

## **SPECIFIKIMET TEKNIKE**

**Përshkrimi i të dhënave teknike të mallrave objekt prokurimi** të përshkruara sa më saktë dhe në mënyrë të plotë, duke krijuar kushte për konkurrim të paanshëm e të hapur ndërmjet të gjithë kandidatëve e ofertuesve. Kur është e mundur, specifikimet teknike duhet të përcaktohen në mënyrë të tillë që të kuptohen nga personat me aftësi të kufizuara.

### **KUJDES**

Specifikimet teknike nuk duhet të kenë asnjë kërkesë apo referencë të ndonjë markë apo emër i veçantë, patentë, vizatim ose tip, origjinë specifike, prodhues ose sipërmarrës shërbimi, përveç rasteve kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë apo e kuptueshme, e përshkrimit të kërkesave, me kusht që fjalët “ose ekuivalent” të përfshihen detyrimisht në këto specifikime.

## **SPECIFIKIMET TEKNIKE**

### ***MISH E PRODHIME MISHI, VEZË***

#### ***“Vezë pule”***

#### **Veze pule bazuar në STASH 1515-85**

Treguesit cilësorë vezës së pulës:

1. Pamja e jashtme:

E pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.

2. Dhoma e ajrit:

Lartësia, jo më shumë se 9 mm.

3. E bardha e vezës:

E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).

4. E verdha e vezës:

Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qëndror.

5. Era:

Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.

6. Masa:

Jo më pak se 50 gr.

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

#### **AMBALAZHIMI:**

Veçet ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë kartona fole.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: Emri i ndërmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit.

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 duhet të paraqitet në original.

***“Mish viçi”***

Bazuar ne STASH 1441/87, 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 tregëtimin e mishit të tyre.

### ***Lloji: Mish viçi i freskët, cilesia e parë.***

Treguesit shqisorë:

**Pamja e jashtme:** Mish i bute me ngjyre trendafili i çelet .Siperfaqja e mishit e mbuluar me cipe te holle tharje ,ne prerje duket e ndriteshme jo e ngjiteshme,me ngjyre roze karakteristike, te kete pak dhjame te bardhe nen lekure dhe diçka me teper ne brendesi . Forma e trupit te jete e rrumbullakosur.Duhet te jete karkase e plote, ose e ndare ne 4 pjese,cilesia e pare.

**Ngjyra :** Mishit i viçit ka ngjyre roze, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyre të kuqe, dhe kau me ngjyre të kuqe të mbyllur. Ne prerje siperfaqja është e ndritshme,ngjyra e dhjameit është e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek kafshet e rritura është e verdhe.

**Era :** e kendshme , karakteristike e llojit.

**Palca e kockave :** Mbush plotesisht kanalën e palces se kockave.

Ngjyra është roze e verdhe.

Ne preje është e ndritshme.

**Lengu i mishit pas zierjes :** i tejdukshem aromatik ,ne siperfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

**Mishi i viçit trajtohet ne gjysma trupi e ne cerek. Trupi ndahet ne mes të veretebrave kur ndahet ne gjysme ,ndersa ndarja ne cerek behet ndermjet brinjës 12 e 13 .Koka vecohet nga trupi ne vertebren e pare, kembet tek kupa e gjurit.**

**-Konsistenca:**E bute dhe elastike ,gjurma qe formohet kur mishit shtypet me gisht zhduket shpejt.

**-Karakteristika** e mishit te fresket nuk duhet te kete ere te huaj dhe nuance jeshile ne siperfaqe.

**-Furnizimi me mish viçi te jete ne sasine e kerkuar pa te brendshme dhe koke.**

**-Tregëtimi i mishit** të fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes ne vere, ndersa ne dimer 12 ore .

**-Mishi te jete i cilesise se pare** ,i shoqeruar me raport veterinar nga sherbimi veterinar i Komunave ose Bashkise ,viçi duhet te jete deri 1 (Nje) vjeç dhe me peshe deri 150 kg.

**-Te mos kete perqindje te madhe dhjame ,preferohet kofshe e pasme.**

**-Transporti te behet me mjetet e firmes te specifikuar dhe te pershtateshme per ruajtjen e mishit gjate transportit.**

**-Ruajtja** ne frigorifer ne temperaturen nga 0 - 4 grade.

***-Mishi detyrimisht duhet te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri ne çdo pjese.***

-Afati i garancise :12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdorim .

-Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor ( raport veterinar).

-Mishi duhet te theret ne ambiente ( thertore,minithertore ) ,te cilat plotesojne standartet higjenu – sanitare dhe veterinare.

-Mishi i ndare ne gjysem trup e çerek dhe duhet te kete vulen e kontrollit veterinar. Çdo dite mishit duhet te shoqerohet me çertifikate nga veterinar shteteror. Vula dhe raporti veterinar të jene të lexueshme mire.

Per manipulimin e mishit,operatori ekonomik duhet te kete nje punonjes, pasi mishit vjen karkase ne ambjentet e AK-se dhe copetimi i tij do te behet nga operatorit furnizues.

**Sallam (Salçiçe)**

Me perberje mish lope, vici ose pule ,i pakeluar ne pako treshe celefone, nga 250 gr secila I fresket dhe i paisur me certifikate nga AKU-ja, te mos permbaje shume yndyre dhe te sillet, me mjete frigoriferike. Mishi te jete ngjyre roze dhe te kete ere te kendeshme. Malli te jete i shoqeruar me certifikate cilesie me te gjitha parametrat.

### **Mish Pule** (Pula te fresketa)

#### **1. Pamja e jashtme:**

Me ngjyre rozë e çelur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami, cilësi e parë.

#### **2. Ndarja anatomike:**

Mishi i pulës do të përbëhet nga te gjitha pjeset e pules(jo vetem kofsha ose pjese te tjera te ndara ).

#### **3.Kontrolli veterinar:**

Pulat të jenë të shoqëruara me certifikatë veterinare dhe shëndetsore nga veterinerë shtetërore.

Paketimi të jetë me kuti kartoni ku të jetë shënuar pesha dhe data e skadencës.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

## **LOTI II**

### **Qumësht e produkte qumështi,**

Bazuar ne STASH 1563/87 ,Ligji Nr.9441, dt.11.11.2005 “Per prodhimin,grumbullimin,perpunimin dhe tregetin e qumeshtit dhe te produkteve me baze qumshti”

#### ***Qumësht për konsum, i freskët***

-Kerkesat cilesore :

-Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar

-Gjate perpunimit dhe tregetit te zbatohen rregullat higjeno sanitare e veterinare ne fuqi.

-Nuk duhet te lejohet perdorimi i lendeve konservuese ,neutralizuese dhe te huaja.

-Te plotesoje treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.

-Pamja e jashtme: Te jete leng homogjen ,pa lende te huaja qe notojne apo precipitojne.

-Ngjyra e bardhe e njellojte,nuance e lehte e verdhe .

-Shija dhe era te kendeshme,lehtesisht e embel ,shije e lehte zjerjeje, pa shije ose ere te huaja.

Qumeshti duhet te jete i amballazhuar me kuti tetrapak ne peshe 1 Lit. Dhe i shoqeruar me Raport Analize “Fiziko-Kimike dhe “ Raport Analize Mikrobiologjike” nga institucione ligjore.

Raport analiza “Fiziko – Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet te paraqiten ne origjinal.

#### **Treguesit fiziko-kimike:**

1.Dendesia ne 20 grade celcius- jo me pak se 1.028 -1.029 gr/liter

2.Pika e ngrirjes jo me e larte se -0,520 grade C

3.Permbajtja e undyres ne % jo me pak se 1.5% deri ne 2%.

4.Aciditeti ne grade Tjoner

Ne periudhen 01 Tetor - 31 Mars jo me i larte se 19

Ne periudhen 01 Prill - 30 Shtator jo me i larte se 20

5.Permbajtja e lendes se thate pa yndyre ,jo me pak se 8.5%.

6.Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes) duhet negative.

-Pastertia pa mbetje me site mendafshi apo merle pambuku dyfishe.

-Amballazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, me peshe

1 liter ku te jene vendosur:

**Marketimi:** Emërtimi i prodhuesit.

- ❖ Emri i produktit .
- ❖ Pështa neto ose vëllimi i produktit.
- ❖ Data e prodhimit .
- ❖ Data e skadimit.
- ❖ Përqindja e yndyrës.
- ❖ Temperatura e ruajtjes së produktit.
- ❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.

-Ngarkesa mikrobike sipas normave të përcaktuara nga Min.Shëndetësisë.  
-Rruajtja e transportimi në temperaturë 2 deri në 8 grade.

Malli duhet të shoqërohet me raport analize të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.  
Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mesiperm.  
Raport analiza duhet të paraqitet në origjinal.

**“ Kos”**

**STASH 1443-87**

*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”*

**Kërkesat cilësore**

Të plotesoje treguesit e cilësive si më poshtë:

- Ngjyra: e bardhe, në sipërfaqe të bardhe lehtësisht në krem.
- Strukturta: e ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- Era dhe shija: e këndshme, karakteristike e kosit të embël, lehtësisht e thartë

**Treguesit fiziko-kimikë:**

- Aciditeti në grade Tjorner jo më shumë se 120
- Yndyra në %  $2 \pm 0.1$
- Ngarkesa mikrobiale sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

**Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**

Kosi ambalazhohet në paketim tetrapack, shishe qelqi ose plastike, me grykë të gjerë, me masë 500g - 1 kg të mbyllur me kapak.

Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.

Materialet që përdoren për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjienosantare nga standardet përkatëse.

Shmangiet e lejuara ndaj vëllimit nominal të kosit të ambalazhuar janë:

- $\pm 20$  g për ambalazhet 1000 g
- $\pm 15$  g për ambalazhet 500 g

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

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

Etiketimi i kosit të amabalazhuar ne kuti behet me stampim.

### **Ruajtja dhe transporti:**

Kosi ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperaqtura 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.

### **Analize mikrobiologjike**

Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

Malli duhet të shoqerohet me raport analizë te 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 paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

### **“Gjalp i freskët”**

*Bazuar ne STASH 4010/82*

#### **Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe cilesia e pare**

**Pamja** :E njetrajtshme pa shtresa ne prerje me siperfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli .

#### **Ngjyra :**

❖ Gjalpi i fresket ngjyra ,krem deri ne të verdhe të celur.

❖ Gjalp i kripur ngyra e bardhe deri ne të verdhe ,karakteristike e kremes nga e cila prodhohet e njellojte ne të gjithë masen.

Konsistenca ne temperaturën 10 – 12 <sup>0</sup>C, gjysem e forte.

#### **Era dhe shija :**

❖ Gjalpi i fresket, e kendshme karakteristike e gjalpmit të fresket ,pa ere dhe shije të huaj.

❖ Gjalp i kripur ,era e kendshme,karakteristike e gjalpmit ,lehtesisht e kripur ,pa ere dhe shije të huaj.

#### **Treguesit fiziko kimikë:**

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se17.

2- Lendet e thate pa yndyr ne e % ,jo me shume se 2.

3-Yndyra ne % , jo me pak se 81 gjalpi i fresket dhe 79 gjalpi i kripur.

4-Kripe ne % jo me shume se 2 gjalpi i kripur.

5- Aciditeti i shprehur ne g/Ketshtofer jo me shume se 3 gjalpi i fresket dhe 5 gjalpi i kripur.

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

**Ambalazhimi:** Gjalpi i fresket dhe i kripur ambalazhohet ne kuti kartoni të valezuar me mase 100gr – 5 kg,(sipas kerkeses se entit), të veshur nga brenda me leter pergamen.

Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

❖ Emërtimi i prodhuesit.

❖ Emri i produktit.

❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.

❖ Data e prodhimit.

❖ Data e skadences.

❖ **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. Gjalpi duhet të jete i shoqeruar me raport analize të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

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 etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

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

**Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.**

**Ruajtja dhe transportimi:** Gjalpi ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4 °C,

Transportimi i gjalpit nga një rreth në tjetrin behet me mjete frigoriferike. Nëse 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.

Gjalpi duhet të jete i shoqeruar me raport analize të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbaje të gjithë treguesit e mesiperm.

Raport analiza duhet të paraqitet në origjinal.

**“Gjiza pa kripë”**

**STASH 1424/87**

*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”*

**Lloji:** Gjize e fresket dhe pa kripe, cilesia e parë

**Pamja:** E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.

**Struktura :** e njellojte në të gjithë masen, pa therrime djathi.

**Era dhe shija :** e këndeshme, karakteristik e gjizes së fresket, lehtësishte në të embel, pa shije thartire.

**Treguesit fiziko kimikë:**

1-Lageshtira në % , jo më shumë se 68

2-Yndyrë në % , jo më pak se 3.

**Analiza mikrobiologjike**

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

- E-coli 100-1000 cfu/ml

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

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

**Ambalazhimi:** Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kerkeses se entit).

Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

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.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

**Ruajtja dhe transporti:**

Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC,

Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike.

## “Gjizë”

Te jete sipas te gjthe parametrave te duhura

Pamja: Gjize e fresket me ngjyre te bardhe e prodhuar nga kosi, me pak kripe, pa erera te huaja dhe jo e tharte, pa mykra.

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

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

**Ambalazhimi:** Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kerkeses se entit).

Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

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.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

**Ruajtja dhe transporti:**

Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC,

Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike.

## Djath kaçkavall

Bazuar ne STASH 1493/87

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”

### **Pamja e jashtme dhe e brëndshme:**

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 perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I.

- Forma: Prizem, trekendore faqe anesore cilindrike
- Pamja e jashtme: E formuar mire, e paster pa njolla, pa lende te huaja.
- Shija dhe era: E kendshme dhe specifike e llojit të djathit të stazhionuar, pa shije te hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj.

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

- Përmbajtja e lëndëve të thata në % jo më pak se 57- 60 %.
- Yndyrnat në lëndët e thata jo me pak se 30- 50%
- Kripe: Deri ne 3.5% ( $\pm 0.5\%$ )

### **Analiza Mikrobiologjike**

Ngarkesa mikrobiale të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Staphylococci 100-1000 koloni/gr

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

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

### **Ambalazhimi:**

Ambalazhimi ne qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me peshe 0.5-1 kg (sipas kërkeses se entit)

### **Ruajtja dhe transporti:**

Djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4 gradëC, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj.

Tranporti bëhet me mjete frigorigerike.

### **“Djathë i bardhë”(feta)**

Bazuar ne STASH 1410/87

### **Lloji: Djathë feta cilësia e parë**

Te jete i stazhionuar jo me pak se 45 dite, te mos jete i falsifikuar me niseshte apo lende te huaja.

**Ngjyra :** E bardhë deri ne krem.

**Forma :** prizem, trekendesh me nje faqe anesore cilindrike.



**Masa e formes ne g, 0.5-1-2-3 kg.**

**Era dhe shija :** E kendshme, specifike e djathit të bute të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegse, pa shije e ere të huaj .

**Pamja e jashtme dhe e brendshme:** e formuar mire, e paster dhe pa njolla.

Lejohen plasaritje të lehta ne siperfaqe.

Ne prerje është e njellojte, e paster, pa lende të huaja me sythe teknike, me ngjyre të bardhe deri ne krem.

Struktura dhe konsistenca: e lemuar jo e forte dhe pa dallim shtresash.

### **Treguesit fiziko kimikë:**

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se:

❖ Per periudhen 1.05- 30.09, %“52”

❖ Per periudhen 1.10.- 30.04, %“56”

2- Lendet e thata ne % ,jo me pak se

❖ Per periudhen 1.05- 30.09, %“48”

❖ Per periudhen 1.10.- 30.04, %“44”

3-Yndyra ne lendet e thata ne % , jo me pak se %50.

4-Kripe ne % deri 4 + - 1.

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

6 -Ne çdo parti djathi lejohen deri ne 5 % copa dhe 2 % therime, masa e nje cope me e madhe ose = me 50gr.

7 -Rruajtja :Ne frigorifer per 12 muaj ne temperature nga 3deri ne -5 grade,lageshtia e ajrit 95 %

8 -Malli do te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

Raport analiza duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm. Raport Analiza duhet te paraqitet ne original.

**Ambalazhimi:** Brenda kushteve higjeno –sanitare,me peshe sipas kerkesave te Entit.

Ne rastet kur djathi eshte i ndare ne pesha te vogla ,secila cope duhet te ambalazhohet me materjal ambalazhues te lejuar dhe te pershtatshem per kete produkt.

Djathi ne voze qendron i mbuluar me shelliren fillestare, e cila permban 10 – 14 % kripe deti.

Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

### **Marketimi:**

❖ Emërtimi i prodhuesit.

❖ Emri i produktit.

❖ Cilesia

❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.

❖ Data e prodhimit.

❖ 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.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Kur djathi eshte i ambalazhuar ne kuti kartoni tetrapack,ne kuti duhet te shenohet; emertimi i produktit,data e prodhimit, data e skadences dhe treguesit fiziko-kimike.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

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 nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me nje tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit sipas legjislacionit ne fuqi.

### **Ruajtja dhe transportimi:**

Djathrat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature 3- 5 °C, dhe lageshti relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes ne keto kushte është deri ne 12 muaj.

Transportimi i djathrave të bute nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

## **LOTI III**

### **Bukë me miell gruri**

#### **Bazuar ne STASH 1411\87**

**Lloji:** Buke gruri me miell me rreze 75 %

Treguesit shqisore:

1. **Korja** : E lemuar,pa fllucka,pa carje e pjese te djegura dhe pa shkeputje te saj nga tuli .Me ngjyre te njellojte mjalti ne te kuqremte.

2. **Tuli** : Mase e njellojte e pjekur mire,jo e ngjitshme,me pore te shperndare ne menyre te njellojte dhe pa gjurme mielli te pabrumosura.Konsistenca elastike,jo i thermueshem,pa shtresa.

3. **Era dhe shija** : E kendeshme e bukes se pjekur mire,pa ere dhe shije te hidhur,te tharte,myku ose te huajNuk lejohet kercitje..

4. **Forma** : E rregullt,pa shtypje e deformime.

5. **Lendet e huaja** : Nuk lejohen.

#### **6.Treguesit kimik:**

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Lagështira në % jo

më shumë se 45

Poroziteti në % jo më pak se 70

Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5

Amballazhimi:

Çdo bukë të futet në qese letre e pastaj ne qese telefoni me masën 1000 gr, këto të futura në kuti kartoni. Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

.Buka duhet te jete e prere ne feta.

nga koha e pjekjes.

Transporti i bukës:

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

## “Bukë thekre”

**Bazuar ne STASH 1411/87**

**Lloji:** Bukë thekre me miell thekre, cilësi e parë.

**Treguesit shqisorë**

**Pamja :** E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie

**Ngjyra :** karakteristike e llojit te bukes se thekres kafe e erret.

**Konsistenca:** Elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllon në të gjithë madhësinë.

**Era dhe shija:** e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. Nuk lejohet kercitje.

Këto tregues percaktohen me anë të *kontrollit organo-leptik*.

**Pesha** e bukës të jetë 1 (një) kg.

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

**Lëndët e huaja:** Nuk lejohen.

**Treguesit fiziko – kimik:**

Lagështira 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.

Buka duhet të shoqerohet me raport analizë te 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.

## “Bukë integrale”

**Bazuar ne STASH 1411/87**

**Lloji:** Bukë integrale me miell integral, cilësi e parë.

**Treguesit shqisorë**

**Pamja :** E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie

**Ngjyra :** karakteristike e llojit te bukes integrale kafe e erret.

**Konsistenca:** Elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllon në të gjithë madhësinë.

**Era dhe shija:** e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. Nuk lejohet kercitje.

Këto tregues percaktohen me anë të *analizës organo-leptike*.

**Pesha** e bukës të jetë 1 (një) kg.

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

**Lëndët e huaja:** Nuk lejohen.

**Treguesit fiziko – kimik:**

Lagështira 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.

Buka duhet të shoqerohet 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.

## LOTI IV

### ARTIKUJ USHQIMORË KOLONIAL

#### “Sheqer”

**Bazuar ne STASH 1413-87**

#### TREGUESIT “ORGANO-LEPTIKË”

Pamja e jashtme:

1. Pluhur i perbere nga kristale te imta dhe te njejta, pa lende te huaja , i derdhur, i thate ne te prekur dhe te mos ngjitet.
2. Ngjyra :e bardhe dhe me shkelqim.
3. Shija dhe era: Shije e embel , pa shije dhe ere te huaj kur eshte kristal dhe kur tretet ne uje te paster.
4. Tretshmeria : Te tretet plotesisht ne uje , tretesira e tejdukshme dhe pa ngjyre.

#### TREGUESIT “FIZIKO – KIMIKË”

-Treguesit teknik:

-Lageshti :0.074

-Polarizimi :99.62 %

-Hiri jo me shume se 0,07%.

-Lende reduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%.

#### AMBALAZHIMI

-Ambalazhimi:i paketuar me pako letre me peshe 1 kg ,i etiketuar

#### **Markerimi:**

- ❖ 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 të shoqërohet me certifikatë origjinë dhe raportë analize të laboratorit.
- Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

## “ *Makarona* ”

*STASH 1170/87*

### **Treguesit “Organiko-Leptike”**

Forma: *Makarona (fusilli), spirale, spageti*  
dhe

Forma: *Makarona të vogla*

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

**Pamja e jashtme:** Ne forme të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lemuar deri lehtësisht të ashper .

Pas zierjes makaronat të jenë elastike, të mos qulloshen, të mos çahen dhe të mos krijojnë shkume.

Ngjyra: E bardhë me nuance të verdhë, në thyerje qelqore me jo më pak se gjysmë e sipërfaqes së seksionit.

**Era dhe shija:** E mirë karakteristike e makaronave pa shije të hidhur, të thartë , të mykur dhe pa çfarëdo erë dhe shije tjeter të huaj.

### **Treguesit Fiziko-kimikë**

Lageshtia jo më shumë se 13%.

Aciditeti: Acid sulfuric jo më shumë se 0,16%.

Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se 2 here.

Insekte dhe demtues të tjere nuk lejohen.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Makaronat të jenë të ambalazuara me qese polietileni nga 0.5 deri 1 kg, të mos jenë të miellezuara, të tregohet koha e zierjes dhe tregues të tjere:

#### **Markerimi:**

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto

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 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 duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

## “Oriz”

### Bazuar ne STASH 1738-87 ose 1738-84,1451-85

#### TREGUESIT ORGANO-LEPTIKË.

1.Pamja e jashtme: Kokrra te shendosha , te pastra, te zhveshura teresisht nga levozhga e orizit, pa shije dhe ere myku ose prishje.

2.Ngjyra: E bardhe, lejohen kokrra me nuance ngjyre te verdhe.

3.Era dhe shija: Karakteristike e orizit te shendoshe , pa shije te tharte , te hidhur, pa ere te mykur dhe ere tjetër te huaj.

#### TREGUESIT FIZIKO – KIMIKË.

1.Lageshtia:12.8 %

2.Aciditeti 0.081%

3.Lende te huaja jo me shume se 0,4%.

4.Kokrra te thyera me te vogla se gjysma jo me shume se 12%.

5.Lende minerale nuk lejohen.

6.Kokrra te verdha jo me shume se 4 %.

7.Kokrra te pazhveshura nuk lejohen.

8.Te mos permbaje demtues te gjalle ose te ngordhur.

#### AMBALAZHIMI

-Ambalazhimi i paketuar ne qese ,me peshe 1 kg,i etiketuar ,me afat skadimi deri ne 1 vit,i shoqeruar me flete analiza.

- Orizi i cilesise se pare duhet te kete me pak se 30 % te kokrrave te copetuara, te mos jene te miellezuara.

#### **Markerimi:**

❖ 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 të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

## “Fasule”

### Bazuar ne STASH 1743-87

#### TREGUESIT ORGANO-LEPTIKË

1.Pamja e jashtme : Kokrra te plota, te shendosha,me forme dhe madhesi sipas llojit (ovale , e rumbullaket, e gjate etj) me gjatesi 8 – 13mm.

2.Ngjyra E bardhe .

3.Era dhe shija: Pa ere myku dhe cfaredo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të këtyre erave të këndshme, pa shije të hidhur ose cfaredo ere tjetër të huaj.

### TREGUESIT FIZIKO KIMIKË

- 1.Lageshtia 11.2%
- 2.Lende të huaja jo me shumë se 0.8%.
- 3.Kokrra të thyera jo me shumë se 13%.
- 4.Perzierje kokrrash jo me shumë se 2.2%.
- 5.Demttime mekanike nuk lejohen.
- 6.Infeksione ose demttime nga insektet nuk lejohen.

### AMBALAZHIMI

-Ambalazhimi i paketuar me peshe 1 kg, me etiketen perkatese ku të shenohet prodhuesi,data e prodhimit dhe skadenca ( deri në një vit ).

### **Markerimi:**

- ❖ 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 të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

## “Thjerrëza”

### **Bazuar në STAZH 1116/87**

### **Treguesit organo-leptikë**

Kokrra të shendosha të plota,të paprekura nga semundja e insekteve që përbejnë objekt karentinor ose të prishin cilësinë. Nuk lejohen perzierje kultivaresh.

Ngjyra e kokrrave është bezhe deri në kafe të çelte.

Era dhe shija, karakteristike të thjerrzes. Pa ere myku e shije të hidhur dhe pa ere e shije të huaj.

### **Treguesit Fiziko-kimikë.**

- Lageshtia jo me shumë se 14 %
- Kokrra thjerze të thyera jo me shumë se 1%
- Perzierje të farave të keqija jo me shumë se 2%
- Lende të huaja (gjethe,pjese kercelli,levozhge etj) jo me shumë se 0.5%

### **Ambalazhimi**

Ambalazhimi i paketuar me peshe 400 g- 1 kg, me etiketen perkatese ku të shenohet prodhuesi,data e prodhimit dhe skadenca.

### **Markerimi**

Emërtimi i plote i mallit dhe data e prodhimit.

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkuar.**

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

## “Drithra për fëmijë”

**Të dhëna për produktin e kërkuar:**

- **Drithra të pasuruara me hekur**, të cilat përzihen me ujë dhe janë ushqim i përshtatshëm për foshnjat nga 6-12 muaj.

**Dokumentacioni shoqërues:**

1. Çertifikatë nga vendi i origjinës.
2. Çertifikatë veterinare eksporti ku të jetë përcaktuar destinacioni “Shqipëri” dhe subjekti importues.
3. Raport analizë mikrobiologjike, (nga AKU ose ISUV)
  - Analiza Toksikologjike – aflatoksina

**Dokumentacioni shoqërues duhet të jetë në përputhje me treguesit e etiketës së produktit të paraqitur sipas standardeve të KE.**

**Çertifikatat dhe raport analiza e kërkuar duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.**

**Ambalazhimi dhe etiketimi:**

- Drithrat duhet të jenë të ambalazuara në me ambalazh metalik, plastik ose kartoni, të mbyllura dhe hermetike me veshje të brendshme mbrojtëse të përshtatshme për ruajtjen e tij nga faktorët atmosferikë.
- Peshë e produktit nga 200-500 gramë.
- Mbi ambalazh duhet të etiketohen:
  - Drithra të pasuruara me hekur
  - Mosha e lejuar për përdorim (për foshnjat 6-12 muaj)
  - Emri i prodhuesit
  - Marka e produktit
  - Vendi i origjinës
  - Të dhënat për të gjitha parametrat e përbërësve.
  - Datë prodhimi
  - Datë skadence
  - Masa neto e produktit.

Ne ambalazhin e produktit duhet të jetë e ngjitur edhe etiketa në gjuhën shqipe që tregon përbërësit e produktit, mënyrën përgatitjes dhe udhëzime për mënyrën e përdorimit dhe ruajtjes, së produktit.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkuara.**

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

## “Trahana”

**Bazuar në STASH 617/87**

**Trahana e cilësisë I**

**Treguesit organo leptikë:**

**Pamja:** Mase kokrrizore e miellore. Pas zierjes praqitet mase e lidhur e njetrajtshme.

**Ngjyra:** sipas perberesve të përdorur.

**Shija dhe era :** E këndshme karakteristike e trahanase pak e tharte . Pa erë e shije myku



## **Treguesit fiziko kimik**

- 1- Aciditeti i shprehur ne acid sulfuric jo me shume se 0.7
- 2- Lageshtia % jo me shume se 13
- 3- Yndyra % jo me pak se 2
- 4- Kripa e gjelles % jo me shume se 2
- 5- Permbajtja e metaleve, zink, plumb dhe baker - nuk lejohen

## **Analiza mikrobiologjike**

- 1- E-coli, kerpudha, myk, insekte, demtues te tjere nuk lejohen

## **Raport analizat duhet të përmbajnë të gjithë treguesit e kërkuar.**

### **Paketimi dhe etiketimi:**

- Trahanaja paktohet ne qese plastike (polietileni) ose letre me mase 0.2-1 kg  $\pm$  2%.

Ne cdo pako vendoset etiketa ku shenohen artikulli, masa, standarti ne fuqi, muaji dhe viti i prodhimit, data e skadencës.

### **Markerimi:**

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes

- Ne etikete vendoset permbajtja dhe udhezuesi i perdorimit,ruajtja dhe transporti.

- Trahanaj e prodhuar dhe e ruajtur sipas kerkesave te ketij standarti garantohet nga prodhuesi deri ne 6 muaj nga data e prodhimit.

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

Raport Analizat duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuara.

## **“Qiqra”**

### **Bazuar ne STAZH 1115/87**

#### **Treguesit Orano-leptikë**

- Pamja e jashtme: kokrra te shendosha dhe te plota, me forme dhe madhesi te ndryshme,me ngjyre karakteristike te qiqrës bezhe deri ne kafe te celet.
- Era dhe shija: karakteristike e qiqres, pa ere myku e pa shije te hidhu dhe pa ere e shije te huaj.

#### **Treguesit Fiziko-kimikë.**

- Lageshtia jo me shume se 14 %
- Kokrra te demtuara jo me shume se 1%
- Lende te huaja (gjethe,pjese kercelli,levozhge etj) jo me shume se 2%

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Qiqrat ambalazhohen ne qese te pastra, te thata dhe pa ere te huaj, të përshtatshme për amabalzhim, me mase nga 0.2 - 1 kg.

### **Markerimi:**

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .  
Pesha neto  
Data e prodhimit .  
Data e skadimit.  
Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

### **“Tërshërë”**

**Bazuar në STASH 1704-87**

**Treguesit Shqisore**

Pamja e jashtme: Te jete koërr tershëre e shtypur, e paster pa insekte dhe perzierje te huaja.

Ngjyra karakteristike e tersheres, e bardhe ne te verdhe te celur.

Shija dhe era karakteristike e tersheres pa shije dhe ere myku dhe cfardo ere dhe shije tjeter te huaj.

Demtues hambari te gjalle: Nuk lejohen.

**Treguesit Fiziko-Kimike**

Lageshtia në % jo me shume se 14.

Lende te huaja , insekte, papasterti nuk lejohen.

**Ambalazhimi:**

Ambalazhimi i paketuar me pako me peshe 400 gr - 1 kg, e etiketuar

Markerimi:

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 duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkua.**

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

### **“Vaj ulliri i Virgjër”**

*Ligji nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregëtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit”*

*Vendim i Këshillit të Ministrave 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 gramë për 100 gramë dhe karakteristika si më poshtë:

**Treguesit organo leptike:**

- Pamja e jashtme te jete e kthjellet dhe pa asnjë turbullire.
  - Ngjyra te jete e verdhe deri ne lehtësisht jeshile.
  - Era dhe shija karakteristike te vajit te ullirit. Nuk duhet te përmbaje lende te huaja. Nuk duhet të te jete i rafinuar.
  - Ambalazhimi në shishe 0.5-1 litërshë 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:**

- Lagështia dhe lëndë flurore në % m/m  $\leq 0.2\%$
- Aciditeti i lirë në %  $\leq 2\%$
- Numri i peroksideve  $\leq 20$  mek O<sub>2</sub>/kg
- Koeficienti i perthithjes ultraviolet (UV)- (K<sup>1%</sup><sub>1cm</sub>)
  - \*K(232)  $\leq 2.60$
  - \*K(270)  $\leq 0.25$
  - \*Delta K  $\leq 0.01$
- Numri i Jodit (Sipas Eijs) 75-94

### **Markerimi:**

Emërtimi i prodhuesit.  
 Emri i produktit .  
 Pesha neto ose vëllimi i produktit.  
 Data e prodhimit .  
 Data e skadimit.  
 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.

Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**“Raport Analiza Fiziko-Kimike” duhet të përmbajë të gjitha treguesit e kërkuar.**

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

*“Vaj vegjetal lule dielli i rafinuar”*

*Bazuar ne STASH 2121-87*

### TREGUESIT ORGANO-LEPTIKË

- 1.Pamja ne 20<sup>0</sup> C : Leng vajor, i qarte, pa depozitime.
- 2.Ngjyra : E verdhe e lehte.
- 3.Era dhe shija :E mire karakteristike e vajit lule dielli, pa shije dhe ere te huaj e te ranciduar.

### TREGUESIT FIZIKO – KIMIKË.

1. Aciditeti jo me shume se 0,4 mg KOH /GR VAJ OSE NE ACID OLEIK 0,2/GR / 100 gr vaj.
2. Lageshtia dhe lendet fluturuese ne 105 grade C jo me shume se 0.2%.
3. Dendesia relative ne 20 grade 0,918-0,923.
4. Numri i sapunifikimit (mg KOH/gr vaj 188-194).
5. Treguesit i refraksionit =1467-1469.
6. Treguesi i jodit 110-143.
7. Lende te pasapunifikueshme : jo me shume se 15 gr\kg.

### AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI

Vaj lule dielli i rafinuar do te ambalazhohet ne shishe plastike me vellim 1 ose 5 litroshe, te mbyllura me tape plastike me vidhezim hermetik te kapsuluara me shirit PVC me stampen perkatese.

Mbi cdo shishe do te vendoset etiketa ne te cilen do te shenohet:

Emertimi i plote i mallit dhe data e prodhimit.

#### **Markerimi:**

- ❖ Emertimi i prodhuesit.
- ❖ Emri i produktit .
- ❖ Pesha neto ose vellimi i produktit.
- ❖ Data e prodhimit .
- ❖ Data e skadimit.
- ❖ Kushtet e vecanta te ruajtjes.
- ❖ Rekomandime per perdorim, nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Data e skadimit ose afati i perdorimit qe do te jete 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit ne institucion.

Shisheet do te ambalazhohen ne kuti kartoni te mbyllura mire.

Malli te shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

### ***“Miell gruri”***

**Bazuar ne STASH 1455\87**

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

**Treguesit shqisor:**

**Ngjyra :** e bardhe me nuance të lehte ne të verdhe ne varesi të llojit të grurit.

Pjesezat e himeve jane të padukshme me rreze 80 %.

Era dhe shija: karakteristik e miellit të grurit, pa ere myku, pa shije të hidhur, te tharte dhe pa ere e shije të huaj.

Nuk lejohen kercitje.

### **TREGUESIT FIZIKË DHE KIMIKË**

-Lageshtira ,%,jo me shume se 14.

-Aciditeti i shprehur ne acid sulfurik ne lendet absolutisht të thata ,%,jo me shume se 0.115

-Hiri i tretshem,ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.9.

-Hiri i patretshem ne acid klorhidrik 10%; ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.1.

-**Mbisitja** (imtesia e bluarjes ):Per miellrat e bluar ne fabrikat me cilindra:

ne siten metalike nr.54,%, jo me shume se 2.

Ne siten e mendafshte 5 xxx,%,jo me shume se 5.

-**Gluteni** i njome ,%, jo me pak se 25.

-**Lende minerale** .Nuk lejohen .

-**Perzierje metalike**.Plumbi,zinku e bakri nuk lejohen .Lejohet permbajtja e hekurit ne forme thermijash nen 0.3 mm, jo me shume se 3mg.g

-**Mikroorganizma** patogjene,infestime dhe demtues hambari të gjalle. Nuk lejohen .

### **Ambalazhimi dhe transportimi.**

Ambalazhimi ne pako letre me peshe 1kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme.

#### **Markerimi:**

❖ Emërtimi i prodhuesit.

❖ Emri i produktit .

❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.

❖ Data e prodhimit .

❖ Data e skadimit.

❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.

1. 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.

**Ambalazhimi:** Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

❖ Shënime të detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

❖ N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtesisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

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

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit

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

## **“Miell misri”**

### **Bazuar ne STASH 1480/87**

#### **Karakteristikat**

- Ngjyra, e bardhe ose e verdhe sipas llojit te misrit
- Era dhe shija,karakteristike e mjellit te misrit. Shija lehtesishte e embel,pa shije te tharte, te hidhur dhe pa ere myku e cdo shije e ere tjeter e huaj. Nuk lejohen kercitjet.

#### **Treguesit fiziko kimik**

- Lageshtia jo me shume se 14 %
- Aciditeti i shprehur ne acid sulfuric ne lende e thate në % jo me shume se 0.115
- Hiri i tretshem ne lendet e thata në % jo me shume se 1.6
- Hiri i patretshem në aci klorhidrik 10% në ledët e thata në % jo me shume se 0.1
- Mbisitja (imtesia e bluarjes) ne siten metalike 54% jo me shume se 60
- Lende minerale nuk lejohen
- Mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtues hambari te gjalle nuk lejohen.

#### **Ambalazhimi dhe transportimi.**

Ambalazhimi ne pako me peshe 0.5 - 1kg.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme. Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto.

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.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpërdoret nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jepen të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkuar**

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

## *“ Reçel” cilësia e I-rë*

**Bazuar në STASH 1477/87**

**Lloji i reçelit:**

**1. Reçel kombulle**

**2. Reçel qershie**

Sasia dhe lloji i reçelit do të jetë sipas kërkesës së AK.

**Treguesit cilësorë të reçelit:**

Pamja e ngjyra: E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë.

Shija dhe era: me erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzjerje, 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.

**Konsistenca:**

Masë e njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me fruta me zierje normale.

**Treguesit fiziko-kimikë:**

1. Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 gradë C jo më pak se 65 %

2. Sheqer gjithësej (sheqer saharoz dhe I vetë frutit) jo më pak se 55%

3. Aciditeti i shprehur në acit tartik, %, jo më shumë se 1.3

4. Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:

Kallaji 100

Bakri 10

Zinku 10

Plumbi 0.1

Arseniku 0.2

5. Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen

6. Lëndë të huaja nuk lejohen.

**Raport analiza Fiziko – kimike duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**

**Ambalazhimi:**

Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në kavanoza qelqi ose plastike, apo me peshe 300 gr - 1 kg, me etikete dhe të jete i shoqeruar me raport të rregullt analize sipas legjislacionit në fuqi.

Cilesia e recelit duhet të jete në përputhje me lenden e pare që është përdorur për prodhim dhe sipas kërkesë së Autoritetit kontraktor.

**Markerimi:**

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Produkti duhet të shoqerohet me:

Raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi

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

**Raport analizë mikrobiologjike.**

Raport Analizat duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

***“Kripë e jodizuar”***

**Bazuar në STASH 1437\01.07.1995**

**Lloji: kripe ushqimore përpunuar dhe e bluar për përdorim në guzhinë.**

**Ngjyra :** E bardhë

**Era dhe shija :** E kripur pa shije dhe ere të huaj.

**Pamja :** Mase kokrrizore.

**Treguesit fiziko kimikë:**

1-Imtesia në mm 0.2 – 2 .

2-Klorur Na në lenden e thate në %,jo më pak se 98.

3- Klorur Mg në lenden e thate në %,jo më shumë se 0.3.

4-Sulfat Mg në lenden e thate në %,jo më shumë se 0.9.

5-Sulfat Ca në lenden e thate në %,jo më shumë se 0.2.

6-Lende të patretshme në lenden e thate në %,jo më shumë se 0.3.

7-Lageshtire në %,jo më shumë se 1.

8-Jodur kaliumi mg/kg 50 + - 3.

Kripa të plotesoje të gjithë kërkesat higjieno - shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetsisë.

- **Ambalazhimi:** Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimore, pesha 0.5 deri 1 kg.

**Marketimi:**

❖ Emërtimi i prodhuesit.

❖ Emri i produktit .

- ❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- ❖ Data e prodhimit .
- ❖ Data e skadimit.
- ❖ 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.

**Ambalazhimi:** Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- ❖ 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.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
  - ❖ 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 etikete shtese 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 certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.  
Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

### “Salcë”

#### **Bazuar në Stash 1429-87**

**Pamja e jashteme:** Me sipërfaqe të njellojte ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa fara dhe pjese të fermentuara.

**Ngjyra :** e kuqe . e njellojte, karakteristike e zarzavatit të përdorur e të ziera.

**Shija dhe era:** Me ere të pelqyeshme, karakteristike e zarzavatit që mbizoteron në perzierje, pa ere të huaj. Shija të jete e pelqyeshme, pa shije të hidhur ose çfardo shije tjetër të huaj.

**Treguesit kimike:** Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm %28

Aciditeti jo me shume se 0.1

Kripte NaCl në % jo me shume se 1.3

**Ambalazhimi:** Te jete i ambalazhuar hermetikisht në shishe qelqi, me peshe 720gr. Me etikete :

Marketimi

Emertimi i produktit

Emertimi i prodhuesit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

### “ Niseshte”

#### **Treguesit shqisore:**

Ngjyra e bardhe

Era dhe shija: karakteristike e niseshtes së misrit, pa ere myku, pa shije të hidhur, të tharte dhe pa ere e shije të huaj.

Lageshtia; % jo me shume se 8



Aciditeti i shprehur ne lendet absolutisht te thata, % jo me shume se 0.100

Lende minerale nuk lejohen.

Mikroorganizma patogjene,infestime dhe demtues hambari te gjalle ,nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe transportimi ;ne pako letre 0.5 kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku te shenohen te dhenat e meposhteme:

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto ose vellimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes.

**Ambalazhimi:** Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

❖ Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

❖ N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

❖ 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 nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

❖ Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me nje tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

### “Sodë buke”

Te jete pluhur me ngjyre te bardhe, me eren karakteristike te sodes se bukes.Te mos kete lageshtire dhe erera te huaja.

Ambalazhimi: me pako ne qese cellofoni me peshe 0.1kg..Mbi ambalazh vendoset etiketaku shenohen te dhenat e meposhteme:

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit.

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes.

**Ambalazhimi:** Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

❖ Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

❖ Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

### “Vanilje”

KËRKESAT CILËSORE

Pamja: Pluhur i thatë, ,me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vaniljes.

Ngjyra: Te jete e bardhe. Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

**Treguesit Fiziko –Kimike**

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

**Ambalazhimi:**

Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga **10gr - 50gr.**

Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit ,vendi i prodhimit,menyra e ruajtjes dhe skadenca.

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

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

### “Kanellë”

**KËRKESAT CILËSORE**

Pamja: Pluhur i thatë, e shije dhe erë karakteristike të kanellës.

Ngjyra: E kuqërremtë Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

**Treguesit Fiziko –Kimike**

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

**Ambalazhimi:**

Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga **30gr - 100gr.**

Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit ,vendi i prodhimit,menyra e ruajtjes dhe skadenca.

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

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

### “Arra moskati”

**KËRKESAT CILËSORE**

Pamja: Te jene te thata, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.

Ngjyra: Gri në kafe. Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

**Treguesit Fiziko –Kimike**

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

**Ambalazhimi:**

Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga **50gr - 100gr.**

Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit ,vendi i prodhimit,menyra e ruajtjes dhe skadenca.

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

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

### “Lëng Limoni”

**Shija dhe era:**Tejete me ere dhe shijen e limonit te fresket.

Te jete i ambalazhuar ne shishe plastike me peshe 250ml.. Ne shishe te jete e shenuar :

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

### “Miell Orizi”

**Ngjyra:**E bardhe me nuance ngjyre te verdhe

**Era dhe shija:** Karakteristike e miellit te orizit,pa shije te tharet e te hidhur,pa ere te mykur dhe ere tjeter te huaj.

Treguesit fiziko- kimike:

Lageshtia:12.8%

Aciditeti 0.081%

Lende te huaja jo me shume se 0.2%

Lende minerale nuk lejohen.

Ambalazhimi i paketuar ne qese letre me peshe 0.5kg.-1kg.

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

### “Vitam”

**Vitam i fresket dhe me kripe cilesia e pare.**

**Pamja:** E njetrajtshme pa njolla me siperfaqe te ndritshme.

**Ngjyra:** E verdhe e celur,karakteristike e ngjyres se vitamit.

**Era dhe shija:**Vitam i fresket me ere te kendhshme ,pa ere dhe shije te huaj.

Ngarkesa mikorobike brenda niormave te lejuara ngaMinistria e Shendetsise.

**Ambalazhimi:** Vitam i fresket i ambalazhuar ne vazo plastike 1 kg ,ku siper te jete vendosur etiketa ne te cilen shenohet:

. Emertimi i prodhuesit.

.Emertimi i produktit.

.Pesha neto ose vellimi i produktit.

.Data e prodhimit.

.Kushtet e vecanta te ruajtjes.

**Ambalazhimi:** Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shjkeputet nga ambalazhi.

Shenimet e detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta,te dukshme mire,te pashlyeshme dhe lehtesisht te lexueshme ne kushtet normale te blerjes dhe te perdorimit.

.Emri i produktit ushqimor dhe permbajtja neto duhet te bjere ne sy qe ne pamje te pare.

.N.q.se gjuha ne etiketen origjinale nuk eshte e pranueshme per konsumatorin per te cilin ajo eshte e destinuar,duhet te perdoret nje etikete shtese qe permban informacionin e detyrueshem ne gjuhen shqipe.

.Malli te shoqerohet me certifikate origjine dhe raport analize te laboratorit

**Transporti:** Te behet me mjete te cilat jane te destinuara per transportin e prodhimeve ushqimore.

## “Kafe turke”

**Lloji:** kafe turke

**Ngjyra :**Karakteristike e kafese se pjekur te fresket ,me ere dhe shije karakteristike te kafese pa ere myku dhe ere te huaj,pa lageshtire dhe lende te huaja.

.Ambalazhimi: te paketuara ne pako 100 gr te mbeshtjella me leter alumin,ku siper te jete e shenuar etiketa me te dhenat e meposhtme:

.Emertimi i prodhuesit.

.Emri i produktit.

.Pesha neto ose vellimi i produktit .

.Data e prodhimit dhe e skadimit dhe kushtet e vecanta te ruajtjes.

.Shenimet e detyrueshme te marketingut duhet te jene te qarta te dukshme mire te pashlyeshme dhe lehtesisht te lexueshme ne kushtet normale te blerjes dhe te perdorimit.

## “Çaj me Kokrra”

### **Treguesit cilesorë të çajit.**

Mase kokrrizore ,me ngjyre karakteristike te frutit nga i cili eshte perpunuar.

Pa ere dhe shije te huaj.te plotesoje te gjitha kerkesat higjeno – shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise .

### **.Ambalazhimi:**

.Te behet ne vazo plastike 1 kg ,ku siper te jete e vendosur etiketa me emertimin e prodhuesit ,emrin e produktit ,pesha neto,data e prodhimit dhe skadimit,dhe kushtet e vecanta te ruajtjes.

. Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga ambalazhi.

## “Maja”

**Lloji :** Maja buke.

Ngjyra dhe era karakteristike e majase se bukes ,e njetrajtshme pa njolla,pa lende te huaja.te jete ne mase brumi

### **.Ambalazhimi**

. Ne pako letre me peshe 0.5 kg.Mbi ambalazh te vendoset etiketa ku shenohen te dhenat e meposhtme

. Emertimi i prodhuesit

. Emertimi i produktit

.Pesha neto ose vellimi i produktit

. Data e prodhimit

. Data e skadimit

. Kushtet e vecanta te ruajtjes.

## “Çaj mali “

Lloji: Çaj mali

Era dhe Shija: Ere dhe shije normale karakteristike e çajit.

Cilsia: Te jete cilsia e pare, i paster nga barrishtet dhe papastertit, pa lagështi,me ngyren karakteristike te tij te gjelbert te lehte.

Ambalazhimi: Te jete i ambalazhuar.

## “Ujë i Pijshëm”

Te jete i ambalazhuar ne bidona 5-6 lit.Uji te jete i paster mikrobiologjikisht. Me etikete Ku te shenohen te gjithë perberesit kimike e kimiko-fizike qe duhet te permbaje.

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

## “Çokokrem “

Te jete cilesi ekstra,mase homogjene ne trajte kremi me kakao,lajthi,qersh, dhe qumesht pluhur,pa konservues.

Perberesit:

Qumesht pluhur, sheqer, yndyrna 26%

Kakao ,lajthi 10 – 12%.

Ambalazhimi hermetik me vazo plastike me peshe 1 Kg. me etikete.

## LOTI V

### FRUTA ZARZAVATE

*-Zarzavate te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si:*

*Domate, qepe, spec, patllixhana,karrota , presh ,laker, etj.*

*-Ambalazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Autoritetit Kontraktor.*

## “Patate”

### PATATE -Bazuar në STASH 1729\88

Treguesit cilësorë të patates verore e dimërore:

1. 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.

2. Pjekuria: Kokrra të pjekura.

3. Madhësia e kokrrës (diametric më i madh ) mbi: për të rumbullaktat dimërore –5 cm; verore –4 cm.për vezaket dimërore dhe verore 4 cm.për të zgjaturat -3.5 cm.

4. Lejohen:

a. lehtësisht të gjelbra jo me shume 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, fitoftora, 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 doseza nuk lejohen.

## Karrota

Treguesit cilësorë të karrotës:

1. Pamja e jashtme: Të 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.

2. Përbërja e brendshme e tulit:

Me tul të fortë, me bosht të hollë, me diametër jo më shumë se 1 cm.

3. Madhësitë:

Gjerësia (diametrik me i madh )deri në 4 cm, Gjatësia 10 -15 cm.

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkur ) në % jo më shumë se 2.

4. Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura:

Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## “Qepë e thatë”

**QEPË bazuar në STASH 1755\88**

Treguesit cilësorë të qepës së njomë dhe të thatë:

QEPË E THATË:

1. Pamja e jashtme:

Me pjekuri të plotë.Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.

2. Diametri (madhësia e kokrrës):për ovalet 4-8 cm.për llojet e tjera 5-10 cm.

3. Dëmtime mekanike:

Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e parties me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta).

4. Me sëmundje:

Nuk lejohen.

5. Të ngrira,të kalbura e të mykura:

Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## “D o m a t e”

**DOMATE -Bazuar nëSTASH I726-88**

1. Pamja e jashtme:

Të fresketa, me forme 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.

2. Pjekuria dhe ngjyra

Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejppjekura, të zbutura e të vyshkura.

3. Dëmtime e sëmundje:

Nuk lejohen.

4. Të palsura e të vrara lehëtësisht:

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 ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## “Speca “

### **SPECA -Bazuar në STASH 1756\88**

Treguesit cilësorë të specës:

1. Pamja e jashtme:

Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskta, të pastra dhe me pjekuri teknike.

1.Dëmtime:

Të shtypura, të gervishtura jo më shumë se 3 %

2.Shija:

Karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegëse e lehtë. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës

3.Gjatësia:

Për të gjatat mbi 10 cm.Për të rrumbullaktat mbi 7 cm.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## “P r e sh”

Bazuar ne STASH 1759-88.

**Lloji.**Presh per treg cilesia e pare.

### **KËRKESAT CILËSORE**

-Pamja e jashtme.i fresket, i paster, i njome , me ngjyre të bardhe ne jeshile , i pavyshkur dhe i lare me uje të pijshem .

-Diametri ne pjesen me të trashe, cm.Mbi 2.5-3.5cm .

-Gjatesia e kercellit ne cm.25-45 .

-Gjatesia e gjethit nga rozeta ,cm, jo me shume se 20cm

-Sistemi rrenjor ,cm,jo me shume se 1cm.

-Demtime e semundje.Nuk lejohen .

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### ***“Patëllxhane”***

**Bazuar ne STASH I730\88.**

**Lloji.PATËLLXHAN PËR TREG CILËSIA E PARË .**

**KËRKESAT CILËSORE .**

**-PAMJA E JASHTME** .Karakteristike e kultivarit.Të fresketa,të pastra ,me siperfaqe të lemuar me ngjyre të zeze manushaqe, me pjekuri normale, me flete jeshile me nuanca të dobeta manushaqe ,të pa vyshkura .

**-DËMTIME TË NDRYSHME E SËMUNDJE.**Nuk lejohen .

**-TË KALBURA ,TË MYKURA,TË NGRIRA** .Nuk lejohen .

**-MADHËSIA NË CM.**

a)diametri jo me shume se

❖ Per të gjatat 5 .

❖ Per të rumbullaktat 12 .

b) Gjatesia e bishtit ne cm jo me shume se 4

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88

Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### ***“Kungull“***

**Lloji :Kungull** per treg cilesia e pare.

**Kerkesat cilesore :**



Pamja e jashtme:

- ❖ Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .  
perberja e brendshme e tultit:
  - ❖ Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.  
Madhesite:
  - ❖ Gjeresia ne cm (diametric me i madh )deri 3.
  - ❖ Gjatesia ne cm nuk kerkohet.
- Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur )ne % jo me shume se 2.  
Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## “Kungull i verdhë”

### **Kungull i verdhë**

**Lloji :**Kungull I verdhe per treg cilesia e pare.

### **Kerkesat cilesore :**

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .  
perberja e brendshme e tultit:

Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.

Madhesite:

Gjeresia ne cm (diametric me i madh )deri 3.

Gjatesia ne cm nuk kerkohet.

Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur )ne % jo me shume se 2.

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## “L a k ë r”

Bazuar ne STASH 1758-88.

### Lloji LAKËR PËR TREG CILËSIA E PARË.

#### KËRKESAT CILËSORE .

1.**Pamja e jashtme:**Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje.Lejohen lakra të pangjeshura deri 5% të parties.

2.**Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.:**Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.

3.**Demtme të ndryshme mekanike** ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demtme të lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen .

#### 4.**Pesha e kokrres :**

-Per lakren e hershme ,jo me pak se 1 kg .

-Per lakren me pjekje të mesme e të vona , jo me pak se 1.5 kg.

-Per lakren tip “Drinishti” hibride etj ,jo me pak se 0.8 kg.

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## “Lulelakër”

**Lloji :** Lule laker cilesi e pare.

#### **Kërkesat cilësore:**

**Pamja e jashtme:**Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje.Lejohen lule lakra të pangjeshura deri 5% të parties.

**Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.:**Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.

**Demtme të ndryshme mekanike** ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demtme të lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen .

#### **Pesha e kokrres : Nga 0.5 kg – 1 kg**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### **“Brokoli”**

Te jene te fresket, te pjekur mire, me forme te rregullt, pa demtime mekanike.

Te kene ngjyren karakteristike jeshile te forte te brokolit me permasa mesatare.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

### **“Spinaq”**

Kerkohet cilesi e pare, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne dengje te vogla deri ne nje kg.

- Me rrenje te prera.
- Gjatesia e kercellit te mos jete me shume se 5 cm.
- Te mos kete prani te barerave te tjera.
- Gjethet te jene te plota me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi e gjethes deri ne 15 cm.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

### **“Bishtaja”(Mashurka)**

Bazuar ne STASH 1491-88

Treguesit cilësorë:

I.Pamja e jashtme

Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që duken lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformatuara. Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjësuar e pa fije.

Gjatësia në cm

-Bishtaja frutshkurtër deri 6 cm

- Bishtaja frutgjatë deri 8 cm

Dëmtime të ndryshme

(mekanike, sëmundje nga kimikatet)

Lejohet deri në 5% të partisë me vyshkje të lehtë.

Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues.

Ngjyra

Tipike për kultivarin. Lejohen deri ne 5% të masës me ngjyrë tjetër, me përjashtim të ngjyrës së zezë.

Ndërtimi i frutit

Fruta të butë me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohen me fruta jo të pjekura deri në 2% të masës.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimor.

### **“B i z e l e”**

Bazuar ne STASH 1713-88.

**Lloji .** Bizele per treg cilesia e pare.

#### **KËRKESAT CILËSORE TË BIZELES KOKËRR**

**1- Pamja e jashtme .**Të njoma, të fresketa,të pastra e të pacara, me ngjyre të kultivarit ,me pjekuri teknike dhe madhesi normale të kultivarit.

**2-**Demtime mekanike , mjolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

#### **KËRKESAT CILËSORE TË BIZELES BISHTAJORE**

**1- Pamja e jashtme .** Të fresketa, të njoma ,të pastra, të pathyera, me ngjyre e madhesi të kultivarit .

**2- Kokrrat ne bishtaje.**Me madhesi normale të kultivarit ,të zhvilluara mire ne fazen qumeshtore, me ngjyre jeshile të hapur ,me lekure të holle ,të njome e të embel , pa shenja drunjezimi .

**3- Demtime mekanike ,**njolla ndryshku , nga antraknoza,ndezje e kalbje .Lejohen të vrara 5%.Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza me ndezje e kalbje .

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimor.

### **“Trangulli”(Kastravec)**

Bazuar ne STASH 1754\88 .

**Lloji :**Trangull per treg cilesia e pare.

**Kerkesat cilesore :**

**2- Pamja e jashtme:**

- ❖ Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .
- 3- Perberja e brendshme e tultit:
- ❖ Me tul të forte e të lengshem. Farat e pa zhvilluara e pa kore të forte.
- 4- Madhesite:
- ❖ Gjeresia ne cm (diametric me i madh )deri 5.
- ❖ Gjatesia ne cm nuk kerkoet.
- 5- Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur )ne % jo me shume se 2.
- 6- Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### **“Majdanoz”**

Kerkohet cilesi e pare, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne tufa.

- Me rrenje te prera.
- Te mos kete prani te barnave te tjera.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, te frasketa dhe te pa vyshkura.

### **“Borzilok”**

- **Lloji** : Borzilok, cilesi e pare.
- **Kërkesat cilësore.**
- **Pamja e jashtme:** te jete I fresket, me ngjyre jeshile te erret, pa demtime,pa lende te huaja,pa elemente te kalbur.
- Demtime të ndryshme mekanike vyshkje te lehta lejohen deri ne 5% te partis. Me semundje nuk lejohen .
- Pesha e partis: 10-20 gr
- **Ambalazhimi dhe etiketimi**
- Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.
- Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet:
- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia .
- Masa bruto dhe neto.
- Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqim.

## “Selino”

### **Lloji. Selino, cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

- Pamja e jashtme i freskët, i pastër, i njome, me ngjyre të bardhe në jeshile , i pavyshkur dhe i lare me ujë të pijshëm.

- Gjatesia e kercellit ne cm. deri ne 25-30

- Demtime e semundje-nuk lejohen .

Ambalazhami dhe etiketimi

Perimet 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 shoqerohet me etikete ku shenohet: Prodhuesi, Lloji i prodhimit, Cilesia .Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskat behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Stdardizimi, sipas kërkesës së AK.

## “Rigon”

**STASH 2420/88**

### **Kerkesat cilesore**

#### **Treguesit karakteristike**

**Pamja:** Te jete i thare, i pastruar nga kercelli, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.

**Ngjyra:**Te jete e gjelber e erret. Nuk lejohen te kalbura te nxira , te mykura,dhe papasterti te ndryshme.

#### **Treguesit Fiziko –Kimike**

Lageshtia: Jo me shume se: 14%

Lende te huaja: nuk lejohen

#### **Ambalazhimi:**

Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj ,me peshe nga 100gr - 200gr.Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar,data e prodhimit ,vendi I prodhimit,menyra e ruajtjes,distributor dhe skadenca.

## “HUDHRA”

**Pamja e jashtme:** Me pjekuri të plote.Me cipe e bisht të thate, të shendosha e të plota.Me ngjyre e forme tipike të kultivarit dhe me gjatesi të bishtit deri ne 4 cm.

Te lidhura ne varg ose me rrjeta deri ne 250 gr.

**Demtime mekanike** cifla, bishta, semundje,lejohen jo me shume se 1 % e partise me demtime të lehta dhe 1 % lende të huaja ( cifla, bishta). Me semundje nuk lejohen.

**Të ngrira** ,të kalbura e të mykura nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88

Perimet 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.

## “FRUTAT”

-Frutat te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si:  
portokalle, molle,dardhe,rrush,banane etj.

-Ambalazhimi me qese, peshha sipas kerkesave te Entit.

## “MOLLA”

**Bazuar ne STASH 1752\88.**

**Lloji: Molle per treg cilesia e pare.**

**Kerkesat cilesore :**

**Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija:** të fresketa, me zhvillim normal ,të shendosha e me bisht..Me forme ,ngjyre e shije të kultivarit ,pa deformime me 3 pjekuri teknike të njejte. Pa ere e shije të huaj.

**Madhesia e kokrres** (prere gjerazi, ne diametrin me të madh).

- ❖ Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm.
- ❖ Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo me pak se 80 mm.
- ❖ Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm.

**Demtime mekanike nuk lejohen.**

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura,të ngrira,njolla nga Monilia (kalbezimi),lende të huaja nuk lejohen .

Nga krimbi(pa galeri ne brendesi ).Nuk lejohen.

Nga fuzikladi (kroma e pikalorja ).Nuk lejohen.

Të gjitha demtimet e siperme .Nuk lejohen .

Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure .Nuk lejohen .

Gunga (kallo) njolla ne lekure .Nuk lejohen .

Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen.

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

**Ambalazhimi dhe etiketimi:**

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj frut dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave.

- ❖ Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:
- ❖ Firma prodhuese.
- ❖ Lloji i prodhimit.
- ❖ Cilesia.
- ❖ Masa neto e bruto.

**Transporti i frutave,** të freskta, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## “Dardha”

Kerkohet cilesia e pare,me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.

- Madhesia e kokrres ne mm te jete jo me pak se 45 per dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata.
- Demtime mekanike,lejohen deri ne 5 % te partise se mallit.
- Nuk lejohet te jene me semundje.
- Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja nuk lejohen.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

### **“Mandarina”**

**Lloji: Mandarina per treg cilesia e pare.**

**Kerkesat cilesore :**

**Pamja e jashtme:** të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht .

Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 % .Me pjekuri teknike të plote.

Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur.

Dentime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen.

Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr.

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave.

❖ Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

❖ Firma prodhuese.

❖ Lloji i prodhimit.

❖ Cilesia.

❖ Masa neto e bruto.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga dentimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### **“ PORTOKALLE”**

**Bazuar ne STASH 1722\88.**

**Lloji: Portokalle per treg cilesia e pare.**

**Kerkesat cilesore :**

**Pamja e jashtme:** të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht .

Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 % .Me pjekuri teknike të plote.

Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur.

Madhesia e kokrrës (diametri me i madh) ne mm jo me pak se 70.

Dentime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen.



Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr.

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave.

- ❖ Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:
- ❖ Firma prodhuese.
- ❖ Lloji i prodhimit.
- ❖ Cilesia.
- ❖ Masa neto e bruto.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### **“Limoni”**

**Lloji:** Limona

**Kërkesat cilësore :**

**Pamja e jashtme:** të freskët, me zhvillim normal ,të shëndoshe dhe me bisht.

Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të ëmbël ne të athet, pa shije të hidhur.

### **“Banane”**

**Kerkohet cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal , ne tufe , me pjekuri teknike te plote :**

- Ngjyra te jete jeshile ne te verdhe, me ere dhe arome te kendeshme .karakteristike e ketij kultivari.
- Madhesia e kokrres te jete mesatare.
- Demtime mekanike nuk lejohen.
- Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen.
- Gervishtje te lekures nuk lejohen.
- Zbutje te lekures nuk lejohen.
- Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregetimin e bananes .
- Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise .

### **“Pjepër”**

Kerkohet qe pjepri te jete cilesi e pare me pjekuri te plote teknike, me permasa mesatare.

Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

### **“Pjeshka”**

Kerkohet cilesia e pare, kokrra te jete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike te kultivarit, te pasterta, pa bishta,me shije te embel dhe ere kerakteristike te kultivarit.

- Te jete me pjekuri te plote teknike,.

- Madhësia e kokrrës të jete për të hershmet deri në 50 mm, gjysem të hershme deri në 55 mm dhe të vonshme deri në 60 mm.
- Demtime të lehta mekanike nuk lejohen.
- Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre të jete jo më shumë se 5 %.
- Te mykura, të fermentuara, të kalbura dhe lende të huaja nuk lejohen.

### **“Kiwi”**

Kerkohe të cilësi e parë, të freskëta, me zhvillim normal, me pjekuri të plotë.

Ngjyra të jete kafe në sipërfaqe dhe jeshile në brendësi, me erë dhe aromë të këndshme karakteristike të këtij kultivari.

Madhësia e kokrrës të jete mesatare.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Njolla të errta që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.

Gervishtje të lekures nuk lejohen.

Zbutje të lekures nuk lejohen.

Ambalazhimi të jete në kuti kartoni standarte, sipas kërkesës së AK.

#### **V.O. Për produktet ushqimore të freskëta të fruta – perime të papërpunuara.**

*Në flete analizat që do të shoqërojnë çdo sasi të mallit të levruar, operatori ekonomik të shënoje 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 menysë së miratuar.*

*Hartimi i specifikimeve teknike, nga ana e Komisionit, është kryer duke u bazuar në STASH si dhe në Ligjet, VKM dhe Urdhërat e veçantë për çdo artikull.*

*Për secilin artikull janë përcaktuar kërkesat cilësore të produktit, treguesit fiziko-kimikë, mënyra e ambalazhimit dhe dokumentacioni i domosdoshëm shoqëruar që kërkohet.*