

**SPECIFIKIME TEKNIKE PËR LOTIN 3:
BLERJE BUKË**

1. BUKË GRURI ME RREZE 85 %

Bazuar ne SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- *Bukë me miell gruri me rreze 85 %*

Karakteristikat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Korja:* E lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shpërputje të saj nga tuli. Me ngjyrë të njëllotë mjalti në të kuqerremtë.
- *Tuli:* Masa e njëllotë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllotë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa.
- *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.
- *Forma:* E rregullt, pa shtypje e deformime.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në tul,* % jo më shumë se 45.
- *Poroziteti në %* jo më pak se 70.
- *Aciditetinë gradë* jo më shumë se 5.5
- *Kripa në %* jo më shumë se 2.

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. Lejohen mënjanime nga masa e caktuar ± 3 %, për çdo bukë.

Ambalazhimi dhe marketimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij.

Çdo bukë të futet në qese letre me masën e përcaktuar sipas AK, këto të futura në kuti kartoni, druri ose plastike që të jenë të pastra dhe të mos lejojnë shtypjen e bukës.

Ruajtja dhe transportimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij.

Buka e pjekur ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, e pa lagështirë, dhe të dizinfektuara nga dëmtuesit e ndryshëm. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore:

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

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

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

2.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 njëlloj në të gjithë madhësinë.

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

Nuk lejohet 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 higjieno – 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

3. BUKË GRURI ME RREZE 96 % (Integrale)

Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Bukë me miell gruri me rreze 96 %

Treguesit shqisorë:

- **Korja**: e njëllajtë, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores. Ngjyra e njëllajtë e kuqërremtë në kafe të çelët.
- **Era dhe shija**: e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj.

- *Tuli*: Masë e njëllajtë e pjekur mirë, me pore të shpërndara mirë në mënyrë të njëllajtë pa gjurmë mielli të brumosur. Konsistenca elastike jo e ngjithshme, jo e thërrmueshme, pa shtresa.
- *Forma*: e rregullt, pa shtypje dhe deformime.
- *Lëndët e huaja*: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko – kimik:

- *Lagështira* në % jo më shumë se 49-50.
- *Poroziteti* në % jo më pak se 67.
- *Aciditeti në gradë* jo më shumë se 5-7.
- *Kripa në %* jo më shumë se 2.

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. Lejohen mënjanimet nga masa e caktuar $\pm 3\%$, për çdo bukë.

Ambalazhimi dhe marketimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij.

Çdo bukë të futet në qese letre me masën e përcaktuar sipas AK, këto të futura në kuti kartoni, druri ose plastike që të jenë të pastra dhe të mos lejojnë shtypjen e bukës.

Ruajtja dhe transportimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij.

Buka e pjekur ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, e pa lagështirë, dhe të dizinfektuara nga dëmtuesit e ndryshëm. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore:

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

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

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

Pavaresisht sasisë se bukeve llogaritja do të bëhet në kg.

Furnizimi do të bëhet çdo mëngjes sipas kërkesës së bërë një ditë më para.

Shënim:

Për ushqimet dhe produktet ushqimore¹, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.

Për artikujt ushqimor të mësipërm, ku kërkohet raport analizë, operatori ekonomik duhet të paraqes raport analizë origjinale ose kopje të noterizuara, lëshuar nga një laborator i referencës ose i akredituar sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza përkatëse (fletë analizë për treguesit e sigurisë dhe cilësisë) duhet të jetë sipas llojit të produktit, numrit të lotit dhe jetëgjatësisë së produktit dhe të ketë lidhje me produktin. Në raport analizë duhet të jetë shënuar: emërtimi i produktit ose një e dhënë tjetër që tregon ose lidh këtë raport analizë me produktin.

Produkti kur të lëvrohet duhet të jetë i shoqëruar me certifikatën e origjinës sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin.

¹Produkte ushqimore janë ato të përcaktuara, sipas parashikimit të nenit 3, pika 1 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, I ndryshuar.

Mbi ambalazhimin e artikujve ushqimor të zbatohen dispozitat e legjislacionit në fuqi.

Autoriteti Kontraktor, në momentin e lëvrimin të mallit, do të verifikojë jetëgjatësinë e produktit me të cilin do të furnizohet, në përputhje me periudhën e parashikuar të konsumimit nga AK të produktit.

**DREJTORI
ELISABETA IKONOMI**

**Ekonomati
Mimoza Prifti**