

## **SPECIFIKIMET TEKNIKE**

### **KARAKTERISTIKAT E PRODUKTEVE USHQIMORE**

Ne kete grup perfshihen te gjitha artikujt ushqimore me origjine joshtazore qe do te prokurohen per punim ne kuzhinen e kopshtit me dreke, çerdhes dhe konviktit gjate vitit 2023.

Te gjitha pershkrimet per treguesit organo-leptike dhe fiziko-kimike, jane hartuar sipas standartit perkates ne fuqi te cdo produkti.

- **SHEQER**

**Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Kërkesat cilësore:**

#### **TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Pamja e jashtme: 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: I tretshem plotesisht ne uje, tretesira e tejdukshme dhe pa ngjyre.

#### **TREGUESIT Fizike-kimike**

**Treguesit teknike:**

1. Lageshtira: 0.074%
2. Polarizimi: 99.62%
3. Hiri: jo me shume se 0.07%
4. Lende reduktuese (sheqer invert): jo me shume se 0.1%

#### **AMBALLAZHIMI ETIKETIMI dhe MARKETIMI**

1. Amballazhimi: i paketuar me pako letre me peshe 1 kg dhe i etiketuar. Ne etikete te jete shenuar sakte:
2. Emertimi i prodhuesit.
3. Emertimi i produktit
4. Pesha neto ose vellimi i produktit.
5. Data e prodhimit.
6. Data e skadences.
7. Kushtet e veçanta te ruajtjes.
8. Rekomandime per menyren e perdorimit, nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise, ose mbi vlerat ushqimore te produktit, te gjitha keto te dhena te shkruara mbi amballazh ose mbi etikete.
9. Malli te shoqerohet me certificate origjine dhe raport analize te laboratorit.

#### **RUAJTJA DHE TRANSPORTIMI**

Sheqeri ruhet në depo të pastra dhe pa lagështirë. Në depo, reshti i parë i thasëve të sheqerit vendoset detyrimisht mbi dërrasa, në lartësi 10 cm mbi sipërfaqen e dyshemesë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Mjetet duhet të jenë të pastra dhe pa erë të huaj që mund të merret lehtë nga sheqeri. Nuk lejohet që në të njëjtin automjet të transportohen edhe artikuj të tjerë që mund të dëmtojnë sheqerin,

- **VAJ ULLIRI EKSTRA I VIRGJER**

**Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërshisë së ullirit” dhe 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 bërshisë të ullirit”.*

Artikulli vaj ulliri i përdorur për gatim dhe në sallata duhet të furnizohet vetëm vaj ulliri ekstra virgjër i ambalazhuar në sasi 0.5 dhe 1-litëshe. Në asnjë mënyrë të hapur dhe vetëm cilësia e parë.

**TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Pamja e jashtme: të jete e kthjellët dhe pa asnjë turbullirë.
2. Ngjyra : të jete e verdhe deri në lehtësisht jeshile.
3. Shija dhe era:Karakteristike e vajit të ullirit. Nuk duhet të përmbajë lende të huaja, të jete i rafinuar.

**TREGUESIT Fizike-kimike**

1. Aciditeti: Nuk duhet të kalojë 0.5 %

**AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim qelqi ose plastik me ngjyrë të errët me vëllim sipas kërkesave të AK-së. Etiketimi i vajit të ullirit sipas etiketimit të produkteve ushqimore.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Lloji,
- 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.

**RUAJTJA DHE TRANSPORTIMI:**

Vaji i ullirit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

**VERIFIKIMI I KËRKESAVE CILËSORE**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

- **MAKARONA**

**Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- *Sipas përbërjes:* Të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur vetëm me miell gruri.
- *Sipas formës:*

- Fidhe e spageti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.
- Spirale (Fusili)
- Në formë figurash, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm.
- Peta, sharrë.

### **TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Forma: Makarona spageti me gjatësi 25-30 cm, makarona per supe me forma te ndryshme dhe makarona per pastaçe.
2. Pamja e jashtme: Ne forme te rregullt,te plota me siperfaqe te lemuar,deri lehtesisht te ashper.
3. Pas zierjes makaronat te jene elastike,te mos qulloosen,te mos çahen dhe te mos krijojne shkume.
4. Ngjyra: E bardhe ,me nuance te verdhe,ne thyerje qelqore me jo me pak se gjysma e siperfaqes se seksionit.
5. Era dhe shija: E mire karakteristike e makaronave,pa shije te hidhur,te tharte,te mykur dhe pa çfaredo shije dhe ere tjeter te huaj.

### **TREGUESIT Fizike-kimike**

1. Lageshtira: jo me shume se 13%
2. Aciditeti: Acid sulfurik jo me shume se 0.16%
3. Rritja e volumit pas zierjes jo me pak se dy here.
4. Insekte dhe demtues te tjere nuk lejohen.

### **AMBALLAZHIMI ETIKETIMI dhe MARKETIMI**

1. Makaronat te jene te amballazuara ne qese polietileni nga 0.5 -1 kg me etikete ku te shenohen standartet dhe koha e zierjes.
2. Ne etikete te shenohen:
3. Emertimi i plote i prodhuesit
4. Emertimi i produktit
5. Pesha neto ose volumi i produktit.
6. Data e prodhimit dhe e skadences.
7. Kushtet e veçanata te ruajtjes.
8. Rekomandime per menyren e perdorimit,nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise,ose mbi vlerat e produktit ushqimor.Keto te dhena te jepen mbi amballazh ose mbi etikete.
9. Malli te shoqerohet me certificate origjine dhe raport analize te laboratorit.

### **VERIFIKIMI I KËRKESAVE CILËSORE**

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues e që dorëzohen njëherësh. Duhet të shoqërohet 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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

### **RUAJTJA DHE TRANSPORTIMI**

Makarona ruhen në lokale të pastra, të thata, të ajrosura dhe të pa infektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Kutitë vendosen të ndara në parti, në stiva deri në 10 copë njëra mbi tjetrën. Afati i ruajtjes së makaronave në kushtet e përcaktuara në këtë standard për makaronat e thjeshta është deri në 12 muaj, nga data e prodhimit.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

- **ORIZ**

**Bazuar në SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi: cilësia e parë**

Treguesit shqisorë

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

**Treguesit fiziko - kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentit të tij.**

**TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha, të pastra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije dhe erë myku ose prishje.
2. Ngjyra e: e bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyre të verdhë
3. Era dhe shija: Karakteristike e orizit të shëndoshë pa shije të thartë, të hidhur, pa erë myku dhe erë tjetër të huaj.

**TREGUESIT Fizike-kimike**

1. Lageshtira: 12.80%
2. Aciditeti 0.081%
3. Lende të huaja: jo më shumë se 0.4%
4. Kokrra të thyera me të vogla se gjysma: jo më shumë se 12%.
5. Lende minerale nuk lejohen
6. Kokrra të verdha jo më shumë se 4%.
7. Kokrra të pazhveshura nuk lejohen.
8. Të mos përmbajë demtues të gjallë ose të ngordhur.

**AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Amballazhimi: duhet të jetë i paketuar në qese me peshe 1 kg, i etiketuar, me afat skadimi deri në 1 vit, i shoqëruar me flete analize.
2. Orizi i cilësise së parë duhet të ketë më pak se 30% të kokrrave të copetuara, të mos jenë të miellëzuara.

**MARKETIMI**

1. Në etikete të shënohen:
2. Emertimi i plote i prodhuesit
3. Emertimi i produktit
4. Peshë neto ose vëllimi i produktit.
5. Data e prodhimit dhe e skadencës.
6. Kushtet e veçanata të ruajtjes.
7. Rekomandime për mënyrën e përdorimit, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësise, ose mbi vlerat e produktit ushqimor. Këto të dhëna të jepen mbi amballazh ose mbi etikete.
8. Malli të shoqërohet me certificate origjine dhe raport analize të laboratorit.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi

- **MIELL GRURI**

*Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të para paketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”.*

### **TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Lloji: miell gruri me rreze 80%
2. Ngjyra: e bardhe me nuance lehtësisht në të verdhe në varesi të llojit të grurit.
3. Pjesëzat e himeve janë të padukshme në miellin me rreze 80%.
4. Era dhe shija: ere karakteristike e miellit të grurit, pa ere myku, pa shije të hidhur, të tharte dhe pa shije dhe ere të huaj. Nuk lejohen kercitje.

### **TREGUESIT Fizike-kimike**

1. Lageshtira: 14%
2. Aciditeti : i shprehur në acid sulfurik jo më shumë se 0.115%
3. Hiri: i tretshëm në acid klorhidrik 10%, në lenden e thate jo më shumë se 0.1%
4. Mbisitja (imtesia e bluarjes): për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra, në siten metalike nr. 54, jo më shumë se 2% dhe në siten e mendafshte, jo më shumë se 5%.
5. Gluteni i njome: jo më pak se 25%.
6. Lende minerale nuk lejohen.
7. Perzierje metalike: plumbi, bakri e zinku nuk lejohen.
8. Mikroorganizma patogjene nuk lejohen.

### **AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Amballazhimi: në pako letre me peshë 1 kg. Mbi amballazh vendoset etiketa ku të shenohen standartet. Etiketa e produktit të amballazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkeputet nga amballazhi.
2. Shenimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
3. N.q.s është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këto të fundit, ose etiketa e amballazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga amballazhi.
4. Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportin e produkteve ushqimore.

### **MARKETIMI**

1. Në etikete të shenohen:
2. Emertimi i plote i prodhuesit
3. Emertimi i produktit
4. Pësia neto ose volumi i produktit.
5. Data e prodhimit dhe e skadencës.
6. Kushtet e veçanata të ruajtjes.
7. Rekomandime për mënyrën e përdorimit, nëse këto ndikojnë në mënyrë të

ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise,ose mbi vlerat e produktit ushqimor.Keto te dhena te jepen mbi ambalazh ose mbi etikete.

Produkti duhet të shoqërohet 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 e noterizuar.

- **MIELL MISRI**

**Bazuar ne SSH 1480:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- **Miell me rreze 92%, cilësi e parë**

**Treguesit organo leptikë:**

**Ngjyra:** e bardhe ose e verdhe sipas llojit te misrit

**Era dhe shija:** karakteristike e miellit te misrit. Shija lehtesishte e embel,pa shije te tharte, te hidhur dhe pa ere myku e cdo shije e ere tjetere 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.

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë te 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.

- **SALCA DOMATE**

**Bazuar në SSH 1429-1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jetë masë e njëlojtë me konsistencë paste, pa fara, pa copa lëkure, të prishura ose të fermentuara.
- *Ngjyra:* E kuqe intensive, karakteristike e salcës së domates, e njëlojtë në të gjithë masën.
- *Shija dhe era:* Karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj, pa shenja karamelizimi, prishje ose fermentimi.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- *Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit në % të jetë 28-30 % .*
- *Aciditeti i përgjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid citrik në %: jo më shumë se 8 %.*
- *Përmbajtja sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se 20%.*
- *Kripëra të klorur natriumit, të vetë lëndës së parë, %, jo më shumë se: 1.3 %.*
- *Përmbajtja e acidit sorbik në mg/kg, jo më shumë se: 600.*
- *Përmbajtja e metaleve të rendë, mg/kg produkt, jo më shumë se:*
  - Bakër ..... 30
  - Kallaj ..... 250
  - Zinku ..... 20
  - Plumbi ..... 0.4
  - Arseniku ..... 0.4
- *Aciditeti fluturues (volativ) në raport me ekstraktin, i shprehur në acid acetik jo më shumë se 0.41.*
- *Nuk lejohen përbërës të tjerë dhe lëndë të huaja.*
- *Ngarkesa mikrobike: Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.*

### **AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salca e domates ambalazhohet në ambalazh metalik (lamarine) sipas kërkesave të AK-së.

Lejohet shmangia me masë 3%.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Lloji,
- 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.

### **RUAJTJA DHE TRANSPORTIMI**

Salca depozitohet në depo të thata, të freskëta, të pastra dhe të ajrosura mirë, me temperaturë jo më të lartë se 28°C.

Salca e domates e ambalazhuar dhe e ruajtur sipas kushteve të këtij standardi garantohet nga prodhuesi deri në 24 muaj.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

### **• VAJ USHQIMOR LULEDIELLI**

**Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.**

**Kërkesat cilësore:**

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja*: Lëng vajor i qartë pa depozitime.
- *Ngjyra*: E verdhe e lehtë.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- *Numri i peroksive*: jo me shume se 10 mek O<sub>2</sub> aktiv / kg Vaj.
- *Numri i aciditetit*: jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.

Treguesit Fiziko - Kimik:

- *Aciditeti si acid oleik*: 0.2 gr ne 100 gr/ Vaj.
- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C)*: 0.918 - 0.923.
- *Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj)*: 188 - 194.
- *Treguesi i jodit(Ēijs)*: 118 - 141.
- *Lëndë të pasapunifikueshme*: ≤ 15 g/ kg.
- *Treguesi i refraksionit ( n<sub>D</sub><sup>40</sup>)* : 1.461-1.468.

**Kontaminuesit, jo më shumë se:**

- *Lëndë fluturuese, në 105°C*: 0.2%
- *Lëndë të patretëshme* : 0.05%
- *Përmbajtja e sapunëve*: 0.005%
- *Hekur (Fe)* : 1.5 mg/kg
- *Bakër (Cu)*: 0.1 mg/kg
- *Plumb (Pb)*: 0.1 mg/kg
- *Arsenik (As)*: 0.1 mg/kg

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim plastik me vëllim sipas kërkesave të AK-së, me tapë plastike, me vidhëzim të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse, të sistemuara në kuti kartoni ose me material tjetër të përshtatshëm. Shmangia në vëllim lejohet deri ±1 %. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa. Etiketimi bëhet sipas legjislacionit në fuqi.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,
- Peshë neto,
- Lloji,
- 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.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet sipas metodave të analizave dhe të marrjes së mostrës në fuqi. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Vaji i lulediellit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.



Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe që sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

- **BUKË**

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

**Pamja e jashtme:** Të jetë me formë të drejtë dhe e pastër, jo e djegur dhe jo shumë zbardhur.

**Korja:** Nuk duhet të jetë as shumë e fortë as shumë e butë, me trashësi mesatare.

**Poret:** Duhet të jenë të shpërndara njësoj në të gjithë masën.

**Shija dhe era:** Duhet ti përgjigjet karakteristikës së llojit të bukës, vjen pak si e ëmbël.

Këto tregues përcaktohen me metodën e analizës organo-leptike.

Rrezja e miellit 72-75%

Cilësia Bukë masive e cilësisë së parë

Treguesit e bukës në bazë të standartit shteteror

Pesha e bukës për nje cope	1000 gr
Lageshtia jo më pak se	44%
Aciditeti jo më pak se	3%
Poroziteti jo më pak se	67%
Kripa	1.7-2 %

**Era e shija:** karakteristike e bukës së pjekur

**Pamja e jashtme:** Ngjyre mjalti të kuqe rremtë

Lende të huaja nuk lejohet

Ofertës ekonomike ti bashkanjgjetet raporti i analizës së kryer nga laboratorë të licensuar nga organet kompetente.

**AMBALAZHIMI DHE MARKETIMI: BAZUAR NË SSH 1494:1987 OSE EKUIVALENTIN E TIJ.**

Çdo bukë të futet në qese letre me masën e përcaktuar sipas AK, këto të futura në kuti kartoni, druri ose plastike që të jenë të pastra dhe të mos lejojnë shtypjen e bukës. Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. Lejohen mënjanimet nga masa e caktuar  $\pm 3\%$ , për çdo bukë.

**RUAJTJA DHE TRANSPORTIMI**

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

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

**VERIFIKIMI I KËRKESAVE CILËSORE:**

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

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

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

- **TRAHANA**

**Bazuar ne SSH 617:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

Pamja : mase kokrrizore e miellore.Pas zierjes paraqitet mase e lidhur e njetrajteshme. Ngjyra :sipas perberesve te perdorur . Shija dhe era: e kendeshme karakteristike e trahanase pak e tharte .Pa ere 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 , kerpuhua ,myku,insekte,demtues te tjere nuk lejohen .

Raport analiza duhet te permbaje te gjithë treguesit e kerkuar .

Paketimi dhe etiketimi ;

Trahanaja paketohet ne qese plastike (polietilen) ose leter me mase 0.23-1 kg

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

#### **Marketimi :**

1. Emertimi i prodhuesit .
2. Emir i produktit
3. Pesha neto
4. Data e prodhimit
5. Data e skadimit
6. Kushtete e vecanta te ruajtjes
  - Ne etikete vendoset permbajtja dhe udhezuesi i perdorimit ,ruajtja dhe transporti.
  - Trahanaja 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 te permbaje te gjithë treguesit e mesiperem .**

Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinale ose fotokopje e noterizuar.

#### **• THJERRËZA**

#### **Bazuar ne SSH 1116:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra e të shëndosha e të plota, të pa prekura nga sëmundjet e insektet që përbëjnë objekt karantinor ose që prishin cilësinë.
- *Ngjyra:* Nuk lejohet përzierje kultivarësh. Ngjyra e kokrrave është bezhë deri në kafe të çeltë
- *Era dhe shija:* Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,* jo më shumë se, 14 %.
- *Kokrra thjerrë të thyera,* jo më shumë se 1 %.
- *Përzierje të farave të këqij,* jo më shumë se 2 %
- *Lëndë të huaja (gjethe, pjesë kërcelli, lëvozhge, pluhur etj).* Jo më shumë se 0.5%.

#### **Ambalazhimi, markimi dhe etiketimi.**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Thjerëzat ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara. Stivat vendosen 10-15cm mbi dyshe dhe 50-60 cm larg mureve. Midis stivave lihen korridore kontrolli 50-60cm. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

- **TËRSHËRË**

Treguesit shqisor

Pamja e jashtme : të jete kokërr tershere e shtypur ,e paster pa insekte dhe perzjerje të huaja .

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

Shija

dhe era karakteristike e tersheres pa shije dhe ere myku dhe çfaredo ere dhe shije tjetër të huaj.

Demtues hambari të gjalle: nuk lejohen .

Treguesit fiko- kimike

Lageshtia në % jo më shumë se 14

Lendet e huaja,insekte ,papasterti nuk lejohen .

### **Ambalazhimi**

Ambalazhimi I paketuar me pako me pesh 400 gr -1 kg, e etiketuar.

### **Marketimi**

- Emri i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit kushtet e vecanta të ruajtjes

Malli duhet të shoqërohet me raport analize të rregullt sipas legjislacionit në fuqi . Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport analiza duhet të paraqitet në origjinale ose fotokopje të noterizuara.

- **KRIPË**

**Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.**

### **TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Lloji : kripe ushqimore e përpunuar dhe e bluar për përdorim në kuzhinë.
2. Ngjyra: e bardhe
3. Era dhe shija:e kripur pa shije dhe ere të huaj
4. Pamja: mase kokërrizore.

### **TREGUESIT “Fiziko-kimike”**

1. Imtesia: 0.2 - 2 mm
2. Klorur natriumi ne lenden e thate: jo me pak se 98%.
3. Klorur magnezi ne lenden e thate: jo me shume se 0.3 %
4. Sulfat Mg ne lenden e thate: jo me shume se 0.9 %
5. Sulfat Ca.ne lenden e thate: jo me shume se 0.2 %
6. Lende te patreteshme ne lenden e thate: jo me shume se 0.3 %.
7. Lageshtire: jo me shume se 1%.
8. Jodur kaliumi:  $50 \pm 3$  mg/kg.
9. Kripa te plotesoje te gjithë kerkesat higjeno-shendetesore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetesise.

#### **AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Amballazhimi te behet ne qese polietileni me peshe 0.5-1 kg.
2. Etiketa e produktit te amballazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga amballazhi
3. Shenime te detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta,te dukshme mire,te pelqyeshme dhe lehtesisht te lexueshme ne kushte normale te blerjes dhe perdorimit
4. Malli te shoqerohet me çertifikate origjine dhe raport analize te laboratorit.

#### **MARKETIMI**

1. Ne etikete te shenohen:
2. Emertimi i plote i prodhuesit
3. Emertimi i produktit
4. Pesha neto ose volumi i produktit.
5. Data e prodhimit dhe e skadences.
6. Kushtet e veçanata te ruajtjes.
7. Rekomandime per menyren e perdorimit, nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise, ose mbi vlerat e produktit ushqimor. Keto te dhena te jepen mbi amballazh ose mbi etikete.

#### • **REÇEL**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e ngjyra:* E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllajtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa filluska ajri.
- *Shija dhe era:* e mirë, e këndshme. Karakteristikë e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca:* Masë e njëllajtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

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

*Shënim:* Nuk lejohet përdorimi i ngjyresve artificialë. Për përmirësimin e ngjyrës lejohet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

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

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

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në paketim qelqi , me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie  $\pm 3 \%$ .

**Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.**

Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

**Ruajtja dhe transportimi**

Reçeli depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

Reçeli i sterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti, garantohet nga prodhuesi deri në 12 muaj nga data e prodhimit.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.**

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

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

## **PRODUKTET USHQIMORE TE FRESKETA FRUTA –PERIME TE PAPERPUNUARA**

Ne kete grup mallrash perfshihen artikujt e perdorimit te perditshem si perimet qe jane pjese e menuse ditore dhe qe perpunohen ne kuzhinat e Kopshteve, Çerdhes , si dhe frutat qe femijet konsumojne çdo dite te perfshira ne asortimentete te ndryshme apo si fruta ne vakte te percaktuara qarte ne menune 5-ditore.

Ne grupin e zarzavateve perfshihen: Patatja. qepe e thate,presh,spinaq, domate, kastravec, karrota, bizele, lulelaker, brokoli,fasule,bizele etj.

Emertimin e plote,njesia e matjes,,sasite per çdo artikull jane percaktuar qarte ne tabelat bashkengjitur me ftesen dhe qe do te plotesohen qarte,sakte dhe pa korigjime nga konkurentet.

Ne grupin e frutave perfshihen artikujt:molle,portokalle,mandarine,pjeshke (nektarine) etj.

Te gjithë artikujt e ketij grup mallrash do te furnizohen te cilesise se pare. Te gjitha frutat(molle,portokalle,mandarina) te jene te cilesise se pare,te furnizohen sipas kerkeses dhe sezonit te

prodhimit dhe tregtimit te fresketa,te pjekura plotesisht,te shendosha , pa difekte e njolla, me ngjyren ,shijen dhe aromen karakteristike te frutit te pjekur.

- **MOLLË**

**Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.**

Artikulli molle do te furnizohet cilesia e pare me madhesi mesatare te kokrres,ngjyren perkatese te varietetit,pa demtime nga insektet,nga transporti etj

**TREGUESIT Organo-Leptike**

1.Lloji: molle per treg cilesia e pare

2. Pamja e jashtme:te fresketa,me zhvillim normal,te shendosha dhe me bisht.

3. Era,shija dhe pjekuria:Me ngjyre e shije te kultivarit,pa deformime me pjekuri teknike te njejte,pa ere dhe shije te huaj.

4. Forma dhe madhesia e kokrres:e prere gjerazi ne diametrin me te madh

Diametri – Kultivaret me kokerr te zgjatur,jo me pak se 70 mm

- Kultivaret me kokerr te rrumbullaket,jo me pak se 80 mm

- Kultivaret me kokerr te vogel,jo me pak se 60 mm

**DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN**

1. Te prekura nga semundje dhe insektet nuk lejohen

2. Te kalbura,te ngrira,njolla nga Monilia(kalbezimi) ,lende te huaja nuk lejohen.

3. Te prekura nga krimbi nuk lejohen

4. Te prekura nga fluzikladi(kroma e pikatorja) nuk lejohen

5. Te gjitha demtimet e siperme nuk lejohen.

6. Njolla te shkaktuara nga dielli ne lekure nuk lejohen

7. Gunga(kallo),njolla ne lekure lejohen.

8. Njolla nga solucionet kimike ne siprfaqe te kokrres nuk lejohen.

9. Permbajtja e pesticideve te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

**AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1 Frutat: te amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per çdo lloj fruti dhe te pastra.

2. Frutat mund te amballazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore,ose rrjeta ushqimore te lidhura,te qepura ose te ngjitura ne gryke te mbushura me fruta.Vendosen ne arka ne menyre te tille qe te ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

3. Transporti i frutave behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve.

4. Mbi çdo amballazh vendoset etiketa ku te shenohen standartet:

- Firma prodhuese

- Lloji i prodhimit

- Cilesia

- Pesha neto ose bruto (pa ose me amballazh)

- **PORTOKALLE**

**Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij.**

**TREGUESIT Organo-Leptike**

1.Lloji: Portokall per treg ,Cilesia e pare

2.Pamja e jashtme :te fresketa ,me zhvillim normal ,te shendosha e me bisht .

3. Ngjyra shija dhe aroma :ngjyra karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike me shije te embel ne te athet,pa shije te hidhur .

4. Diametri :Me i madh jo me pak se 70 mm.

#### **DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN**

1. Te prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.
2. Te kalbura, te mykura ,dhe te fermentuara nuk lejohen .
3. Lende te huaja nuk lejohen.
4. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen .
5. Zbutje te kokrrave ,ngjirje dhe lagie te siperfaqes se tyre nuk lejohen .
6. Te prekura nga oleoza lejohen 2-3 njolla per kokerr.
7. Permbajtja e pesticideve te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

#### **AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Frutat te amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe te pastra .
2. Frutat mund te amballazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore te lidhura, te qepura ose te ngjitura ne gryke te mbushura me fruta. Vendosen ne arka ne menyre te tille qe te ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.
3. Transporti i frutave behet me mjete te pastra, mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare per transportin e produkteve.
4. Mbi çdo amballazh vendoset etiketa ku te shenohen standartet:
  - Firma prodhuese
  - Lloji I prodhimit
  - Cilesia
  - Pesha neto ose bruto (pa ose me amballazh)

- **MANDARINA**

**Bazuar në SSH 1778:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Lloji: Mandarine per treg ,Cilesia e pare
2. Pamja e jashtme : te fresketa ,me zhvillim normal ,te shendosha e me bisht .
3. Ngjyra shija dhe aroma :ngjyra karakteristike e kultivarit ,me ere karakteristike dhe shije te embel ,pa shije te hidhur .
4. Diametri :Me i madh jo me pak se 50 mm.

#### **DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN**

1. Te prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.
2. Te kalbura, te mykura ,dhe te frementuara nuk lejohen .
3. Lende te huaja nuk lejohen.
4. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen .
5. Zbutje te kokrrave ,ngjirje dhe lagie te siperfaqes se tyre nuk lejohen .
6. Permbajtja e pesticideve te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise

#### **AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Frutat te amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per çdo lloj fruti dhe te pastra .
2. Frutat mund te amballazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore te lidhura, te qepura ose te ngjitura ne gryke te mbushura me fruta. Vendosen ne arka ne menyre te tille qe te ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.
3. Transporti i frutave behet me mjete te pastra, te mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare per transportin e produkteve.
4. Mbi çdo amballazh vendoset etiketa ku te shenohen standartet:
  - Firma prodhuese

- Lloji i prodhimit
- Cilesia
- Pesha neto ose bruto (pa ose me amballazh)

- **BANANE**

**TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Lloji: Banane per treg,cilesia e pare
2. Pamja e jashtme:te fresketa,me zhvillim normal,ne tufe me pjekuri te plote.
3. Ngjyra dhe shija: me ngjyre jeshile ne te verdhe,me ere te kendeshme,karakteristike e ketij artikulli.
4. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise.

**DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN**

1. Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen
2. Gervishtje te lekures nuk lejohen.
3. Zbutje te lekures nuk lejohen.
4. Te prekura nga oleooza lejohen2-3 njolla per kokerr.
5. Permbajtja e pseticideve te jete sipas normave te miratuara nga Ministrise e Shendetesise.

**AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Amballazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregtimin e bananes.
2. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise.

- **PJESHKË (NEKTARINË)**

**Bazuar në SSH 1487:1988 ose ekuivalentin e tij.**

**TREGUESIT Organo-Leptike**

- 1.Lloji: Pjeshke per treg ,Cilesia e pare
- 2.Pamja e jashtme :te fresketa,me zhvillim normal ,te shendosha e me bisht .
3. Ngjyra shija dhe aroma: ngjyra karakteristike e kultivarit ,me ere karakteristike dhe shije te embel ,pa shije te hidhur .Te jete me pjekuri te plote teknike  
Te mos kete demtime nga semundjet,isektet,dielli.  
Nuk lejohen te demtuara ,te mykura,te fermentuara,te kalbura, dhe me lende te huaja
- 2.Frutat mund te amballazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore,ose rrjeta ushqimore te lidhura,te qepura ose te ngjitura ne gryke te mbushura me fruta.Vendosen ne arka ne menyre te tille qe te ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.
- 3.Transporti i frutave behet me mjete te pastra, te mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve.

- **KARROTË**

**Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij.**

**TREGUESIT Organo-Leptike**

- 1.Karrote per treg cilesia e pare.
2. Pamja e jashtme:te fresketa me ngjyre dhe forme te kultivarit me nje perkulje te lehte.

**AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
2. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise
3. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore



4. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

#### **MARKETIMI**

1. Firma prodhuese
2. Lloji i prodhimit.
3. Cilesia
4. Pasha neto bruto

- **PATATE**

#### **Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij**

#### **TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Lloji: Patate verore dhe dimerore.
2. Pamja e jashtme: te plota,te forta,te pastra e te thata,jo jeshile,jo te mbira.
3. Ngjyra: me ngjyren tipike te kultivarit
4. Pjekuria: Kokrra te pjekura.
5. Te pastra ne sipërfaqe me forme te rrumbullaket,vezake,ose te zgjatura.dhe ngjyre tipike te kultivarit.
6. Diametri: - Per te rrumbullaketat dimerore 5 cm dhe verore 4 cm  
- per vezaket dimerore dhe verore 4 cm  
- per te zgjaturat 3.5 cm

#### **LEJOHEN:**

1. Lehtesisht te gjelberta jo me shume se 3% te sasise se furnizuar per dimeroret dhe vetem 1% per veroret.
2. Te mbira jo me shume se 1% te sasise.
3. Lehtesisht te vyshkura,jo me shume se 2%
4. Demtime nga krimbi jo me shume se 1%
5. Kokrra te pjekura per patatet verore lejohet qe lekura te ndahet nga tuli.

#### **NUK LEJOHEN:**

1. Nuk lejohen patate verore te mbira.
2. Nuk lejohen patate te çara,te prera,te plasura nga goditjet.
3. Te kalbura nga lageshtira,vetengrohja,bryma,ngrica,nga semundje e demtues nuk lejohen.
4. Njolla boje hiri e ndryshkur deri ne 1/5 e sipërfaqes se kokrres nuk lejohen.
5. Demtime nga doseza nuk lejohen.
6. Per patatet dimerore nuk lejohen qe lekura te ndahet me gervishtje nga tuli.

#### **AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
2. Malli te jete i shoqeruar meetiketen e cilesise
3. Patatja amballazhohet edhe ne thase.
4. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
5. Malli te jete i shoqeruar meetiketen e cilesise

#### **MARKETIMI**

1. Firma prodhuese
2. Lloji i prodhimit.
3. Cilesia.
4. Pasha neto bruto

- **SPECË**

## **Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- *Dëmtime (të shtypura, të gërvishtura), %, jo më shumë se: 3.*
- *Shija:* Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës.
- *Gjatësia, cm:*
  - o *Për të gjatat:* Mbi 10.
  - o *Për të rrumbullaktat:* Mbi 7.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

- **FASULE**

## **Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Pamja e jashtme:kokrra te plota,te shendosha,me formed he madhesi sipas llojit(ovale,e rrumbullaket,e gjate,etj.)me gjatesi 8-13 mm.
2. Ngjyra: e bardhe.
3. Era dhe shija:pa ere myku dhe çfaredo lloj ere tjetere te huaj.Pas zierjes te kete ere te kendeshme,pa shije te hidhur,ose çdo lloj tjetere shije te huaj.

### **TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE**

1. Lageshtira: 11.2%
2. Lende te huaja: jo me shume se 0.8%
3. Kokrra te thyera: jo me shume se 13%
4. Perzierje kokrrash: jo me shume se 2.2%
5. Demtime mekanike nuk lejohen.
6. Infeksione ose demtime nga insektet nuk lejohen.

### **AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi realizohet në qese polietileni ose me thasë me masë sipas kërkesës së AK. Thasët të jenë të pastër e të thatë, të dezinfektuar dhe pa erë të huaj.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

-Rekomandime per perdorim,nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise ose mbi vlerat e produktit ushqimor,te cilat duhet te jene mbi amaballazh ose mbi etikete.

-Malli te shoqerohet me çertifikate origjine dhe me raport analize te laboratorit.

- **BIZELE KOKËRR FRIGORIFERI**

**Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.**

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

- **Lloji: Bizele e ngrirë kokërr , cilësi e parë**

**Kërkesat cilësore**

-*Pamja e jashtme dhe konsistenca:* Të pastra, me përmbajtje të lehtë pjesësh të bishtajës për shkak të përpunimit mekanik ,të ngrira në qese, me konsistencë, të fortë e të ngjitura në bllok, por qe me goditje shkriohen, me kristale akulli, me pjekuri teknike.

-*Ngjyra:* karakteristike e kultivarit.

-*Shija dhe aroma:* me shije e aromë karakteristike të bizeles. Pa shije të thartë, pa aromë të huaj, pa erë myku.

-*Madhësia e kokrrës:* normale sipas kultivarit.

-*Dëmtime mekanike:* lejohen deri në 5 %.

-*Të kalbura, të prekura nga sëmundjet e insektet:* nuk lejohen.

**Dokumentacioni shoqërues:**

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

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi bëhet në qeska plastike, me masa sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

- **DOMATE**

**Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij.**

**TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Lloji: Domate per treg cilesia e pare.
2. Pamja e jashtme: kokrra te plota, te shendosha, te fresketa, me formen tipike te kultivarit, te pastra, jo te vrara, jo te shtypura, jo te kalbura dhe pa njolla nga djegia e diellit, jo te prekura nga semundjet dhe demtuesit, si dhe te palagura.
3. Pjekuria dhe ngjyra: me pjekuri normale, me ngjyre te kuqe, lehtesisht roze dhe jeshile rreth pjeses se bishtit.
4. Nuk lejohen domate te tejpkjeka, te zbutura e te vyshkura, te demtuara dhe me semundje.
5. Per llojet e mesme dhe te vona lejohen plasaritje deri ne 5% rreth bishtit, por pa rrjedhje lengu (te kalçifikuara).
6. Diametri: - jo me pak se 5 cm per te hershmet  
- Jo me pak se 7 cm per te mesmet dhe te vonat  
- Jo me pak se 5 cm per te mesmet dhe te vonat kumbullore.

**AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra, te forta, te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
2. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra, mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
3. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

**MARKETIMI**

1. Emerimi i prodhuesit
2. Emri produktit.
3. Pesha neto bruto
4. Cilesia.

- **KASTRAVEC**

**Bazuar në SSH 1754:1988 ose ekuivalentin e tij.**

**TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Lloji: Kastravec per treg cilesia e pare
2. Pamja e jashtme: te fresket, me ngjyren dhe formen tipike te kultivarit, me perkulje te lehte.
3. Perberja e brendeshme e tulit: me tul te forte e te lengshem, farat e pazhvilluara dhe pa kore te forte.
4. Demtime mekanike (gervishje te lehta ne lekure), jo me shume se 2%
5. Nuk lejohen te prekura nga insektet dhe te kalbura.
6. Diametri: - gjeresia deri ne 5 cm. (gjatesia nuk kerkohet)

**AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra, te forta, te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
2. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra, mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
3. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

**MARKETIMI**

1. Emerimi i prodhuesit

2. Lloji prodhimit.
3. Pesha neto bruto
4. Cilesia.

- **PRESH**

**Bazuar në SSH 1759:1988 ose ekuivalentin e tij.**

**TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Lloji: Presh per treg cilesia e pare
2. Pamja e jashtme:i fresket,i paster,i njome,i pavyshkur dhe i lare me uje te pishem
3. Ngjyra: e bardhe ne jeshile
4. Nuk lejohen demtime dhe semundje
5. Diametri: - ne pjesen me te trashe mbi 2.5-3.5 cm  
– gjatesia e kercellit 25-45 cm  
- gjatesia e gjethes nga rozeta jo me shume se 20 cm  
- sistemi rrenjor,jo me shume se 1 cm

**AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
2. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
3. Preshi transportohet i lidhur ne tufa ne dy vende dhe vendosen ne arka tip
4. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

**MARKETIMI**

1. Emerimi i prodhuesit
2. Lloji prodhimit.
3. Pesha neto bruto
4. Cilesia.

- **BROKOLI**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

**Treguesit cilësorë**

- Të jenë të freskët, të pjekur mirë, me formë të rregullt, pa dëmtime mekanike.
- Të kenë ngjyrën karakteristike jeshile të fortë të brokollit me përmasa mesatare.

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

- **SPINAQ**

**Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij.**

**TREGUESIT Organo-Leptike**

1. Lloji : Spinaq per treg cilesia e pare

2. Pamja e jashtme: i fresket, i njome, i pavyshkur dhe i lare me uje te paster.
3. Ngjyra: jeshile e erret.
4. Te jete i lidhur ne dengje te vogla deri ne 1 kg, me rrenje te prera.
5. Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike dhe te mos kete prani te barerave te tjere.
6. Diametri: - gjatesia e kercellit te mos jete me shume se 5 cm  
- Gjethet te jene te plota, me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi deri 20 cm

#### **AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra, te forta, te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
2. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra, mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
3. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

#### **MARKETIMI**

1. Emerimi i prodhuesit
2. Lloji prodhimit.
3. Cilesia.
4. Pesha neto bruto

#### • **KUNGULL**

#### **Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij.**

Lloji: Kungull per treg cilesia e pare

Kerkesat cilesore

1. Pamja e jashtme:
  - Te fresket me ngjyre dhe forme tipike te kultivarit, me perkulje te lehte
  - Me tul te brendeshem jo shume te forte. Farat e pazhvilluara mire e me lekure te lemuar.
2. Gjeresia ne cm (diametri me i madh) deri ne 3. Gjatesia nuk kerkohe.
3. Demtime mekanike (gervishtje te lehta ne lekure) ne % jo me shume 2
4. Te prekura nga insektet, te kalbura nuk lejohen.

Amballazhimi: Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra, te forta, te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohen:

1. Emerimi i prodhuesit
2. Lloji prodhimit.
3. Cilesia.
4. Pesha neto bruto

#### • **LULELAKËR**

#### **Bazuar në SSH 1788:1988 ose ekuivalentin e tij.**

Lloji: Lule laker per treg cilesi e pare.

Kerkesat cilesore:

1. Pamja e jashtme: Te zhvilluara me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje
2. Pastrimi dhe gjatesia e koçanit: Te jene te pastruara dhe me 2-3 gjethe te gjelgera te lidhura me koçanin, i cili duhet te jete jo me shume se 3 cm.
3. Demtime te ndryshme mekanike, te çara te lehta, lehtesisht te shperthyera si dhe te demtuara lehtesisht nga bryma lejohen deri ne 5 % e partise.

Me semundje me njolla myku nuk lejohen.

4. Pesha e kokrres nga 05 deri ne 1 kg

5. Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohen:

1. Emerimi i prodhuesit

2. Lloji prodhimit.

1. Cilesia.

1. Pesha neto bruto

6. Malli te shoqerohet me certificate origjine dhe raport analize te laboratorit

7.Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore

### • **QEPË E THATË**

**Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Lloji: Qepe e thate per treg cilesia e pare

#### **TREGUESIT Organo-Leptike**

1.Pamja e jashtme: me pjekuri te plote, cipe e bisht te thate,te shendosha e te plota.

2. Ngjyra dhe forma: me ngjyren dhe formen tipike te kultivarit dhe me gjatesi te bishtit deri ne 7 cm

3. Diametri: per ovalet 4- 8 cm dhe per llojet e tjera 5-10 cm.

#### **DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN**

1. Cifla,bishta lejohen jo me shume se 1%, me demtime te lehta.

2. Lende te huaja (cifla,bishta) jo me shume se 1%.

3. Me semundje nuk lejohen.

4. Te ngrira,te kalbura e te ngrira nuk lejohen.

5. Lejohet furnizimi me qepe te thurura ne vargje me gjatesi te ndryshme.Pesha e materialit te perdorur per thurje te mos kaloje 6% te peshes se pergjithshme.

#### **AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1.Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.

2. Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore

3. Qepa e thate amballazhohet edhe ne thase.

4. Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise.

#### **MARKETIMI**

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohen:

1. Emerimi i prodhuesit

2. Lloji prodhimit.

3.Cilesia.

4.Pesha neto bruto

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

### • **MAJDANOZI**

**Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.**

## **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

## **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Të pastra të freskëta, me gjethe të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.
- *Dëmtime, sëmundje*: Nuk lejohen.
- *Madhësia, g*:
  - a) *Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha*: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjetthore)
  - b) *Kultivarët me gjethe e fruta të vogla* : 200- 500(rrënjoret), 50(gjetthore)

## **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **• LIMON**

#### **TREGUESIT Organo-Leptike**

1.Lloji: Limon per treg ,Cilesia e pare

2.Pamja e jashtme :te fresket ,me zhvillim normal.

3. Ngjyra shija dhe aroma :ngjyra karakteristike e kultivarit e verdhe me shije te athet4. Diametri :Me i madh jo me pak se 70 mm.

#### **DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN**

1.Te prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

2. Te kalbura,te mykura dhe te fermentuara nuk lejohen .

3. Lende te huaja nuk lejohen.

4. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen .

5. Zbutje te kokrrave ,ngirje dhe lagie te siperfaqes se tyre nuk lejohen .

6. Permbajtja e pesticideve te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

#### **AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Te ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe te pastra .

2. Te ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore,ose rrjeta ushqimore te lidhura,te qepura ose te ngjitura ne gryke.

3. Transporti i tyre te behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare per transportin e produkteve.

4. Mbi çdo amballazh vendoset etiketa ku te shenohen standartet:

- Firma prodhuese

- Lloji i prodhimit

- Cilesia

- Pesha neto ose bruto (pa ose me amballazh)

### **• QUMESHT**

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



*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”.*

### **TREGUESIT CILESORE ORGANOLEPTIKE(Pamja e jashtme ngjyra,era dhe shija)**

Çmimi i ofertes qe do te paraqitet nga çdo konkurent duhet te jete qumesht i fresket per konsum me 3 – 3.4 % yndyre dhe cilesite e meposhtme

**Pamja e jashtme:** Qumeshti eshte leng homogjen,pa lende te huaja qe duken ,notojne ose precipitojne.Gjate derdhjes ne ene duhet te jete me rrjedhje te njellojte dhe pa nderprerje.

Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.

**Ngjyra :** e bardhe e njellojte me nuance te lehte ne te verdhe

**Shija dhe era:** e kendeshme,lehtesisht e embel,me shije te lehte zierje,pa shije dhe ere te huaj.Nuk duhet te lejohet perdorimi i lendeve konservuese neutralizuese dhe te huaja

### **TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE**

**Dendesia:** ne 20°C, jo me pak se 1.029•T

**Yndyra:** ne kufijte 3 – 3.4 %

**Aciditeti:** jo me shume se 20% i shprehur ne grade Torner.

Lende te thata (pa yndyre); jo me pak se 8.5%.

Prova e pasterizimit(fosfatazes dhe peroksidazes): duhet negative.

Pastertia:pa mbetje me site mendafshi apo merle dyfishe

Nuk lejohen mikroorganizma patogjene.

### **AMBALLAZHIMI MARKETIMI DHE ETIKETIMI**

1.Qumesht duhet te jete i amballazhuar me kuti tetrapak me peshe 1 liter dhe i shoqeruar me analize “Fiziko-Kimike dhe raport Analize Mikrobiologjike nga institucione ligjore.

2.Ruajtja dhe transportimi ne temperature 2-8°C

3.Meqenese do te perdoret per konsum te kategorise me rrisk te larte(Kopshte-Çerdhe) subjekti detyrimisht duhet te furnizoje qumesht mbasi te kete kaluar procesin termik.

Ne çdo paketim duhet te jete e vendosur etiketa me te gjithë elemetet:

1.Emertimi prodhuesit

2.Emri i plote i produktit

3. Pesha neto ose vellimi i produktit

4.Data e prodhimit,data e skadences,

5. Elementet e gjurmueshmerise se produktit.

6. Kushtet e veçanta te ruajtjes

7. Ngarkesa mikrobike sipas normave te percaktuara nga Ministria e Shendetesise.

7. Çdo sasi e furnizuar duhet te shoqerohet me flete-analize.

### **• KOS**

#### **Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

#### **Klasifikimi**

- Me yndyrë 2 %, cilësi e parë

- Lloji: Lope

#### **Kerkesat cilesore:**

Te plotesoje treguesit e cilsise si me poshte :

Ngjyra : E bardhe, ne siperfaqe e bardhe lehtesisht ne krem .

Struktura : E ngjeshur ,pa pore, ne prerje pa shtresa dhe ndarje hirre .

Era dhe shija : E kendeshme ,karakteristike e kosit te embel ,lehtesisht e tharte.

**Treduesit fiziok – kimike :**

Acidi ne grade Tjorenr jo me shume se 120

Yndyra ne %2±0.1

Ngarkesa mikrobiale sipas normave te miratuara nga Ministira e Shendetesise.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketa:

Kosi ambalazhohet ne paketim shishe qelqi ose plastike, me gryke te gjere ,me mase 500ml – 1 Lte mbyllur me kapak .

Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire ,te paster ,te thate dhe pa ere te huaj .

Materiali qe perdoret per ambalazhim duhet te jete sipas normave teknike dhe higjenosantare nga standartet perkatese .

Shmangiet e lejuara ndaj vellimit nominal te kosit te ambalazhuar jane :

- ± 20g per ambalazhet 1000g

- ±15g per ambalazhet 500g

Ne cdo paketim vendoset etiketa ku shenohet :

- Emri ndermarrjes prodhuese

- Perqindja e yndyres

- Data e prodhimit

- Data e skadimit

- Standarti ne fuqi

Etiketimi i kosit te ambalazhuar ne kuti behet me stampim .

**Ruajtja dhe transporti :**

Kosi ruhet e tregtohet ne frigorifer temperaturen nen 10°C dhe ne mungese te tyre mbahet ne mjedis te fresket dhe te ajrosur . Koha e ruajtjes ne frigorifer eshte 24 ore nga koha e prodhimit .

Transporti behet me mjete te, mbuluara, te pastra ose me mjete frigoriferike .

**Analiza mikrobiologjike**

Enterobacteriaceae <10 cfu/ml

Malli duhet te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi .

**Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm .**

Raport analiza “fiziko-kimike “ dhe ”raport analiza Mikrobiologjike” duhet te paraqiten ne origjinale ose fotokopje te noterizuara

• **DJATHË LOPE**

**Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

**Treguesit Organo-leptike:(Pamja e jashtme,forma,era dhe shija)**

Çmimi i ofertes qe do te paraqitet nga çdo konkurent duhet te jete vetem djathe i bardhe fete neprodukt me baze qumesht lope,i stazhionuar jo me pak se 45 dite,i pa fallsifikuar dhe pa lende shtese (niseshte) apo lende te tjera te huaja.Nuk lejohet prodhimi i djathit me perzierje te qumeshtit me qumesht pluhur ose te kondesuara

Sasia e djathit qe do te furnizojë institucionet tona duhet te jete vetem **cilesia e pare** me keto karakteristika:

1. Ngjyra: e bardhe

2. Pamja e jashtme e formuar mire,e paster dhe pa njolla. Ne prerje eshte mase e njellojte e paster,pa lende te huaja,me ngjyre te bardhe deri ne krem.

3. Forma:prizem trekendesh me nje faqe anesore cilindrike,masa e formes: 2-3 kg

4. Shija dhe era: e kendeshme,specifike e djathit te bute te stazhionuar,pa shije te hidhur e djegese dhe pa ere dhe shije te huaj.
5. Struktura dhe konsistenca: e lemuar,e bute dhe pa dallim shtresash.
6. Ne prerje eshte e njellojte,e paster,pa lende te huaja,me ngjyre te bardhe deri ne krem.

### **TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE**

Djathi duhet te jete i prodhuar me qumesht lope dhe te plotesoje treguesit si me poshte:

- ✓ Lageshtira ne perqindje jo me shume se:

Per periudhen nga 1 Maj deri me 30 Shtator te jete 52%

Per periudhen nga 1 Tetor deri me 30 Prill te jete 56%

- ✓ Lenda e thate ne perqindje jo me pak se:

Per periudhen nga 1 Maj deri me 30 Shtator te jete 48%

Per periudhen nga 1 Tetor deri me 30 Prill te jete 44%

- ✓ Yndyra ne lenden e thate ne perqindje jo me pak se 50

- ✓ Permbajtja e kripes ne perqindje jo me shume se 4±1

- ✓ Ngarkesa mikrobike brenda normave te lejuara te Ministrise se Shendetesise.

- ✓ Ne çdo parti djathi te furnizuar lejohen feri ne 5% copa dhe 2% therrime,masa e nje cope me e madhe ose e barabarte me 50 gr

Te gjithe treguesit cilesore te pershkruar me siper jane per cilesine e pare te djathit te bardhe i prodhuar me qumesht lope.

### **AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Amballazhimi: Brenda kushteve higjeno-sanitare,me peshe sipas kerkesave te Entit
2. Djathi ne voze qendron i mbuluar me shellire e cila permban 10-14% kripe deti.
3. Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga amballazhi,ku te shenohen:
  - 1.Emertimi prodhuesit
  - 2.Emri i plote i produktit
  3. Pesha neto ose vellimi i produktit
  - 4.Data e prodhimit,data e skadences,
  5. Elementet e gjurmueshmerise se produktit.
  6. Kushtet e veçanta te ruajtjes
  - 7.Rekomandime per menyren e perdorimit,nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise,ose mbi vlerat e produktit ushqimor.Keto te dhena te jepen mbi amballazh ose mbi etikete.
  8. Shenimet e detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta,te dukshme mire,te pelqyeshme dhe lehtesisht te lexueshme ne kushte normale te blerjes dhe perdorimit.
  - 9.N.q.s eshte i mbuluar me nje material veshes te gjitha informacionet e detyrueshme duhet te figurojne mbi kete te fundit,ose etiketa e amballazhit duhet te jete lehtesisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga amballazhi.
  10. Emri i produktit ushqimor dhe permbajtja neto duhet te bjere ne sy ne pamje te pare Gjuha e perdorur ne etiketen origjinale apo atiketen shtese duhet te jete ne shqip dhe te permbaje te gjitha informacionin e detyrueshem.
  11. Çdo parti malli e furnizuar duhet te shoqerohet me çertifikate origjine dhe raport-analize laboratorike.
  12. Ruajtje dhe transportimi: Djatherat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature nga 3-5 ° C dhe lageshtiren e ajrit 95%.Koha e ruajtjes ne keto kushte eshte deri ne 12 muaj. Transportimi i djatherave te bute nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit transportimi mund te behet dhe me mjete te zakonshme te mbuluara dhe te pastra te cilat jane te destinuara per transportimin e produkteve ushqimore.

### **• GJALPË I FRESKËT LOPE**

## **Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **TREGUESIT CILESORE ORGANO-LEPTIKE**

1. Lloji : Gjalp i fresket dhe me kripe,cilesia e pare.
2. Pamja e jashtme: e njetrajtshme,pa shtresa ne prerje,me sipërfaqe te shndriteshme,pa pika uji dhe mbeturina dhalli
3. Ngjyra:Krem deri ne te verdhe te çelur(karakteristike e kremes nga i cili eshte prodhuar) Ngjyra duhet te jete e njellojte ne te gjithë masen.
4. Era dhe shija:E kendeshme,karakteristike e gjalpfit lehtesisht te kripur.Pa ere dhe shije te huaj.

### **TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE**

1. Yndyre: Per cilesine e pare jo me pak se 80%
2. Lageshtira: Per cilesine e pare jo me shume se 17%.
3. Lenda e thate.....Pa yndyre jo me shume se 2%
4. Kripe : Jo me shume se 2%
5. Aciditeti: I shprehur ne grade Ketshtofer,jo me shume se 5%
6. Konsistenca: Ne temperaturen 10-12° C duhet te jete gjysem e forte.
7. Ngarkesa mikrobike:Brenda normave te lejuara nga Ministria e Shendetesise.

### **AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI**

1. Amballazhimi:Gjalpe i fresket i kripur amballazhohet ne kuti kartoni te valezuar me mase0.5-5 kg(sipas kerkeses se Entit) e veshur nga brenda me leter pergamen.
2. Etiketa e produktit te amballazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga amballazhi.N.q.s eshte i mbuluar me nje material veshes te gjitha informacionet e detyrueshme duhet te figurojne mbi kete te fundit,ose etiketa e amballazhit duhet te jete lehtesisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga amballazhi.
3. Emri i produktit ushqimor dhe permbajtja neto,duhet te bjere ne sy ne pamje te pare.
4. N.q.s.gjuha ne etiketen origjinale nuk eshte e pranueshme per konsumatorin,per te cilin ajo eshte e destinuar,duhet te perdoret nje etikete tjeter shtese qe permban informacionin e detyrueshem ne gjuhen shqipe.
5. Shenimet e detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta,te dukshme mire,te pelqyeshme dhe lehtesisht te lexueshme ne kushtet normale te blerjes dhe perdorimit.
6. Ne rastin kur etiketa eshte zevendesuar ose plotesuar me nje tjeter,shenimet e detyrueshme duhet te jene pike per pike si ne etiketen origjinale.
7. Malli te shoqerohet me çertifikate origjine dhe raport analize te laboratorit.

### **RUAJTJA DHE TRANSPORTIMI**

1. Gjalpi ruhet ne frigorifer ne temperaturen 2- 4°C
2. Transporti i gjalpfit nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa transporti brenda rrethit lejohet te behet me mjete te zakonshme (ne varesi te stines) te mbuluara, qe plotesojne kushtet higjeno-sanitare dhe qe jane te destinuara per transport te produkteve ushqimore.

### **MARKETIMI**

1. Emertimi i prodhuesit.
2. Emertimi i produktit
3. Peshë neto ose vëllimi i produktit.
4. Data e prodhimit.
5. Data e skadences.
6. Kushtet e veçanta te ruajtjes.

7. Rekomandime per menyren e perdorimit, nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise, ose mbi vlerat ushqimore te produktit, te gjitha keto te dhena te shkruara mbi ambalazh ose mbi etikete.

Çdo sasi malli e furnizuar ne institucionet tona duhet te shoqerohet me : **faturen**

**tatimore te shitesit, flete analize laboratorike, etiketen e prodhuesit** me te gjithe elementet e sigurise ushqimore (date prodhimi dhe skadence) dhe ato te gjurmueshme irise se produktit.

- **GJIZA PA KRIPE**

**Bazuar ne SSH 1424:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

**Klasifikimi**

- **Gjizë pa kripë, e freskët, cilësi e parë**

- **Lloji: Lope**

1. Lloji: Gjize e fresket dhe pa kripe ,cilesi e pare .

2. Pamja : E paster me ngjyre te bardhe ,lehtesisht ne gri.

3. Struktura :E njellojte ne te gjithe masen ,pa therrime djathi .

4. Era dhe shija : E kendeshme ,karakteristike e gjizes se fresket ,lehtesisht ne te embel ,pa shije thartire .

**Treguesit fiziko kimike :**

1. Lageshtia ne % jo me shume se 68 .

2. Yndyra ne % jo me pak se 3.

**Analiza mikrobiologjike**

Ngarkesa mikrobike brenda normave te lejuara nga Ministria e Shendetesise.

-E-coli 100-1000 cfu/ml

**Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithe treguesit e mesiperm .**

Ambalazhimim :Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike te vazuara me mase 0,5kg (sipas kerkesese se entit )

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

1. Emri i prodhuesit .

2. Emri i produktit .

3. Pesha neto ose vellimi i produktit .

4. Data e prodhimit .

5. Data e skadences .

6. Kushtet e vecanta te ruajtjes .

7. Rekomandime per perdorim , nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatete e ruajtjes se cilesise ose mbi vlerat e produktit ushqimore, keto te dhena te jepen mbi ambalazh ose mbi etikete .Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga ambalazhi .Shenimet e detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta, te dukshme mire , te pashlyeshme dhe lehtesisht te lexushme ne kushte normale te blerjes dhe perdorimit .

Ruajtja dhe transporti :

1. Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 grade C

2. Transporti i gjizes behet me mjet frigoriferik

- **VEZË PULE**

**Bazuar në SSH 325-1 :1993 ose ekuivalentin e tij.**

Bazuar në Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2005 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit dhe në zbatim të rregullores CEE Nr. 1907/90 të Këshillit për normat e tregtimit për vezët, në udhëzimin Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, dhe bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Lloji :Veze pule per treg madhesia L

1. Pamja jashtme:E paster dhe pa plasaritje.Lejohen ndotje te lehta.
2. Dhoma e ajrit(lartesia) mm,jo me shume se 9.
3. E bardha e vezes: E dendur e kulluar dhe pa njolla gjaku(te kontrolluara ne ovoskop)
4. E verdha e vezes.Kompakte e ndodhur ne pozicionin qendror,pak e levizshme.Lejohet devijim i vogel nga pozicioni qendror.
- 5.Era: Pa ere prishje dhe ere tjetere te huaj.
6. Masa ne gr jo me pak se 55 gr.
- 7.Marketimi dhe amballazhimi: Vezet duhet te jene te kolauduara,te fresketa,te vulosura me vulen e prodhuesit,ku shenohet data e prodhimit, kodin e kontrollit qe duhet te perkoje me kodin e vendosur ne raport analizen qe shoqeron mallin dhe per te dalluar origjinen e mallit. Vezet te jene vendosura ne kartona fole ( bikurina) me 30 veze secila dhe ne çdo kuti kartoni vendosen 12 cope kartona fole. Nuk lejohen te plasaritura, me rrjedhje.
8. Çdo parti malli e furnizuar duhet te shoqerohet me certificate origjine dhe raport-analize laboratorike.

- **MISH VICI**

**Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Bazuar në SSH 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 tregtimin e mishit të tyre”.

**Klasifikimi:**

- **I freskët, cilësia e parë**

**Kërkesat cilësore**

Mishi përgatitet në gjysmë trupi dhe në çerek. Trupi ndahet në gjysma në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore, duke lënë në njëren anë palcën e kurrizit. Ndarja e gjysmë trupave në çerekë bëhet nëpërmjet brinjës 12 dh 13 dhe nëpërmjet brinjës 7 dhe 8 kur mishi i nënshtrohet ndarjes anatomike. Koka pritët nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës(atlanti) këmbët te kyçet e gjurit, kurse bishti pritët nëpërmjet vertebrës së parë e të dytë të tij. Organet e brendshme, përveç veshkave, veçohen.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shëndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shëndritshme. Lëngu është i tejdukshëm.
- *Ngjyra:* Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjavit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.
- *Era:* e këndshme , karakteristikë e llojit.
- *Palca e kockave :* Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë. Në prerje është e shëndritshme.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.

- *Lëngu i mishit pas zierjes*: i tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre. Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH*: 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogenin sulfuror (H<sub>2</sub>S)*: Negativ.
- *Reaksioni Kreis*: Negativ.
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor pa të brendshme, këmbë dhe kokë.

#### **Ambalazhimi dhe markimi**

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

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

Mishi duhet të thërritet në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinarë.

**Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

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

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinarë sipas ligjeve në fuqi.

Të mos ketë përqindje të madhe dhjami ,preferohet kofshë e pasme.

**Mishi i viçit të jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinarë. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinarë duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

- **KOFSHA PULE**

**Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Bazuar në SSH 1168/87, 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 tregtimin e mishit të tyre”.

Pamja e jashtme: Të ketë pamje të mirë me ngjyrë natyrore, muskulatura të jetë e zhvilluar mirë. Ngjyra e lekurës të jetë e bardhë me nuancë të verdhë.

Ambalazhimi: Të jetë me arka kartoni, me peshe deri në 16 kg. Mbi çdo arkë të jetë e vendosur etiketë e cila veç të dhënave të mësipërme të përmbajë: sasinë, datën e prodhimit e të skadencës dhe vulën e kontrollit të cilësisë.

Mishi të shoqerohet me fletë analizë.

Kofsha e pulës të jete e kontrolluar dhe e vulosur nga veterineri dhe i shoqeruar me **Raport Veterinar**.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

Raporti veterinar duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.

- **SALLAM**

**Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.**

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

**Klasifikimi:**

- **Të jetë e cilësisë së parë.**
- **Lloji: viçi dhe derri.**

**Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* E drejtë, cilindrike, e lidhur në dy fundet. Po të përdoren zorrë natyrore, sallami merr një formë harku.
- *Përmasat:*
  - o *Gjatësia, cm:* 40-50
  - o *Diametri, mm:* 40-50
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s’ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale, pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia, %*, jo më shumë se 62.
- *Nitrit mg/100g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë, %*, jo më shumë se 3.
- *Yndyrë, %*, jo më shumë se 12.
- *Ngarkesa mikrobike:*
  - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 8000.
  - *Ecoli, për gram produkt:* Nuk lejohet.
  - *Stafilokokus aureus dhe proteus:* Nuk lejohet.
  - *Salmonella, për 25 g produkt:* Nuk lejohet.



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

**Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

**Ambalazhimi**

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Sallamet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Sallamet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

**Ruajtja dhe transportimi**

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktorët atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

**HARTOI:**  
**NJËSIA E PROKURIMIT**

---

**MIRATOI**  
**TITULLARI I AUTORITETIT KONTRAKTOR**  
**Alma HOXHA**