa shije të thartë, të hidhur dhe pa erë myku apo shije e erë tjetër e huaj. Nuk lejohen kërcitjet.

### **Treguesit fiziko – kimik:**

- **Lagështia:** jo më shumë se 14 %
- **Aciditeti** i shprehur në acid sulfurik në lëndë të thatë: jo më shumë se 0.115%.
- **Hiri i tretshëm** në lëndët e thata: jo më shumë se 1.6%.
- **Hiri i patretshëm** në acid klorhidrik 10% në ledët e thata: jo më shumë se 0.1%.
- **Mbisitja** (imtësia e bluarjes) në sitën metalike 54%: jo më shumë se 60%.
- **Lëndë minerale:** nuk lejohen.
- **Mikroorganizma** patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë: nuk lejohen.

**Ambalazhimi** në pako letre me peshë 1kg. Emërtimi i prodhuesit.

**Transporti:** të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **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.

*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**

## **“MIELL ORIZI”**

Bazuar në SSH 1484/87 ose ekuivalentin e tij

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Ngjyra:** e bardhë me nuancë ngjyrë të verdhë.
- b. **Era dhe shija:** karakteristike e miellit të orizit, pa shije të tharët e të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj. Nuk lejohet kërcitja.

### **Treguesit fiziko- kimik:**

- **Lagështia:** jo më shumë se 14.5%
- **Hiri i patretshëm** (i shprehur në acid klorhidrik 10% në lëndët absolutisht të thata) : jo më shumë se 0.1%.
- **Aciditeti** (i shprehur në acid sulfuric në lëndët absolutisht të thata): jo më shumë se 0.115%
- **Imtësia e bluarjes** (në sitën metalike nr.54): jo më shumë se 15
- **Lëndë minerale:** nuk lejohen.
- **Mikroorganizma patogjene, infektive dhe dëmtues hambari të gjallë:** nuk lejohen.

*Sita metalike nr. 54 duhet të ketë 20 fije në 1 cm gjatësi.*

**Ambalazhimi:** i paketuar në qese letre me peshë 0.250kg.-0.500kg.

### **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.

*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 noterizua**

**“FASULE”**

Bazuar në SSH 1743/87 ose ekuivalentin e tij

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

- a. **Pamja e jashtme:** kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rumbullakët, e gjatë etj) me gjatësi 8 – 13mm.



- b. **Ngjyra:** ë bardhë.
- c. **Era dhe shija:** pa erë myku apo erë tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose erë tjetër të huaj.

**Treguesit Fiziko-kimik:**

- **Lagështia:** 11.2%
- **Lëndë të huaja:** jo më shumë se 0.8%.
- **Kokrra të thyera:** jo më shumë se 13%.
- **Përzierje kokrrash:** jo më shumë se 2.2%.
- **Dëmtime mekanike:** nuk lejohen.
- **Infeksione ose dëmtime nga insektet:** nuk lejohen.

**Ambalazhimi:** i paketuar me peshë 1 kg, i etiketuar me afat skadimi deri në 1 (një) vit.

**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.

*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**

**“SHEQER”**

Bazuar në SSH 1413/87 ose ekuivalentin e tij

**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.

**Treguesit fiziko – kimik:**

- **Lagështia:** 0.074
- **Polarizimi:** 99.62%.
- **Hiri:** jo më shumë se 0.07%.
- **Lëndë reduktuese(sheqer invert):** jo më shumë se 0.1%.

**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.*

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

**“KRIPE E JODIZUAR”**

Bazuar në SSH 1437/95 ose ekuivalentin e tij

**Treguesit organo – leptike:**

- a. **Ngjyra :** e bardhë.
- b. **Era dhe shija :** e kripur pa shije dhe erë të huaj.
- c. **Pamja :** masë kokrrizore.

### Treguesit fiziko kimik:

- **Imtësia:** 0.2 – 2 mm .
- **Klorur Na në lëndën e thatë:** jo më pak se 98%.
- **Klorur Mg në lëndën e thatë:** jo më shumë se 0.3%.
- **Sulfat Mg në lëndën e thatë:** jo më shumë se 0.9%.
- **Sulfat Ca në lëndën e thatë:** jo më shumë se 0.2%.
- **Lende të patretshme në lëndën e thatë:** jo më shumë se 0.3%.
- **Lageshtia:** jo më shumë se 1.8 Jodur kaliumi mg/kg 50 ( $\pm 3$ ).

*Kripa të plotesoje të gjithë kerkesat higjino - shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.*

**Amballazhimi:** Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimore, pesha 0.5 deri 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.

*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**

**“ORIZ”**

Bazuar në SSH 1738/87 ose 1738/84, 1451/85

### Treguesit organo-leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** kokrra të shëndosha, të pastra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije dhe erë myku ose prishje.
- b. **Ngjyra:** e bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.
- c. **Era dhe shija:** karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.

### **Treguesit Fiziko-kimik:**

- **Lagështia:** 12.8 %
- **Aciditeti:** 0.081%
- **Lëndë të huaja:** jo më shumë se 0,4%.
- **Kokrra të thyera** më të vogla se gjysma; jo më shumë se 12%.
- **Lënde minerale:** nuk lejohen.
- **Kokrra të verdha:** jo më shumë se 4 %.
- **Kokrra të pazhveshura:** nuk lejohen.
- **Dëmtues të gjallë ose të ngordhur:** nuk lejohen

*Orizi i cilesisë së parë duhet të ketë më pak se 30 % të kokrrave të copëtuara, të mos jenë të miellëzuara.*

**Ambalazhimi:** i paketuar në qese, me peshë 1 kg, i etiketuar me afat skadimi deri në 1 (një) vit.

### **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 skadimit.
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

*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**

#### **“ MAKARONA ”**

Bazuar në SSH 1170/87 ose ekuivalentin e tij

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

- a. **Forma :** makarona spageti dhe makarona të vogla.
- b. **Pamja:** në formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpër.
- c. **Ngjyra:** e bardhë me nuancë të verdhë, në thyerje qelqore me jo më pak se gjysma e sipërfaqes së seksionit
- d. **Era dhe shija: :** e mirë karakteristike e makaronave pa shije të hidhur, të thartë , të mykur dhe pa erë dhe shije tjetër të huaj
- e. **Tretshmëria:** të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.
- f. Pas zierjes makaronat të jenë elastike, të mos qulloren, të mos cahen dhe të mos krijojnë shkumë.

*Sasia dhe lloji i makaronave do të përcaktohet siapas kërkesës së AK.*

**Treguesit Fiziko-kimik:**

- **Lageshtia:** jo më shumë se 13%.
- **Aciditeti:** acid sulfurik jo më shumë se 0,16%.
- **Rritja e vëllimit:** pas zierjes jo më pak se 2 herë.
- **Insekte dhe dëmtues të tjerë:** nuk lejohen.

**Ambalazhimi:** makaronat të jenë të ambalazuara me qese polietileni nga 0.5 deri 1 kg, të mos jenë të miellëzuara, të tregohet koha e zierjes dhe tregues te tjerë.

**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.

*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****“TËRSHËRË”**

Bazuar në SSH 1704/87 ose ekuivalentin e tij

**Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** të jetë kokërr tërshëre e shtypur, e pastër pa insekte dhe përzierje të huaja.
- b. **Ngjyra:** e bardhë në ëe verdhë të çelur.
- c. **Shija dhe era:** pa shije dhe erë myku apo erë dhe shije tjetër të huaj.
- d. **Dëmtues të gjallë:** nuk lejohen.

**Treguesit fiziko-kimik:**

- **Lageshtia:** jo më shumë se 14%.
- **Lëndë të huaja** (insekte, papastërti): nuk lejohen.

**Ambalazhimi:** i paketuar me pako me peshë 500 gr - 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.

*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**

### **“ARRË MOSKATI”**

**Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja:** të jenë të thata
- b. **Aroma dhe shija:** të këndshme karakteristike të vetë bimës.
- c. **Ngjyra:** gri në kafe.
- d. **Papastërri:** nuk lejohen.

**Treguesit Fiziko –Kimike:**

- **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 **50gr - 100gr.**

**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.

*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**

### **“VANILJE”**

**Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja:** pluhur i thatë,
- b. **Shija dhe era :** te këndshme karakteristike të vaniljes.
- c. **Ngjyra:** Te jete e bardhe. Nuk lejohen papasterti te 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 **10gr - 50gr.**

**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.

*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**

### **“KANELLË”**

Bazuar në SSH ISO 6539/2014 ose ekuivalentin e tij

**Treguesit organo – leptike:**

- a. **Pamja:** pluhur i thatë,
- b. **Shije dhe erë:** karakteristike të kanellës.
- c. **Ngjyra:** e kuqërremtë.
- d. **Papasterti:** nuk lejohen.

**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 **30gr - 50gr**.

**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.

*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**

**“THJERRËZA”**

Bazuar në SSH 1116/87 ose ekuivalentin e tij

**Treguesit organo-leptike:**

- a. **Pamja e jashtme:** kokrra të shëndosha të plota. Nuk lejohen përzjerje kultivaresh.
- b. **Ngjyra:** e kokrrave është bezhë deri në kafë të çelët.
- c. **Era dhe shija:** karakteristikë e thjerrzës. Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë e shije të huaj.

**Treguesit Fiziko-kimik:**

- **Lagështia:** jo më shumë se 14 %
- **Kokrra thjerrëze të thyera:** jo më shumë se 1%
- **Përzjerje të farave të këqija:** jo më shumë se 2%
- **Lëndë të huaja:** (gjethe, pjesë kercelli, lëvozhgë etj) jo më shumë se 0.5%.

**Ambalazhimi:** i paketuar me peshë 500 g - 1 kg.



### **Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:**

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pësia neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit .
- Data e skadimit.
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

*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**

#### **“ REÇEL ”**

Bazuar në SSH 1477/87 ose ekuivalentin e tij

### **Lloji i reçelit:**

**1.Reçel kombulle; 2.Reçel qershie** (*Sasia dhe lloji i reçelit do të jetë sipas kërkesës së AK.*)

### **Treguesit organo – leptike:**

- a. **Ngjyra:** e mirë, me fruta me ngjyrë të njëllojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë.
- b. **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.
- c. **Konsistenca:** masë e njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me fruta me zierje normale.

### **Treguesit fiziko-kimik:**

- **Lëndët e thata:** sipas refraktometrit në 20 gradë C jo më pak se 65 %
- **Sheqer total:** (sheqer saharoz dhe i vetë frutit) jo më pak se 55%
- **Aciditeti** i shprehur në acit tartik, jo më shumë se 1.3%
- **Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda** në mg/kg produkt jo më shumë se:  
*Kallaji 100mg/kg ; Bakri 10mg/kg; Zinku 10mg/kg; Plumbi 0.1mg/k ; Arseniku 0.2mg/kg*
- **Shenja myku dhe fermentimi:** nuk lejohen
- **Lëndë të huaja:** nuk lejohen.

**Ambalazhimi:** hermetik në kavanoza qelqi ose plastike, apo me peshë 300 gr - 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.

*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**

**Grupi i Punës**

- **Florilda Dema**
- **Arjana Cani**
- **Xhulia Koçi**

**D R E J T O R**

**Vilme PLAKU**