

FORMULARI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE

Përshkrimi i Specifikimeve Teknike të mallrave objekt i prokurimit, duhet të përshkruhen sa më saktë dhe plotësisht, për sa të jetë e mundur, duke krijuar kushte për konkurrencë të paanshme dhe të hapur midis të gjithë kandidatëve dhe ofertuesve. Specifikimet teknike, me përjashtim të rasteve plotësisht të justifikuara, duhet të hartohen në mënyrë të tillë që të marrin parasysh kriteret e aksesit për personat me aftësi të kufizuara ose projektimin për të gjithë përdoruesit, siç kërkohet nga ligji në fuqi.

SHËNIM: Në Specifikimet Teknike, nuk duhet të përshkruhet asnjë markë specifike prodhimi ose burim ose proces i veçantë, që karakterizon produktet ose shërbimet e ofruara nga një Operator specifik Ekonomik ose ndonjë markë tregtare, patentë, tip ose origjinë ose prodhim specifik, për të favorizuar ose eliminuar ndërmarrje ose produkte të caktuara. Një gjë e tillë lejohet vetëm në raste të jashtëzakonshme kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë ose e kuptueshme për të përshkruar objektin e Kontratës. Referencat e tilla duhet të shoqërohen me fjalët "ose ekuivalent".

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Duke iu referuar Standardeve Shtetërore, Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, I ndryshuar, Urdhrin nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”, Urdhrave dhe Udhëzimeve në fuqi, si dhe në bashkëpunim me specialistë të “ Sektorit veterinar dhe mbrojtja e konsumatorit”, komisioni ka hartuar “Specifikimet teknike të produkteve ushqimore” si më poshtë:

MISH E PRODHIME MISHI,

1. Vezë pule

*Bazuar në S SH 325-1:1993 ose ekuivalentin e tij
Bazuar në Ligjin nr. 9308 datë 04.11.2004, “Mbi shërbimin dhe inspektoriatin veterinar”, për normat e tregëtimit të zbatueshëm për vezët, Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2002 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit, Udhëzimit nr. 21 datë 25.11.2010 të*

Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit bazuar në Urdhërin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645 datë 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014 Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, Udhëzimi nr. 2, datë 13.01.2021 i Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural “Për vendsoje e rregullave të hollësishme në lidhje me standardet e marketimit dhe tregëtimit të vezëve”

Veze pule e klasës A.

Masa ne gram: Jo më pak se 50 gr.

Kërkesat cilësore

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

Ç’do kokërr duhet të jetë e vulosur me kodin e identifikimit të kompanisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Vezet e klasës A duhet të paisen me një ose më shumë shenja dalluese:

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

Emri i ndërmarrjes prodhuese,

Sasia e vezëve,

Data e depozitimit

Data e skadencës.

Kushtet e ruajtjes dhe të transportit

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

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

Vezet shpërndahen te konsumatori brenda një afati kohor maksimumi 28 ditë nga prodhimi i tyre.

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

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza mikrobiologjike”.

- Salmonella

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

2. MISH VIÇI

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

Mish viçi i freskët.

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Mish i butë me ngjyrë trëndafili i çelët. Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje, në prerje duket e ndritshme jo e ngjitshme, me ngjyrë rozë karakteristike, të ketë pak dhjamë të bardhë nën lëkurë dhe diçka më tepër në brendësi. Forma e trupit të jetë e rumbullakosur. Duhet të jetë karkasë e plotë, ose e ndarë në 4 pjesë.

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

Era: e këndshme, karakteristike e llojit.

Palca e kockave: Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë.

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

Kërkesa cilësore: Gjatë therjes, mishi i viçit trajtohet në gjysma dhe në çerek trupi. Trupi ndahet në mes të vertebrave kur ndahet në gjysmë, ndërsa ndarja në çerek bëhet ndërmjet brinjës 12 e 13. Koka veçohet nga trupi në vertebrën e parë, këmbët tek kupa e gjurit.

Konsistenca: E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.

Karakteristika e mishit të fresket: nuk duhet të ketë aromë të huaj dhe nuancë jeshile në sipërfaqe.

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

Transporti i mishit bëhet me mjete të tipit frigoriferik të specifikuara dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

Ruajtja në frigorifer në temperaturën nga 0 - 4° Celsius.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në pjesët kryesore.

Mishi duhet të thërrë në ambiente (thertore të licensuara), të cilat plotësojnë, standartet higjieno – sanitare dhe veterinare.

Ambalazhimi sipas kërkesës së Autoritetit Kontraktor duhet të ketë vulën e kontrollit veterinar në prerjet me peshë më të madhe.

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

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

Materiali i ambalazhit të mishit duhet të plotësojë standartet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, në zbatim të Ligjit nr. 28/2022 “Për disa shtesa dhe ndryshime në Ligjin nr. 10463, datë 22.09.2011 “Për menaxhimin e integruar të mbetjeve” i ndryshuar, VKM nr. 367 datë 30.05.2022 “Për përcaktimin e masave të hollësishme dhe institucioneve përgjegjëse për ndalimin e përdorimit, hedhjes në treg, prodhimit, importimit apo futjes në territorin e RSH të qeseve plastike mbajtëse, si dhe qeseve plastike mbajtëse të oxo-degradueshme apo oxo-biodegradueshme”.

Për materialin e ambalazhit të mishit, OE duhet të paraqesë Çertifikatën e Konformitetit të lëshuar nga prodhuesi i ambalazhit, ku të jenë përcaktuar plotësimi i standardeve të kërkuara sipas ligjeve në fuqi si dhe përmasat e ambalazheve.

Ambalazhi i mishit duhet të ketë shenjën dalluese të prodhuesit të ambalazhit.

Mishi duhet të shoqërohet çdo ditë, me Raport Veterinar të plotësuar sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

Per manipulimin e mishit, operatori ekonomik duhet të ketë një punonjës, pasi mishit vjen karkase në ambjentet e AK-se dhe copetimi i tij do të bëhet nga operatori furnizues.

3. SALLAM (Salçiçe)

Me përberje mish lope, vici ose pule, i pakëtuar në pako tërësishme, nga 250 gr secila i freskët dhe i pajisur me certifikate nga AKU-ja, të mos përmbajë shumë yndyrë dhe të sillet, me mjete frigoriferike. Mishit të jetë ngjyrë rozë dhe të ketë erë të këndshme. Malli të jetë i shoqëruar me certifikate cilësore me të gjitha parametrat.

4. MISH PULE

Bazuar në S SH 1168/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë", i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 "Për përcaktimin e rregullave për thërrjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre".

Mish pule i freskët.

Kërkesat cilësore:

Mishi i shpendëve fitohet nga thërrja dhe përpunimi i shpendëve të gjalla sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinarë dhe sanitare në fuqi.

Shpendët që kalojnë për thërrje duhet të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi, të shpendëve për thërrje dhe 15 ditë para thërrjes iu ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë.

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

Treguesit shqisorë:

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

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

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

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

Mishi i pulës nuk përfshin kokën dhe të brendshmet.

Ambalazhimi:

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

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

Materiali i ambalazhit të mishit duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, në zbatim të Ligjit nr. 28/2022 "Për disa shtesa dhe ndryshime në Ligjin nr. 10463, datë 22.09.2011 "Për menaxhimin e integruar të mbetjeve" i ndryshuar, VKM nr. 367 datë 30.05.2022 "Për përcaktimin e masave të hollësishme dhe institucioneve përgjegjëse për ndalimin e përdorimit, hedhjes në treg, prodhimit, importimit apo futjes në territorin e RSH të qeseve plastike mbajtëse, si dhe qeseve plastike mbajtëse të oxo-degradueshme apo oxo-biodegradueshme".

Për materialin e ambalazhit të mishit, OE duhet të paraqesë Çertifikatën e Konformitetit të lëshuar nga prodhuesi i ambalazhit, ku të jenë përcaktuar plotësimi i standardeve të kërkuara sipas ligjeve në fuqi si dhe përmasat e ambalazheve.

Ambalazhi i mishit duhet të ketë shenjën dalluese të prodhuesit të ambalazhit.

Transportimi:

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore:

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

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

Çdo parti, mishi shoqërohet me certifikatë veterinare.

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

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

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

5. QUMËSHT E PRODUKTE QUMËSHTI

Qumësht UHT tetrapak

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

Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshti”.

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

Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”

Qumësht UHT tetrapak.

Kërkesat cilësore :

Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.

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

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

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

Pamja e jashtme:

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

Ngjyra e bardhe e njëjlojtë, nuancë e lehte e verdhë .

Shija dhe era te këndshme, lehtësisht e ëmbël, pa shije ose ere te huaj.

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

Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

1. Dendësia në 20 gradë celcius 1.028 – 1.034 gr/litër.

2. Pika e ngrirjes jo më e lartë se $-0,520$ gradë C
3. Proteina jo më pak se 28 gr/lit, e llogaritur duke shumëzuar me 6.38 përmbajtjen e azotit total të qumshtit të shprehur në %.
4. Përmbajtja e yndyrës në, 3-3.4 %.
5. Aciditeti ne grade Tjorner:
 - Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars jo me i lartë se se 19
 - Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator jo me i lartë se se 20
6. Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë, jo më pak se 8.5 %
7. Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes) duhet negative.

Pastertia pa mbetje me site mëndafshi apo merle pambuku dyfishe.

Amballazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, me peshe 1 lit ku te jenë vendosur:

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto ose vëllimi i produktit.

Data e skadimit.

Përqindja e yndyrës.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Analiza mikrobiologjike

1. Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

2. A. total

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rruajtja e transportimi ne temperaturë 2 deri ne 8 grade.

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

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

Raport analizat e kërkuara:

1. RaportAnaliza “Fiziko-Kimike” e ciladuhettë përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

2. RaportAnaliza “Mikrobilogjike” e ciladuhettë përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

RaportAnalizatduhettëparaqitennë original, osefotokopjetënoterizuara.

6. KOS

STASH 1443-87

Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”, Urdher i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”,

Kos lope.

Kërkesat cilësore

Të plotesoje treguesit e cilesise si me poshtë:

- Ngjyra: e bardhë, në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem.
- Struktura: e ngjeshur, pa pore, në prerje pashtresa dhe ndarje hirre.
- Era dhe shija: e këndeshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë.

Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

- Aciditi ne grade Tjorner jo më shume se 120
- Yndyrinë% 2 ± 0.1

Analize mikrobiologjike

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

Ambalazhimi, Etiketimi dhe Markerimi

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

Ambalazhet që përdoren të jenë në gjëndje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë tëhuaj.

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

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

- ± 20 g për ambalazhet 1000 g
- ± 15 g për ambalazhet 500 g

Në cdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërrmarjes prodhuese
- Emri i produktit .
- Përqindja e yndyrës
- Masa neto
- Data e skadimit

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

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

Ruajtja dhe transporti:

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

Paketimi gjatë transportit duhet të bëhet në kuti kartoni ose paketim qeske vakumi me nga 6-8 shishe kosi secila.

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

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

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 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 temperaturën 10 – 12 °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 se 17.

- 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 cilën 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 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 orgjine dhe raportë analize të laboratorit.

Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 °C, Transportimi i gjalpiti 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, lehtësishte 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.

Amballazhimi: 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 shkeputet 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 gjthe 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.

Amballazhimi: 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 shkeputet 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 1493/87

Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”, Urdher i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”.

Djath kaçkavall, (lope)

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 përpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumësht lope.

Forma: Prizëm, trekëndore faqe anësore cilindrike

Pamja e jashtme: E formuar mirë, e pastër pa njolla, pa lëndë të huaja.

Shija dhe era: E këndshme dhe specifike e llojit të djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fizioko-kimike (analiza fiziko-kimike):

- Përmbajtja e lëndëve të thata në % jo më pak se 57- 60 %.

- Yndyrnat në lëndët e thata jo më pak se 32 - 50%

- Kripë: Deri në 3.5% ($\pm 0.5\%$)

Analiza Mikrobiologjike

E-coli 100-1000 cfu/ml

Staphylococci 100-1000 cfu/ml

L. Monocytogenes

Ambalazhimi, Etiketimi dhe Markerimi:

Ambalzhimi duhet të jetë brenda kushteve higjeno - sanitare, i ndarë në pesha te vogla nga 0.25-0.5 kg, sipas kërkesave të AK.

Djathi duhet të jetë i ambalzhuar në qeska plastike me vakum. Materiali ambalzhues duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjeno sanitare nga standardet përkatëse.

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Masa neto.

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.

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

Etiketa e produktit të ambalzhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Ruajtja dhe transporti:

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

Gjatë transportit djathi, me paketimet e kërkuara më sipër, duhet të vendoset në arka polisteroli me kapak me peshë jo më shumë se 5 – 10 kg secila.

Transporti bëhet me mjete frigoriferike.

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

11. DJATHË I BARDHË(FETA)

Bazuar ne STASH 1410/87.

Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjikë për produktet ushqimore”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”, Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”.

Djath fetë (lope)

Pamja e jashtme:

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

Ngjyra: E bardhë deri në krem.

Forma: prizëm, trekëndësh me një faqe anësore cilindrike.

Masa e formës 0.25 - 0.5 kg.

Pamja e jashtme dhe e brëndshme: e formuar mirë, e pastër dhe pa njolla.

Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njellojtë, e pastër, pa lëndë të huaja me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem.

Struktura dhe konsistenca: e lëmuar, jo e fortë dhe pa dallim shtresash.

Era dhe shija: E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë (analiza fiziko-kimike):

1-Lageshtira ne % , jo me shumë se:

Për periudhen 1.05- 30.09, %“52”

Për periudhen 1.10.- 30.04, %“56”

2- Lëndët e thata në %, jo më pak se

Për periudhën 1.05- 30.09, %“48”

Për periudhën 1.10.- 30.04, %“44”

3- Yndyra në lëndët e thata në %, jo më pak se % 30-60

4- Kripë në % deri 4 ±1.

Analiza mikrobiologjike:

E-coli 100-1000 cfu/ml

Staphylococci 10-100 cfu/ml

L. Monocytogenes

Ambalazhimi, Etiketimi dhe Markërimi:

Ambalzhimi duhet të jetë brenda kushteve higjieno - sanitare, i ndarë në pesha te vogla nga 0.25-0.5 kg, sipas kërkesave të AK.

Djathi duhet të jetë i ambalzhuar në qeska plastike me vakum. Materiali ambalzhues duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjieno sanitare të përcaktuara nga standardet përkatëse.

Mbi çdo ambalazh me djath vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Masa neto.

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 ambalzhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi.

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

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

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar apo plotësuar me një tjetër, shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Ruajtja dhe transporti:

Rruajtja: Në frigorifer për 12 muaj në temperaturë nga 3 deri ne 5 gradë C, lagështia relative e ajrit 95 %.

Gjatë transportit djathi, me paketimet e kërkuara më sipër, duhet të vendoset në arka polisteroli me kapak me peshë jo më shumë se 5-10 kg secila.

Transporti i djathit bëhet me mjete frigoriferike.

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

Raport analizat e kërkuara:

1. RaportAnaliza “Fiziko-Kimike” e ciladuhettë përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
 2. RaportAnaliza “Mikrobiologjike” e ciladuhettë përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
- RaportAnalizatduhettëparaqitennë original, osefotokopjetënoterizuara.

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 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
 - Ambalazhimi:

Çdo bukë të futet në qese letre e pastaj ne qese celefoni 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 prerë 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 higjeno - sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

13.BUKË THEKRE

Bazuar ne STASH 1411/87

Bukë thekre me miell thekre.

Treguesit shqisorë

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

Ngjyra : karakteristike e llojit të bukës së thekrës kafe e errët.

Konsistenca: Elastike me shtypje të lehtë, rikthehet në gjëndjen e parë, jo e thërrmueshme 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 kërcitje.

Këto tregues përcaktohen me anë të kontrollit organo-leptik.

Masa 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.

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

Treguesit fiziko – kimikë (analiza fiziko-kimike):

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.

Lëndët e huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në qeska letre dhe më pas në kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore të cilat mund të marrin 10-15 bukë secila.

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 higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Buka duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

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 te bukes integrale kafe e erret.

Konsistenca: Elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllon 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 *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 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 te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

ARTIKUJ USHQIMORË KOLONIAL

(Ambalazhuar/paketuar)

15. SHEQER

STASH 1413/87

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

Sheqer.

Pamja e jashtme:

Pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa copa sheqeri të ngjeshura ose lende të huaja, i derdhur, i thate ne te prekur dhe te mos ngjitet.

Ngjyra: e bardhe dhe me shkëlqim.

Shija dhe era: Shije e ëmbël, pa shije dhe ere të huaj kur është kristal dhe kur tretet ne uje te pastër.

Tretshmëria: Te tretet plotesisht ne uje, tretesira e tejdukshme dhe pa ngjyre.

Treguesit “Fiziko-Kimik”, (analiza fiziko-kimike):

- Sheqer i pastër i llogaritur në lëndë absolutisht të thatë jo më pak se 99.6%
- Lende reduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%.
- Hiri jo me shume se 0,07%.
- Lageshti jo më shumë se 0.16%
- Përzierje hekuri me madhësi deri 0.3 mm, mg/1 kg, jo më shumë se 3
- Ngjyra sipas njësive shtamore (llogaritur në lëndë absolutisht të thatë), %, jo më shumë se 1.

Amballazhimi

-Ambalazhimi i paketuar me pako letre me peshe 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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 shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

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

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

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e ciladuhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
- Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

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 qullozen, 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 polietileni 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 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 të noterizuar.

19. ORIZ

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

VKM nr. 434, datë 11.07.2018 "Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit"

Oriz.

Pamja e jashtme: Kokrra te shëndosha , te pastra, te zhveshura teresisht nga levozhga 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 (analiza fiziko-kimike):

- Lageshtia: jo më shumë se 15 %
- Lende te huaja jo me shume se 0,4%.
- Kokrra jeshile të pazhvilluara jo më shumë se 0.5%
- Kokrra te thyera me te vogla se gjysma jo me shume se 12%.
- Kokrra të kuqe, jo më shumë se 10%
- Kokrra te verdha jo me shume se 4 %.

- Lende minerale nuk lejohen.
- Kokrra te pazhveshura nuk lejohen.
- Te mos permbaje demtues te gjalle ose te ngordhur.

Ambalazhimi

- Ambalazhimi i paketuar ne qese, me peshe 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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 shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

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

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

Raport analizat e kërkuara:

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

Raport Analizat duhet të paraqitennë original, ose fotokopje të noterizuara.

20. FASULE

STASH 1723/87

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

Fasule.

Treguesit Organo-leptikë

Pamja e jashtme: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë etj) me gjatësi 8 – 13mm.

Ngjyra e bardhë.

Era dhe shija: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo ere tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

Lagështia jo më shumë se 15%

Lëndë të huaja jo më shumë se 0.8%.

Kokrra te thyera jo me shume se 13%.

Përzierje kokrrash jo më shumë se 2.2%.

Dëmtime mekanike nuk lejohen.

Infeksione ose dëmtime nga insektet nuk lejohen.

Ambalazhimi:

Ambalazhimi i paketuar me peshë 1 kg.

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Masa neto produktit.
- Data e skadimit.
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

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

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

21.

THJERRËZA

STASH 1116/87

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

Thjerrëza.

Treguesit shqisorë:

Kokrra të shendosha të plota, të paprekura nga semundja e insekteve që përbejnë objekt karentinor ose të prishin cilësinë. Nuk lejohen perzjerje kultivuesh.

Ngjyra e kokrrave është bezhe deri në kafe të çelët.

Era dheshija, karakteristike e thjerrzes. Pa erë myku e shijetehidhurdhepa erë e shijetehuj.

Treguesit Fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

- Lageshtia jo më shumë se 14 %
- Kokrra thjerze të thyera jo më shumë se 1%
- Perzjerje të farave të keqija jo më shumë se 2%
- Lende të huaja (gjethe, pjesë kercelli, levozhge etj) jo më shumë se 0.5%

Ambalazhimi

Ambalazhimi i paketuar me peshe 400g - 1 kg.

Etiketimi

- Emërtimi i plote i mallit.
- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit.
- Masa neto
- Data e skadimit.
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

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 Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

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

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

22.

DRITHRA PËR FËMIJË

Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”,

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

Nr. 616 Datë 27.12.2006 Përmiratimin e rregullores “Për ushqimet e përounuara me bazë drithërat dhe ushqimet përfëmijëfoshnje dhe fëmijët e rritur”

UDHËZIM Nr. 1, datë 05.02.2016 “Përvendosjen e

nivelevmaksimalepërdisakontaminuesnëproduktetushqimore”

Drithëra të pasuruara me hekur.

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

Dokumentacioni i kërkuar:

- **Analiza mikrobiologjike;**
Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml
- **Analiza toksikologjike:**
Aflatoksina

Në rastin e produkteve të importuara, përveç Raport Analizave të mësipërme, kërkohet edhe:

1. Certifikatë nga vendi i origjinës.

2. Certifikatë veterinare eksporti ku të jetë përcaktuar destinacioni “Shqipëri” dhe subjekti importues.

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

Certifikatat dhe raportanalizat e kërkuara duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara dhe në gjuhën shqipe.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

- Drithrat duhet të jenë të ambalazuara me ambalazh metalik, plastik ose kartoni, të mbyllura dhe hermetike me veshje të brendshme mbrojtëse të përshtatshme për ruajtjen e tij nga faktorët atmosferikë.
- Masa e produktit nga 200-500 gramë.
- Mbi ambalazh duhet të etiketohen:

Drithëra 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 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.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Dokumentat e sipërkërkuaraduhettëparaqitennë original, ose fotokopje të noterizuara.

23. TRAHANA

Urdhëri nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”,

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

Trahana.

Treguesit shqisorë:

Pamja: Mase kokrrizore e miellore. Pas zierjes praqitet mase e lidhur e njëtrajtshme.

Ngyra: sipas perberesve te perdorur.

Shija dhe era : E kendshme karakteristike e trahanasë pak e tharte. Pa ere e shije myku

Treguesit fiziko kimik (analiza fiziko-kimike):

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

Analiza mikrobiologjike:

- E-coli
- Kerpu dh a, myk, insekte, demtues tjetjer e nuk lejohen

Paketimi dhe etiketimi:

Trahana ja paketohet në qese plastike (polietileni) ose letre me mase 0.2-1 kg ± 2%, të përshtatshme për paketimin e këtij produkti.

Ne cdo pako vendoset etiketa ku shenohen:

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes

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

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

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 shitesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

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

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

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

Raport analizat e kërkuara:

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

2. Raport Analiza “Mikrobilogjike” e ciladuhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

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

24. QIQRA

STASH 1115/87

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

Qiqra.

Treguesit Organo-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 dheshija: karakteristike e qiqres, pa ere myku e pa shije te hidhur dhe pa ere e shije te huaj.

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

- Lageshtia jo me shume se 14 %
- Kokrratedemtuarja jo me shume se 1%
- Lendetehuaja (gjethe, pjese kercelli, levozhgeetj) jo me shume se 2%

Ambalazhimi dhe etiketimi

Qiqrat ambalazhohen ne qese te pastra, te thata dhe pa ere te huaj, të përshtatshme për ambalazhim, me mase nga 0.2 – 0.5 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

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

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

25.

TËRSHËRË

STASH 1704-87

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

Tërshërë.

Treguesit Shqisorë

Pamja e jashtme: Te jete kokërr e plotë tërshërë, e shtypur, e paster pa insekte dhe perzierje të 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.

Demtueshambarit e gjalle nuk lejohen.

Treguesit Fiziko-Kimikë (analiza fiziko-kimike):

Lageshtia jo me shume se 14%.

Lendet e huaja, insekte, papasterti nuk lejohen.

Ambalazhimi:

Ambalazhimi i paketuar me pako me peshe 400 gr - 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto ose vëllimi i produktit.

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.

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

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

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

26. VAJ ULLIRI I VIRGJËR

STASH 1402:2004

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

Vaj Ulliri i Virgjër

"Vaj ulliri i virgjër" është vaji i fituar nga përpunimi i frutit të ullirit nëpërmjet proceseve mekanike dhe fizike, silarja, presimi, centrifugimi dhe që nuk i nënshtrohet asnjë manipulimi dhe asnjë trajtimi tjetër.

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

Treguesit organo leptikë:

- Pamja e jashtme të jetë e kthjellët dhe pa asnjë turbullirë.
- Ngjyra të jetë e verdhë deri në lehtësisht jeshile.
- Era dhe shija karakteristike e vajit të ullirit. Nuk duhet të përmbajë lëndë të huaja. Nuk duhet të jetë i rafinuar.
- Ambalazhimi në shishe qelqi ose plastike 0,5 - 1 litër, të cilat plotësojnë standardet e përcaktuara dhe ligjet në fuqi.
- Nuk duhet të jetë i përzier me vajra të tjera dhe konservantë.

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

- Aciditeti i lirë në acid oleik, gramë/100 gramë, në % $\leq 2\%$
- Vlera i peroksideve ≤ 20 mek O₂/kg
- Koeficienti i perthithjes ultraviolet (UV)- (K^{1%}_{1cm})
 - *K₍₂₃₂₎ ≤ 2.60
 - *K₍₂₇₀₎ ≤ 0.25
 - *Delta K ≤ 0.01
- Lagështia dhe lëndë flurore në % m/m $\leq 0.2\%$
- Papastërti të patreteshme - % m/m ≤ 0.1
- Gjurmë metalesh mg/kg
 - Hekur ≤ 3.0
 - Bakër ≤ 0.1
- Lëndët e pasaponifikueshme – g/kg ≤ 15
- Numri i Jodit (Sipas Eijs) 75-94

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto ose vëllimi i produktit.

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

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

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

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

27. VAJ VEGJETAL LULE DIELLI I RAFINUAR

Bazuar ne STASH 2121-87

Treguesit Organo-Leptikë

Pamja ne 20⁰ 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:

-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.

Data e skadimit ose afati i përdorimit që do të jete 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion.

Shishet do të ambalazhohen në kuti kartoni të 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

dhe

Udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 I Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Admistrimit të Ujrave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur te konsumatori I fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”, Shtojca 3

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

Miell gruri.

Treguesit shqisorë:

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

Pjesëzat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.

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

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

- Lageshtira jo me shume se 14%.
- Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndet absolutisht të thata, jo me shume se 0.115%
- Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, jo me shume se 0.9%.
- Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë jo me shume se 0.1%.
- Mbitsitja (imtesia e bluarjes): Per miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:
 - në siten metalike nr.54 jo me shume se 2%.
 - në siten e mendafsh të 5xxx, 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 përmbajtja e hekurit në formë termijash nën 0.3 mm, jo me shume se 3mg/kg.
- Mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtues hambari të gjalle, nuk lejohen.
- Proteina (% ndaj lëndës së thatë (vlera minimale)) 9%

Ambalazhimi dhe transporti.

Ambalazhimi ne pako letre me peshe 1kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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

Shënimet e detyrueshme të Etiketimit 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.

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 shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

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 Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

29.

MIELL MISRI

STASH 1480/87

dhe

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

Miell misri.

Karakteristikat

- Ngjyra, e bardhe ose e verdhe sipas llojit te misrit.
- Era dhe shija, karakteristike e mjellit te misrit. Shija lehtësisht 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 (analiza fiziko-kimike):

- Lageshtia jo me shume se 14 %
- Aciditeti I shprehur ne acid sulfuric ne lende e thate, %, jo me shume se 0.115

- Hiri i tretshem ne lendet e thata jo me shume se 1.6%
- Hiri i patretshem në acid klorhidrik 10% në lëndët e thata jo me shume se 0.1%
- Mbisitja (imtesia e bluarjes) ne siten metalike nr. 54,%, jo me shume se 60.
- Lende minerale nuk lejohen
- Mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtueshambarite gjalle nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe transportimi.

Ambalazhimi ne pako me peshe 0.5 - 1kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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

- Shënimet e detyrueshme të Etiketimit 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.

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 shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

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 Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

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

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

30. REÇEL QERSHIE

31.REÇEL KUMBULLE

STASH 1477/87

Urdhëri nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”,

1. Reçel kumbulle

dhe

2. Reçel qershie

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 karamelizimi e fermentimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

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

Konsistenca:

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

Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

1.Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20⁰C jo më pak se 65 %

2.Sheqer gjithësej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit) jo më pak se 55 %

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

4. 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

5. Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen

6. Lëndë të huaja nuk lejohen.

RaportAnaliza mikrobiologjike:

- E. Coli

Amballazhimi:

Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në kavanoza qelqi ose plastike, me mbyllje hermetike, me peshe 0.3 kg – 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

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 shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

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

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

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.

Ambalazhimi: 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

Amballazhimi:Te jete i amballazhuar 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.

Amballazhimi dhe transportimi ;ne pako letre 0.5 kg. Mbi amballazh 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 në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

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

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

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

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër, shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

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

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

35. SODË BUKE(Pluhur pjekje)

STASH 2420/88

VKM nr. 434, datë 11.07.2018 "Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit"

Pluhur Pjekje

Kerkesat cilesore

Pamja: Pluhur I thatë.

Ngjyra: Te jete e bardhe. Nuk lejohen papastertit e ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike (analiza 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.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

Produkti duhet të shoqërohet me Raport Analize të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

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

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

36.

VANILJE

STASH 2420/88

VKM nr. 434, datë 11.07.2018 "Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit"

Vanilje.

Kerkesat cilesore

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

Ngjyra: Te jete e bardhe. Nuk lejohen papastertit e ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike (analiza 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.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

N.q.s 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.

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 Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

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

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

37.

KANELLË

STASH 2420/88

VKM nr. 434, datë 11.07.2018 "Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit"

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 (analiza fiziko-kimike):

Lagështia: Jo me shume se 14%

Lëndë te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

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

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

N.q.s 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.

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

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

38.

ARRA MOSKATI

STASH 2420/88

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

Arramoskati.

Kerkesat cilesore

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 (analiza 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 - 50gr.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

N.q.s 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.

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

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

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

STASH 1484/87

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

Miell orizi.

Ngjyra e bardhë.

Shija dhe aroma: karakteristike e miellit të orizit, pa shije dhe erë të thartë, pa erë myku apo çfardo shije dhe erë të huaj. Nuk lejohen kërcitjet.

Treguesit fiziko kimikë (analiza fiziko-kimike):

1. Lageshtia jo më shumë se 14.5%

2. Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10% dhe lëndët absolutisht të thata jo më shumë se 0.1%

3. Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, %, jo me shume se 0.115

4. Imtësia e bluarjes në sitën metalike nr. 54, %, jo më shumë se 15.

5. Lëndë minerale nuk lejohen.

6. Mikroorganizma patogjene, infektive dhe dëmtues hambari të gjallë nuk lejohen.

Te jete i ambalazhuar ne qeske plastike 200-250gr sipas kerkese se etnit kontraktor.

Ne etikete te jene shenuar

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes

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

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.

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 Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

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.

Amballazhimi: Te jete i amballazhuar.

42. UJË I PIJSHËM

Te jete i amballazhuar ne bidona 5-6 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.

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%.

Amballazhimi 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, specë, patllixhana, karrota, presh, laker, etj.

-Amballazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Autoritetit Kontraktor.

44. PATATE

Bazuar ne STASH 1729/88.

Patate verore e dimerore.

Kerkesat cilesore :

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

Pjekuria: Kokrra të pjekura.

Madhesia e kokrres (diametri me i madh) ne cm mbi:

- per të rrumbullaktat dimerore, 5cm; verore, 4cm.
- per vezaket dimerore dhe verore 4cm.
- per të zgjaturat 3.5cm.

Lejohen:

- a) lehtesisht të gjelbra ne % jo me shume se 3 per dimeroret ; 1 per veroret .
- b) të mbira ne % jo me shume se 1 per dimeroret dhe nuk lejohen per veroret .
- c) lehtesisht të vyshkura ne % jo me shume se 3 per dimeroret dhe 2 per veroret .
- d) të cara , të prea e të plasura nga goditjet ne % nuk lejohen.
- e) të kalbura nga lageshtira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga semundje e demtues nuk lejohen.
- f) zgjebe me plage deri ne $1\sqrt{5}$ e siperfaqes se kokrres ne % jo me shume se 1.
- g) njolla boje hiri e ndryshkur deri ne $1\sqrt{5}$ e siperfaqes se kokrres nuk lejohen .
- h) demtime nga krimbi ne % jo me shume se 1 Demtime nga doseza nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimibazuar ne standartin 1799\88.

Çdo parti perimeshshoqerohet me etiketekushenohet:

Prodhuesi .

Llojiiprodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor. 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.

45. KARROTA

Karrota.

Kerkesatcilesore:

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e formetipike të kultivarit, me perkulje të lehte .

Me rrënje te prera.

- Gjatësia te mos jete me shume se 5 cm.
- Te mos ketë prani te barërave te tjera.
- Trupi te jene i plote pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, te freskëta dhe te pa vyshkura.

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 si pas 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.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor. 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.

46.QEPË E THATË

Qepë bazuar në STASH 1755\88

Qepë e tharë.

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 7 cm.

Diametri ne cm (madhesia e kokrres)

- per ovalet 4-8
- per llojet e tjera 5-10

Demttime mekanike cifla, bishta, semundje,lejohen jo me shume se 1 % e parties me demttime të lehta dhe 1 % lende të huaja (cifla, bishta). Me semundje nuk lejohen.

Të ngrira ,të kalbura e të mykura nuk lejohen.

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

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. Qepa e thate ambalazhohet edhe ne thase.

Çdo parti perimeshshoqerohet me etiketekushenohet:

Prodhuesi .

Llojiiprodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor. 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

47. DOMATE

Bazuar ne STASH 1726-88

Domate.

Kërkesat cilësore

Pamja e jashtme: Të fresketa, me forme tipike të kultivarit, të plotë, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga semundjet dhe demtuesit si dhe të palagura.

Pjekuria dhe ngjyra: Me pjekuri normale, me ngjyre të kuqe, lehtësisht roze dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjehura, të zbutura e të vyshkura.

Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen .

Të plasaritura e të vrara lehtësisht: Per llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara).

Madhësia e kokrës (diametri me i madh gjerësor), jo më pak se:

Per të hershmet: 5 cm.

Per të mesmet dhe të vonat: 7 cm.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799/88.

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

Çdo parti perimesh shoqërohet me etikete ku shënohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

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

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 në standartin 1799\88.

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

49. PRESH

Bazuar në STASH 1759/88.

Presh.

Kërkesat cilësore

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

Diametri në pjesën me të trashë 2,5-3,5 cm .

Gjatesia e kerellit ne 25-45 cm .
Gjatesia e gjethit nga rozeta, jo me shume se 20cm.
Sistemi rrenjor jo me shume se 1 cm.
Dentime 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.
Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.
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.

50. Kungull

Kungull jeshil.

Kerkesat cilesore :
Pamja e jashtme:
Të fresket me ngjyre e formetipike 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 (diametri me imadh)deri 3cm.
Gjatesia ne cm nuk kerkoet.
Dentime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur) jo me shume se 2%.
Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.
Ambalazhimi dhe etiketim i 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.
Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.
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 verdhe.

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 (diametri me imadh)deri 3cm.

Gjatesia ne cm nuk kerkoet.

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

Të prekura nga insektet të kalbura nuklejohen.

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.

Lëvrime i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

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.

42. Selino

Selino.

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 deri ne 25-30 cm.

Demtme 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.

Lëvrime i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Selinokërkoet me lidhje të vogla me peshë30-50 gr përlidhje.

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.

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.

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 :

-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

Lulelaker.

Kërkesat cilësore:

Pamja e jashtme:Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje. Lejohen lulalakra të pa ngjeshura deri 5% të partisë.

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.

Masa e kokrres : 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.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

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

Spinaq.

Spinaq i freskët , i njome, i pastër me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me ujë te pastër, i lidhur ne dengje te vogla deri ne 1 (një) kg.

- Me rrënje te prera.
- Gjatësia e kërcellit te mos jete me shume se 5 cm.
- Te mos ketë prani te barerave te tjera.
- Gjethet te jene te plota me gjerësi deri ne 10 cm dhe gjatësi e gjethes deri ne 20 cm.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyrues se ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, te freskëta dhe te pa vyshkuara.

Ambalazhimi dhe etiketimi i bazuar ne standartin 1799\88.

Çdo parti perimeshshoqerohet me etiketekushenohet:

Prodhuesi .

Llojiiprodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

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.

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 vryshkje të lehtë.

Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues.

Ngjyra

Tipike për kultivarin. Lejohen deri ne 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 higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimor.

57.BIZELE

STASH 1713:1988

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

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

Bizele (kokërr).

Treguesit organo-leptike:

Pamja e jashtme : Kokrra te plota, te shendosha, me forme dhe madhesi sipas llojit (ovale , e rrumbullaket, e gjate etj).

Ngjyra: jeshile e theksuar.

Era dhe shija: Pa ere myku dhe çfardo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të këte ere të kendshme, pa shije të hidhur ose çfardo ere tjetër të huaj.

Dokumentacioni shoqërues i kërkuar:

Analiza mikrobiologjike.

- E Coli
- Salmonella

Ambalazhimi:

Bilzelet duhet të jenë të ambalazuara në qeska plastike të përshtatshme për perimet e ngrira (kur është produkt i ngrirë) me masë 0.5 deri në 1 kg.

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit
- Masa neto
- Data e ngrirjes (kur është produkt i ngrirë)
- 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.

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

Në rastin kur produkti është i ngrirë, transporti duhet të kryhet me mjete frigoriferikë në temperaturën -17 °C.

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

58. TRANGULLI (KASTRAVEC)

.Bazuar ne STASH 1754\88 .

Kastravec.

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 (diametri me i madh) deri në 5 cm.

Gjatesia ne cm nuk kerkohet.

Demtme mekanike (gervishtje të lehta ne lekur) 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.

Lëvrimit i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

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.

59.MAJDANOZ

Majdanos i fresket.

Karakteristika cilësore:

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

2. Demtime të ndryshme mekanike, vyshkje te lehta lejohen deri ne 5%. Me semundje nuk lejohen .

Mënyra e standardizimit:

Majdanos i kërkohet me lidhje të vogla me peshë 10-20 gr për copë.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji I prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimit i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

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.

60. BORZILOK

Borzilok.

Kërkesat 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 partisë. Me semundje nuk lejohen .

Masa e partisë: 10-20 gr.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

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.

Lëvrimit i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

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.

61. SELINO

Selino.

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 deri ne 25-30 cm.

Demtime 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.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Selinokërkohet me lidhje të vogla me peshë30-50 gr përlidhje.

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.

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

Hudhra të thara.

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote. Me cipe e bisht të thate, të shëndosha e të plota. Me ngjyre e forme tipike të kultivarit.

Diametri ne cm (madhësia e kokrres) - per ovalet 3-5 cm

Demttime mekanike cifla, bishta, semundje, lejohen jo me shume se 1 % e parties me demttime të lehta dhe 1 % lende të huaja (cifla, bishta). Me semundje nuk lejohen.

Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen.

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

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. Hudhra e thate ambalazhohet edhe ne thase.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

Çdo parti perimeshshoqerohet me etiketekushenohet:

Prodhuesi .

Lloji I prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor. 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.

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.

Molle.

Kërkesat cilësore :

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

Madhësia e kokrës (prere gjerazi, ne diametrin me të madh).

Kultivarët me kokërr të zgjatur jo me pak se 70 mm.

Kultivarët me kokërr të rrumbullaket jo me pak se 80 mm.

Kultivarët me kokërr të vogël jo me pak se 60 mm.

Dëmttime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen.

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

Nga krimbi (pa galeri ne brendesi). Nuk lejohen.
Nga fuzikladi (kroma e pikalorja). Nuk lejohen.
Të gjitha dëmtimet e sipërme. Nuk lejohen .
Njolla të shkaktuara nga dielli ne lëkure .Nuk lejohen.
Gunga (kallo) njolla ne lëkure. Nuk lejohen.
Njolla nga solucionet kimike ne sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen.
Përmbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve ne arka të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike ne fuqi për çdo lloj frut dhe të pastra.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilësia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor. Transporti i frutave, të freskat, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktore te tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

65. DARDHA

Dardha.

Kerkohet me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.

- Madhesia e kokrres te jete jo me pak se 45mm per dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata.
- Dëmtime mekanike, lejohen deri ne 5 % te partisë se mallit.
- Nuk lejohet te jene me semundje.
- Dëmtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Frutat ambalazhohen të ndarasipaskultivareve ne arka të prodhuarasipasstandarteve dhe kushteveteknike ne fuqi per cdollojfruti dhe të pastra.

Mbi cdoambalazhvendosetetiketakushenohet:

Firmaprodhuese.

Llojiiprodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor. Transporti i frutave 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.

66.MANDARINA

Mandarina.

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.
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:
Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.
Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.
Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:
Firma prodhuese.
Lloji i prodhimit.
Cilesia.
Masa neto e bruto.
Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.
Transporti i frutave 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.

67. PORTOKALLE

Bazuar ne STASH 1722\88.

Portokalle.

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) jo me pak se 70 mm.
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:

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave 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.

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

Banane.

Kerkohen 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, karekteristike e ketij kultivari.

Madhesia e kokrres te jete mesatare.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen.

Gervishtje te lekures nuk lejohen.

Zbutje te lekures nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise.

Çdo parti perimeshshoqerohet me etiketekushenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave 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

70.PJEPËR

Ker Pjepër.

Kerkoheq qe pjepri te jete me pjekuri te plote teknike, me permasa mesatare.

Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Frutatambalazhohen të ndarasipaskultivareve ne arka të prodhuarasipasstandarteve dhe kushteveteknike ne fuqi per cdollojfruti dhe të pastra.

Mbi cdoambalazhvendosetetiketakushenohet:

Firmaprodhuese.

Llojiiprodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave 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

71.PJESHKA

Kerkoheq 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.
- 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.

72. KIWI

Kivi.

Kerkoheq, te fresketa , me zhvillim normal ,me pjekuri te plote.

Ngjyra te jete kafe ne siperfaqe dhe jeshile ne brendesi, me ere dhe arome te kendeshme karekteristike 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 dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte, sipas kërkesës së AK.

Mbi cdoambalazhvendosetetiketakushenohet:

Firmaprodhuese.

Llojiiprodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave 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

Shënim:

Për të gjitha konfeksionet e frutave dhe perimeve të kërkuara nga AK në masat 1-5 kg, ambalazhimi duhet të kryehet në qeska plastike të cilat plotësojnë standardet në fuqi.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, duhet të jetë i sigurtë dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Materiali i ambalazhit duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve ushqimore, në zbatim të Ligjit nr. 28/2022 “Për disa shtesa dhe ndryshime në Ligjin nr. 10463, datë 22.09.2011 “Për menaxhimin e integruar të mbetjeve” i ndryshuar, VKM nr. 367 datë 30.05.2022 “Për përcaktimin e masave të hollësishme dhe institucioneve përgjegjëse për ndalimin e përdorimit, hedhjes në treg, prodhimit, importimit apo futjes në territorin e RSH të qeseve plastike mbajtëse, si dhe qeseve plastike mbajtëse të oxo-degradueshme apo oxo-biodegradueshme”.

Informacion argumentues për hartimin e specifikimeve teknike.

Për hartimin e specifikimeve teknike është patur parasysh, natyra e përdorimit të produkteve ushqimore si produkte ushqimor në përbërje të menusë së miratuar me Urdhërit nr. 76/1, datë 24.01.2018 të Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale “Për miratimin e ndryshimeve në menutë ushqimore të çerdheve dhe kopshteve për fëmijët 0-6 vjeç”, dhe Urdhërit nr. 457, datë 13.06.2018, Për një ndryshim të Urdhrit nr. 76/1, datë 24.01.2018 “Për miratimin e ndryshimeve në menutë ushqimore të çerdheve dhe kopshteve për fëmijët 0-6 vjeç”, Hartimi i specifikimeve teknike, nga ana e Komisionit, është kryer duke iu referuar:

- Standardeve Shtetërore në fuqi STASH, respektivisht për çdo artikull.
- Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar,
- VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”,
- Udhezimin nr. 5, datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjenës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të produkteve me bazë qumshti”,
- Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshti”.
- Urdher i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”,
- Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”,
- Ligjin nr. 9308 datë 04.11.2004, “Mbi shërbimin dhe inspektoriatin veterinar”, për normat e tregëtimit të zbatueshëm për vezët,

- Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2002 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit,
- Udhëzimin nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit bazuar në Urdhërin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645 datë 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014 Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”,
- 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”.
- Ligjin 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.
- Udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujrave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”, Shtojca 3.
- Udhëzimin nr. 15, datë 09.09.2021 i Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural “për Kriteret Mikrobiologjike për produktet ushqimore.
- Ligji nr. 9942, datë 26.06.2008 “Për parandalimin e çrregullimeve të shkaktuara nga pamjaftueshmëria e jodit në organizmin e njeriut”.
- Gjithashtu, specialistë të QEA kanë realizuar takime dhe kanë qenë në bashkëpunim të përhershëm edhe me specialistë të “Sektorit Veterinar dhe mbrojtjes Konsumatorit” , nga ku janë detajuar me korrektesë dhe profesionalizëm kërkesat ligjore për specifikimet teknike dhe kërkesat për sigurinë ushqimore të produkteve ushqimore.

GRUPI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE

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