

# **SPECIFIKIMET TEKNIKE**

## **MISH E PRODHIME MISHI, VEZË**

### **1. VEZË PULE**

Veze pule bazuar në STASH 1515-85

Treguesit cilësorë vezës së pulës:

- 1 Pamja e jashtme: e pastër dhe pa plasje. lejohen ndotje të lehta.
- 2 Dhoma e ajrit: lartësia, jo më shumë se 9 mm.
- 3 E bardha e vezës: e dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).
- 4 E verdha e vezës: Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
- 5 Era: Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.
- 6 Masa: Jo më pak se 50 gr.

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

### **AMBALAZHIMI:**

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

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

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

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

Raport Analiza duhet të paraqitet në original.

## 2. MISH VIÇI

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

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

Treguesit shqisorë:

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

Ngjyra : Mishi 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 dhjame është e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek kafshet e rritura është e verdhe.

Era : e kendshme , karakteristike e llojit.

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

Ngjyra është roze e verdhe.

Ne preje është e ndritshme.

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

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

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

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

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

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

Mishi te jete i cilesise se pare ,i shoqeruar me raport 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 dhjame ,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 temperaturen nga 0 - 4 grade.

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

1. Afati i garancise :12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdorim .
2. Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor ( raport veterinar).
3. Mishi duhet te theret ne ambiente ( thertore,minithertore ) ,te cilat plotesojne standartet higjeno – sanitare dhe veterinare.
4. Mishi i ndare ne gjysem trup e çerek dhe duhet te kete vulen e kontrollit veterinar.
5. Çdo dite mishi duhet te shoqerohet me çertifikate nga veterinar shteteror. Vula

dhe raporti veterinar të jene të lexueshme mire.

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

### **3. SALLAM (Salçiçe)**

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

### **4. MISH PULE (Pula te fresketa) PULA VENDI**

1. Pamja e jashtme: Me ngjyre rozë e çelur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami, cilësi e parë.
2. Ndarja anatomike: Mishi i pulës do të përbëhet nga te gjithë pjeset e pules (jo vetem kofsha ose pjese te tjera te ndara ).
3. Kontrolli veterinar: Pulat të jenë të shoqëruara me certifikatë veterinare dhe shëndetsore nga veterinerë shtetërore.
4. Paketimi të jetë me kuti kartoni ku të jetë shënuar pesha dhe data e skadencës.
5. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

### **5. QUMËSHT E PRODUKTE QUMËSHTI**

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 qumshti”

Qumësht për konsum, i freskët me kuti

Kerkesat cilesore : Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar

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

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

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

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

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

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

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

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

Treguesit fiziko-kimike:

1. Dendësia 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.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-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.
- Përqindja 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 gjithe treguesit e mesiperm.  
Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinal.

## 6. KOS

*STASH 1443-87*

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

Kërkesat cilësore

Të plotesoje treguesit e cilesise si me poshtë:

- Ngjyra: e bardhe, në sipërfaqe e bardhe lehtesisht në krem.
- Strukturta: e ngjeshur, pa pore, ne prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- Era dhe shija: e kendeshme, karakteristike e kosit te embel, lehtesisht e tharte

Treguesit fiziko-kimikë:

- Aciditi ne grade Tjorner jo më shume se 120
- Yndyra në %  $2 \pm 0.1$
- Ngarkesa mikrobiale sipas norrmavete miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi,marketimi dhe etiketimi

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

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

Meteriali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjenosanitare nga standardet përkatëse.

Shmangiet e lejuara ndaj vëllimit nominal te kosit te amabalazhuar jane:

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

Ne cdo paketim vendoset etiketa ku shenohet:

- Emri i ndermarjes prodhuese
- Perqindja e yndyres
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Standarti ne fuqi

Etiketimi i kosit të amabalazhuar ne kuti behet me stampim.

Ruajtja dhe transporti:

Kosi ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperaqtura nën  $10^0$  C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit.

Transporti bëhet me mjete të, mbuluara, të pastra ose me mjete frigoriferike.

Analize mikrobiologjike

Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

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

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

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

## **7. GJALP I FRESKËT**

*Bazuar ne STASH 4010/82*

Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe cilesia e pare

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

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

Gjalp i kripur ngjyra e bardhe deri ne të verdhe ,karakteristike e kremes nga e cila prodhohet e njellojte ne të gjithe masen.

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

Era dhe shija : Gjalpi i fresket, e kendshme karakteristike e gjalpit të fresket ,pa ere dhe shije të huaj.

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

Treguesit fiziko kimikë:

- Lageshtira ne % ,jo me shume se17.
- Lendet e thate pa yndyr ne e %,jo me shume se 2.
- Yndyra ne % , jo me pak se 81 gjalpi i fresket dhe 79 gjalpi i kripur.
- Kripe ne % jo me shume se 2 gjalpi i kripur.
- Aciditeti i shprehur ne g/Ketshtofer jo me shume se 3 gjalpi i fresket dhe 5 gjalpi i kripur.

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.

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

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

1. Emërtimi i prodhuesit.
2. Emri i produktit.
3. Pesha neto ose vëllimi i produktit.
4. Data e prodhimit.
5. Data e skadences.
6. 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 lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

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

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

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

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

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

Transportimi i gjalpfit 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.

## 8. GJIZË PA KIPË

STASH 1424/87

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

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

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

Struktura : e njellojte ne te gjithë masen, pa therrime djathi.

Era dhe shija : e kendeshme, karakteristik e gjizes se fresket, lehtesishte ne te embel, pa shije thartire.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % , jo me shume se 68

2-Yndyrë ne % , jo me pak se 3.

Analiza mikrobiologjike:

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.

- E-coli 100-1000 cfu/ml

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

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

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

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

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadencës.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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

Ruajtja dhe transporti:

Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC,

Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike.

## 9. GJIZË

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.

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

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

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

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

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadencës.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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

Ruajtja dhe transporti:

Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC,

Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike.

## 10. 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”*

**Pamja e jashtme dhe e brëndshme:**

Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.

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

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



Treguesit fizioko-kimike:

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

Analiza Mikrobiologjike

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

Staphylococci 100-1000 koloni/gr

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

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

Ambalazhimi:

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

Ruajtja dhe transporti:

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

Tranporti bëhet me mjete frigoriferike.

## **11. DJATHË I BARDHË(FETA)**

Bazuar ne STASH 1410/87

Lloji: Djathë feta cilësia e parë

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

Ngjyra : E bardhë deri ne krem.

Forma : prizem, trekendesh me nje faqe anesore cilindrike.

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

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

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

Lejohen plasaritje të lehta ne siperfaqe.

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

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

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se:

Per periudhen 1.05- 30.09, %“52”

Per periudhen 1.10.- 30.04, %“56”

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

Per periudhen 1.05- 30.09, %“48”

Per periudhen 1.10.- 30.04, %“44”

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

4-Kripe ne % deri 4 + - 1.

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

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

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

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

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

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjeno –sanitare,me peshe sipas kerkesave te Entit. Ne rastet kur djathi eshte i ndare ne pesha te vogla ,secila cope duhet te ambalazhohet me materjal ambalazhues te lejuar dhe te pershtatshem per kete produkt.

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

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

Marketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Cilesia

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkepudet 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 eshte e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

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

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

Ruajtja dhe transportimi:

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

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

## 12.BUKË ME MIELL GRURI

Bazuar ne STASH 1411\87

Lloji: Buke gruri me miell me rreze 75 %

Treguesit shqisore:

1. Korja : E lemuar,pa fllucka,pa carje e pjese te djegura dhe pa shkeputje te saj nga tuli .Me ngjyre te njellojte mjalti ne te kuqremte.
2. Tuli : Mase e njellojte e pjekur mire,jo e ngjitshme,me pore te shperndare ne menyre te njellojte dhe pa gjurme mielli te pabrumosura.Konsistenca elastike,jo i thermueshem,pa shtresa
3. Era dhe shija : E kendeshme e bukes se pjekur mire,pa ere dhe shije te hidhur,te tharte,myku ose te huajNuk lejohet kercitje..
4. Forma : E rregullt,pa shtypje e deformime.
5. Lendet e huaja : Nuk lejohen.
6. Treguesit kimik:
  - Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.
  - Lagështira në % jo më shumë se 45
  - Poroziteti në % jo më pak se 70
  - Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5
  - Amballazhimi:

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

Transporti i bukës:

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

## 13.BUKË THEKRE

*Bazuar ne STASH 1411/87*

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

Treguesit shqisore

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

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

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

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

Nuk lejohet kercitje.

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

Pesha e bukës të jetë 1 (një) kg.

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

Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko – kimik:

Lagështira në % jo më shumë se 49.

Poroziteti në % jo më pak se 67.

Aciditeti në gradë jo më shumë se 7

Kripa në % jo më shumë se 2.

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

Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. Buka duhet të jetë e prerë në feta.

Transporti: Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Buka duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

## 14. BUKË INTEGRALE

*Bazuar ne STASH 1411/87*

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

Treguesit shqisorë

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

Ngjyra : karakteristike e llojit të bukes integrale kafe e erret.

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

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

Nuk lejohet kercitje.

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

Pesha e bukës të jetë 1 (një) kg.

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

Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko – kimik:

Lagështira në % jo më shumë se 49.

Poroziteti në % jo më pak se 67.

Aciditeti në gradë jo më shumë se 7

Kripa në % jo më shumë se 2.

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

Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore.

Buka duhet të jetë e prerë në feta.

Transporti: Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

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

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

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

# ARTIKUJ USHQIMORË KOLONIAL

## 15. SHEQER

Bazuar ne STASH 1413-87

Treguesit “organo-leptikë”

Pamja e jashtme:

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

Treguesit “fiziko – kimikë”

-Treguesit teknik:

-Lageshti :0.074

-Polarizimi :99.62 %

-Hiri jo me shume se 0,07%.

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

Ambalazhimi

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

**Markerimi:**

-Emërtimi i prodhuesit.

-Emri i produktit

-Pesha neto ose vëllimi i produktit.

-Data e prodhimit .

-Data e skadimit.

-Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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

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

## 16. MAKARONA SUPE

## 17.MAKARONA FUSILI(SPIRALE)

## 18.MAKARONA SPAGETI

STASH 1170/87

Treguesit “Organiko-Leptike”

Forma: *MAKARONA SUPE (FUSILLI), SPIRALE, SPAGETI*

Forma: *Makarona të vogla*

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

Pamja e jashtme: Ne forme te rregullt, te plota, me sipërfaqe te lemuar deri lehtesisht te ashper .

Pas zierjes makaronat te jene elastike, te mos qulloren, te mos cahen dhe te mos krijojne shkume.

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

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-kimikë

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 ambalazhuara 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

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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

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

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

## **19.ORIZ**

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

Treguesit organo-leptikë.

- Pamja e jashtme: Kokrra te shendosha , te pastra, te zhveshura teresisht nga levozha e orizit, pa shije dhe ere myku ose prishje.
- Ngjyra: E bardhe, lejohen kokrra me nuance ngjyre te verdhe.
- 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 – Kimikë.

- 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 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. FASULE**

Bazuar ne STASH 1743-87

Treguesit Organo-Leptikë

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

- 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

Ambalazhimi i paketuar me peshe 1 kg, me etiketen perkatese ku te shenohet prodhuesi,data e 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

## 21.

### **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 celte.

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.

## 22.

### **DRITHRA PËR FËMIJË**

Të dhëna për produktin e kërkuar:

- Drithra të pasuruara me hekur, te 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 denstinacioni “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 jentë 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.
- Pësia e produktit nga 200-500 gramë.
- Mbi ambalazh duhet të etiketohen:
  - Drithra të pasuruara me hekur
  - Mosha e lejuar për përdorim (për foshnjat 6-12 muaj)
  - Emri i prodhuesit
  - Marka e produktit
  - Vendi i origjinës
  - Të dhënat për të gjitha parametrat e përbërësve.
  - Datë prodhimi
  - Datë skadence
  - Masa neto e produktit.

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

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

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

## **23. TRAHANA**

Bazuar në STASH 617/87

Trahana e cilësisë I

Treguesit organo leptikë:

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

Ngyra: sipas perberesve të përdorur.

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

Treguesit fiziko kimik

- Aciditeti i shprehur në acid sulfuric jo më shumë se 0.7
- Lageshtia % jo më shumë se 13
- Yndyra % jo më pak se 2
- Kripa e gjelles % jo më shumë se 2
- Përmbajtja e metaleve, zink, plumb dhe baker - nuk lejohen

Analiza mikrobiologjike

E-coli, kerpudha, myk, insekte, demtues të tjerë nuk lejohen

Raport analizat duhet të përmbajnë të gjithë treguesit e kërkuar.

Paketimi dhe etiketimi:

- Trahanaja pakëtohet në qese plastike (polietileni) ose letre me masë 0.2-1 kg ± 2%.

Në çdo pako vendoset etiketa ku shënohen artikulli, masa, standarti në fuqi, muaji dhe viti i prodhimit, data e skadencës.

Markerimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pësia 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.

## **24. 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 qiqres 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.

## **25.**

### **TËRSHËRË**

Bazuar ne STASH 1704-87

Treguesit Shqisore

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

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

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

Demtues hambari te gjalle: Nuk lejohen.

Treguesit Fiziko-Kimike

Lageshtia në % jo me shume se 14.

Lende te huaja , insekte, papasterti nuk lejohen.

Ambalazhimi:

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

Markerimi:

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

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

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

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

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

## 26. VAJ ULLIRI I VIRGJËR

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

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

Treguesit organo leptike:

- Pamja e jashtme të jete e kthjellët dhe pa asnjë turbullirë.
- Ngjyra të jete e verdhe deri në lehtësisht jeshile.
- Era dhe shija karakteristike të vajit të ullirit. Nuk duhet të përmbajë lende të huaja. Nuk duhet të jetë i rafinuar.
- Ambalazhimi në shishe 0.5-1 litërshe qelqi ose plastike transparente me etikete ku të shënohen standardet.

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

Treguesit e tjerë fiziko kimik:

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

Markerimi:

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

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

Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.  
“Raport Analiza Fiziko-Kimike” duhet të përmbajë të gjitha treguesit e kërkuar.  
“Raport Analiza Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

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

### ***Bazuar ne STASH 2121-87***

#### Treguesit Organo-Leptikë

Pamja ne 20<sup>0</sup> C : Leng vajor, i qarte, pa depozitime.

Ngjyra : E verdhe e lehte.

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

#### Treguesit Fiziko – Kimikë.

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

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

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

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

Treguesit i refraksionit =1467-1469.

Treguesi i jodit 110-143.

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 përdorimit 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

## **28.MIELL GRURI**

Bazuar ne STASH 1455\87

Lloji: MIELL Gruri me rreze 80 %

Treguesit shqisor:

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

Pjesezat e himeve jane të padukshme me rreze 80 %.

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

Treguesit fizikë dhe kimikë

- Lageshtira ,%,jo me shume se 14.
  - Aciditeti i shprehur ne acid sulfurik ne lendet absolutisht të thata ,%,jo me shume se 0.115
  - Hiri i tretshem,ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.9.
  - Hiri i patretshem ne acid klorhidrik 10%; ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.1.
  - Mbisitja (imtesia e bluarjes ):Per miellrat e bluar ne fabrikat me cilindra: ne siten metalike nr.54,%, jo me shume se 2.  
Ne siten e mendafshte 5 xxx,%,jo me shume se 5.
  - Gluteni i njome ,%, jo me pak se 25.
  - Lende minerale .Nuk lejohen .
  - Perzierje metalike.Plumbi,zinku e bakri nuk lejohen .Lejohet permbajtja e hekurit ne forme termijash 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.

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 higjeno-sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

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

## 29.

### MIELL MISRI

---

*Bazuar ne STASH 1480/87*

Karakteristikat

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

Treguesit fiziko kimik

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

Ambalazhimi dhe transportimi.

Ambalazhimi ne pako me peshe 0.5 - 1kg.

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

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto.

Data e prodhimit

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkepudet 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.

### **30. REÇEL QERSHIE**

### **31. REÇEL KUMBULLE**

Bazuar ne STASH 1477/87

Lloji i reçelit:

1. Reçel kombulle

2. Reçel qershie

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

Treguesit cilësorë të reçelit:

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

Shija dhe era: me erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, e ëmbël pa shije karamalizimi e fermentimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Konsistenca:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

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

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

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

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

Kallaji 100

Bakri 10

Zinku 10

Plumbi 0.1

Arseniku 0.2

Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen

Lëndë të huaja nuk lejohen.

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

Amballazhimi:

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

Cilesia e recelit duhet te jete ne perputhje me lenden e pare qe eshte perdour per prodhim dhe sipas kerkese se Autoritetit kontraktor.

Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes

Produkti duhet të shoqerohet me:

Raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi

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

Raport analizë mikrobiologjike.

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

## 32. KRIPË 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:

-Imtesia ne mm 0.2 – 2 .

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

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

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

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

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

-Lageshtire ne %,jo me shume se 1.

-Jodur kaliumi mg\kg 50 + - 3.

Kripa të plotesoje të gjithë kerkesat higjieno - 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 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 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 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.

## 33.SALCË



Bazuar ne Stash 1429-87

Pamja e jashteme:Me siperfaqe te njellojte ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa fara dhe pjese te fermentuara.

Ngjyra :e kuqe .e njellojte, karakteristike e zarzavatit te perdorur e te ziera.

Shija dhe era: Me ere te pelqyeshme,karakteristike e zarzavatit qe mbizoteron ne perzierje, pa ere te huaj. Shija te jete e pelqyeshme,pa shije te hidhur ose çfardo shije tjetr te huaj.

Treguesit kimike: Permbajtja e ekstraktit te dobishem %28

Aciditeti jo me shume se 0.1

Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3

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

Marketimi

Emertimi i produktit

Emertimi i prodhuesit

Pesha neto ose vellimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

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

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

## 34. NISESHTE

Treguesit shqisore:

Ngjyra e bardhe

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

Lageshtia; % jo me shume se 8

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

Lende minerale nuk lejohen.

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

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

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto ose vellimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkepudet 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 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.

### **35. SODË BUKE**

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

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

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit.

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes.

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

7. 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.

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

### **36. \_\_\_\_\_ VANILJE**

**KËRKESAT CILËSORE**

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

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

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

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

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

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

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

### **37. \_\_\_\_\_ KANELLË**

**Kërkesat Cilësore**

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

Ngjyra: E kuqërremtë Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

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

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

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

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

### **38.**

#### **ARRA MOSKATI**

---

Kërkesat Cilësore

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

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

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

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

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

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

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

### **39. LËNG LIMONI**

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

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

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes

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

### **40. MIELL ORIZI**

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

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

Treguesit fiziko- kimike:

Lageshtia:12.8%

Aciditeti 0.081%

Lende te huaja jo me shume se 0.2%

Lende minerale nuk lejohen.

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

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes

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

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

## **41.ÇAJ MALI**

Lloji: Çaj mali

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

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

Ambalazhimi: Te jete i ambalazhuar.

## **42.UJË I PIJSHËM**

Te jete i ambalazhuar ne bidona 5-6 lit.Uji te jete i paster mikrobiologjikisht. Me etikete Ku te shenohen te gjithe 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.

## **43. ÇOKOKREM**

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

Perberesit:

Qumesht pluhur, sheqer, yndyrna 26%

Kakao ,lajthi 10 – 12%.

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

## FRUTA ZARZAVATE

*Zarzavate te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si:  
Domate, qepe, speca, patllixhana, karrota , presh ,laker, etj.  
-Ambalazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Autoritetit Kontraktor.*

### 44. PATATE

#### **PATATE -Bazuar në STASH 1729\88**

Treguesit cilësorë të patates verore e dimërore:

1. Pamja e jashtme:

Të plota, të forta, të pastra e të thata , jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit.

2. Pjekuria: Kokrra të pjekura.

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

4. Lejohen:

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

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

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

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

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

f. zgjebe me plagë deri në 1\5 e sipërfaqes së kokrrës jo më shumë se 1 %.g. njolla bojë hiri e ndryshkur deri në 1\5e siperfaqës së kokrrës nuk lejohen;

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

i. Dëmtime nga doseza nuk lejohen.

### 45.KARROTA

Treguesit cilësorë të karrotës:

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

Përbërja e brendshme e tulit:

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

Madhësitë:

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

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

Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura:

Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

## 46.QEPË E THATË

Qepë bazuar në STASH 1755\88

Treguesit cilësorë të qepës së njomë dhe të thatë:

qepë e thatë:

Pamja e jashtme:

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

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 parties 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 bazuar ne standartin 1799\88.

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

## 47.DOMATE

Domate -bazuar nëstash 1726-88

Pamja e jashtme:

Të fresketa, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pakalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.

Pjekuria dhe ngjyra

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

Dëmtime e sëmundje:

Nuk lejohen.

Të palsura e të vrara lehëtësisht:

Për llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara ), madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), jo me pak se:

Për të hershmet 5 cm.Për të mesmet dhe të vonat 7 cm.

Për të mesmet e të vonat kumbullore (gjatësia 5 cm).

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

## 48. SPECA

Specia -bazuar në stash 1756\88

Treguesit cilësorë të specës:

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

Dëmtime: Të shtypura, të gervishtura jo më shumë se 3 %

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

## 49.PRESH

Bazuar ne STASH 1759-88.

Lloji Presh per treg cilesia e pare.

**KËRKESAT CILËSORE**

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

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

-Gjatesia e kercellit ne cm.25-45 .

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

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

-Demtime e semundje.Nuk lejohen .

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

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

## 50. Kungull

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

**Kerkesat cilesore :**

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte perberja e brendshme e 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 higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## 51.

---

### KUNGULL I VERDHË

Kungull i verdhë

Kungull i verdhe per treg cilesia e pare.

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 higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **52.LAKER E BARDHE**

Bazuar ne STASH 1758-88

Lloji lakër për treg cilësia e parë.

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

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

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

Pesha e kokrres :

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

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

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

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

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

## **53.LULELAKËR**

Lloji : Lule laker cilesi e pare.

Kërkesat cilësore:

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

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

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 kokrres : Nga 0.5 kg – 1 kg

Ambalazhami 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**

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.

Ambalazhami 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. SPINAQ**

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

Me rrenje te prera.

Gjatesia e kercellit te mos jete me shume se 5 cm.

Te mos kete prani te barerave te tjera.

Gjethet te jene te plota me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi e gjethes deri ne 15 cm.

Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

## **56. BISHTAJA(MASHURKA)**

Bazuar ne STASH 1491-88

Treguesit cilësorë:

1.Pamja e jashtme

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

Gjatësia në cm

-Bishtaja frutshkurtër deri 6 cm

- Bishtaja frutgjatë deri 8 cm

Dëmtime të ndryshme

(mekanike, sëmundje nga kimikatet)

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

Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues.

Ngjyra

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

Ndërtimi i frutit

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

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

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi

Lloji i prodhimit

Cilesia

Masa bruto dhe neto

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

## **57.BIZELE**

Bazuar ne STASH 1713-88.

Lloji Bizele per treg cilesia e pare.

### **Kërkesat cilësore të bizeles kokërr**

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

Demttime 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 .

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit

Cilesia

Masa bruto dhe neto

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

## **58. TRANGULLI (KASTRAVEC)**

Bazuar ne STASH 1754\88 .

Lloji :Trangull per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore

Pamja e jashtme

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .

Perberja e brendshme e tulit:

Me tul të forte e të lengshem. Farat e pa zhvilluara e pa kore të forte.

Madhesite:

Gjeresia ne cm (diametric me i madh )deri 5.

Gjatesia ne cm nuk kerkohe.

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

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

## **59. MAJDANOZ**

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

Me rrenje te prera.

Te mos kete prani te barnave te tjera.

Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demttime nga krimbat, te frasketa dhe te pa vyshkura.

## **60. BORZILOK**

Lloji : Borzilok, cilesi e pare.

Kërkesat cilësore.

Pamja e jashtme: te jete I fresket, me ngjyre jeshile te erret, pa demtime,pa lende te huaja,pa elemente te kalbur.

Demttime të ndryshme mekanike vyshkje te lehta lejohen deri ne 5% te partis. Me semundje nuk lejohen .

Pesha e partis: 10-20 gr

Ambalazhami 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.

## **61. SELINO**

Lloji Selino, cilësi e parë

Kërkesat cilësore

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

Gjatesia e kercellit ne cm. deri ne 25-30

Demttime e semundje-nuk lejohen .

Ambalazhami dhe etiketimi

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: Prodhuesi, Lloji i prodhimit, Cilesia .Masa bruto dhe neto.

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

Stdardizimi, sipas kërkesës së AK.

## **62. \_\_\_\_\_ RIGON**

Stash 2420/88

Kerkesat cilesore

Treguesit karakteristike

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

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

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se: 14%

Lende te huaja: nuk lejohen

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

## **63.HUDHRA**

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

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

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

Të ngrira,të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

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

## **FRUTAT**

*Frutat te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si:*

*portokalle, molle,dardhe,rrush,banane etj.*

*Ambalazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Entit.*

## **64. MOLLA**

Bazuar ne STASH 1752\88.

Lloji: Molle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

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

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

Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm.

Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo me pak se 80 mm.

Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

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

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

Nga fuzikladi (kroma e pikalorja ).Nuk lejohen.

Të gjitha demtimet e siperme .Nuk lejohen .

Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure .Nuk lejohen .

Gunga (kallo) njolla ne lekure .Nuk lejohen .

Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi:

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

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

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

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

## **65. 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.

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

Nuk lejohet te jene me semundje.

Demttime 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.

## **66.MANDARINA**

Lloji: Mandarina per treg cilesia e pare.

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

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

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

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 ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi:

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

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

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

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

## **67.PORTOKALLE**

Bazuar ne STASH 1722\88.

Lloji: Portokalle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

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

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

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

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

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi:

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

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

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

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



## **68.**

---

### **LIMONI**

Lloji: Limona

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

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

## **69. BANANE**

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

Ngjyra te jete jeshile ne te verdhe, me ere dhe arome te kendeshme .karakteristike e ketij kultivari.

Madhesia e kokrres te jete mesatare.

Demttime mekanike nuk lejohen.

Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen.

Gervishtje te lekures nuk lejohen.

Zbutje te lekures nuk lejohen.

Amballazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregetimin e bananes .

Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise .

## **70.PJEPËR**

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

Nuk lejohen demttime mekanike, demttime 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.

## **71.**

---

### **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 vonshme deri ne 60 mm.

- Demttime te lehta mekanike nuk lejohen.

- Demttime 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.

## **72.**

---

### **KIWI**

Kerkohe cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal ,me pjekuri te plote.  
Ngjyra te jete kafe ne sipërfaqe dhe jeshile ne brendesi, me ere dhe arome te kendeshme  
karakteristike e ketij kultivari.  
Madhesia e kokrres te jete mesatare.  
Demtime mekanike nuk lejohen.  
Njolla te errta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen.  
Gervishtje te lekures nuk lejohen.  
Zbutje te lekures nuk lejohen.  
Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte, sipas kërkesës së AK.

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

*Në flete analizat që do të shoqërojnë çdo sasi të mallit të levruar, operatori ekonomik të shënoje sasinë e prodhimit që i referohet kjo fletë analizë.*

#### **Informacion argumentues për hartimin e specifikimeve teknike.**

*Për hartimin e specifikimeve teknike është patur parasysh, natyra e përdorimit të produkteve ushqimore si lëndë e parë në zbatim të menysë së miratuar.*

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

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

#### **GRUPI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE**

- |    |                  |         |
|----|------------------|---------|
| 1. | Elisabeta Ciko   | Kryetar |
| 2. | Shkëlqim Huqi    | Anëtar  |
| 3. | Lindita Myhedini | Anëtar  |