

1. DJATH I BARDHË FETË

Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zëvendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- **Lloji: Djathë fetë lope, dhie ose dele, cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* prizëm, trekëndësh me një faqe anësore cilindrike.
- *Masa e formës:* sipas kërkesave të AK.
- *Pamja e jashtme dhe e brendshme:* e formuar mirë, e pastër dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëjlojtë, e pastër, pa lëndë të huaja me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem.
- *Struktura dhe konsistenca:* e lëmuar, e butë dhe pa dallim shtresash.
- *Era dhe shija:* E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se:
 - Për periudhën 1.05- 30.09, në %“52”.
 - Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“56”.
- *Lëndët e thata në %*,jo më pak se:
 - Për periudhën 1.05- 30.09, në %“48”.
 - Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“44”.
- *Yndyra në lëndët e thata në %*, jo më pak se 50.
- *Kripë në %* deri 4 ± 1 .
- *Ngarkesa mikrobike*, brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Në çdo parti djathi lejohen deri në 5 % copa dhe 2 % thërrime, masa e një copë më e madhe ose e barabartë me 50 gr.

Analiza mikrobiologjike (bazuar ne urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me masa sipas kërkesave të AK-së. Djathi në ambalazh qëndron i mbuluar me shëllirën fillestare, e cila përmban 10-14 % kripë deti.

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

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Kushtet e veçanta të ruajtjes
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim e djathërave të butë bëhet me parti. Parti quhet sasia e djathit e prodhuar në kushte të njëjta, nga i njëjti djath prodhues dhe që dorëzohet njëherësh.

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .

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

Ruajtja dhe transporti

Djathërat e butë ruhen në frigorifer në temperaturë +3 deri +5 °C, e lagështirë relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj.

Transportimi i djathërave të butë nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike, ndërsa brenda rrethit transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimit e prodhimeve ushqimore.

2. GJALP PA KRIPË, I FRESKËT

Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e 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”.

Klasifikimi:

- **Gjalpë pa kripë, i freskët me cilësi të parë**
- **Lloji: Lope**

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli.

- *Ngjyra*: Krem deri në të verdhë të çelur.
- *Era dhe shija*: E këndshme, karakteristike e gjalpit të freskët, pa erë dhe shije të huaj.
- *Konsistenca ne temperature 10-12°C*: gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se 17.
- *Yndyrë në %*, jo me pak se 81.
- *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2.
- *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 3.
- *Ngarkesa mikrobike* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, dt.23.12.2016).

Ambalazhimi dhe marketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në letër pergamen ose qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh me gjalp vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- Pështa neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Kushtet e veçanta të ruajtjes
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Paketat e gjalpit vendosen në arka ose kuti kartoni, druri ose plastike dhe mbi secilën prej tyre vihet etiketa në të cilën shënohen të dhënat e mësipërme.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpi. Parti është sasia e gjalpit e prodhuar në kushte të njëllajta, nga i njëjti prodhues e të njëjtit lloj dhe që dorëzohet njëherësh.

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

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

Ruajtja dhe transportimi

Gjalpi ruhet në frigorifer. Nuk lejohet ruajtja e gjalpit së bashku me produktet që janë burim infeksioni ose që kanë erë specifike.

Afati i ruajtjes për gjalpin e freskët në temperaturën + 2°C deri në 4°C është 6 ditë.

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

3. QUMËSHT ME YNDYRË TË PLOTË I STERIZUAR

Bazuar ne SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar ne SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshti”.

Urdher 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”.

Kërkesat cilësore:

Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.

Gjate përpunimit dhe tregëtimin të zbatohen rregullat higjieno- sanitare e veterinare në fuqi.

Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.

Të plotësojë treguesit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimike.

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jetë lëng i njëjlojtë (homogjen), pa lëndë të huaja që duken e notojnë ose bien në fund.
- *Ngjyra:* e bardhë, e njëjlojtë me nuance të verdhë të lehtë.
- *Shija:* e këndshme, lehtësisht e ëmbël, me shije të lehtë zierje pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes* jo më e lartë se –0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, 3.5 - 3.6 %
- *Aciditeti ne gradë Tjorner:*
 - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
 - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë,* jo më pak se 8.5 %
- *Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidazes)* duhet negative.
- *Mikroelementet, mg/l* jo me shume se:
 - o Arseniku: 0.1
 - o Bakri: 0.5
 - o Plumbi: 0.2
 - o Zinku: 5

- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, në ambalazhim tetrapak, me vëllim sipas kërkesave të AK-së, ku të jenë vendosur:

- Emërtimi i prodhuesit,

- Emri i produktit,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Përqindja e yndyrës,
- Temperatura e ruajtjes së produktit.

Materialet që përdoren për ambalazhet e qumështit duhet të jenë sipas normave teknike dhe higjieno-sanitare të përcaktuara në standardet përkatëse.

Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdherin e Ministrisë të Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016

- Aerobe mezofil < 1

Ruajtja dhe transportimi

Kushtet e veçanta të ruajtjes: në temperaturë 2 deri në 8 gradë.

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit. Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

Qumështi meret në dorëzim me parti që është sasia e qumështit të një lloji dhe që dorëzohet njëherësh.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

4. KOS

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi

- **Me yndyrë 3.5 -3.6 %, cilësi e parë**
- **Lloji: Lope**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* e bardhë, në sipërfaqe e bardhë në të verdhë.
- *Struktura:* e ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.

- *Era dhe shija*: e këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Aciditi në gradë Tjorner*, jo më shumë se 120.
- *Yndyra në %*, 3.5 ± 0.1 .
- *Ngarkesa mikrobiale* sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

- **Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml**

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kosi ambalazhohet në paketime plastike me grykë të gjerë ose me ambalazhime plastike të mbyllura me kapak sipas kërkesave të AK-së.

Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj. Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse.

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Përqindja e yndyrës,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet në parti. Parti konsiderohet sasia e kosit që dorëzohet njëherësh. Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

Ruajtja dhe transportimi

Kosi ruhet e tregtohet në frigorifer në temperatura nën 10 °C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit.

Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

Shënim:

Për ushqimet dhe produktet ushqimore¹, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.

Për artikujt ushqimor të mësipërm, ku kërkohet raport analizë, operatori ekonomik duhet të paraqes raport analizë origjinale ose kopje të noterizuara, lëshuar nga një laborator i referencës ose i akredituar sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza përkatëse (fletë analizë për treguesit e sigurisë dhe cilësisë) duhet të jetë sipas llojit të produktit, numrit të lotit dhe jetëgjatësisë së produktit dhe të ketë lidhje me produktin. Në raport analizë duhet të jetë shënuar: emërtimi i produktit ose një e dhënë tjetër që tregon ose lidh këtë raport analizë me produktin.

Produkti kur të lëvrohet duhet të jetë i shoqëruar me certifikatën e origjinës sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin.

Produktet ushqimore, objekt i vendimit të këshillit të ministrave nr. 1344 datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”, neni 4 dhe neni 13, të jenë të pajisura me etiketat respektive.

¹ Produkte ushqimore janë ato të përcaktuara, sipas parashikimit të nenit 3, pika 1 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, I ndryshuar.