

## **1. BUKË GRURI ME RREZE 75 %**

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

### **Klasifikimi:**

- *Bukë me miell gruri me rreze 75 %*

### **Karakteristikat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

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

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

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

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore:**

Buka duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

**Shënim: Me lidhjen e Kontratës do të përcaktohet pesha e bukës për 1 (një) copë në varësi të kërkesës së çdo IEVP-je, nisur nga normativa ditore ku i dënuari i papunësuar duhet të furnizohet me 450 gram dhe i dënuari i punësuar me 500 gram në ditë. Për IEM Kavajë kjo normativë është respektivisht 550 gram dhe 600 gram në ditë për të miturit e papunësuar dhe të miturit e punësuar.**