



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

SPECIFIKIME TEKNIKE

Referuar Standarteve Shtetërore, Ligjeve dhe Urdhërave në fuqi

“Menutë ushqimore të çerdheve dhe kopshteve për fëmijët 0-6 vjeç”

LOTI I	
<u>MISH VIÇI, MISH PULE DHE VEZË</u>	
1. Vezë pule bazuar në SSH 1515/85	4
2. Mish Viçi bazuar në SSH 1441/87	5
3. Mish Pule bazuar në SSH 1168/87	6
LOTI II	
<u>BULMETI</u>	
1. Qumësht bazuar në SSH 1563/87	7
2. Kos bazuar në SSH 1443/87	9
3. Gjizë pa kripë bazuar në SSH 1424/87	11
4. Djathë i bardhë bazuar në SSH 1410/87	12
5. Djathë kaçkavall bazuar në SSH 1493/87	14
LOTI III	
<u>BUKË / THEKRE DHE INTEGRALE</u>	
1. Bukë thekre bazuar në SSH 1411/87	15
2. Bukë integrale bazuar në SSH 1411/87	16
LOTI IV	
<u>ARTIKUJ USHQIMORË</u>	
1. Sheqer bazuar në SSH 1413/87	17
2. Makarona bazuar në SSH 1170/87	18
3. Oriz bazuar në SSH 1738/87	19
4. Fasule bazuar në SSH 1743/87	20
5. Thjerrëza bazuar në SSH 1116/87	21
6. Trahana bazuar në SSH 617/87	22
7. Tërshërë bazuar në SSH 1704/87	23
8. Vaj ulliri (i virgjër) bazuar në SSH 1402/2004	24
9. Miell gruri bazuar në SSH 1455/87	26
10. Miell misri bazuar në SSH 1480/87	27
11. Reçel bazuar në SSH 1477/87	28
12. Kripë e jodizuar bazuar në SSH 1437/95	29
13. Vanilje	30
14. Kanellë bazuar në SSH ISO 6539/2014	31
15. Arrë moskat	32
16. Miell orizi bazuar në SSH 1484/87	33
17. Drithra për fëmijë	34
18. Qiqra bazuar në SSH 1115/87	35
LOTI V	
<u>FRUTA DHE PERIME</u>	
1. Patate SSH 1729/88, karrota SSH 1712/88, qepë e thatë SSH 1755/88	36
2. Domate bazuar në SSH 1726/88, presh bazuar në SSH 1759/88	39
3. Kungull SSH 1753/89 dhe kungull i verdhë, lulëlakër	41
4. Brokoli dhe spinaq SSH 1757/88	44
5. Bizele bazuar në SH 1713/88 dhe kastravec bazuar në SSH 1754/88	45
6. Majdanoz SSH 1714/88, borzilok, Selino SSH 1714/88, Rigon SSH 2420/88, hudhra	46
7. Molla bazuar në SSH 1152/88, dardha, manderina SSH 1778/88	49
8. Portokall bazuar në SSH 1722/88, Limon, Banane	52
9. Pjepër SSH 1728/88, Pjeshka SSH 1487/88, Kivi	53

“VEZË PULE”

Bazuar në SSH 1515/85 ose ekuivalentin e tij

Në mbështetje të Ligjit nr. 9863, dt. 28.01.2008 “Për ushqimin”, të ndryshuar, të Ligjit nr. 10465, dt. 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, të ndryshuar.

Karakteristikat cilësore (vezë e klasës A ose “të freskëta”):

- a. *Lëvozhga ose kutikulë*: formë normale, e pastër dhe e padëmtuar.
- b. *Hapësira ajrore (dhoma e ajrit)*: lartësia jo më shumë se 6 mm, e palëvizshme.
- c. *E bardha e vezës*: e qartë, e tejdukshme.
- d. *E verdha e vezës*: e dukshme në ndriçim vetëm si hije, pa kufi të qartë, të dukshme. Pak e lëvizshme me kthimin e vezës dhe rkthehet në pozicion qëndror.
- e. *Embrion*: zhvillim i padukshëm.
- f. *Lëndë e huaj*: nuk lejojet.
- g. *Ere e huaj*: nuk lejohet
- h. *Pesha*: jo më pak se 50 gr., (M-mesatare ≥ 53 g dhe < 63 g.)

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

Çdo paketim transporti që përmban vezë do të identifikohet nga prodhuesi nga :

- a. Emri dhe adresa e prodhuesit;
- b. Kodi i prodhuesit;
- c. Numri i vezëve dhe/ose pasha e tyre;
- d. Data ose periudha e pjelljes;
- e. Data e dërgimit.

Ky informacion do të zbatohet në paketimin e transportit dhe do të përmbahet në dokumentet shoqëruese.

Ambalazhimi:

- a. Vezët ambalazhohen në bikerina me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë bikerina.

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar.

“MISH VIÇI”

Bazuar në SSH 1441/87 ose ekuivalentin e tij

Ligjin nr.10465, dt.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

Treguesit organo-leptike:

- a. **Ngjyra:** ngjyrë rozë të çelur homogjene dhe me shkëlqim.
- b. **Era :** ka një erë shumë të lehtë dhe të këndshme, karakteristike e llojit.
- c. **Konsistenca(Lëngshmëria):** e butë, me fije, elastike (gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduset shpejt).

Kriteret e përzgjedhjes së viçit:

- a. Mishit duhet të jetë i forte, i kuq dhe i ndritshëm.
- b. Duhet të jetë cope e mirë, d.m.th. ai duhet të ketë një paraqitje të mirë të copave të yndyrës së bardhë.
- c. Duhet të ketë një mbulesë të mirë të jashtme të yndyrës, ngjyrës së bardhë të butë dhe me cilësi të fortë.
- d. Kockat duhet të jenë me shkëlqim dhe rozë me një nuancë blu.
- e. Yndyra e verdhë është gjithmonë një shenjë se kafsha është më e vjetër ose e një race të qumështit.

Tregëtimi i mishit të freskët: bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes në verë, ndërsa në dimër 12 orë, viçi duhet të jetë deri në 1 (Një) vjeç dhe me peshë deri 150 kg.

Transporti: të bëhet me mjetet e firmës të specifikuar dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

Ruajtja: në frigorifer në temperaturën nga 0 - 4 grade.

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

Mishi i freskët shoqërohet me dokument veterinar ditor (raport veterinar).

- Mishit duhet të thërrë në ambiente (thertore, minithertore), të cilat plotësojnë standartet higjieno – sanitare dhe veterinare.
- Mishit i ndarë në gjysëm trup e çerek duhet të ketë vulën e kontrollit veterinar.
- Çdo ditë mishit duhet të shoqërohet me çertifikatë nga veterineri shtetëror.
- Vula dhe raporti veterinar të jenë të lexueshme mirë.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“MISH PULE”

Bazuar në SSH 1168/87 ose ekuivalentin e tij

Ligjin nr.10465, dt.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

Treguesit organo-leptike:

- a. **Ngjyra:** ngjyrë rozë e çelur që anon në të bardhë, karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami.
- b. **Era :** mishi i freskët është praktikisht pa erë (përveç erës së lehtë karakteristike të llojit).
- c. **Konsistenca(Lëngshmëria):** të fuqishme,jo ngjitëse(gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt).
- d. **Mishi i pulës:** i pastër, pa mbetje papastërtie gjatë therjes. Në muskuj të mos ketë mbetje të gjakut. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë.

Ndarja anatomike: mishi i pulës do të përbëhet nga të gjithë pjesët e pulës (jo vetëm kofsha ose pjesë të tjera të ndara).

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

Transporti: të bëhet me mjetet e firmës të specifikuara dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

Treguesit kimik: në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Ruajtja: në frigorifer në temperaturën nga 0 - 4 grade.

Mishi i pulës të jetë i shoqëruar me çertifikatë veterinare dhe shëndetësore nga veterinerë shtetërorë.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“QUMËSHT – UHT Tetrapak”

Bazuar në SSH 1563/87 ose ekuivalentin e tij

Ligji Nr.944, dt.11.11.2005

“Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”

Treguesit organo-leptike:

- a. **Ngjyra:** ka ngjyrë të bardhë lehtësisht të verdhë (nga karotina që përmban), *ngjyrën e bardhë, ja jep reflektimi i rrezeve të dritës mbi kazeinën e qumështit.*
- b. **Shija dhe era:** të këndshme, lehtësisht e ëmbël (*për shkak të sheqerit (laktoza) që përmban*), pa shije ose erë të huaj.
- c. **Pamja e jashtme:** Të jetë lëng homogjen, pa lëndë të huaja që notojnë apo precipitojnë.

Treguesit fiziko-kimike:

- Të përmbaj së paku 3,2 % yndyrë qumështi.
- Të përmbaj së paku 3.0 % proteina.
- Të përmbaj së paku 8,5 % materje të thatë pa yndyrë.
- Të ketë dendësinë 1.028-1.034 g/cm³ në T 20°C.
- Të ketë shkallën e aciditetit 6 - 8 °SH (Soxhlet Henkel).
- Të ketë vlerën e pH 6.6 – 6.8.
- Të mos e ketë pikën e ngrirjes më të lartë se (- 0517 °C).
- Testi i antibiotikut të jetë negative

Kur gjatë grumbullimit konstatohet qumësht me aciditet të ulët afërsisht 12 ° T, atëherë dyshohet për mastit, kulloshtër për falsifikim të qumështit me ujë gëlqere etj

Kriteret:

- Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.
- Gjatë përpunimit dhe tregtimit të zbatohen rregullat higjeno-sanitare e veterinare në fuqi.
- Nuk lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.
- Të plotësojë treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.
- Qumështi duhet të jetë i ambalazhuar me kuti tetrapak në peshë 1 Lit. dhe i shoqëruar me Raport Analize “Fiziko-Kimike dhe “ Raport Analize Mikrobiologjike” nga institucione ligjore.

Çdo paketim transporti që përmban qumësht do të identifikohet nga prodhuesi nga :

- a. Emri i produktit.
- b. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- c. Data e prodhimit.
- d. Data e skadimit.
- e. Përqindja e yndyrës.
- f. Temperatura e ruajtjes së produktit.
- g. Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ngarkesa mikrobike sipas normave të përcaktuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ruajtja e transportimi në temperaturë 2 deri në 8°C.

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi dhe duhet të përmbaje të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“KOS”

Bazuar në SSH 1443/87 ose ekuivalentin e tij
Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016,
Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, dt.20.05.2014,
Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

Treguesit organo-leptike:

- a. **Ngjyra:** e bardhë, në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem.
- b. **Struktura:** e ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- c. **Era dhe shija:** e këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë.

Treguesit fiziko-kimikë:

- **Aciditi ne gradë Tjorner** jo më shumë se 120°T
- **Proteina:** 3.07 – 3.15 %
- **Yndyra:** - Kosi mund të ketë një përmbajtje yndyrore 1.5 - 3.2%
- **Përmbajtja e lëndës së thatë:** Sipas kodit dhe parimeve të OUB/OBSH minimumi i lëndës së thatë pa yndyrë të qumështit është 8.2%
- **Vlerat e aciditetit titrues (°SH):** 26 – 30 °SH
- **Vlerat e pH:** 4.5 – 6.5

Ngarkesa mikrobiale sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetësisë.
(*Enterobacteriaceae* < 10 cfu/ml)

Ambalazhimi: në paketim tetrapack, shishe qelqi ose plastike, me grykë të gjerë, me mase 500g - 1 kg të mbyllur me kapak. *Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire,te paster,te thata dhe pa ere te huaj.*

Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjienosanitare nga standardet përkatëse.

Çdo paketim transporti që përmban qumësht do të identifikohet nga prodhuesi nga:

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

Etiketimi:

- Etiketa informuese me stampim.
- Të mos shkëputet nga ambalazhi.
- E dukshme mirë, lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- 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 etiketë shtesë 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 orgjinale.

Ruajtja: ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperaqtura nën 10⁰ 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.

*Malli duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm (“Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike”).
Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raport analizë të laboratorit.*

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“GJIZA PA KRIPË”

Bazuar në SSH 1424/87 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”

Treguesit organo-leptike:

- a. **Ngjyra:** me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.
- b. **Struktura:** homogjene në të gjithë masën, pa thërrime djathi.
- c. **Era dhe shija:** e këndshme, karakteristikë e gjizës së freskët, lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire.

Treguesit fiziko kimikë:

- **Lagështira** në % , jo më shumë se 68%
- **Yndyrë** në e % , jo me pak se 3%.

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë. (*E-coli* 100-1000 cfu/ml)

Ambalazhimi: gjiza e freskët ambalazhohet në vasketa plastike të valëzuar me masë 0.5 kg. (sipas kërkesës së entit).

Mbi çdo ambalazh me gjizë vendoset etiketa në të cilën shenohen:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit.
- Peshë 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.*

Ruajtja: ruhet në frigorifer në temperaturë 2- 4°C.

Transportimi: bëhet me mjete frigoriferike.

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“DJATHË I BARDHË” (FETE)

Bazuar në SSH 1410/87 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”

Treguesit organo-leptike:

- a. **Ngjyra:** e bardhë deri në krem.
- b. **Struktura:** homogjene në të gjithë masën e pastër dhe pa njolla. (*Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe*).
- c. **Era dhe shija:** e këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj
- d. **Masa(pesha):** 0.5 - 1kg.
- e. **Konsistenca:** e lëmuar, jo e fortë dhe pa dallim shtresash.

Të jetë i stazhionuar jo më pak se 45 ditë, të mos jetë i falsifikuar me niseshte apo lëndë të huaja.

Treguesit fiziko kimikë:

- **Lagështira** në % , jo më shumë se: *për periudhën maj- shtator (52%); për periudhën tetor- prill (56%)*.
- **Lëndët e thata** në %,jo më pak se: *për periudhën maj - shtator (48%); për periudhën tetor - prill (44%)*.
- **Yndyra në lëndët e thata** në %, jo më pak se 50%.
- **Kripë** në % deri në 4% (± 1).
- **Lagështia** e ajrit: 95 %

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

Rruajtja: Në frigorifer në temperaturë nga 3 deri në 5°C dhe lagështi relative të ajrit rreth 95%.
Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjieno –sanitare,me peshë sipas kërkesave të Entit. Në rastet kur djathi është i ndarë në pesha të vogla, secila copë duhet të ambalazhohet me material ambalazhues të lejuar dhe të përshtatshëm për këtë produkt.

Transportimi: nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike. Ndërsa 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.

Mbi çdo ambalazh me djathë 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 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.*
- Kur djathi është i ambalazhuar në kuti kartoni tetrapack, në kuti duhet të shënohet; *(emërtimi i produktit, data e prodhimit, data e skadencës dhe treguesit fiziko-kimike).*
-

Etiketimi:

- Të mos shkëputet nga ambalazhi.
- E dukshme mirë, lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- 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 etiketë shtesë 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 orgjinale

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“DJATHË KAÇKAVALL”

Bazuar në SSH 1493/87 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”

Treguesit organo-leptike:

- a. **Struktura:** e formuar mirë, e pastër pa njolla, pa lënde të huaja.
- b. **Era dhe shija:** e këndshme dhe specifike e llojit të djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije dhe erë të huaj.
- c. **Forma:** prizëm, trekëndore faqe anësore cilindrike.
- d. Me kore të formuar mirë dhe të pastër. *Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes.*
- e. **Nuk lejohen:** dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.

Djathi kaçkavall të jetë i stazhionuar dhe i përpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumësht lope, cilësia I.

Treguesit fizioko-kimike:

- **Përmbajtja e lëndëve të thata** në %: jo më pak se 57- 60 %.
- **Yndyrnat** në lëndët e thata: jo më pak se 30- 50%
- **Kripë:** Deri në 3.5% ($\pm 0.5\%$)
- **Lagështirë relative** të ajrit 85-90%

Ngarkesa mikrobiale: të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë. (*Staphylococci 100-1000 koloni/gr*)

Ambalazhimi: në qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me peshë 0.5-1 kg (*sipas kërkesës së entit*)

Ruajtja: djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4°C, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj.

Tranporti: bëhet me mjete frigorigerike.

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“BUKË THEKRE”

Bazuar në SSH 1411/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo-leptike:

- a. **Ngjyra** : karakteristikë e llojit të bukës së thekrës kafe e errët.
- b. **Pamja**: e rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie.
- c. **Era dhe shija**: e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- d. **Konsistenca**: elastike me shtypje të lehtë, rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllor në të gjithë madhësinë.
- e. **Pesha**: e bukës të jetë 1 (një) kg.
- f. **Lëndët e huaja**: nuk lejohen.

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

Treguesit fiziko – kimik:

- **Lagështia** 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.

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“BUKË INTEGRALE”

Bazuar në SSH 1411/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo-leptike:

- a. **Ngjyra** : karakteristikë e llojit të bukës integrale kafe e errët.
- b. **Pamja**: e rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie.
- c. **Era dhe shija**: e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- d. **Konsistenca**: elastike me shtypje të lehtë, rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllor në të gjithë madhësinë.
- e. **Pesha**: e bukës të jetë 1 (një) kg.
- f. **Lëndët e huaja**: nuk lejohen.

Treguesit fiziko – kimik:

- **Lagështia** 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.

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“SHEQER”

Bazuar në SSH 1413/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo-leptike:

- a. **Ngjyra** : e bardhë dhe me shkëlqim.
- b. **Pamja**: pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.
- c. **Era dhe shija**: shije e ëmbël, pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.
- d. **Tretshmëria**: të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko – kimik:

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

Ambalazhimi: i paketuar me pako letre me peshë 1 kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“MAKARONA”

Bazuar në SSH 1170/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo-leptike:

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

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

Treguesit Fiziko-kimik:

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“ORIZ”

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

Treguesit organo-leptike:

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

Treguesit Fiziko-kimik:

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

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“FASULE”

Bazuar në SSH 1743/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo-leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë etj) me gjatësi 8 – 13mm.
- b. **Ngjyra:** ë bardhë.
- c. **Era dhe shija:** pa erë myku apo erë tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose erë tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko-kimik:

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“THJERRËZA”

Bazuar në SSH 1116/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo-leptike:

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

Treguesit Fiziko-kimik:

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“TRAHANA”

Bazuar në SSH 617/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

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

Treguesit fiziko – kimik:

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

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“TËRSHËRË”

Bazuar në SSH 1704/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

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

Treguesit fiziko-kimik:

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

Ambalazhimi: i paketuar me pako me peshë 500 gr - 1 kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“VAJ ULLIRI I VIRGJËR”

Bazuar në SSH 1402/2004 ose ekuivalentin e tij

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

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

Treguesit organo – leptike:

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

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

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

Treguesit e tjerë fiziko – kimik:

- **Dendësia relative (20°C / ujë në 20°C):** 0.9 10-0.916
- **Indeksi i refraksionit (n^{20D}):** 1.4677-1.4705
- **Numri sapunifikimit (mg/KOH/g vaj):** 184-196
- **Numri i jodit:** 75 – 94
- **Lëndë të pa sapunifikueshme(me eterpetrol, gr/kg vaj):** ≤ 15
- **Aciditeti i lirë në acid oleik g/100g:** ≤ 2
- **Peroksidet, mek O₂ / kg:** ≤ 20
- **Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV):**
$$K_{232} \leq 2.40$$
$$K_{270} \leq 0.25$$
$$\Delta K \leq 0.1$$
- **Lëndët fluore në 105°C (% m/m):** ≤ 0.2
- **Papastërtitë e patretshme (% m/m):** ≤ 0.1
- **Testi i sapunit:** i papërfillshëm.
- **Aditivët ushqimorë:** nuk lejohet asnjë shtesë.

Kriteret e natyrshmërisë:

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

Ambalazhimi: në shishe 1 litërshe qelqi.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“MIELL GRURI”

Bazuar në SSH 1455/87 ose ekuivalentin e tij

Lloji: Miell Gruri me rreze 80 %

Treguesit organo – leptike:

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

Treguesit e tjerë fiziko – kimik:

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

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“MIELL MISRI”

Bazuar në SSH 1480/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

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

Treguesit fiziko – kimik:

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

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“ REÇEL ”

Bazuar në SSH 1477/87 ose ekuivalentin e tij

Lloji i reçelit:

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

Treguesit organo – leptike:

- a. **Ngjyra:** e mirë, me fruta me ngjyrë të njëllojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë.
- b. **Shija dhe era:** me erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, e ëmbël pa shije karamalizimi e fermentimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.
- c. **Konsistenca:** masë e njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me fruta me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimik:

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

Amballazhimi: hermetik në kavanoza qelqi ose plastike, apo me peshë 300 gr - 1 kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“KRIPE E JODIZUAR”

Bazuar në SSH 1437/95 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

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

Treguesit fiziko kimik:

- **Imtësia:** 0.2 – 2 mm .
- **Klorur Na në lëndën e thatë:** jo më pak se 98%.
- **Klorur Mg në lëndën e thatë:** jo më shumë se 0.3%.
- **Sulfat Mg në lëndën e thatë:** jo më shumë se 0.9%.
- **Sulfat Ca në lëndën e thatë:** jo më shumë se 0.2%.
- **Lende të patretshme në lëndën e thatë:** jo më shumë se 0.3%.
- **Lageshtia:** jo më shumë se 1. 8 Jodur kaliumi mg\kg 50 (\pm 3).

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“VANILJE”

Treguesit organo – leptike:

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

Treguesit Fiziko –Kimik:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14%
- **Lëndë të huaja:** nuk lejohen

Ambalazhimi: në paketime të vogla , të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga **10gr - 50gr.**

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“KANELLË”

Bazuar në SSH ISO 6539/2014 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

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

Treguesit Fiziko –Kimik:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14%
- **Lëndë të huaja:** nuk lejohen

Ambalazhimi: në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga **30gr - 50gr**.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“ARRË MOSKATI”

Treguesit organo – leptike:

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

Treguesit Fiziko –Kimike:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14%
- **Lëndë të huaja:** nuk lejohen

Ambalazhimi: në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga **50gr - 100gr**.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“MIELL ORIZI”

Bazuar në SSH 1484/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizua

“DRITHRA PËR FËMIJË”

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

Dokumentacioni shoqërues:

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

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

Ambalazhimi: Drithrat duhet të jenë të ambalazuara 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
- Moshë e lejuar për përdorim (për foshnjat 6-12 muaj)

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizua

“QIQRA”

Bazuar në SSH 1115/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** kokrra të shëndosha dhe të plota, me formë dhe madhësi të ndryshme.
- b. **Ngjyra:** karakteristike të qiqrës. bezhq deri në kafe të çelët.
- c. **Era dhe shija:** pa erë myku e pa shije të hidhur dhe pa erë e shijë të huaj.

Treguesit Fiziko-kimik:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14 %
- **Kokrra të dëmtuara:** jo më shumë se 1%
- **Lëndë të huaja:** (gjethe, pjese kercelli, levozhge etj) jo më shumë se 2%

Ambalazhimi: në qese të pastra, të thata dhe pa erë të huaj, të përshtatshme për ambalazhim, me masë nga 0.2 - 1 kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizua

“PATATE”

Bazuar në SSH 1729/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike të patates verore e dimërore:

- a. **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.
- b. **Pjekuria:** kokrra të pjekura.
- c. **Madhësia e kokrrës** (diametri më i madh) mbi: për të rrumbullaktat dimërore 5 cm; verore 4 cm; për vezaket dimërore dhe verore 4 cm; për të zgjaturat 3.5 cm.

Lejohen:

- a. lehtësisht të gjelbra jo më shumë 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, 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 dosëza nuk lejohen.

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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“KARROTA”

Bazuar në SSH 1712/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. Pamja e jashtme: e 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.
- b. Përbërja e brendshme e tulit: me tul të fortë, me bosht të hollë, me diametër jo më shumë se 1 cm.
- c. Madhësitë: gjerësia (diametri me i madh) deri në 4 cm, gjatësia 10 - 15 cm.
- d. Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë): jo më shumë se 2%.
- e. Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura: Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“QEPË E THATE”

Bazuar në SSH 1755/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.
- b. **Me ngjyrë** e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.
- c. **Diametri** (madhësia e kokrrës): për ovalet 4-8 cm.për llojet e tjera 5-10 cm.
- d. **Dëmtime mekanike:** Cifla, bishta, lejohen jo më shumë se 1 % e partisë me dëmtime të lehta.
- e. **Lëndë të huaja** me sëmundje: nuk lejohen.
- f. **Të ngrira, të kalbura e të mykura:** Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“DOMATE”

Bazuar në SSH 1726/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të fresketa, me formë 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.
- b. **Pjekuria dhe ngjyra:** me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjeka, të zbutura e të vyshkura.
- c. **Dëmtime e sëmundje:** Nuk lejohen.
- d. **Të plasura e të vrara lehtësisht:** 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 në standartin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“PRESH”

Bazuar në SSH 1759/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** i freskët, i pastër, i njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile , i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.
- b. **Diametri** në pjesën më të trashë: mbi 2.5-3.5cm .
- c. **Gjatësia e kërcellit:** 25-45cm .
- d. **Gjatësia e gjethit nga rozeta:** jo më shumë se 20cm
- e. **Sistemi rrënjor:** jo më shumë se 1cm.
- f. **Dëmtime e sëmundje:** nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“KUNGULL“

Bazuar në SSH 1753/89 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- b. **Përbërja e brendshme e tulit:** me tul jo shumë të fortë. Farat e pa zhvilluara e me lëkurë të lëmuar.
- c. **Madhësitë:** gjerësia (diametri më i madh) deri 3cm; gjatësia në cm nuk kërkohet.
- d. **Dëmtime mekanike** (gërvishje të lehta në lëkurë): jo më shumë se 2%.
- e. **Të prekura nga insektet; të kalbura:** nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standardin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“KUNGULL I VERDHË”

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- b. **Përbërja e brendshme e tulit:** me tul jo shumë të fortë. Farat e pa zhvilluara e me lëkurë të lëmuar.
- c. **Madhësitë:** gjerësia (diametri më i madh) deri 3cm; gjatësia në cm nuk kërkohet.
- d. **Dëmtime mekanike** (gërvishtje të lehta në lëkurë): jo më shumë se 2%.
- e. **Të prekura nga insektet; të kalbura:** nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“LULELAKËR”

Bazuar në SSH 1788/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, e fortë në prekje. Lejohen lule lakra të pangjeshura deri 5% të partisë.
- b. **Pastrimi dhe gjatësia e koçanit.:** të jenë të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jetë deri në 3cm.
- c. **Dëmtime të ndryshme mekanike,** të çara të lehta: lejohen deri ne 5% si dhe të dëmtuara lëhtesisht nga bryma.
- d. **Me sëmundje:** nuk lejohen .
- e. **Pesha e kokrrës :** Nga 0.5 kg – 1 kg

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“BROKOLI”

Treguesit organo – leptike:

- a. Të jetë i freskët, e pjekur mireë, me formë të rregullt, pa dëmtime mekanike.
- b. Të ketë ngjyrën karakteristike jeshile të fortë të brokollit me permasa mesatare.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“SPINAQ”

Bazuar në SSH 1757/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. Kërkohe cilësi e parë, i freskët, i njomë, i pastër me ngjyrë jeshile të errët, i pa vyshkur dhe i larë me ujë të pastër, i lidhur në dengje të vogla deri në 1 (një) kg.
- b. Me rrënje të prera.
- c. Gjatësia e kërcellit të mos jetë më shumë se 5 cm.
- d. Të mos ketë prani të barërave te tjera.
- e. Gjethet të jenë të plota me gjerësi deri në 10 cm dhe gjatësi e gjethes deri në 15 cm.
- f. Gjethet të jenë pa njolla të ngjyrës së ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, të freskëta dhe te pavyshkuara.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“BIZELE”

Bazuar në SSH 1713/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të njoma, të fresketa, të pastra e të pacara, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.
- b. **Dëmtime mekanike, mjolla ndryshku e kalbjeje :** nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“TRANGULLI” (KASTRAVEC)”

Bazuar në SSH 1754/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- b. **Përbërja e brendshme e tulit:** me tul të fortë e të lëngshëm. Farat e pa zhvilluara e pa korë të fortë.
- c. **Madhësitë:** gjerësia (diametri më i madh) deri 5cm; gjatësia në cm nuk kërkohet.
- d. **Dëmtime mekanike** (gërvishtje të lehta në lëkurë: jo më shumë se 2%.
- e. **Të prekura nga insektet; të kalbura:** nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“MAJDANOZ”

Bazuar në SSH 1714/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. Kërkohej cilësi e parë, i freskët, i njomë, i pastër me ngjyrë jeshile të errët, i pa vyshkur dhe i larë me ujë të pastër, i lidhur në tufa.
- b. Me rrënjë të prera.
- c. Të mos ketë prani të barnave të tjera.
- d. Gjethet të jenë pa njolla të ngjyrës së ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, të freskëta dhe të pa vyshkura.

“BORZILOK”

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të jetë i freskët, me ngjyrë jeshile të errët, pa dëmtime, pa lëndë të huaja, pa elemente të kalbur.
- b. **Dëmtime të ndryshme mekanike** vyshkje të lehta lejohen deri në 5% të partisë.
- c. **Me sëmundje:** nuk lejohen .
- d. **Pesha e partis:** 10-20 gr

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. Ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

“SELINO”

Bazuar në SSH 1714/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** i freskët, i pastër, i njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.
- b. **Gjatësia e kërcellit:** deri në 25-30 cm.
- c. **Dëmtime e sëmundje:** nuk lejohen.

Ambalazhimi: në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga 100gr - 200gr. Në paketim duhet të jetë e bashkangjitur dhe emri tregëtar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, mënyra e ruajtjes, distributor dhe skadenca.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore

“RIGON”

Bazuar në SSH 2420/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja:** të jetë i tharë, i pastruar nga kërcelli.
- b. **Aromë dhe shije:** të këndshme karakteristike të vetë bimës.
- c. **Ngjyra:** të jetë e gjelbër e errët. Nuk lejohen të kalbura të nxira, të mykura, dhe papastërti të ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- **Lagështia:** jo më shumë se: 14%
- **Lëndë të huaja:** nuk lejohen.

Ambalazhimi: në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga 100gr - 200gr. Në paketim duhet të jetë e bashkangjitur dhe emri tregëtar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, mënyra e ruajtjes, distributor dhe skadenca.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore

“HUDHRA”

Bazuar në SSH 1788/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** me pjekuri të plotw. Me cipw e bisht të thatw, të shwndosha e të plotw. Me ngjyrw e formw tipike të kultivarit dhe me gjatwsi të bishtit deri nw 4 cm. Tw lidhura nw varg ose me rrjeta deri nw 250 gr.
- b. **Dwmtime mekanike** cifla, bishta, lejohen jo mw shumw se 1 % e partisw me dwmtime të lehta dhe 1 % lende të huaja (cifla, bishta).
- c. **Me swmundje:** nuk lejohen.
- d. **Të ngrira,** të kalbura e të mykura: nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. 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 shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“MOLLA”

Bazuar në SSH 1752/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të fresketa, me zhvillim normal, të shëndosha e me bisht. Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime me 3 pjekuri teknike të njëjtë. Pa erë e shije të huaj.
- b. **Madhësia e kokrrës** (prerë gjerazi, në diametrin më të madh). Kultivaret me kokërr të zgjatur jo më pak se 70 mm. Kultivaret me kokërr të rrumbullaket jo më pak se 80 mm. Kultivaret me kokërr të vogël jo më pak se 60 mm.
- c. **Dëmtime mekanike:** nuk lejohen.
- d. Të prekura nga sëmundjet dhe insektet: nuk lejohen.
- e. Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbëzimi), lëndë të huaja: nuk lejohen.
- f. Nga krimbi(pa galeri në brendësi): nuk lejohen.
- g. Nga fuzikladi (kroma e pikalorja): nuk lejohen.
- h. Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë: nuk lejohen.
- i. Gunga (kallo) njolla në lëkurë: nuk lejohen.
- j. Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës: nuk lejohen.
- k. **Përmbajtja e pesdiciteteve** të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në meënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

- Firma prodhuese.
- Lloji i prodhimit.
- Cilësia.
- Masa neto e bruto.

Transporti i frutave, të freskta, bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

“DARDHA”

Treguesit organo – leptike:

- a. **Kërkohet cilësia e parë**, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë karakteristike të kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.
- b. **Madhësia e kokrrës:** të jetë jo më pak se 45mm për dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm për ato të gjata.
- c. **Dëmtime mekanike:** lejohen deri në 5 % të partisë së mallit.
- d. **Sëmundjet:** nuk lejohen.
- e. **Dëmtime nga bryma, ngrica, të lagura dhe lëndë të huaja:** nuk lejohen.

Ambalazhimi: të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

- Firma prodhuese.
- Lloji i prodhimit.
- Cilësia.
- Masa neto e bruto.

Transporti i frutave, të freskta, bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

“MANDARINA”

Bazuar në SSH 1778/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të fresket, me zhvillim normal, të shëndoshë dhe me bisht .
- b. Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht përkatesisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.
- c. **Ngjyra, shija dhe aroma:** ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë në portokalli me erë karakteristike dhe shije të embel në të athet, pa shije të hidhur.
- d. **Dëmtime mekanike:** nuk lejohen.
- e. **Të prekura nga sëmundjet dhe insektet:** nuk lejohen.
- f. **Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara:** nuk lejohen.
- g. **Lëndë të huaja:** nuk lejohen.
- h. **Gërvishtje në sipërfaqe** por pa prekur tulin: nuk lejohen.
- i. **Zbutje të kokrrave,** ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre nuk lejohen.
- j. **Të prekura nga oleoza** lejohen 2 – 3 njolla për kokërr.
- k. **Përmbajtja e pesdiciteteve** të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në meñnyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

- Firma prodhuese.
- Lloji i prodhimit.
- Cilësia.
- Masa neto e bruto.

Transporti i frutave, të freskta, bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

“PORTOKALLE”

Bazuar në SSH 1722/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të fresket, me zhvillim normal, të shëndoshë dhe me bisht.
- b. Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.
- c. **Ngjyra,shija dhe aroma:** ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë në portokalli me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët, pa shije të hidhur.
- d. **Madhësia e kokrrës** (diametri më i madh): jo më pak se 70mm.
- e. **Dëmtime mekanike:** nuk lejohen.
- f. **Të prekura nga sëmundjet dhe insektet:** nuk lejohen.
- g. **Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara:** nuk lejohen.
- h. **Lëndë të huaja:** nuk lejohen.
- i. **Gërvishtje në sipërfaqe** por pa prekur tulin: nuk lejohen.
- j. **Zbutje të kokrrave**, ngrirje dhe lagie të sipërfaqes së tyre nuk lejohen.
- k. **Të prekura nga oleooza:** lejohen 2 – 3 njolla për kokërr.
- l. **Përmbajtja e pesdiciteteve** të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

- Firma prodhuese.
- Lloji i prodhimit.
- Cilësia.
- Masa neto e bruto.

Transporti i frutave, të freskta, bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

“LIMONI”

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë dhe me bisht.
- b. **Ngjyra, shija dhe aroma:** ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë në portokalli me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athet, pa shije të hidhur.

“BANANE”

Treguesit organo – leptike:

- a. **Kërkohet cilësi e parë,** të freskëta, me zhvillim normal, në tufë, me pjekuri teknike të plotë.
- b. **Ngjyra** të jetë jeshile në të verdhë, me aromë të këndeshme, karakteristike e këtij kultivari.
- c. **Përmasa** mesatare.
- d. **Dëmtime mekanike** nuk lejohen.
- e. **Njolla të kafëta** që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.
- f. **Gërvishtje të lekurës** nuk lejohen.
- g. **Zbutje të lekurës** nuk lejohen.

Ambalazhimi: të jetë në kuti kartoni standarte tipike për tregtimin e bananes. Malli të jetë i shoqëruar me etiketën e cilësisë.

“PJEPËR”

Bazuar në SSH 1728/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Kërkohet cilësi e parë** me pjekuri të plotë teknike.
- b. Përmasa mesatare.
- c. **Nuk lejohen** dëmtime mekanike, dëmtime nga insektet, të mykur apo të kalbur.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra.

“PJESHKA”

Bazuar në SSH 1487/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Kërkohet cilësia e parë**, kokrra të jetë e freskët, me zhvillim normal, me ngjyrë karakteristike të kultivarit, të pastëra, pa bishta, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike të kultivarit. Të jetë me pjekuri të plotë teknike,
- b. **Madhësia e kokrrës** të jetë për të hershmet deri në 50 mm, gjysëm të hershme deri në 55 mm dhe të vonshme deri në 60 mm.
- c. **Dëmtime të lehta** mekanike nuk lejohen.
- d. **Dëmtime nga sëmundjet**, insektet, dielli, ndryshim ngjyre të jetë jo më shumë se 5 %.
- e. **Të mykura, të fermentuara, të kalbura dhe lëndë të huaja** nuk lejohen.

“KIVI”

Treguesit organo – leptike:

- a. **Kërkohet cilësi e parë**, të freskëta, me zhvillim normal, me pjekuri të plotë.
- b. **Ngjyra** të jetë kafe në sipërfaqe dhe jeshile në brendësi, aromë të këndeshme karakteristike e këtij kultivari.
- c. **Madhësia e kokrrës** të jetë mesatare.
- d. **Dëmtime mekanike** nuk lejohen.
- e. **Njolla të errta** që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.
- f. **Gërvishtje të lëkurës** nuk lejohen.
- g. **Zbutje të lëkurës** nuk lejohen.

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

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.

Në fletë analizat që do të shoqerojnë çdo sasi të mallit të levruar, operatori ekonomik të shënojë 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 menisë së miratuar.
- Hartimi i specifikimeve teknike, është kryer duke u bazuar në SSH (Standartet Shtetërore Shqipëtare) si dhe në Ligjet, VKM dhe Urdhërat e veçantë për çdo artikull.
- Bazuar dhe në rekomandimet e fundit mbi hartimin e kritereve të veçanta për specifikimet teknike të produkteve Ushqimore.
- Për secilin artikull janë përcaktuar kërkesat cilësore të produktit, treguesit fiziko-kimikë, mënyra e ambalazhimit dhe dokumentacioni i domosdoshëm, shoqëruar që kërkohet.

P U N O I:

B L E D I O N A C A R A

SPECIALISTE-TEKNOLOGE
