

Specifikimet teknike per produktet koloniale , bulmet dhe fruta –perime

FRUTA – PERIME

PERIME

- Zarzavatet te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si : Domate, qepe, specat, patllixhana, karrota , presh , lakra etj
- Amballazhimi te jete me qese , pesha sipas kerkesave te Autoritetit Kontraktor.

1. “ PATATE”

Patate – Cilesia e pare - Bazuar ne STASH 1729/88

Treguesit cilesore te patates verore e dimerore:

- 1- Pamja e jashtme : Te plotat , te fortat , te pastrat e te thatat , jo jeshile , jo te mbira me ngjyre dhe me sytha tipik te kultivarit .
- 2- Pjekuria : Kokrra te pjekura .
- 3- Madhesia e kokrrës (diametrik me l madh) mbi : per te rrumbullaktat dimerore - 5 cm ; verore -4 cm . Per vezaket dimerore dhe verore 4 cm. Per te zgjaturat -3.5 cm .

Lejohen:

- 1- Lehtesisht te gjelbra jo me shume se 3% per dimeroret , 1 % per veroret.
- 2- Te mbira jo me shume se 1 % per dimeroret dhe **nuk lejohen** per veroret.
- 3- Lehtesisht te vyshkura jo me shume se 3% per dimeroret dhe 2% per veroret .
- 4- Te çara , te prera e te plasura nga goditjet **nuk lejohen**.
- 5- Te kalburat nga lageshtia, vetngrohja , fitoftora, brymat , ngricat , nga semundjet e demtues **nuk lejohen**.
- 6- Zgjebe me plage deri ne 1/5 e siperfaqes se kokrrës jo me shume se 1%.g. njollat boje hiri e ndryshkur deri ne 1/5 e siperfaqes se kokrrës **nuk lejohen**.
- 7- Demtime nga krimbi jo me shume se 1%.
- 8- Demtime nga doseza **nuk lejohen**.

2. “ KARROTA “

Treguesit cilesore te karrotes :

- 1- Pamja e jashtme : Te fresket me ngjyre te verdhe ne te kuqerremte , forme tipike te kultivarit , me perkulje te lehte , te jene te pastruar me uje te pijshem nga balta .
- 2- Perberja e brendshme e tulit : Me tul te forte, me bosht te holle , me diameter jo me shume se 1 cm .

- 3- Madhesite : Gjeresia (diametric me l madh) deri ne 4 cm , gjatesia 10-15 cm.
Demtime mekanike (gervishtje te lehta ne lekure) ne % jo me shume se 2.
- 4- Te prekura nga semundjet , insektet e te kalburat.

Nuk lehoven

-**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799/88. Lehtesisht te gjelbra jo me shume se 3% per dimeroret EPE bazuar ne STASH 1755/88.

3. “ QEPE E THATE “

Treguesit cilesore te qepes se njome dhe te thate :

- 1- Pamja e jashtme : Me pjekuri te plote. Me cipe e bisht te thate, te shendosha e te plota. Me ngjyre e forme tipike te kultivarit dhe me gjatesi te bishtit deri ne 7cm .
- 2- Diametri (madhesia e kokrres) per ovalet 4-8 cm , per llojet e tjera 5-10 cm .
- 3- Demtime mekanike : Cifla , bishta , semundje , lejohen jo me shume se 1 % e parties me demtime te lehta dhe 1% lende te huaja (cifla , bishta).
- 4- Me semundje: **Nuk lejohen**
- 5- Te ngrira, te kalbura e te mykura : **Nuk lejohen**

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88. Transporti I perimeve te freskta behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktore 1% per veroret

4. “ DOMATE”

Domate- Cilesia e pare - Bazuar ne STASH 1726/88

- 1- Pamja e jashtme : Te fresketa , me forme tipike te kultivaritb , te plota , te pastra , te pavrara , te pashtypura , pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit , te paprekura nga semundjet dhe demtuesit si dhe te palagura .
- 2- Pjekuria dhe ngjyra : Me pjekuri normale , me ngjyre te kuqe, lehtesisht roze dhe jeshile rreth bishtit. **Nuk lejohen** domate te tejpjekura , te zbutura e te vyshkura .
- 3- Demtime e semundje: **Nuk lejohen**
- 4- Te plasura e te vrara lehtesisht : Per llojet e mesme dhe te vona lejohen deri ne 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lenu (te kalçifikuara) , madhesia e kokrres (diametri me l madh gjeresor) , jo me pak se : per te hershmet 5 cm , per te mesmet dhe te vonat 7 cm , per te mesmet e te vonat kumbullore gjatesia 5cm.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88 : Transporti I perimeve te freskta behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik , duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

5. “ SPECA”

Specia –Cilesia e pare -Bazuar ne STASH 1756/88

- 1- Treguesit cilesor te speces pamja e jashtme : Me ngjyre te e forme tipike te kultivarit, te fresketa , te pastra dhe me pjekuri teknike
- 2- Demtime : Te shtypura , te gervishtura jo me shume se 3%
- 3- Shija : Karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegese e lehte. Nuk lejohet perzierje e specave djeges me ato jo djeges.
- 4- Gjatesia : Per te gjatat mbi 10 cm . Per te rrumbullaktat mbi 7 cm

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88 : Transporti I perimeve te freskta behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik , duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

6. “ PATELLXHANE”

Patellxhan – Cilesia e pare - Bazuar ne STASH 1730/88

- 1- Treguesit cilesor te patellxhanit pamja e jashtme : Te fresketa, te pastra , me siperafe te lemuar me ngjyre te zeze manushaqe , me pjekuri normale, me flete jeshile me nuance te dobeta manushaqe , te pa vyshkura.
- 2- Madhesia ne cm: Diametri per te gjatet 5 per te rrumbullatat 12.
- 3- Gjatesia e bishtit ne cm jo me shume se 4.
- 4- **Nuk lejohen:** Demtime te ndryshme e semundje, te kalbura, te mykura, te ngrira.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88 : Perimet amblazhohen te ndara sipas kultivarve ne arka te pastra te forta e te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik ne fuqi.
Cdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet : prodhuesi , lloji I prodhimit, cilesia , masa bruto dhe neto. Transporti I perimeve te freskta behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik , duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

7. “ KUNGULL”

Kungull – Cilesia e pare

- 1- Treguesit cilesor te kungullit pamja e jashtme: Te fresket me ngjyre e forme tipike te kultivarit , me perkulje te lehte
- 2- Perberja e brendshme e tulit : Me tul jo shume te forte . Farat e pazhvilluara e me lekure te lemuar .
- 3- Madhesia: Gjeresia ne cm (diametric me I madh) deri ne 3 , gjatesia ne cm nuk kerkohet.
- 4- Demtime mekanike: Gervishtje te lehta ne lekure ne %jo me shume se 2.
- 5- **Nuk lejohen:** Te kalbura nga insektet.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88 : Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivarve ne arka te pastra te forta e te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik ne fuqi.

Cdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet : prodhuesi , lloji I prodhimit, cilesia , masa bruto dhe neto. Transporti I perimeve te freskta behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik , duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

8. “ PRESH”

Presh – Cilesia e pare- Bazuar ne STASH 1759/88

- 1- Treguesit cilesor te preshit pamja e jashtme: I fresket, I paster, I njome, me ngjyre te bardhe ne jeshile , I pavyskur dhe I lare me uje te pijshem
- 2- Diametri ne pjesen me te trashe , mbi 2.5-3.5cm. Gjatesia e kercellit 25-45 cm . Gjatesia e gjethit nga rozeta jo me shume se 20 cm . Sisemi rrenjor jo me shume se 1 cm.
- 3- Nuk lejohen : Demtime e semundje

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88 : Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivarve ne arka te pastra te forta e te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik ne fuqi.

Cdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet : prodhuesi , lloji I prodhimit, cilesia , masa bruto dhe neto. Transporti I perimeve te freskta behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik , duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

9. “ SPINAQI”

Spinaqi kerkohet cilesi e pare , I fresket , I njome , I paster me ngjyre jeshile te erret, I pavyskur dhe I lare me uje te paster, I lidhur ne dengje te vogla deri ne 1 kg.

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

10. “ BISHTAJA “ (Mashurka)

Bishtaja – Cilesi e pare – Bazuar ne STASH 1491/88

- 1- Treguesit cilesor te bishtajes pamja e jashtme: Te fresketa , te shendosha , te pastra, me fije normale per kultivarin dhe me fara qe duken lehte , me forme te drejte , lehtesisht te deformuara . Me forme prizmi shumkendesh qe ngushtohet ne maje , te padrunjezua e pa fije.
- 2- Gjatesia: Bishtaja frutshkurter deri ne 6 cm . Bishtaja frutgjate deri ne 8 cm .
- 3- Demtime te ndryshme : Lejohet deri ne 5% te parties me vyshkje te lehte

- 4- Ngjyra : Tipike per kultivarin. Lejohet deri ne 5 % te mases me ngjyre tjeter, me perjashtim te nghyres se zeze.
- 5- Ndertimi I frutit : Fruta te buta me far ate vogla ne fazen e qumeshtit . Lejohen me fruta jo te pjekura deri ne 2 % te mases .

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88 : Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivarve ne arka te pastra te forta e te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik ne fuqi.

Cdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet : prodhuesi , lloji I prodhimit, cilesia , masa bruto dhe neto. Transporti I perimeve te freskta behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik , duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

11. “ BIZELE”

-Bizele – Cilesi e pare – Bazuar ne STASH 1713/88

- 1- Treguesit cilesor te bizeles pamja e jashtme: Te njoma , te fresketa , te pastra e te paçara , me ngjyre te kultivarit , me pjekuri teknike dhe madhesi normale te kultivarit.
- 2- Nuk lejohet : Demtime mekanike , njolla ndryshku nga antraknoza , ndezje e kalbje.

-Bizele bishtajore

1- Treguesit cilesor te bizeles bishtajore pamja e jashtme: Te fresketa , te njoma , te pastra , te pathyera , me ngjyre e madhesi te kultivarit .

2-Kokrrat ne bishtaja : Me madhesi normale te kultivarit , te zhvilluara mire ne fazen qumeshtore, me ngjyre jeshile te hapur, me lekure te holle , te njome e te embel , pa shenja drunjezimi. Lejohen te vrara 5 %.

3-Demtime mekanike : Njolla ndryshku nga antraknoza , ndezje e kalbje **nuk lejohen.**

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88 : Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivarve ne arka te pastra te forta e te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik ne fuqi.

Cdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet : prodhuesi , lloji I prodhimit, cilesia , masa bruto dhe neto. Transporti I perimeve te freskta behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik , duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

12. “ TRANGULLI “

Trangulli – Cilesi e pare – Bazuar ne STASH 1754/88

- 1- Treguesit cilesor te bishtajes pamja e jashtme: Te freket, me ngjyre e forme tipike te kultivarit , me perkulje te lehte.

- 2- Perberja e brendshme e tulit: Me tul te forte e te lengshem . Farat e pa zhvilluara e pa kore te forte .
- 3- Madhesia: Gjeresia ne cm (diametri me I madh) deri ne 5. Gjatesia ne cm nuk kerkohet .
- 4- Demtime mekanike : (gervishtje te lehta ne lekure) ne jo me shume se 2 %.
- 5- **Nuk lejohet** : Te prekura nga insektet te kalbura.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88 : Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivarve ne arka te pastra te forta e te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik ne fuqi.

Cdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet : prodhuesi , lloji I prodhimit, cilesia , masa bruto dhe neto. Transporti I perimeve te freskta behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik , duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

13. “ HUDHRA”

- 1- Treguesit cilesor te hudhres pamja e jashtme: Me pjekuri te plote, me cipe e bisht te thate , te shendosha e te plota , me ngjyre e forme tipike te kultivarit.
- 2- Gjatesia : Te lidhura ne varg ose ne rrjeta deri ne 250 gr. Gjatesia e bishtit deri ne 4 cm .
- 3- Demtime mekanike : Bishta, cifla , semundje lejohen deri ne jo me shume se 1 %e parties.
- 4- **Nuk lejohen:** me semundje, te kalbura, te mykura.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88 : Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivarve ne arka te pastra te forta e te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik ne fuqi.

14. “ MAJDANOZ”

Majdanoz – Kerkohet cilesi e pare

- 1- Pamja e jashtme : I fresket , I njome , I paster me ngjyre jeshile te erret, I pa vyshkur dhe I lare me uje te paster , I lidhur ne tufa.
- 2- Me rrenje te prera- te mos kete prani te barerave te tjera. Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut , pa demtime nga krimbat , te fresketa dhe te pa vyshkura.

FRUTAT

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

Ambalazhimi te jete me qese , pesha sipas kerkesave te Autoritetit Kontraktor.

15. “ MOLLA”

Molla – Cilesi e pare – Bazuar ne STASH 1752/88

- 1- Treguesit cilesor te molles pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija: Te fresketa , me zvillim normal , te shendosha e me bisht. Me forme , ngjyre e shije te kultivarit , pa deformime me 3 pjekuri teknike te njejta, Pa ere e shije te huaj.
- 2- Madhesia e kokrres: (prere gjerazi , ne diametrin me te madh): Kultivaret me kokerr te zgjatur jo me pak se 70 mm. Kultivaret me kokerr te rrumbullaket jo me pak se 80mm. Kultivaret me kokerr te vogel jo me pak se 60 mm.
- 3- **Nuk lejohen** : Demtimet mekanike, Monilia (kalbesimi) te prekura nga semundja dhe insektet . Te kalbura, te ngrira , njolla nga Monilia (kalbesimi), lende te huaja nuk lejohen , nga krimbi (pa galeri ne brendesi), nga fuzikladi(kroma e pikalorja) . Njolla te shkaktuara nga dielli ne lekure, gunga ne lekure, njolla nga solucionet kimike.
- 4- Pesticidet : Permbajtja e tyre te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne ark ate prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe te pastra. Frutat mund te ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore te lidhura , te qepura ose te ngjitura ne gryke, keto qese vendosen ne arka ne menyre te tille ku te ruhet freskia dhe kosistenca e frutave. Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet : firma prodhuese , lloji I prodhimit , cilesia , masa neto e bruto.

Transporti I frutave te fresketa behet: Me mjete te pastra , te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno- sanitare per transportin e produkteve ushqimore.

16. “ MANDARINA”

Mandarina – Cilesi e pare

- 1- Pamja e jashtme: Te fresketa, me zhvillim normal , te shendosha dhe me bisht.
- 2- Koha : Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra me bisht perkatesisht 5 dhe 20%. Me pjekuri teknike te plote. Ngjyra karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije te embel ne te athet, pa shije te hidhur.
- 3- **Nuk lejohen:** Demtime mekanike , te prekura nga semundjet dhe insektet. Te kalbura , te mykura dhe te fermentuara. Lende te huaja. Gervishtje ne siperfaqe. Zbutje te

kokrrave , ngrirje dhe lagie te siperfaqes . Te prekura nga oleoloza me shume se 2-3 njolla per kokerr.

- 4- Pesticidet : Permbajtja e tyre te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne ark ate prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe te pastra. Frutat mund te ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore te lidhura , te qepura ose te ngjitura ne gryke, keto qese vendosen ne arka ne menyre te tille ku te ruhet freskia dhe kosistenca e frutave. Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet : firma prodhuese , lloji I prodhimit , cilesia , masa neto e bruto.

Transporti I frutave te fresketa behet: Me mjete te pastra , te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno- sanitare per transportin e produkteve ushqimore.

17. “ PORTOKALLE”

Portokalle – Cilesi e pare – Bazuar ne STASH 1722/88

- 1- Pamja e jashtme: Te fresketa, me zhvillim normal , te shendosha dhe me bisht.
- 2- Koha : Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra me bisht perkatesisht 5 dhe 20%. Me pjekuri teknike te plote. Ngjyre, shije dhe arome. Ngjyra karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije te embel ne te athet, pa shije te hidhur. Madhesia e kokrres (diametri me I madh) jo me pak se 70 mm.
- 3- **Nuk lejohen:** Demtime mekanike , te prekura nga semundjet dhe insektet. Te kalbura , te mykura dhe te fermentuara. Lende te huaja. Gervishtje ne siperfaqe. Zbutje te kokrrave , ngrirje dhe lagie te siperfaqes . Te prekura nga oleoloza me shume se 2-3 njolla per kokerr.
- 4- Pesticidet : Permbajtja e tyre te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne ark ate prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe te pastra. Frutat mund te ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore te lidhura , te qepura ose te ngjitura ne gryke, keto qese vendosen ne arka ne menyre te tille ku te ruhet freskia dhe kosistenca e frutave. Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet : firma prodhuese , lloji I prodhimit , cilesia , masa neto e bruto.

Transporti I frutave te fresketa behet: Me mjete te pastra , te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno- sanitare per transportin e produkteve ushqimore.

18. “Banane”

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

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

USHQIME KOLONIALE

19. “SHEQER”

Bazuar ne STASH 1413-87

TREGUESIT “ORGANO-LEPTIKE”

Pamja e jashtme:

1-Pluhur i perbere nga kristale te imta dhe te njejta, pa lende te huaja , i derdhur, i thate ne te prekur dhe te mos ngjitet.

2- Ngjyra :e bardhe dhe me shkelqim.

3- Shija dhe era: Shije e embel , pa shije dhe ere te huaj kur eshte kristal dhe kur tretet ne uje te paster.

4- Tretshmeria : Te tretet plotesisht ne uje , tretesira e tejdukshme dhe pa ngjyre.

TREGUESIT “FIZIKO – KIMIKE”

- Treguesit teknik:
- Lageshti :0.074
- Polarizimi :99.62 %
- Hiri jo me shume se 0,07%.
- Lende reduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%.

AMBALAZHIMI

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

Markerimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit .
- Data e skadimit.
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

20. “MAKARONA”

Bazuar ne STASH 1170-87

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

1-Forma : Makarona spageti me gjatesi 25-30 cm, me diameter 2-2,5 mm dhe makarona per supe me forma te ndryshme..

2-Pamja e jashtme: Ne forme te rregullt , te plota, me siperfaqe te lemuar deri lehtesisht te ashper . Pas zierjes makaronat te jene elastike , te mos qullosen , te mos cahen dhe te mos krijojne shkume.

3-Ngjyra: E bardhe me nuance te verdhe , ne thyerje qelqore me jo me pak se gjysma e siperfaqes se seksionit.

4-Era dhe shija : E mire karakteristike e makaronave pa shije te hidhur , te tharte , te mykur dhe pa cfaredo ere dhe shije tjeter te huaj.

TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE

- Lageshtia jo me shume se 13%.
- Aciditeti:Acid sulfuric jo me shume se 0,16%.
- Rritja e vellimit pas zierjes jo me pak se 2 here.
- Insekte dhe demtues te tjere nuk lejohen.

AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI

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

Markerimi:

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

21. “ORIZ”

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

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE.

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

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

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

TREGUESIT FIZIKO – KIMIKE.

- Lageshtia:12.8 %
- Aciditeti 0.081%
- Lende te huaja jo me shume se 0,4%.

- Kokrra te thyera me te vogla se gjysma jo me shume se 12%.
- Lende minerale nuk lejohen.
- Kokrra te verdha jo me shume se 4 %.
- Kokrra te pazhveshura nuk lejohen.
- Te mos permbaje demtues te gjalle ose te ngordhur.

AMBALAZHIMI

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

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

Markerimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit .
- Data e skadimit.
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi amballazh ose mbi etiketë.
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.
Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

22. “FASULE”

Bazuar ne STASH 1743-87

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

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

2-Ngjyra E bardhe .

3-Era dhe shija: Pa ere myku dhe cfaredo ere tjeter te huaj. Pas zierjes te kete ere te kendshme, pa shije te hidhur ose cfaredo ere tjeter te huaj.

TREGUESIT FIZIKO KIMIKE

- Lageshtia 11.2%
- Lende te huaja jo me shume se 0.8%.
- Kokrra te 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

prodhimit dhe skadencia (deri ne nje vit).

Markerimi:

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

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

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

23. “VAJ ULLIRI “

Bazuar ne STAZH 102-87

Treguesit organo leptike:

1-Pamja e jashtme te jete e kthjellet dhe pa asnje turbullire .

2-Ngjyra te jete e verdhe deri ne lehtesisht jeshile.

3-Era dhe shija karakteristike te vajit te ullirit.Nuk duhet te permbaje lende te huaja,te jete i rafinuar,aciditeti nuk duhet te kaloje 0.5 %.

4-Ambalazhimi ne shishe 0.5-1 litershe qelqi ose plastike transparente me etikete ku te shenohen standartet.Nuk duhet te jete i perzier me vajra te tjere dhe konservante.

5-Treguesit e tjere fiziko kimik sipas STAZH.

Markerimi:

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

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit

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

24. "MIELLI GRURI"

Bazuar ne STASH 1455\87

Lloji: MIELL Gruri me rreze 80 %

Treguesit shqisor:

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

Pjesezat e himeve jane të padukshme me rreze 80 %.

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

TREGUESIT FIZIKE DHE KIMIKE

Lageshtira ,%,jo me shume se 14.

- **Aciditeti** i shprehur ne acid sulfurik ne lendet absolutisht të thata ,%,jo me shume se 0.115
- **Hiri i tretshem**,ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.9.
- **Hiri i patretshem** ne acid klorhidrik 10%; ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.1.
- **Mbisitja** (imtesia e bluarjes):Per miellrat e bluar ne fabrikat me cilindra:
 - ne siten metalike nr.54,%, jo me shume se 2.
 - Ne siten e mendafshte 5 xxx,%,jo me shume se 5.
- **Gluteni** i njome ,%, jo me pak se 25.
- **Lende minerale .Nuk lejohen .**
- **Perzierje metalike.**Plumbi,zinku e bakri **nuk lejohen** .Lejohet permbajtja e hekurit ne forme thermijash nen 0.3 mm, jo me shume se 3mg.g
- **Mikroorganizma** patogjene,infestime dhe demtues hambari të gjalle. **Nuk lejohen .**

Ambalazhimi dhe transportimi.

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

Markerimi:

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

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

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

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

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

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit

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

25. "REÇEL CILËSIA E I-rë "

Treguesit cilësorë të recelit

1-Pamja e jashtme:

Jo e shëndritshme, e pasheqerosur, me sipërfaqe të njëllojtë, ku shënja myku dhe fermetimi nuk lejohen, pa pjesë të djegura, fletë fruit, fara dhe pjesë të fermetuara.

2-Ngjyra:

E njëllojtë, karakteristike e frutave të përdorura të ziera me sheqer.

3-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 fermetimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Treguesit kimik:

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

2..Lageshtia jo me shume se 0,16%.

3..Hiri jo me shume se 0,07%.

Amballazhimi:

-Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në kavanoza qelqi , apo plastike me peshe 1-5 kg,me etikete.

Marketimi:

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

26. “VAJ VEGJETAL LULE DIELLI I RAFINUAR”

Bazuar ne STASH 2121-87

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

1-Pamja ne 200 C : Leng vajor, i qarte, pa depozitime.

2-Ngjyra : E verdhe e lehte.

3-Era dhe shija :E mire karakteristike e vajit lule dielli, pa shije dhe ere te huaj e te ranciduar.

TREGUESIT FIZIKO – KIMIKE.

1.Acidity jo me shume se 0,4 mg KOH /GR VAJ OSE NE ACID OLEIK 0,2/GR / 100 gr vaj.

2.Lageshtia dhe lendet fluturuese ne 105 grade C jo me shume se 0.2%.

3.Dendesia relative ne 20 grade 0,918-0,923.

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

5.Treguesit i refraksionit =1467-1469.

6.Treguesi i jodit 110-143.

7.Lende te pasapunifikueshme : jo me shume se 15 gr/kg.

AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI

Vaj lule dielli i rafinuar do te ambalazhohet ne shishe plastike me vellim 1 ose 5 litroshe, te mbyllura

me tape plastike me vidhezim hermetik te kapsuluara me shirit PVC me stampen perkatese.

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

Emertimi i plote i mallit dhe data e prodhimit.

Markerimi:

- Emertimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pesha neto ose 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.

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

institucion.

Shisheet do te ambalazhohen ne kuti kartoni te mbyllura mire.

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

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

27. "Kripe e jodizuar"

Bazuar ne STASH 1437\01.07.1995

Lloji: kripe ushqimore perpunuar dhe e bluar per perdorim ne guzhine.

Ngjyra : E bardhë

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

Pamja : Mase kokrrizore.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Imtesia ne mm 0.2 – 2 .

2-Klorur Na ne lenden e thate ne %,jo me pak se 98.

3- Klorur Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3.

4-Sulfat Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.9.

5-Sulfat Ca ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.2.

6-Lende të patretshme ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3.

7-Lageshtire ne %,jo me shume se 1.

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

Kripa të plotesoje të gjithë kerkesat higjiene - shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise.

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

Marketimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit .
- Data e skadimit.
- Kushtet e 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 amballazh ose mbi etiketë.

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

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.
- N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.
- Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me nje tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

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

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

28. “Pluhur Pjekje”

Te jete pluhur me ngjyre te bardhe, me eren karakteristike te pluhurit pjekes.Te mos kete lageshtire dhe erera te huaja.

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

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit.

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes.

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

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

- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laborator

29. 'Leng Limoni'

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

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

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes

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

30. 'Uje i Pishem'

Te jete i ambalazhuar ne bidona 6 lit. Uji te jete i paster mikrobiologjikisht. Me etikete.

Ku te shenohen te gjithë perberesit kimike e kimiko-fizike qe duhet te permbaje.

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

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

31. 'VEZE PULE'

Veze pule bazuar ne STASH I5I5-85

Treguesit cilësorë vezës së pulës:

1. Pamja e jashtme:

E pastër dhe pa plasje.Lejohen ndotje të lehta.

2. Dhoma e ajrit:

Lartësia, jo më shumë se 9 mm.

3. E bardha e vezës:

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

4. E verdha e vezës:

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

5. Era:

Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.

6. Masa:

Jo më pak se 50 gr.

Çdo kokërr duhet të jete e vulosur ku te përmbaje markën dhe datën e skadencës.

AMBALAZHIMI:

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

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

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

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

Raport Analiza duhet të paraqitet në original.

32. “MISH VIÇI”

Bazuar ne STASH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre

Lloji: Mish viçi i fresket, cilesia e pare.

Treguesit shqisorë:

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

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

Era : e kendshme , karakteristike e llojit.

Palca e kockave : Mbush plotesisht kanalit e palces se kockave.

Ngjyra është roze e verdhe.

Ne preje është e ndritshme.

Lengu i mishit pas zierjes : i tejdukshem aromatik ,ne sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre. **Mishi i viçit trajtohet ne gjysma trupi e ne cerek. Trupi ndahet ne mes të veretebrave kur ndahet ne gjysme ,ndersa ndarja ne cerek behet ndermjet brinjës 12 e 13 .Koka vecohet nga trupi ne vertebren e pare, kembet tek kupa e gjurit.**

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

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

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

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

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

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

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

-**Ruajtja** ne frigorifer ne temperaturën nga -6 deri ne 0 grade

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

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

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

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

-Amballazhimi me qese sipas kerkeses se Entit dhe cdo gjysem trup e çerek duhet te kete vulen e kontrollit veterinar.

Çdo dite mishi duhet te shoqerohet me raport veterinar. Vula dhe raporti veterinar të jene të lexueshme mire.

33. ‘Sallam’ (Kremvice)

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

34. ‘Mish pule’

Te jete kofshe pule e cilesise se pare, i pakeluar ne kutite origjinale me vulen e garancise se skadences.Te sillet me mjete frigoriferike i gateshem per tu gatuar.Malli te jete i shoqeruar me certifikat e cilesie me te gjithë parametrat.

Treguesit kimike :Ne perputhje me Standartin Shteteror Shqiptar.

35. ‘Qumesht e produkte qumeshti’

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

QUMESHT PER KONSUM, I FRESKET

- Kerkesat cilesore :
- Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar
- Gjate perpunimit dhe tregetimit te zbatohen rregullat higjieno sanitare e veterinare ne fuqi.
- Nuk duhet te lejohet perdorimi i lendeve konservuese ,neutralizuese dhe te huaja.
- Te plotesoje treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.
- Pamja e jashtme: Te jete leng homogjen ,pa lende te huaja qe notojne apo precipitojne.
- Ngjyra e bardhe e njellojte,nuance e lehte e verdhe .
- Shija dhe era te kendeshme,lehtesisht e embel ,shije e lehte zjerjeje, pa shije ose ere te huaja.

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

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

Treguesit fiziko-kimike:

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

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

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

4.Aciditeti ne grade Tjoner

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

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

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

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

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

-Amballazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, me peshe

1 liter ku te jene vendosur:

Marketimi:Emërtimi i prodhuesit.

- Emri i produktit .
 - Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - Data e prodhimit .
 - Data e skadimit.
 - Perqindja e yndyres.
 - Temperatura e ruajtjes se produktit.
 - Kushtet e vecanta të ruajtjes.
-
- Ngarkesa mikrobike sipas normave te percaktuara nga Min.Shendetesise.
 - Rruajtja e transportimi ne temperature 2 deri ne 8 grade.

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

Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithetreguesit e mesiperm.

Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinal.

36. “GJALP I FRESKET”

Bazuar ne STASH 4010/82

Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe cilesia e pare

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

Ngjyra :

- Gjalpi i fresket ngjyra ,krem deri ne të verdhe të celur.
- Gjalp i kripur ngjyra e bardhe deri ne të verdhe ,karakteristike e kremes nga e cila prodhohet e njellojte ne të gjithë masen.

Konsistenca ne temperaturen 10 – 12 0C, gjysem e forte.

Era dhe shija :

- Gjalpi i fresket, e kendshme karakteristike e gjalpiti të fresket ,pa ere dhe shije të huaj.
- Gjalp i kripur ,era e kendshme,karakteristike e gjalpiti ,lehtesisht e kripur ,pa ere dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se17.

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

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

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

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

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

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

Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilen shenohen

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

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

Gjalpi duhet te jete i shoqeruar me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

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

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

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

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

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

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

Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 oC,

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

Gjalpi duhet te jete i shoqeruar me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

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

Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinal.

37. “DJATH I BARDHE”(fete)

Bazuar ne STASH 1410/87

Lloji: Djath fete cilesia e pare

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

Ngjyra : E bardhë deri ne krem.

Forma : prizem, trekendesh me nje faqe anesore cilindrike.

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

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

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

Lejohen plasaritje të lehta ne siperfaqe.

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

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

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se:

- Per periudhen 1.05- 30.09, %“52”
- Per periudhen 1.10.- 30.04, %“56”

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

- Per periudhen 1.05- 30.09, %“48”
- Per periudhen 1.10.- 30.04, %“44”

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

4-Kripe ne % deri 4 + - 1.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Marketimi:

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

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

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

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

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

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

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

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

Ruajtja dhe transportimi:

Djathrat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature 3- 5 0C, dhe lageshti relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes ne keto kushte është deri ne 12 muaj.

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

38. “Kosi”

Ai duhet të jetë zënë me qumësht që të përmbushi karakteristikat e mësipërme dhe të jetë i ambalazhuar në gota plastike 200gr në të cilat të tregohet firma prodhuese dhe afa

ti i skadencës.Data e skadimit ose afati i përdorimit do të jetë jo më shume se 3 dite nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion

39. “Gjize”

Te jete sipas te gjithe parametrave te duhura

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

- Ambalazhimi: Ne qese plastike 1 kg, etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

40. ‘BUKE me MIELL GRURI’

Bazuar ne STASH 1411\87

Lloji: Buke gruri me miell me rreze 75 %

Treguesit shqisore:

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

2. **Tuli** : Mase e njellojte e pjekur mire,jo e ngjitshme,me pore te shperndare ne menyre te njellojte dhe pa gjurme mielli te pabrumosura.Konsistenca elastike,jo i thermueshem,pa shtresa.
3. **Era dhe shija** : E kendeshme e bukes se pjekur mire,pa ere dhe shije te hidhur,te tharte,myku ose te huajNuk lejohet kercitje..
4. **Forma** : E rregullt,pa shtypje e deformime.
5. **Lendet e huaja** : **Nuk lejohen**

6.Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Lagështira në % jo

më shumë se 45

Poroziteti në % jo më pak se 70

Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5

Amballazhimi:

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

.Buka duhet te jete e prere ne feta.

nga koha e pjekjes.

Transporti i bukës:

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

Çmimi per buken do jete çmimi per nje kilogram.

Buka e grurit do te prodhohet me miell rreze 75 %, i stazhinuar per nje periudhe prej 10-30 ditesh. Mielli duhet te jete i fresket, me ngjyre, ere, shije dhe lageshtire konforme standarteve perkatese te miellit me rreze 75 %. Mielli nuk duhet te kete asnje lloj lende te huaj.

Buka duhe te kete forme te drejte dhe normale, pa deformime dhe siperfaqja e bukes duhet te jete e lemuar dhe pa plasje te ndryshme. Vellimi i bukes duhet te jete i mjaftueshem. Shija, era, lageshtira dhe aciditeti i bukes duhet te jete konform standartit teknik te prodhimit te saj.Korja e bukes – duhet te jete e lemuar, pa djegie, pa shkeputje te saj nga tuli, ngjyra e njellojte, mjalti ne te kuqerremte, ne te gjithe siperfaqen.

Tuli duhet te jete i pjekur mire, me porozitet te imet ne te gjithë vellimin e tij dhe nuk duhet te kete gjurme mielli te pabrumosura.

Nuk pranohet buke e shtypur, e deformuar, e papjekur, e djegur, me ere te huaj, me shije te hidhur e te tharte, me lende te huaja, me lageshtire jo normale, me shije myku.

Treguesit fiziko – kimik:

Buka preferohet ne forme katerkendeshe, lageshtira jo me shume se 44.5 %, poroziteti jo me pak se 72%, aciditeti jo me shume se 45%. Furnizimi i bukes do te behet jo me pak se 4 ore pas pjekjes. Buka te jete e prodhuar brenda dites.

Amballazhi i transportimit te bukes duhet te jete me qese letre , i paster dhe te siguroje mos demtimin e saj. Mjetet transportuese duhet te jene te pastra, te mbyllura qe te sigurohet transportim normal i bukes deri ne destinacionin perkates.

Buka do te transportohet me mjetet e pershtatshme nga operatori ekonomik çdo dite brenda orarit te caktuar nga Shtepiat

41. "DJATH KAÇKAVALL "

Bazuar ne STASH 1493/87Urdher 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"

Djathi kaçkavall të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I.

Pamja e jashtme dhe e brëndshme:

- Me kore të formuar mirë dhe të pastër.
- Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes.
- Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.
- Forma: Prizem, trekendore faqe anesore cilindrike.

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE:

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

Treguesit fizioko-kimike:

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

Analiza Mikrobiologjike

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

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

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

Ambalazhimi

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

Ruajtja dhe transporti:

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

42. "THJERRËZA"

Bazuar ne STAZH 1116/87

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKË:

- Kokrra te shendosha te plota,te paprekura nga semundja e insekteve qe perbejne objekt karentinor ose te prishin cilesine.
- Nuk lejohen perzjerje kultivaresh.
- Ngjyra e kokrrave eshte bezhe deri ne kafe te çelte.
- Era dhe shija, karakteristike e thjerrzes.
- Pa ere myku e shije te hidhur dhe pa ere e shije te huaj.

TREGUESIT FIZIKO-KIMIKË:

- Lageshtia jo me shume se 14 %.
- Kokrra thjerze te thyera jo me shume se 1% .
- Perzjerje te farave te keqija jo me shume se 2% .
- Lende te huaja (gjethe,pjese kercelli,levozhge etj) jo me shume se 0.5% .

Ambalazhimi:

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

Markerimi :

- Emërtimi i plote i mallit dhe data e prodhimit.
- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pesha neto.
- Data e prodhimit .
- Data e skadimit.
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

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

43. "DRITHRA PËR FËMIJË "

Të dhëna për produktin e kërkuar:

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

Dokumentacioni shoqërues:

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi:

-Drithrat duhet të jenë të ambalazuara në me ambalazh metalik, plastik ose kartoni, të mbyllura dhe hermetike me veshje të brendshme mbrojtëse të përshtatshme për ruajtjen e tij nga faktorët atmosferikë.

- Peshë e produktit nga 200-500 gramë.

Mbi ambalazh duhet të etiketohen:

- Drithra të pasuruara me hekur .
- Moshë e lejuar për përdorim (për foshnjat 6-12 muaj).
- Emri i prodhuesit.
- Marka e produktit.
- Vendi i origjinës .
- Të dhënat për të gjitha parametrat e përbërësve.
- Datë prodhimi.
- Datë skadence.
- Masa neto e produktit.

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

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

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

44. "TRAHANA"

Bazuar ne STASH 617/87 Trahana e cilësisë I

Treguesit organo- leptikë:

- Pamja: Mase kokrrizore e miellore.Pas zierjes praqitet mase e lidhur e njetrajtshme.
- Ngyra: sipas perberesve te perdorur.
- Shija dhe era :E kendshme karakteristike e trahanase pak e tharte .Pa ere e shije myku

Treguesit fiziko -kimik :

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

Analiza mikrobiologjike:

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

Raport analizat duhet të përmbajnë të gjithë treguesit e kërkuar.

Paketimi dhe etiketimi:

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

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

Markerimi:

- Emërtimi i prodhuesit.

-Emri i produktit .

-Pesha neto.

- Data e prodhimit .

-Data e skadimit.

-Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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

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

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

45. "QIQRA"

Bazuar ne STAZH 1115/87

Treguesit Orano-leptikë:

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

Treguesit Fiziko-kimikë:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi :

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

Markerimi:

-Emërtimi i prodhuesit.

- Emri i produktit .

-Pesha neto.

- Data e prodhimit .

- Data e skadimit.

- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

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

46. "TËRSHËRË"

Bazuar ne STASH 1704-87

Treguesit Orano-leptikë:

- Te jete koërr tershëre e shtypur, e paster pa insekte dhe perzierje te huaja.
- Ngjyra karakteristike e tersheres,e bardhe ne te verdhe te celur.
- Shija dhe era karakteristike e tersheres pa shije dhe ere myku dhe cfardo ere dhe shije tjeter te huaj.
- Demtues hambari te gjalle: Nuk lejohen.

Treguesit Fiziko-Kimike:

- Lageshtia në % jo me shume se 14.
- Lende te huaja , insekte, papasterti nuk lejohen.

Ambalazhimi:

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

Markerimi:

-Emërtimi i prodhuesit.

-Emri i produktit .

- Pesha neto ose vëllimi i produktit.

- Data e prodhimit .

- Data e skadimit.

-Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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

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

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

47. "MIELL MISRI"

Bazuar ne STASH 1480/87

Treguesit Orano-leptikë:

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

Treguesit fiziko kimik:

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

Ambalazhimi dhe transportimi.

- Ambalazhimi ne pako me peshe 0.5 - 1kg.
- Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme.

Markerimi:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

48. "VANILJE "

Treguesit Orano-leptikë:

- Pamja: Pluhur i thatë, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vaniljes.
- Ngjyra: Te jete e bardhe.
- Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike:

- Lageshtia: Jo me shume se 14%
- Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

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

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

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

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

49. "KANELLË"

Treguesit Orano-leptikë:

- Pluhur i thatë, e shije dhe erë karakteristike të kanellës.
- Ngjyra: E kuqërremtë.
- Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike:

- Lageshtia: Jo me shume se 14% .
- Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

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

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

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

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

50. "ARRA MOSKATI "

Treguesit Orano-leptikë:

- Pamja: Te jene te thata, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.
- Ngjyra: Gri në kafe.
- Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike:

- Lageshtia: Jo me shume se 14%.
- Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

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

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

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

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

51. "MIELL ORIZI"

Treguesit Orano-leptikë:

- Ngjyra: E bardhe me nuance ngjyre te verdhe.
- Era dhe shija: Karakteristike e miellit te orizit, pa shije te tharet e te hidhur, pa ere te mykur dhe ere tjeter te huaj.

Treguesit fiziko- kimike:

- Lageshtia: 12.8% Aciditeti 0.081%.
- Lende te huaja jo me shume se 0.2%.
- Lende minerale nuk lejohen.

Ambalazhimi:

-Paketuar ne qese letre me peshe 0.5kg.-1kg.

Marketimi:

- Emertimi i prodhuesit.

- Emertimi i produktit.

- Pesha neto.

- Data e skadimit

-Kushtet e vecanta te ruajtjes

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

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

52. "KUNGULL I VERDHË "

Lloji: Kungull i verdhe per treg cilesia e pare.

Treguesit cilësorë :

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

-Prodhuesi .

- Lloji i prodhimit.

-Cilesia .

-Masa bruto dhe neto.

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

53. "LULELAKËR"

Lloji : Lulelaker cilesi e pare.

Treguesit cilësore:

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

Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.:

- Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.
- Demtime të ndryshme mekanike ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demtime të lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma.
- Me semundje nuk lejohen
- Pesha e kokrrës : Nga 0.5 kg – 1 kg .

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

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

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

54. " BROKOLI "

Treguesit cilësore:

- Te jene te fresket, te pjekur mire, me forme te rregullt, pa demtime mekanike.
- Te kene ngjyren karakteristike jeshile te forte te brokolit me permasa mesatare.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

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

55. "BORZILOK"

Lloji : Borzilok, cilesi e pare.

Treguesit cilësore:

- Pamja e jashtme: te jete I fresket, me ngjyre jeshile te erret, pa demtime,pa lende te huaja,pa elemente te kalbur.
- Demtime të ndryshme mekanike vyshkje te lehta lejohen deri ne 5% te partis.
- Me semundje nuk lejohen .
- Pesha e partis: 10-20 gr.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

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

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

56. "SELINO"

Lloji Selino, cilësi e parë.

Treguesit cilësore:

- Pamja e jashtme i freskët, i pastër, i njome, me ngjyre të bardhe në jeshile , i pavyshkur dhe i lare me ujë të pijshëm.
- Gjatesia e kercellit ne cm. deri ne 25-30.
- Demtime e semundje-nuk lejohen .

Ambalazhimi dhe etiketimi:

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

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

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

Stdardizimi, sipas kërkesës së AK.

57. "RIGON "

Bazuar ne Stash 2420/88

Treguesit cilesore :

- Pamja: Te jete i thare, i pastruar nga kercelli, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.
- Ngjyra: Te jete e gjelber e erret.
- Nuk lejohen te kalbura te nxira , te mykura,dhe papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike:

- Lageshtia: Jo me shume se: 14%.
- Lende te huaja: nuk lejohen

Ambalazhimi:

-Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj ,me peshe nga 100gr - 200gr.

-Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar,data e prodhimit ,vendi I prodhimit,menyra e ruajtjes,distributor dhe skadencia.

58. "DARDHA "

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

-Madhesia e kokrres ne mm te jete jo me pak se 45 per dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata.

-Demtime mekanike,lejohen deri ne 5 % te partise se mallit.

- Nuk lejohet te jene me semundje.

-Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja nuk lejohen.

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

59. "PJESHKA"

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

- Te jete me pjekuri te plote teknike.

- Madhesia e kokrres te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te voneshme deri ne 60 mm.

- Demtime te lehta mekanike nuk lejohen.

- Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %.

- Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.

60. "PJEPËR"

- Kerkohet qe pjepri te jete cilesi e pare me pjekuri te plote teknike, me permasa mesatare.
- Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur.
- Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

61. "SHALQI"

- Kerkohet shalqi cilesi e pare me pjekuri te plote teknike, me permasa mesatare.
- Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur.
- Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.