

# **SPECIFIKIMET TEKNIKE**

## **ORIGJINË SHTAZORE**

### **I** **1.VEZË**

*Bazuarnë STASH 1411/87*

*Bazuar në STASH 325-1:1993 ose ekuivalentin e tij  
Bazuar në Ligjin nr. 9308 datë 04.11.2004, “Mbi shërbimin dhe inspektoriatin veterinar”,  
për normat e tregëtimit të zbatueshëm për vezët, Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2002 të  
Ministrit të Bujqësisë dhe Ushqimit, Udhëzimit nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrit të  
Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit bazuar në Urdhërin e Ministrit të  
Bujqësisë Nr. 645 datë 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”*

#### **Veze pule e kategorisë A.**

##### **Treguesit Organo-Leptikë:**

**Pamja e jashtme:** Masa ne gramë: Jo më pak se 50 gr.

##### **Kërkesat cilësore**

Pamja e jashtme, e pastër dhe pa krisje. Lejohen ndotje të lehta.

Dhoma e ajrit (lartesia) mm, jo me shume se 9 mm.

E bardha e vezës: E dendur e kulluar dhe e pastër panjolla gjaku(të kontrolluar në ovoskop)

E verdha e vezës: Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror

**Era:** Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj

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

Veze të kategorisë A duhet të paisen me një ose më shumë shenja dalluese:

- Kategoria e cilësisë
- Kategoria e peshës
- Numri i qendrës së ambalazhimit.
- Emri i qendrës së ambalazhimit.
- Shenja e qendrës së ambalazhimit
- Treguesi për origjinën e vezës.
- Kodi i identifikimit të kompanisë.

Veze të ambalazhohen ne kartona fole me kapacitet 30 veze secila dhe ne çdo kuti ambalazhi, kartoni vendosen 12 cope kartona fole.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohen:

Emri i ndërmarrjes prodhuese,

Sasia e vezëve,

Data e skadencës.

## **Kushtet e ruajtjes dhe të transportit**

Veza magazinohet dhe transportohet në temperaturë konstante, në mënyrë që të sigurojë ruajtjen optimale të vetive higjenike të tyre.

Vezët magazinohen në ambient me temperaturë  $-0.5^{\circ}\text{C}$  der në  $+2^{\circ}\text{C}$

Vezët shpërndahen te konsumatori brenda një afati kohor maksimumi 21 ditë nga prodhimi i tyre.

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza mikrobiologjike”.

- Salmonella

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

## **II.**

### **QUMËSHTI DHE NËNPRODUKTET E TIJ**

#### **1. QUMËSHT UHT TETRPAK**

*Bazuar ne STASH 1563/87, Ligjin nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, të ndryshuar, Udhezimin nr. 5, datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjenës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të produkteve me bazë qumshti”, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshti”.*

*Urdher i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”,*

*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”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

#### **Qumësht Uht Tetrapak**

##### **Kërkesat cilësore :**

Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.

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

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

Të plotësoje treguesit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimikë.

##### **Pamja e jashtme:**

Të jetë leng homogjen, pa lende të huaja qe notojne apo precipitojnë me rrjedhje të njëllotë dhe pa ndërprerje.

**Ngjyra** e bardhe e njëllotje, nuance e lehte e verdhë .

**Shija dhe era** te kendeshme, lehtesisht e ëmbël, pa shije ose ere te huaj.

Qumeshti duhet të jete i ambalazhuar ne kuti tetrapak sipas normave teknike dhe higjenosanitare nga standardet përkatëse, ne peshe 1 lit.

##### **Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):**

1. Dendësia në 20 gradë celcius 1.028 – 1.034 gr/litër.
2. Pika e ngrirjes jo më e lartë se  $-0,520$  gradë C
3. Proteina jo më pak se 28 gr/lit, e llogaritur duke shumzuar me 6.38 përmbajjen e azotit total të qumshtit të shprehur në %.
4. Përmbajtja e yndyrës në %, 3-3.4 %.
5. Aciditeti ne grade Tjorner:  
Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars jo me i lartë se se 19

Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator jo me i lartë se se 20

6. Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë, jo më pak se 8.5 %

7. Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidgezes) duhet negative.

Pastertia pa mbetje me site mendafshi apo merle pambuku dyfishe.

**Ambalazhimi** brenda kushteve higjeno-sanitare, me peshe 1 lit ku te jene vendosur:

**Etiketimi:** Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e skadimit.

Përqindja e yndyrës.

Temperatura e ruajtjes së produktit.

### **Analiza mikrobiologjike**

1. Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

2. A. total

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rruajtja e transportimi ne temperature 2 deri ne 8 grade.

Paketimi gjatë transportit duhet të jetë në kuti kartoni (koli) me nga 6-12 kuti qumshti secila.

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analizat e kërkuara:**

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

2. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **2.GJALP**

*Bazuar ne STASH 4010/82*

### **Treguesit Organo-Leptikë:**

**Lloji:** Gjalp i freskët dhe me kripë cilësia e parë

**Pamja :**E njëtrajtshme pa shtresa në prerje me sipërfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbetje dhalli .

**Ngjyra :** Gjalpi i freskët ngjyra e bardhë deri në të verdhë,karakteristikë e kremes nga e cila prodhohet e njëllajtë në të gjithë masën. Konsistenca në temperaturën 10 – 12 °C, gjysëm e fortë.

**Era dhe shija :** e kendshme karakteristike e gjalpmit të freskët,pa erë dhe shije të huaj,lehtësisht e kripur .

### **Treguesit fiziko kimikë:**

1-Lagështira në % jo më shumë se17.

2-Lenda e thatë pa yndyrë në %,jo më shumë se 2.

3-Yndyra në %, jo më pak se 81 gjalpi i freskët dhe 79 gjalpi i kripur.

4-Kripë në % jo më shumë se 2 gjalpi i kripur.

5-Aciditeti i shprehur në g/Ketshtofer jo më shumë se 3 gjalpi i freskët dhe 5 gjalpi i kripur.

6-Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

**Ambalazhimi:** Gjalpi i fresket dhe i kripur i ambalazhuar me peshë (sipas kërkesës) .

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadencës.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpërdoret nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jënë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër, shënimet e detyrueshme duhet të jënë pikë për pikë si të etiketës origjinale. Malli të shoqërohet me raportë analize të laboratorit.

**Ruajtja dhe transportimi:** Gjalpi ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4 °C, Transportimi i gjalpës bëhet me mjete frigoriferike. Të jete i shoqëruar me raport analize të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **3. KOS**

*STASH 1443-87*

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

#### **Kërkesat cilësore**

Të plotesoje treguesit e cilësive si më poshtë:

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

#### **Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):**

- Aciditeti në grade Tjerner jo më shumë se 120
- Yndyra në %  $2 \pm 0.1$

#### **Analize mikrobiologjike**

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

#### **Ambalazhimi, Etiketimi dhe Markerimi**

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

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

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

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

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

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërrmarjes prodhuese
- Emri i produktit .
- Përqindja e yndyrës
- 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.

#### **Ruajtja dhe transporti:**

Kosi ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperatura nën 10 °C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Transporti bëhet me mjete të mbuluara, të pastra, me mjete frigoriferike.

Paketimi gjatë transportit duhet të bëhet në kuti kartoni ose paktim qeske vakumi me nga 6-12 shishe kosi secila.

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

2. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

### **III.**

#### **MISH**

##### **1.MISH I FRESKËT VICI**

*Bazuar në STASH 1441/87*

*Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre.*

**Lloji:** Mish viçi i fresket, cilësia e pare.

**Treguesit Organo Leptikë :**

**Pamja e jashtme:**Muskulatura të jetë e plotë me ngrjër trendafil i çelët .Siperfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje ,në prerje duket e ndritshme jo e ngjitshme,me ngjyrë roze karakteristike, të ketë pak dhjamë të bardhë nën lekurë dhe diçka më tepër në brendësi,jo në gjendje të ngrirë .

**Duhet të jetë karkasë e plotë( Shpatull,kofsh dhe gjoks)**

**Çdo parti/karkasë mishi detyrimisht duhet të jetë i shoqeruar me çertifikatë veterinare, cila garanton sigurinë e produktit “mish” dhe me të cilën vërtetohet se nga kontrolli**

**Ngjyra:** Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa që ka ngjyrë të kuqe,dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur.Në prerje sipërfaqja është e ndritshme,ngjyra e dhjamt është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.

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

**Palca e kockave :** Mbush plotësisht kanal in e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhe. Në preje është e ndritshme.

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

**Konsistenca:** E butë dhe elastike ,gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Nuk duhet të ketë erë të huaj dhe nuancë jeshile në sipërfaqe. Tendinat janë të shndritshme elastike dhe të forta.

**-Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar pa të brendshme dhe kokë.**

**-Tregëtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes në verë, ndërsa në dimër 12 orë**

**-Mishi të jetë i cilësisë së parë,i shoqëruar me raport veterinar nga sherbimi veterinar i Komunave ose Bashkise ,viçi duhet të jetë 6-18 muajsh dhe me peshë deri 150 kg.**

**-Të mos ketë perqindje të madhe dhjami ,preferohet kofshë e pasme.**

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

**-Ruajtja në frigorifer në temperaturën nga 0 - 4 gradë.**

**-Afati i garancisë :12 orë nga koha e marrjes në dorëzim dhe përdorim .**

**-Mishi i freskët shoqërohet me dokument veterinar ditor (çertifikatën shëndetësore veterinare) dhe të jenë të lexueshme mirë.**

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.

## **2.MISH PULE**

*Bazuar në STASH 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 tregëtimin e mishit të tyre”*

Mishi i shpendëve fitohet nga therja dhe përpunimi i shpendëve të gjalla sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinare dhe sanitare në fuqi. Shpendët që kalojnë për therje duhet të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi, të shpendëve për therje dhe 15 ditë paratherjes iu ndërprit dhënia e antibiotikëve edhe e stimulantëve të tjerë.

Mishi i shpendëve duhet të jetë i pastër, pa mbetje të zorrës së trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskuj të mos ketë mbetje gjakut që shkaktohen nga ç'gjakësi mijoi rregullt.

### **Treguesit Organo-Leptike:**

**Pamja e jashtme:** Me ngjyrë rozë të çelur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami, cilësi e parë.

Treguesit shqisore:

Për cilësinë e parë:

Mishi të ketë pamje të mirë me ngjyrë natyrale të llojit, ngjyrë e bardhë me nuancë të verdhë.

Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë.

Kocka e gjoksit (sternumi) të mos duket, tek gjelat e zogjtë mund të dallohet pak.

Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat e zogjtë dhjami të jetë më i paktë.

Mishi i pulës nuk përfshin kokën dhe të brendshmet.

### **Ambalazhimi:**

Mishi i pulës duhet të jetë i ambalazhuar sipas standardeve në fuqi.

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

Materiali ambalazhues duhet të plotësojë “Standardet në fuqi për ambalazhimin e produkteve të mishit”, dhe të shoqëruara me Çertifikatë Cilësie.

Transportimi: Transporti i mishit të shpendëve behet me automjete frigoriferikë, me temperaturë të përshtatshme për ruajtjen e produkteve ushqimore të frekëta (jo të ngrira) 0- 4°C.

Transporti i mishit të freskët (jo i ngrirë), i paketuar, bëhet me arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, që jepet njëherësh për furnizimin me të njëjtin lloj dhe me të njëjten cilësi.

Pjesët që do të dorëzohen duhet të jenë në raport të drejtë me strukturën anatomike të pulës (qafë, krahë, kofshë dhe gjoks).

Çdo parti, mishi shoqërohet me çertifikatë veterinare.

Mishi i pulës të jetë i kontrolluar nga veterineri dhe i shoqëruar me Raport Veterinar, të plotësuar sipas legjislacionit në fuqi.

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.

## **3.SALLAM**

### **Treguesit Organo-Leptikë:**

Me perberje mish lope, vici ose derri, i fresket dhe i pajisur me certifikate nga AKU-ja, të mos përmbajë shumë yndyrë dhe të transportohet me mjete frigoriferike. Mishi të jetë ngjyrë rozë dhe të ketë erë të këndshme. Malli të jetë i shoqëruar me çertifikatë cilësie.

# ORIGJINË JO SHTAZORE

## IV.

### 1.BUKË GRURI

*BUKË ME MIELL GRURI - Bazuar ne STASH 1411/87*

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

**Treguesit Organo-Leptikë:**

**Korja:** E lëmuar, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores nga tuli. Ngjyra e njëllajtë e kuqerremtë në kafe të çelët.

**Tuli:** Masa e njëllajtë e pjekur mirë, me pore të shpërndara mirë, në mënyrë të njëllajtë. Pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, jo i thërrmueshëm, pa shtresa.

**Era dhe shija:** E këndshme, karakteristike e bukës së pjekur mirë. Pa erë myku, thartirë dhe hidhërimi dhe erë e shije tjetër të huaj.

**Forma:** E rregullt, pa shtypje dhe deformime.

**Lëndët e huaja:** Nuk lejohen.

**Treguesitkimik:**Nëpërputhje me StandartinShtetërorShqiptar.

**Lagështiranë %** jo më shumë se 45

**Poroziteti në %** jo më pak se 70

**Aciditeti në gradë** jo më shumë se 4.5

**Ambalazhimi:** Çdo bukë të futet në qese letre me masën 1000 gr ose 500 gr, këto të futura në kuti kartoni.

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

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

### 2. VAJ ULLIRI I VIRGJËR

*STASH 102-87*

*Ligji nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregëtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit” Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshëmrisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”*

#### **Vaj Ulliri i Virgjër**

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

**Treguesit organo leptikë:**

- Pamja e jashtme te jete e kthjellet dhe pa asnjë turbullire.
- Ngjyra te jete e verdhe deri ne lehtësisht jeshile.
- Era dhe shija karakteristike te vajit te ullirit. Nuk duhet te përmbaje lende te huaja. Nuk duhet të jete i rafinuar.
- Ambalazhimi në shishe qelqi 0,5 - 1 litër.
- Nuk duhet të jetë i përzier me vajra te tjera dhe konservante.

**Treguesit e tjerë fiziko kimik (analiza fiziko-kimike):**

- Lagështia dhe lëndë flurore në % m/m  $\leq 0.2\%$
- Aciditeti i lirë në %  $\leq 2\%$
- Numri i peroksideve  $\leq 20$  mek O<sub>2</sub>/kg
- Koeficienti i perthithjes ultraviolet (UV)- (K 1% 1cm)  
\*K(232)  $\leq 2.60$

$$*K(270) \leq 0.25$$

$$*\text{Delta } K \leq 0.01$$

-Numri i Jodit (Sipas Eëijs) 75-94

### **Etiketimi:**

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

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.

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

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analizat e kërkuara:**

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **V.**

### **FRUTA**

*Frutat te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si: portokalle, molle,dardhe,rrush,banane etj. Ambalazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Entit.*

#### **1.MOLLË**

*Bazuar në STASH 1752/88*

**Lloji:**Mollë për treg cilësia e parë

**Treguesit Organo-Leptikë:**

**Pamja e jashtme:** të freskëta,me zhvillim normal,të shëndosha e me bisht.Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime

**Pjekuria:**me 3 pjekuri teknike të njëjtë.

**Era dhe shija:**Pa erë dhe shije të huaj.

**Madhësia e kokrrës** (prerëgjjerazi ,nëdiametrinmëtëmadh)

Kultivarët me kokërrtëzgjatur jo mëpak se 70 mm

Kultivarët me kokërrtërrumbullakëtjo mëpak se 80 mm

Kultivarët me kokërrtëvogël jo mëpak se 60 mm

Dëmtimemekanikenuklejohen.Tëprekurangasëmundjetdheinsektetnuklejohen.Tëkalbura, tëngrira,njollanga

Monilia (kalbëzim) lëndëtëhuajanuklejohen.

Nga krimbi (pa galeri në brendësi) nuk lejohen.

Nga fuzikladi (kroma e pikalorja) nuk lejohen.

Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë .Nuk lejohen

Gunga (kallo) njolla në lëkurë.Nuk lejohen.

Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen.Përmbajtja e pesticideve të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

**Ambalazhimi dhe etiketimi:** Frutat ambalazhohen sipas kultivarëve në arka të prodhuara sipas standartave dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti.Frutat mund të ambalazhohen dhe në qeska plastmasi , rrjeta ushqimore duke ruajtur freskinë dhe konsistencën e frutave.



## 2.PORTOKALLE

*Bazuar në STASH 1722/88.*

**Lloji:** Portokalle për treg cilësia e parë.

**Treguesit Organo-Leptikë:**

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

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

**Ngjyra, shija dhe aroma:** Ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë në portokalli me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të atet, pa shije të hidhur.

**Madhesia e kokrres** (diametri me i madh) në mm jo me pak se 70.

Demttime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje në sipërfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre nuk lejohen.

Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla për kokërr.

Permbajtja e pesëditëve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë. **Ambalazhimi dhe etiketimi:** Frutat ambalazhohen 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 gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

## 3.BANANE

**Lloji:** Kërkohej çilesi e parë

**Treguesit Organo-Leptikë**

**Pamja e jashtme:** të freskëta, me zhvillim normal, në tufë, me pjekuri teknike të plote

**Ngjyra, shija dhe aroma :** Ngjyra të jete jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë të këndshme .karakteristike e

ketij kultivari.

Madhesia e kokrres të jete mesatare.

Demttime mekanike nuk lejohen.

Njolla të kafeta që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.

Gervishtje të lekures nuk lejohen.

Zbutje të lekures nuk lejohen.

**Ambalazhimi** të jete në kuti kartoni standarte tipike për tregimin e bananës .

Malli të jete i shoqëruar me etiketën e çilesisë .

## VI ZARZAVATE

*Zarzavate të jenë sipas stinës duke përfshirë të gjitha llojet si: Domate, qepe, specë, patllixhana, karrota, presh, laker, etj. Ambalazhimi me qese, pesha sipas kërkesave të Autoritetit Kontraktor.*

*Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoreve të tjera atmosferikë duke zbatuar rregullat higjienë – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.*

## 1.PATATE

*Bazuar në STASH 1729/88*

**Patate verore e dimërore, cilësia e parë.**

**Treguesit Organo-Leptikë të patates verore e dimërore:**

**Pamja e jashtme:** Të plota, të forta, të pastra në sipërfaqe e të thata , jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit.

**Pjekuria:** Kokrra të pjekura.

**Madhësia e kokrrës (diametri më i madh) mbi:**

për të rumbullaktat dimërore 5 cm; verore 4 cm.

për vezaket dimërore dhe verore 4 cm.

për të zgjaturat 3.5 cm.

**Lejohen:**

a. lehtësisht të gjelbra jo me shume se 3 % për dimëroret; 1 % për veroret;

b. të mbira jo më shumë se 1 % për dimëroret dhe nuk lejohen për veroret;

c. lehtësisht të vyshkura jo më shumë se 3 % për dimëroret dhe 2 % për veroret;

d. të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen;

e. të kalbura nga lagështira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues nuk lejohen;

f. zgjebe me plagë deri në 1/5 e sipërfaqes së kokrrës jo më shumë se 1 %.

g. njolla bojë hiri e ndryshkur deri në 1/5 e siperfaqës së kokrrës nuk lejohen;

h. dëmtime nga krimbi jo më shumë se 1 % .

i. Dëmtime nga doseza nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi:** Patatet ambalazhohen të ndara sipas kultivareve në arka. Patatet mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë.

## 2.KARROTA

**Karrota, cilesia e pare.**

**Treguesit Organo-Leptikë:**

**Pamja e jashtme:** Të freskët me ngjyrë portokalli në të kuqerremtë, formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë, të jenë të pastruar me ujë të pijshëm nga balta.

**Përbërja e brendshme e tulit:** Me tul të fortë, me bosht të hollë, me diametër jo më shumë se 1 cm.

**Madhësitë:** Gjerësia (diametri me i madh) deri në 4 cm,gjatësia 10 -15 cm.

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

Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura: Nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi:**Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta,të thata.

## 3.QEPE E THATE

**Treguesit Organo-Leptikë:**

**Pamja e jashtme:** Me pjekuri të plotë.Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit.

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

**Dëmtime mekanike:** Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e partisë me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta).

**Me sëmundje:** Nuk lejohen.

Të ngrira, të kalbura e të mykura: Nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe etiketimi:** Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta, të thata e të prodhuara sipas standartit ose kushteve teknike në fuqi.

Qepa e thatë mund të ambalazhohet edhe në rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë.

**Diametri:** 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). Për të hershmet 5 cm, për të mesmet dhe të vonat 7 cm. Për të mesmet e të vonat kumbullore (gjatësia 5 cm).

**Dëmtime mekanike:** Nuk lejohen domate të teje të pjekura, të zbutura e të vyshkura.

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

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

#### **4.SPECA**

*SPECA -Bazuar në STASH 1756\88*

**Treguesit Organo-Leptikë:**

**Pamja e jashtme:** Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskta, të pastra dhe me pjekuri teknike.

**Diametri:** Për të gjatat mbi 10 cm, për të rrumbullaktat mbi 7 cm.

**Dëmtime mekanike:** Të shtypura, të gervishtura jo më shumë se 3 %, Nuk lejohet përzjerje e specave djegës me ato jo djegës

**Ambalazhimi dhe etiketimi:** bazuar në standartin 1799\88. Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjera atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore

#### **5.PRESH**

*Bazuar në STASH 1759-88.*

**Treguesit Organo-Leptikë:**

**Pamja e jashtme:** Presh për treg çilesia e pare, i fresket, i paster, i njome, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i lare me uje të pijshem.

**Diametri:** në pjesën me të trashë, cm. Mbi 2.5-3.5cm, gjatësia e kercellit në cm. 25-45, gjatësia e gjethit nga rozeta, cm, jo më shumë se 20cm, sistemi rrenjor, cm, jo më shumë se 1cm.

**Ambalazhimi dhe etiketimi:** bazuar në standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.

#### **6.LAKER**

**Treguesit Organo-Leptikë:**

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

**Diametri:** Të jenë të pastruara dhe me 2-3 gjethë të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jetë deri në 3cm, Peshë e kokrrës për lakren e hershme, jo më pak se 1 kg, për lakren me pjekje të mesme e të vona, jo më pak se 1.5 kg, për lakren tip “Drinishti” hibride etj, jo më pak se 0.8 kg.

**Dëmtime mekanike:** lejohen deri në 5% e parties me demtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtësisht nga bryma, me sëmundje nuk lejohen.

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

## **7.BIZELE**

*Bazuar ne STASH 1713-88*

**Treguesit Organo-Leptikë:**

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

**Pamja e jashtme:** Cilesi e pare, i fresket.

Të njoma, të fresketa, të pastra e të pacara, me ngjyre të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhesi normale të kultivarit.

**Dëmtime mekanike:** mjolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

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

**Pamja e jashtme:** Të fresketa, të njoma ,të pastra, të pathyera, me ngjyre e madhesi të kultivarit

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

**Dëmtime mekanike:** njolla ndryshku , nga antraknoza,ndezje e kalbje .Lejohen të vrara 5%.Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza me ndezje e kalbje .

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88, perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

## **8.PATËLLXHAN**

**Treguesit Organo-Leptikë:**

### **KËRKESAT CILËSORE**

**Pamja e jashtme:** Karakteristike e kultivarit, të fresketa, të pastra, me sipërfaqe të lëmuar me ngjyrë të zezë manushaqe, me pjekuri normale, me fletë jeshile me nuanca të dobëta manushaqe, të pa vyshkura.

**Dëmtime mekanike:** të kalbura, të mykura, të ngrira.

Madhësia në cm diametri jo me shume se

❖ Per të gjatat 5 .

❖ Per të rrumbullaktat 12 .

Gjatesia e bishtit ne cm jo me shume se 4

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

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

## **VII**

### **ARTIKUJ USHQIMORË KOLONIAL**

#### **1.SHEQER**

*Bazuar ne STASH 1413-87*

**Treguesit Organo-Leptikë:**

**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.

**Ngjyra:** e bardhë dhe me shkëlqim.

**Era dhe shija:** shije e ëmbël, pashije dhe erë të huaja, kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.

**Tretshmëria:** tretet plotësisht në ujë, tretshmëria e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

**Treguesit Fiziko-Kimik:**

Treguesit teknik:

Sheqeripastërillogariturnëlëndëabsolutishttëthatë jo më pak se 99.6%

Lëndëreduktuese (sheqer invert) jo më shumë se 0.1%

Hirijomëshumëse 0.07%

Lagështijomëshumëse 0.16%

**Amballazhimi:** Të jetë me pakoprejetre 1 kg, i etiketuar:

Emërtimii prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

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 produkteve ushqimore, jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli duhet të shoqërohet me fletë analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

**2.ORIZ**

*Bazuar në STASH 1738/87*

**Oriz, cilësia e parë.**

**Treguesit Organo -Leptike:**

**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:** Karakteristikë e orizit të shëndoshë pa shije të thartë, të hidhur, pa erë myku dhe erë tjetër të huaj.

**Treguesit Fiziko-Kimik:**

Lageshtia: jo më shumë se 15 %

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.

Të mos përmbajë dëmtues të gjallë ose të ngordhur.

**Amballazhimi:** Të jetë me pako qese, 1 kg, i etiketuar, me afat skadimi deri në një vit, i shoqëruar me fletë analiza.

Orizi i cilësisë së parë duhet të ketë më pak se 30% të kokrrave të copëtura, të mos jenë të miellizuara. Etiketimi të përmbajë:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçantatëruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produkteve ushqimore, jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli duhet të shoqërohet me fletë analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

### **3.VAJ VEGJETAL LULE DIELLI I RAFINUAR**

*Bazuar ne STASH 2121/87*

#### **Treguesit Organo-Leptike:**

**Pamja ne 20°C:** Lëng vajor, i qartë, pa depozitime

**Ngjyra:** E verdhë e lehtë

**Era dhe shija:** E mirë karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.

#### **Treguesit Fiziko – Kimikë:**

Aciditeti jo më shumë se 0,4 mg KOH /grvaj osenë Acid Oleik 0,2gr / 100 gr vaj

Lagështia dhe lëndët fluturoese në 105 grade C jo më shumë se 0.2%.

Dendësia relative në 20 gradë 0,918-0,923

Numri i sapunifikimit (mg KOH/gr vaj 188-194)

Treguesit i refraksionit =1467-1469.

Treguesi i jodit 110-143.

Lendë të pasapunifikueshme: jo më shumë se 15 gr/kg.

#### **Ambalazhimi Dhe Etiketimi**

Vaj lule dielli i rafinuar të jetë i ambalazhuar në shishe plastike, të mbyllura me tapë plastike me vidhëzim hermetik të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse. Mbiçdoshishe do të vendoset etiketa në të cilën do teshenohet:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi

etiketë. Data e skadimit ose afati i përdorimit që do të jetë 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion. Shisheet do të ambalazhohen në kuti kartoni të mbyllura mirë. Malli të shoqërohet me çertifikatë origjine dhe raportë analizë të laboratorit. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

### **4.MAKARONA**

*Bazuar në STASH 1170/87*

❖ *Makarona të gjata, cilësia e parë.*

❖ *Makarona të vogla për supë.*

❖ *Makarona spirale, cilësia e parë.*

#### **Treguesit “Organiko-Leptike”**

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

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

**Ngjyra:** E bardhë me nuance të verdhë.

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

#### **Treguesit Fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):**

Lagështia jo më shumë se 13%.

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

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

Insekte dhe demtues të tjere nuk lejohen.

## **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Makaronat te jene te ambalazhuara me qese polietileni nga 0.5 - 1 kg, te mos jene te miellezuara, te tregohet koha e zierjes dhe tregues te tjere:

### **Etiketimi:**

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto

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.

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

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

### **Raport analizat e kërkuara:**

1. Raport Analiza "Fiziko-Kimike" e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **5.MIELL**

*Bazuar ne STASH 1455/87*

*Udhëzim nr.207 dt 31.03.2015 "Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t'u shitur tek konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore"*

## **Miell gruri**

### **Treguesit Organo-Leptikë:**

**Pamja:** Të jetë pluhur i njëtrajtshëm pa lëndë të huaja. Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen.

**Ngjyra :** E bardhë me nuancë të lehtë në të verdhë në varësi të llojit të grurit. Pjesëzat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.

**Era dhe shija:** Karakteristikë e miellit të grurit, pa erë myku, pa shije të hidhur, të thartë dhe pa erë e shije të huaj. Nuk lejohen kercitje.

### **Treguesit Fizike Dhe Kimike :**

-Lagështira 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 mëndafshte 5 xxx, jo më shumë se 5%.

-Gluteni i njomë jo më pak se 25%.

-Lëndë minerale: nuk lejohen.

-Përzierje metalike: plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë të hirmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g

-Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë. Nuk lejohen.

**Ambalazhimi dhe transportimi.** Ambalazhimi në pako letre me peshë 1kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimor, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

**Ambalazhimi:** Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

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

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjienosanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

## **6.NISESHTE**

**Treguesit organo leptikë:**

**Ngjyra:** E bardhë

**Era dhe shija:** Karakteristikë e niseshtes, pa shije dhe pa erë, pa erë myku ose çfardo erë tjetër e huaj. Nuk lejohen kërcitjet.

**Treguesit fiziko kimik:**

- Lagështia jo më shumë se 8 %

- Aciditeti i shprehur në lëndë e thatë në % jo më shumë se 0.100

Lende minerale nuk lejohen.

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

**Ambalazhimi** dhe transportimi; në pako letre 0.5 kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku të shenohen të dhenat e mëposhteme:

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

**Ambalazhimi:** Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër, shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

## **7.SALCË NË SHISHE** *Bazuar në STASH 1429/87*

**Treguesit Organo-Leptikë:**

**Pamja e jashtme:** Masë pastoze, me pjesë të dukshme të përbërësve të saj, pa pjesë të djegur. Me sipërfaqe të njëjlojtë ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa pjesë të fermentuara.



**Ngjyra** :e kuqe deri e kuqe e thellë,e njëllotë, karakteristikë e zarzavatit të përdorur e të ziera.

**Shija dhe era:** Me erë të pëlqyeshme,karakteristikë e zarzavatit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme,pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

**Treguesit fiziko- kimike:**

-Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm 28%

-Aciditeti jo më shumë se 0.1

-Kripë NaCl jo më shumë se 1.3 %

**Ambalazhimi:**Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në shishe qelqi me peshë 700 gr.

Me etikete :

Emërtimi i produktit

Emërtimi i prodhuesit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

**8. FASULE**  
*STASH 1723/87*

**Fasule, cilësia e parë**

**Treguesit Organo-leptikë**

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

**Ngjyra** E bardhe.

**Era dhe shija:** Pa ere myku dhe çfaredo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të kete ere të kendshme, pa shije të hidhur ose çfaredo ere tjetër të huaj.

**Treguesit Fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):**

Lageshtia jo më shumë se 15%

Lende të huaja jo me shume se 0.8%.

Kokrra të thyera jo me shume se 13%.

Perzierje kokrrash jo me shume se 2.2%.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Infeksione ose demtime nga insektet nuk lejohen.

**Ambalazhimi**

Ambalazhimi i paketuar me peshe 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

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.

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

Malli duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjisllacionit në fuqi.

**Raport analizat e kërkuara:**

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **9.KRIPË E JODIZUAR E PAKETUAR**

*Bazuar në STASH 1437/01.07.1995*

*Ligji nr 9942, datë 26.06.2008 “Për parandalimin e çrregullimeve të shkaktuara nga pamjaftueshmëria e jodit në organizmin e njeriut”*

**Lloji:** Kripë ushqimore e përpunuar dhe e bluar për përdorim në kuzhinë.

**Treguesit Organo-Leptikë:**

**Pamja :** Masë kokrrizore

**Ngjyra :** E bardhë

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

**Treguesit fiziko kimikë:**

Imtësia në mm 0.2 – 2 .

Klorur Na në lëndën e thatë në %,jo më pak se 98.

Klorur Mg në lëndën e thatë në %,jo më shumë se 0.3.

Sulfat Mg në lëndën e thatë në %,jo më shumë se 0.9.

Sulfat Ca në lëndën e thatë në %,jo më shumë se 0.2.

Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %,jo më shumë se 0.3

Lagështirë në %,jo më shumë se 1.

Jodur kaliumi mg/kg 50 + - 3.

Kripa të plotesojë të gjithë kerkesat higjieno-shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

**Ambalazhimi:** Të bëhet në qese të pastër ose polietileni ushqimore.

**Marketimi:** Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

**Ambalazhimi:** Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta,të dukshme mirë,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

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

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret nje etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

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

## **10.LËNG LIMONI 330 GR**

**Treguesit Organo-Leptike:**

**Shija dhe era:**Të jetë me erë dhe shijen e limonit të freskët.

Të jetë i ambalazhua rne shishe plastike.

Në shishe të jetë e shënuar:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit.

Pesha neto

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.

## **11.KAFE TURKE**

**Treguesit Organo-Leptike:**

**Shija dhe era:** Të jetë me erë dhe shijen e kafes së freskët.

**Ambalazhimi:** Të jetë e paketuar në pako 100 gr. të mbështjella me letër alumin, ku sipër të jetë e shënuar etiketa me të dhënat e mëposhtme:

Emertimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit .

Data e prodhimit dhe e skadimit dhe kushtet e veçanta të ruajtjes.

Shenimet e detyrueshme të marketingut duhet të jenë të qarta të dukshme mirë të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe të përdorimit.

## **12.CAJ ME KOKRRA**

**Treguesit Organo-Leptike:**

**Shija dhe era:** Mase kokrrizore, me ngjyrë karakteristike të frutit nga i cili është përpunuar.

**Ambalazhimi:** Të bëhet në vazo plastike 1 kg, ku sipër të jetë e vendosur etiketa me emërtimin e prodhuesit, emrin e produktit, pesha neto, data e prodhimit dhe skadimit dhe kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

## **13.UJË MINERAL NATYRAL**

*Ne zbatim të urdhërit nr.268 datë 29.08.2011 "Për miratimin e rregullores për industrializimin dhe tregtimin e ujërave mineralë natyral"*

**Treguesit organo-leptikë:**

**Pamja:** I pastër transparent dhe i kthellet

**Ngjyra:** Transparent

**Treguesit Fiziko –Kimike**

Lagështira: Jo më shumë se 14%

**Etiketimi:** Temperatura e ujit në burim

Mbetje e thatë në temperaturë 180°C dhe 260°C

Perqendrimi i joneve hidrogjen (pH)

Nivelet relative të izotopeve (16O-18O) dhe hidrogjenit (protium, deuterium, tritium).

**Kerkesat mikrobiologjike:** permbajtja e kriperave mineral jo me shume se 500 mg/l,  
permbajtja e bikarbonateve me shume se 600 mg/l,  
permbajtja e sulfatit me shume se 200 mg/l,  
permbajtja e klourureve me shume se 200 mg/l  
permbajtja e kalciomit me shume se 150mg/l,  
permbajtja e magnezit me shume se 50 mg/l,  
permbajtja e natriumit me shume se 200 mg/l,  
permbajta e natriumit me pake se 20mg/l .

**Analiza mikrobiologjike te demostroi** : mungesen e paraziteve, si dhe mikroorganizmave patogjene, mungesa e escherichia coli dhe coliformeve te tjera ne 250ml ne 37°C dhe 44.5°C, mungesen e streptokokeve fekale ne 250 ml, mungesen e anaerobeve sporgjene sulfito-reduktuese ne 50 ml, mungesen e pseudomonas aeruginosa ne 250ml uje te ekzaminuar.

**Ambalazhimi:**Në shishe plastike 5 Litra. Në paketim duhet të jetë e bashkangjitur dhe emri tregëtarit, data e prodhimit, vendi i prodhimit, mënyra e ruajtjes dhe skadenca.

### **GRUPI I SPECIFIKIMEVE TEKNIK**

**Lindita Papa**

**Rajmonda Gjoni**

**Besa Mina**