

SPECIFIKIMET TEKNIKE

1. BUKË

BUKË GRURI ME RREZE 75 %

Bazuar ne SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- *Bukë me miell gruri me rreze 75 %*

Karakteristikat cilësore:

Treguesit organo-leptikë:

- *Korja:* E lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shpërputje të saj nga tuli. Me ngjyrë të njëllojtë mjalti në të kuqerremtë.
- *Tuli:* Masa e njëllojtë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllojtë, 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 4.5
- *Kripa në %* jo më shumë se 2.
- *Pesha e bukës për nje cope* 1000 gr

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes. Lejohen mënjanimet 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, si dhe të jetë i shoqëruar me etiketë.

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.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marri në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

1.ÇAJ MALI**Bazuar në SSH 966:1988 ose ekuivalentin e tij.****Klasifikimi**

- Cilësi e parë, i freskët

Kërkesat cilësore**Treguesit shqisorë:**

- *Pamja:* Të jetë bar i thatë kërcelli me gjethe e lule të vegjetacionit të vitit në vazhdim me gjatësi 20-30 cm. Të jetë pa farë, pa rrënjë dhe jo i drunjëzuar. Aroma specifike e vet bimës e këndshme.
- *Ngjyra:* Fletët dhe kërcelli të gjelbër në bojë hiri, lulja e verdhë në krem.. Nuk lejohen të nxira të mykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme. Nuk pranohet çaj me bustina. I ambalazhuar në pako ose me tufa.

Treguesit fiziko –kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 12 %.
- *Bar me ngjyrë jo normale* jo më shumë se 5 %.
- *Lëndë organike të vetë bimës dhe bimëve të tjera jo helmuese*, jo më shumë se 2 %.
- *Lëndë minerale* jo më shumë se 1 %.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësorë, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

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

Çaji ambalazhohet në ambalazhimplastik ose letreme vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Operatori ekonomik nga çdo prodhim ose grumbullim të caktuar nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë certifikatë fitosanitare.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë certifikatën fitosanitare të produktit.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

2. FASULE TË THATA

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **E bardhë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale , e rrumbullakët, e gjatë etj).
- *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 shije tjetër të huaj.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Lagështia, %,* 15.
- *Lëndë të huaja, %,* jo më shumë se 0.8.
- *Kokrra fasulesh të thyera, %,* jo më shumë se 13.
- *Përzierje kokrrash, %,* jo më shumë se 2.2.
- *Dëmtime mekanike, kokrra të verdha të pazhvilluara e të rrudhura, dëmtime nga insektet* nuk lejohen.

Në fasulet e bardha të thata lejohen deri në 2% fasule të thata larushka.

Ambalazhimi dhe marketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi realizohet në qese polietileni ose me thasë me masë sipas kërkesës së AK. Thasët të jenë të pastër e të thatë, të dezinfektuar dhe pa erë të huaj. Në thasë të pastër, 1 - 50 kg neto me elementë marketimi.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Fasulet e thata ruhen në depo pa lagështirë të dezinfektuara dhe jo me produktet që kanë erë të huaj. Në depot thasët vendosen stivë njëri me tjetrin mbi zgara druri të ngritura nga sipërfaqja e tokës 10-15 cm. Stivat ndahen nga njëra tjetra me largësi 50-60 cm dhe larg mureve 50-60 cm. Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë certifikatën fitosanitare të produktit.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

3. SODË BUKE

Bazuar ne SSH 1308:1993 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **Lloji: cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- **Ngjyra: E bardhë.**
- **Era dhe shija: Me shije të kripur pa erë.**
- **Konsistenca: Pluhur kristalin.**

- *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në 12 pjesë ujë, ka reaksion alkaline.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Bikarbonat natriumi*, %, jo më pak se 99,5.
- *pH (5 %, 20°C)*: 8.0

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Soda e bukës të ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Personi që merr në dorëzim produktin duhet të jetë me arsimin “Mercolog” dhe përpara se të marri në dorëzim produktin duhet të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

4.SHEQER

Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja dhe copa sheqeri të ngjeshura, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.
- *Ngjyra* : e bardhë dhe me shkëlqim.

- *Shija dhe era*: Shije e ëmbël , pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.
- *Tretshmëria* : Të tretet plotësisht në ujë , tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Sheqer i pastër i llogaritur me lëndë absolutisht të thatë* jo më pak se 99,6%.
- *Lëndë reduktuese (sheqer invert)* ,%, jo më shumë se 0,1.
- *Lagështia* ,%, jo më shumë se 0,16.
- *Hiri* ,%, jo më shumë se 0,07.
- *Përzierje hekuri me madhësi deri 0.3 mm, mg/l kg*, jo më shumë se 3.
- *Ngjyra sipas njësive shtimore (llogaritur në lëndë absolutisht të thatë)*, %, jo më shumë se 1.

Ambalazhimi, paketimi dhe markimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Sheqeri ambalazhohet në qese letre ose në thasë me masë sipas kërkesave të AK-së. Ambalazhimi: Prej letre me peshë 1 kg të mbyllur hermetikisht.

Mbi çdo pako shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Sheqeri ruhet në depo të pastra dhe pa lagështirë. Në depo, reshti i parë i thasëve të sheqerit vendoset detyrimisht mbi dërrasa, në lartësi 10 cm mbi sipërfaqen e dyshemesë.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Mjetet duhet të jenë të pastra dhe pa erë të huaj që mund të merret lehtë nga sheqeri. Nuk lejohet që në të njëjtin automjet të transportohen edhe artikuj të tjerë që mund të dëmtojnë sheqerin.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Personi që merr në dorëzim produktin duhet të jetë me arsimin “Mercolog” dhe përpara se të marri në dorëzim produktin duhet të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

5. KRIPE E JODIZUAR

Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Lloji: cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- Ngjyra: E bardhë.
- Era dhe shija: E kripur pa shije dhe erë të huaj.
- Pamja e jashtme: Masë kokrrizore.

Treguesit fiziko kimik:

- Imtësia në mm, në kufijtë: 0.2 – 2.
- Klorur Na në lëndën e thatë në %, në kufijtë: 99 ± 0.02 .
- Klorur Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.23.
- Sulfat Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.25.
- Sulfat Ca në lëndën e thatë në %, max 0.30.
- Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, në kufijtë 0.17 ± 0.02 .
- Lagështirë në %, max: 1.
- Jodi në mg/kg kripë: 40 ± 0.3 .

Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjieno- shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kripa e jodizuar ambalazhohet në qese polietilene ushqimore me masë sipas kërkesave të AK-së. Kjo kripë mund të ambalazhohet edhe në shishe plastike prej PTT. Të bëhet në qese të paster ose polietilene ushqimore, pesha 0.5 deri 1 kg.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

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

Ruajtja dhe transportimi

Kripa e jodizuar ruhet ne depo te pastra, te ajrosura mire dhe te errëta, ne kushte normale temperature dhe lagështie.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Personi që merr në dorëzim produktin duhet të jetë me arsimin “Mercolog” dhe përpara se të marri në dorëzim produktin duhet të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

6. LIMONTOZI

Klasifikimi

- Lloji: cilësi e parë.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Pluhur me kristale pa copa limontozi te ngjeshura, mase e derdhur dhe e thate.
- *Ngjyra*: E bardhë me shkëlqim.
- *Aroma*: Pa aromë.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Limontozi ambalazhohet në ambalazhim plastik me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Transportimi

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Personi që merr në dorëzim produktin duhet të jetë me arsimin “Mercolog” dhe përpara se të marri në dorëzim produktin duhet të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specififikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specififikimet e këtyre treguesve.

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

7.MAKARONAT

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- *Sipas përbërjes:* Të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur vetëm me miell gruri.
- *Sipas formës:*
 - o Fidhe e spageti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.
 - o Spirale (Fusili)
 - o Në formë figurash, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm.
 - o Peta, sharrë.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja:* Të jenë me formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpra, lejohen përkuljet, shtrembërim e plasaritje të vogla. Mbas zierjes të jenë elastike, te mos qullosen, të mos çahen e të mos krijojnë shkume.
- *Ngjyra:* E bardhë me nuancë të verdhë. Në thyerje paraqiten gëlqerore në jo më shumë se gjysmën e sipërfaqes së seksionit.
- *Era dhe shija:* E mire karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 13%.
- *Aciditeti si acid sulfurik*, në %, jo më shumë se 0.16%.
- *Rritja e vëllimit pas zierjes* jo më pak se 2 herë.
- *Insekte e dëmtues të tjerë* nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Makaronat të jenë të

ambalazhuara me ambalazhi të pastër ose polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së. Në çdo pako lejohen shmangie ± 2 %.

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto,
- Lloji,
- 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.

Ruajtja dhe transportimi

Makaronat ruhen në lokale të pastra, të thata, të ajrosura dhe të pa infektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Kutitë vendosen të ndara në parti, në stiva deri në 10 copë njëra mbi tjetrën. Afati i ruajtjes së makaronave në kushtet e përcaktuara në këtë standard për makaronat e thjeshta është deri në 12 muaj, nga data e prodhimit.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues e që dorëzohen njëherësh.

Personi që merr në dorëzim produktin duhet të jetë me arsimin “Mercolog” dhe përpara se të marri në dorëzim produktin duhet të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

8.VAJ USHQIMOR LULEDIELLI I RAFINUAR

Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja*: Lëng vajor i qartë pa depozitime.
- *Ngjyra*: E verdhe e lehtë.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- *Numri i peroksive*: jo me shume se 10 mek O₂ aktiv / kg Vaj.
- *Numri i aciditetit*: jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.

Treguesit Fiziko - Kimik:

- Aciditeti si acid oleik: 0.2 gr ne 100 gr/ Vaj.
- Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C): 0.918 - 0.923.
- Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj): 188 - 194.
- Treguesi i jodit(Ëijs): 118 - 141.
- Lëndë të pasapunifikueshme: ≤ 15 g/ kg.
- Treguesi i refraksionit (n_D^{40}) : 1.461-1.468.

Kontaminuesit, jo më shumë se:

- Lëndë fluturuese, në 105°C: 0.2%
- Lëndë të patretëshme : 0.05%
- Përmbajtja e sapunëve: 0.005%
- Hekur (Fe) : 1.5 mg/kg
- Bakër (Cu): 0.1 mg/kg
- Plumb (Pb): 0.1 mg/kg
- Arsenik (As): 0.1 mg/kg

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim plastik me vëllim sipas kërkesave të AK-së, me tapë plastike, me vidhëzim të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse, të sistemuara në kuti kartoni ose me material tjetër të përshtatshëm. Shmangia në vëllim lejohet deri ± 1 %. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa. Etiketimi bëhet sipas legjislacionit në fuqi.

Markimi:

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

Ruajtja dhe transportimi

Vaji i lulediellit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe që sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet sipas metodave të analizave dhe të marrjes së mostrës në fuqi.

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

Personi që merr në dorëzim produktin duhet të jetë me arsimin “Mercolog” dhe përpara se të marri në dorëzim produktin duhet të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

9.VAJ ULLIRI

Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit” dhe 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”.

Klasifikimi

- Vaj ulliri i virgjër

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja dhe ngjyra:* E qartë, e verdhë në jeshile.
- *Era:* Karakteristike e frutit të freskët të ullirit.
- *Shija:* Karakteristike e frutit të freskët të ullirit.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g:* ≤ 2.0 .
- *Peroksidet, me O_2 /kg:* ≤ 20 .
- *Koeficienti i përthithjes ultraviolet(UV):*
 - $K_{232} \leq 2.60$.
 - $K_{270} \leq 0.25$.
 - $\Delta K \leq 0.01$.

Treguesit fiziko kimik:

- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C):* 0.910-0.916
- *Indeksi i refraksionit (n^{20}_D):* 1.4677-1.4705
- *Numri i sapunifikimit (mg/KOH/g vaj):* 184-196
- *Numri i jodit(Ëijs):* 75-94
- *Lëndë të pa sapunifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj):* ≤ 15

Ndotësit:

- *Lagështia dhe Lëndët fluore në 105 °C (% m/m):* ≤0.2
- *Papastërtitë e patretshme (% m/m):* ≤ 0.1
- *Testi i sapunitimit:* i papërfillshëm.

Aditivët ushqimorë:

- Nuk lejohet asnjë shtesë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim qelqi ose plastik me ngjyrë të errët me vëllim sipas kërkesave të AK-së. Të jetë në shishe polietileni ose qelqi 1 lit I Etiketimi i vajit të ullirit sipas etiketimit të produkteve ushqimore.

Markimi:

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

Ruajtja dhe transportimi:

Vaji i ullirit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Personi që merr në dorëzim produktin duhet të jetë me arsimin “Mercolog” dhe përpara se të marri në dorëzim produktin duhet të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

10. MIELLI

Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrisë së Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit

të para paketuar, për t'u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”.

Klasifikimi

Lloji: Miell gruri me rreze 80 %, cilësi e parë

Treguesit shqisor:

- Mielli dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor;
- Mielli duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla;
- Mielli duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Treguesit Fiziko-kimikë:

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.*
- *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9.*
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Mbisitja (imtesia e bluarjes): Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:*
- *Në sitën metalike nr.54, jo më shumë se 2%.*
- *Në sitën e mëndafshhtë 5 xxx, jo më shumë se 5%.*
- *Gluteni i njomë, jo më pak se 25%.*
- *Lëndë minerale: Nuk lejohen.*
- *Përzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.*
- *Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen.*
- *Aciditeti i yndyrës: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.*
- *Proteina (Nx5,7): minimumi 9 % mbi bazën e lëndës së thatë.*
- *Mielli duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. . Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.*
- *Mielli nuk duhet të ketë mbetje pesticidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në udhëzimin nr. 5, datë 14.5.2014, “Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, speca, ullinj tavoline”.*
- *Mielli nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e Udhëzimi i Ministrit të Bujqësisë, Zhvillimit rural dhe Administrimit të Ujrave Nr. 1, datë 5.2.2016 “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.*

- Mielli nuk duhet të përmbajë aditivë të tjerë nga ato të përcaktuara në udhëzimin nr. 16, datë 29.8.2011 “Për aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyruarit dhe ëmbëlsuesit”.
- Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:
 - o Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;
- Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:
 - i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
 - ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
 - iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

Mielli paktohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit.

Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është pakotuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.

Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:

- a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”.
- b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese.

Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhënat e mëposhtme. Me material letre të masës 1 kg me elementet e marketimit të stampuara.

Etiketimi:

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh.

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

11.NISESHTE

Bazuar ne SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të verdhë.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e niseshtesë së misrit. Pa erë e shije të thartë. Lejohen pika të zeza pak të dukshme deri ne 8 për 1 cm².

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,%,* jo më shumë se 13.
- *Hiri në lëndët e thata,* jo më shumë se 0.48.
- *Aciditeti në lëndët e thata, i shprehur në ml hidroksid natriumi (NaOH) 0.1 N për 100 gr niseshte,* jo më shumë se 25.
- *Gaz sulfuror në lëndët e thata, mg/kg niseshte,* jo më shumë se 50.

Ambalazhimi, markëtimi, etiketimi.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Niseshteja ambalazhohet në qese letre ose polietileni me masë sipas kërkesave të Ak-së. Shmangiet në masë lejohen ± 2 %. Me material letre të masës 1 kg

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,
- Emërtimi i mallit,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Niseshteja ruhet në depo të pastra, të ajrosura dhe pa lagështirë. Koha e ruajtjes është deri në 1 vit. Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar

rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

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

Autoriteti kontraktor përpara se të marri në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

12.ORIZI

Bazuar në SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi: cilësia e parë

Treguesit shqisorë

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të shëndosha, të pastra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije dhe erë myku ose prishje.
- *Ngjyra:* E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit fiziko - kimik sipas SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7301:2011: “Specifikimet” ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Orizi të jetë i ambalazhuar me ambalazh të pastër polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së. Me qese polietileni me peshë 1 kg ku të shënohet afati i skadencës deri në një vit

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

- 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.

Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marri në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

13/1. PIPER I KUQ

Bazuar në SSH EN ISO 7540:2010 ose ekuivalenti i tij.

Klasifikimi

- Lloji: kokërr ose pluhur, cilësia e parë.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e llojit.
- *Ngjyra:* Ngjyrë karakteristike e llojit (e kuqe).

Treguesit fiziko – kimik sipas SSH EN ISO 7540:2010 ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH EN ISO 7540:2010: “Piper i kuq- Specifikimet” ose ekuivalentin e tij.

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

Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letreme vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marri në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

13/2. PIPER I ZI

Bazuar në SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalenti i tij.

Klasifikimi

- Lloji: Kokërr ose pluhur, cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:* Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e llojit.
- *Ngjyra:* Ngjyrë karakteristike e llojit (gjyra e zezë).

Treguesit fiziko- kimik sipas SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH ISO 959-1:1998: “Piper, kokërr ose pluhur- Specifikimet- Pjesa 1: Piper i zi” ose ekuivalentin e tij.

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

Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marri në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

14. SALCA (lëng domate)

Bazuar në SSH 1429: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë e rrjedhshme me pjesë të dukshme të përbërësve të saj pa pjesë të djegurave e njolla të zeza.
- *Ngjyra:* E kuqe deri e kuqe e thellë. Karakteristikë e salcës në cilësinë e parën të përdorur.
- *Shija dhe era:* Karakteristikë e salcës dhe përbërësve të saj. duhet të jetë e këndëshme të mos jetë e hidhur, djegëse, e të mos ketë shije ose erë të huaj.

Treguesit Fiziko –Kimik :

- *Lëndë të thata të matura me refraktometërnë %* të jetë 14 ± 1 .
- *Aciditeti i shprehur në acid citrik në %:* jo më shumë se 2.5 %
- *Përmbajtja e vajit vegjetal të rafinuar në %* 7-8.
- *Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt, jo më shumë se:*
 - Bakër 30
 - Kallaj 50
 - Plumbi 0.3

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salca e gatshme për makarona ambalazhohet në ambalazh qelqi të mbyllura hermetikisht me pesha sipas kërkesave se AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

Salca e gatshme për makarona ruhet sipas kushteve të këtij standardi deri në 12 muaj nga data e prodhimit.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marri në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

15. REÇELI

Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Sipas frutit: Mollë, kumbull, qershi, fik, cilësi e parë
- I pasterilizuuar

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë

- *Pamja e ngjyra:* E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllotë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa fluska ajri.
- *Shija dhe era:* e mirë, e këndshme. Karakteristikë e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca:* Masë e njëllotë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %, jo më pak se: 70 .*
- *Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %, jo më pak se: 65.*
- *Aciditeti i shprehur në acit tartik, %, jo më shumë se: 1.3.*
- *Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:*
- *Kallaji* 100
- *Bakri* 10
- *Zinku* 10
- *Plumbi* 0.1
- *Arseniku* 0.2
- *Shenja myku dhe fermentimi* nuk lejohen
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.

Ngarkesa mikrobiale:

- Brenda normave të lejuara sipas Udhëzimit i Ministrisë të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Shënim: Nuk lejohet përdorimi i ngjyruessve artificialë. Për përmirësimin e ngjyrës lejohet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në paketim në vazo qelqi ose plastik, me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie $\pm 3\%$. **Të jetë në vazo qelqinore kuti plastike me masën 1-5 kg.**

Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim. Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Markimi:

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

Ruajtja dhe transportimi

Reçeli depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

Reçeli i pasterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti, garantohehet nga prodhuesi deri në 6 muaj nga data e prodhimit.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë dhe për ngarkesën mikrobiale, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

16. RIGON

RIGON I BARDHË I SHKOQUR

Bazuar ne SSH 2422:1994 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Lloji: cilësi e parë.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fletë e lule të thara, të shkoqura nga kërcelli i bimës. Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës.
- *Ngjyra:* Fleta e gjelbërt, e gjelbërt në të hirtë dhe e gjelbërt në të verdhë. Lulja e bardhë, e verdhë deri në bezhë.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,*%, max 13.
- *Pjesë të bimës (kërcej) me gjatësi deri në 10 mm,* %, max 5.
- *Fletë e lules me ngjyrë jo normale,* %, max 3.
- *Pluhur organik nga copëtimi I bimëve me madhësi deri 0.5 mm,* %, max 5.
- *Hiri I patretshëm në HCl,* %, max 0.5.
- *Të mykura e të kalbura,* % nuk lejohen.

Ngarkesa mikrobiale:

- Brenda normave të lejuara sipas Udhëzimit i Ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH 2500:1988 “ Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

Erëza ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë dhe për ngarkesën mikrobiale, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

17. UTHULL

Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Me bazë frutash,
-

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: E kthjellët dhe pa turbullira.
- Ngjyra: Karakteristike e uthullës sipas frutit të përdorur.
- Era dhe shija: E mirë me erë dhe shije të këndshme dhe karakteristike pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko - kimik:

- Masa specifike në 15°C: 1.020
- Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik: jo më pak se 4-6% acid acetik në varesi të së cilës përcaktohet shija dhe aroma.
- Përmbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër: jo më pak se 12.

Ndalohet shtimi në uthull i acideve organike dhe minerale. Ndalohet përdorimi i ngjyruesve natyror dhe artificial me përjashtim të enocianines.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Sipas SSH 1479:1987 “Raki” ose ekuivalentin e tij.

*Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Uthulla do të ambalazhohet në ambalazh plastike ose qelqi me vëllim sipas kërkesës së AK-së, të mbyllur me tapë plastike ose me tapë alucap. **Duhet të jetë në shishe qelqi ose plastike që të peshoj 0.5-1 litër.***

Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

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

Ruajtja dhe transportimi

Uthulla ruhet në ambiente të freskëta. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marri në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë dhe për ngarkesën mikrobiale, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

LOTI III

1. VEZË

Bazuar në SSH 325-1 :1993 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2005 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit dhe në zbatim të rregullores CEE Nr. 1907/90 të Këshillit për normat e tregtimit për vezët, në udhëzimin Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, dhe bazuar në Udhëzimit i Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- Masa në gram: me diametri (4x6 cm).
 - o më pak se 53 gr. (S)
 - o 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr. (M)
 - o 63 gr dhe jo më tepër se 73 gr. (L)

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
- *Dhoma e ajrit (lartesia) mm:* jo më shumë se 9 mm.
- *E bardha e vezës.* E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).
- *E verdha e vezës.* Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e levizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
- *Era:* pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.
- Ç’do kokërr duhet te jete e vulosur ku te përmbaje markën dhe datën e sakdencës.

Ngarkesa mikrobiale:

- *Brenda normave të lejuara sipas Udhëzimit i Ministrisë të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

Gjithashtu duhet që çdo parti malli të shoqërohet me raport analizë ku kjo e fundit të përputhet me datën dhe markën e vulës.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Sasia,
- Data e skadencës.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë dhe për ngarkesën mikrobiale, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

2. QUMËSHT

Qumësht me gjysëm yndyrë i pasterizuar.

Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi” dhe Udhëzimit i Ministrisë të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

Kërkesat cilësore

Detyrimisht i pasterizuar.

Gjate përpunimit dhe tregimit të zbatohen rregullat higjieno-sanitare e veterinarë në fuqi.

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

Të plotësojë treguesit organoleptikë dhe ato fiziko-kimike.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jetë lëng i njëjlojtë (homogjen), pa lëndë të huaja që duken e notojnë ose bien në fund.
- *Ngjyra:* e bardhë, e njëjlojtë me nuance të verdhë të lehtë.
- *Shija:* e këndshme, lehtësisht e ëmbël, me shije të lehtë zierje pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes jo më e lartë* se –0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, 2 ± 0.1 .
- *Aciditeti ne gradë Tjorner:*
 - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
 - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë*, jo më pak se 8.5 %
- *Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes)* duhet negative.
- *Mikroelementet, mg/l* jo me shume se:
 - o Arseniku: 0.1
 - o Bakri: 0.5
 - o Plumbi: 0.2
 - o Zinku: 5
- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

Ngarkesa mikrobiale:

- *Brenda normave të lejuara sipas Udhëzimit i Ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, me vëllim sipas kërkesave të AK-së, në ambalazhim plastik , Në enë të përshtatshme plastike ose kartoni të veshura brenda, me etiketa në të cilën pesha duhet të jetë 1-1.5 litërshe.ku të jenë vendosur:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Përqindja e yndyrës,
- Temperatura e ruajtjes së produktit.

Materialet qe përdoren për ambalazhet e qumështit duhet të jenë sipas normave teknike dhe higjieno-sanitare të përcaktuara në standardet përkatëse.

Ruajtja dhe transportimi

Kushtet e veçanta të ruajtjes: në temperaturë 2 deri në 8 gradë.

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit. Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

Qumështi meret në dorëzim me parti që është sasia e qumështit të një lloji dhe që dorëzohet njëherësh.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marri në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë dhe për ngarkesën mikrobiale, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

3. KOS

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimit i Ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

Klasifikimi

- Me yndyrë ≥ 2 %, cilësi e parë
- Lloji: Lope

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Aciditi në gradë Tjorner*, jo më shumë se 120.
- *Yndyra në %*, 2 ± 0.1 .
- *Ngarkesa mikrobiale* sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Ngarkesa mikrobiale:

- *Brenda normave të lejuara sipas Udhëzimit i Ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kosi ambalazhohet në paketime plastike me grykë të gjerë ose me ambalazhime plastike të mbyllura me kapak sipas kërkesave të AK-së. Në enë të përshtatshme plastike ose kartoni të veshur nga brenda, me etiketë 1-5 kg.

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

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

Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Përqindja e yndyrës,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Kosi ruhet e tregtohet në frigorifer në temperatura nën 10 °C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë dhe për ngarkesën mikrobiale, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

4.SALÇIÇE KREMVIÇE

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimit i Ministrisë të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

Klasifikimi:

- Të jetë cilësia e parë.
- Lloji: viçi

Kërkesat cilësore

Mishi për përgatitjen e kremviçeve përdoret në gjendje të freskët (i ngrohtë dhe i ftohur).

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* Në formë harku sipas zorrëve, e përdredhur në çifte, në distancë të baraslarguar.
- *Përmasat:*
 - o Gjatësia, cm: 10-15

- Diametri, mm:16-24
- *Pamja e jashtme*: E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, cipa mbështjellëse të jetë e ngjitur mirë me mishin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra rozë e çelur. Fundet të jenë të lidhura mirë. Për sallamet me përdredhje në çift të jenë distanca standarde.
- *Pamja e brendshme në prerje tërthore*: Masë e përzier, e njëtrajtshme, pa boshllëqe ajri, me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëllor gjatë sipërfaqes së prerjes.
- *Qëndrueshmëria*: Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era*: E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %,jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100g*,,jo më shumë se 20.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna*, %, jo më shumë se 23.

Ngarkesa mikrobiale:

- *Brenda normave të lejuara sipas Udhëzimit i Ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

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

Ambalazhimi

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

Kremviçet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- 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.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

Autoriteti kontraktor përpara se të marri në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë dhe për ngarkesën mikrobiale, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

5.MISH PULE

Bazuar ne SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1168/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre” dhe Udhëzimin e Ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- I freskët, cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinare e sanitare në fuqi.

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë.

Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç’gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisore:

- *Për cilësinë e parë: Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. 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 pakët.*

Ngarkesa mikrobiale:

- *Brenda normave të lejuara sipas Udhëzimit i Ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

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

Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi

- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
- Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.
- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, pakëtohet në qeska polietilene. Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietilene vendosen të brendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.
- Në masën e çdo pule të pakëtuara lejohen shmangie në masë ± 15 gram për cilësinë e parë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

- Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.
- Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë.
- Të jetë me arka kartoni, me peshe deri në 16 kg. Mbi çdo arkë të jetë e vendosur etiketë e cila veç të dhënave të mësipërme të përmbajë: sasinë, datën e prodhimit e të skadencës dhe vulën e kontrollit të cilësisë.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.

Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Mishi i pulës të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinarë. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë.

Certifikata veterinarë duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë dhe për ngarkesën mikrobiale, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

6. MISH VIÇI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 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 tregtimin e mishit të tyre” dhe Udhëzimin e Ministrit të

Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- I freskët, cilësia e parë (Vici duhet të jetë deri në 1 vjec i prerë dhe me peshë deri në 100 kg)

Kërkesat cilësore

Mishi përgatitet në gjysmë trupi dhe në çerek. Trupi ndahet në gjysma në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore, duke lënë në njëren anë palcën e kurrizit. Ndarja e gjysmë trupave në çerekë bëhet nëpërmjet brinjës 12 dh 13 dhe nëpërmjet brinjës 7 dhe 8 kur mishi i nënshtrohet ndarjes anatomike. Koka pritët nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës(atlanti) këmbët te kyçet e gjurit, kurse bishti pritët nëpërmjet vertebrës së parë e të dytë të tij. Organet e brendshme, përveç veshkave, veçohen.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejudkshëm. Tendinat janë të shëndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shëndritshme. Lëngu është i tejudkshëm.
- *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 jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamt është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.
- *Era:* e këndshme , karakteristikë e llojit.
- *Palca e kockave :* Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë. Në prerje është e shëndritshme.
- *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 tejudkshëm.
- *Lëngu i mishit pas zierjes:* i tejudkshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH:* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S):* Negativ.
- *Reaksioni Kreis:* Negativ.

Ngarkesa mikrobiale:

- *Brenda normave të lejuara sipas Udhëzimit i Ministrisë të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor pa të brendshme, këmbë dhe kokë.

Ambalazhimi dhe markimi

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërrë në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinarë.

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

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

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

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

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperature nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinarë sipas ligjeve në fuqi.

Të mos ketë përqindje të madhe dhjami ,preferohet kofshë e pasme.

Mishi i viçit të jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinarë. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinarë duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar. Certifikata veterinarë duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë dhe për ngarkesën mikrobiale, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

7. DJATHI I BARDHË

Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimit i Ministrisë të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

Klasifikimi

- Lloji: Lope, dele ose dhie, cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër dhe pa të meta në sipërfaqe, në prerje duken sytha teknikë. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe.
- *Era dhe shija:* Të ketë erë dhe shije të këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj.
- *Forma dhe masa:* Formë sektori, kubi, paralelopipedi. Masa sipas kërkesës së AK.
- *Konsistenca:* Pa shtresa, lehtësisht e ashpër deri në të fortë.
- *Ngjyra:* e bardhë në krem.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndët e thata në %* jo më shumë se 48.
- *Yndyra në lëndët e thata në %* jo më shumë se 30.
- *Kripë në %* jo më shumë se 4 ± 1 .

Ngarkesa mikrobiale:

- Brenda normave të lejuara sipas Udhëzimit i Ministrisë të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Koha e stazhonimit deri në 45 ditë.

Ambalazhimi dhe marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me masa sipas kërkesave të AK-së. **Të jetë në fuçi 30-40 kg plastike ose në kova plastike 10 kg.**

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

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- Pështa neto ose vëllimi i produktit

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

Transporti dhe Ruajtja

Të ruhen në temperaturë 3 – 5°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 90-92 %. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organoleptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë dhe për ngarkesën mikrobiale, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

8. GJALP ME KRIPË

Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimit i Ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

Klasifikimi:

- Gjalpë me kripë me cilësi të parë
- Lloji: Lope

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja: E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli.
- Ngjyra: E bardhë deri në të verdhë, karakteristike e kremës nga e cila prodhohet, e njëllojtë në të gjithë masën.
- Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e gjalpit, lehtësisht e kripur. Pa erë dhe shije të huaj.
- Konsistenca ne temperature 10-12 °C: gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- Lagështia në % ,jo më shumë se 17.
- Yndyrë në %, jo me pak se 79.

- Lëndët e thatë pa yndyrë në %, jo më shumë se 2.
- Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer jo më shumë se 5.
- Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Ngarkesa mikrobiale:

- *Brenda normave të lejuara sipas Udhëzimit i Ministrisë të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

Ambalazhimi dhe markëtimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në letër pergamen ose qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

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

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- Peshë neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- 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.

Paketat e gjalpve vendosen në arka ose kuti kartoni, druri ose plastike dhe mbi secilën prej tyre vihet etiketa në të cilën shënohen të dhënat e mësipërme.

Ruajtja dhe transportimi

Gjalpi ruhet në frigorifer. Nuk lejohet ruajtja e gjalpve së bashku me produktet që janë burim infeksioni ose që kanë erë specifike.

Afati i ruajtjes për gjalpin e kripur në temperaturën -18°C është 1 vit.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit organo-leptikë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

Kontraktuesi duhet të dorëzojë raport analiza nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës për treguesit fiziko-kimikë dhe për ngarkesën mikrobiale, të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

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

1. PERIMET E FRESKËTA

Te jenë të cilësis së parë të freskëta dhe perimet të jenë të pa dëmtuara, të lara dhe të pastruara, të jenë të gjitha llojet, përfshirë dhe frigoriferike për perimet jo të stinës.

Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët dhe të pa dëmtuara, perimet të jenë të gjitha llojet, dhe frigoriferike për perimet jo të stinës.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- Të mos kenë prani të barërave të tjera
- Të jenë të plota dhe të pa demtuara jo të vyshkura.
- *Dëmtime (të shtypura, të gërvishtura), %, jo më shumë se: 3.*
- *Shija:* Karakteristike e kultivarit.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

Transporti i perimeve të freskta 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:

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit cilësorë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

2. PATATE

Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme*: Të plotë, të shëndosha, jo të jeshilosur, të pastër, të pa mbirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë e ngjyrë.
 - a) *Zhardhokë të jeshilosur në 1/3 e sipërfaqes, %, të masës, jo më shumë se*: 1.
 - b) *Zhardhokë të vyshkur, %, të masës, jo më shumë se*: 2.
 - c) *Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se*:
 - *Për veroret*: 10.
 - *Për dimëroret*: 15.
- *Lëndë minerale (gurë, etj. %, të peshës, jo më shumë se*: Nuk lejohen.
- *Përmbajtja e nitrateve mg/ kg, jo më shumë se*: 250.
- *Dëmtime, %, e numrit të zhardhokëve, jo më shumë se*:
 - *Të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen*: Nuk lejohen.
 - *Të mbira*:
 - *Për veroret*: Nuk lejohen.
 - *Për dimëroret*: 1.
 - *Nga krymbi tel*: Nuk lejohen.
 - *Nga djegie dielli*: Nuk lejohen.
 - *Nga bryma e ngrirje*: Nuk lejohen.
 - *Nga sëmundje*:
 - *Kroma e njolla ndryshku*: 1.
 - *Këmbëzezë, kalbëzim unazor etj., sëmundje të tultit*: Nuk lejohen.
 - *Të kalbura*: Nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marrë në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit cilësorë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

3. QEPËT E THATA

Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- **Lloji: Cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e ngjyra*: Karakteristikë e qepës së bardhë të tharë pa pjesë të karamelizuara. Në formë sektori rrethor me trashësi 2-5 mm. Lejohen copa me përmasa të vogla deri në 5 % e sasisë.
- *Shija dhe era*: Karakteristikë e qepës pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 8 %.
- Lëndë të huaja nuk lejohen.
- Ngarkesa mikrobiale: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.
- Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Qepët vendosen në arka kartoni në sasi sipas kërkesave të AK-së.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti konsiderohet sasia e qepës së thatë me karakteristika të njëjta, e prodhuar nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohet njëherësh.

Çdo parti shoqërohet me fletë analizë laboratorike.

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.

Ruajtja dhe transportimi

Qepa e thatë e ambalazhuar si më sipër ruhet në ambiente të errëta e të thata, të ajrosura mirë, me temperaturë deri në 25°C dhe lagështi relative jo më shumë se 75%.

Thasët ose kutitë vendosen në stiva mbi skelaturë druri deri në largësi rreth 25 cm nga dyshemetë dhe 50 cm larg mureve. Ambientet të dezinfektohen herë pas here.

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

Qepa e prodhuar dhe e ruajtur në kushtet e përcaktuara në këtë standart garantohet nga prodhuesi për 8 muaj nga data e prodhimit.

4. FRUTAT

Duhet të jenë të shëndosha, pa ndryshime cilësore dhe humbje në peshë, pa difekte, të pa vyshkura, të madhësisë dhe formës së rregullt.

Mollët, portokallet, duhet të kenë peshë për çdo kokërr 180-200 gr.

Frutat e tjera sipas kërkesës së tregut.

Nuk lejohen të jenë të ngrira, gërvishje në sipërfaqe dhe pa erëra të huaja.

Nuk duhet të kenë dëmtime mekanike

Ambalazhimi duhet të jetë në arka druri, kartoni, plasmasi të pa dëmtuara.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Autoriteti kontraktor përpara se të marri në dorëzim produktin do të vlerësojë treguesit cilësorë të cilët duhet të jenë në përputhje me specifikimet e këtyre treguesve.

4/1. MOLLË

Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija:* Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht e me bishtapor lejohen edhe kokrra pa bishta, por pa defekte rreth bishtit. Pa erë e shije të huaj.
- *Madhesia e kokrrës (prerë gjërazi, në diametrin me të madh):*
 - *Kultivaret me kokërr të zgjatur jo me pak se: 60 mm.*
 - *Kultivaret me kokërr të rrumbullaket jo me pak se: 70 mm.*
 - *Kultivaret me kokërr të vogël jo me pak se: 50 mm.*
- *Dëmtime të ndryshme:*
 - *Mekanike:* Lejohen deri 2 njolla jo të zeza, të vogla, të lehta për kokërr.
 - *Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.*
 - *Nga krimbi (pa galeri në brendësi) nuk lejohen.*
 - *Nga fuzikladi (kroma e pikalorja):* Lejohen në formë pikash, jo më tepër se 2 pika për kokërr.
 - *Të gjitha dëmtimet e sipërme (brenda normave të caktuara për çdo parti), %, jo më shumë se: 10.*
 - *Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë nuk lejohen.*
 - *Gunga (kallo) njolla në lëkurë nuk lejohen.*
 - *Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës:* Deri në 1/4 e sipërfaqes së frutit.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

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

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

4/2. PORTOKALLE

Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë e me bisht. Para dhe pas 15 janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët. Pa shije të hidhur.
- *Madhësia e kokrrës, (diametri më i madh) mm, jo më pak se: 70.*
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin:* Nuk lejohen.
- Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.

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

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të shërbimeve në lidhje me to:

Furnizimi me artikuj të më sipërm bëhet i përmuajshëm në bazë të kërkesave të institucionit tonë. Për të gjitha artikujt ushqimor duhet të respektohen parametrat teknike, afatet e garancisë e të skadencës.

Malli do merret në dorezim me akt pritje nga mercologia dhe punonjësit e furnizimit.

Shkelja e paramatrave cilësore shoqërohet me kthimin e mallit.

Specifikimet teknike nuk kanë asnjë kërkesë apo referencë të ndonjë markë apo emër i veçantë, patentë, vizatim ose tip, origjinë specifike, prodhues ose sipërmarrës shërbimi, përveç rasteve kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë apo e kuptueshme, e përshkrimit të kërkesave, me kusht që fjalët “ose ekuivalent” të përfshihen detyrimisht në këto specifikime.

Për ushqimet dhe produktet ushqimore, 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 e noterizuar, 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.

Produktet ushqimore, objekt i vendimit të këshillit të ministrave nr. 1344 datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”, neni 4 dhe neni 13, të jenë të pajisura me etiketat respektive.

Për produktet mishi/ i përpunuar mishi.

Pjesa e karkasës (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet të jetë e vulosur me vulën e kontrollit vetrinar.

Çdo parti/karkasë mishi duhet të shoqërohet me certifikatë veterinare, e cila garanton sigurinë e produktit “mish” dhe me të cilën vërtetohet se, nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje, por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik.

Për produktet ushqimore të freskëta të fruta-perimeve të pa përpunuara, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.

Në fletë analizat që do shoqërojnë çdo sasi të mallit të lëvruar, operatori ekonomik të shënojë sasinë e prodhimit që i referohet kjo fletë analizë.

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

Autoriteti Kontraktor, në momentin e lëvrimit 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.

Afati i Marrëveshjes Kuader do të jetë 365 (treqind e gjashtedhjetë e pesë) ditë nga data e nënshkrimit të marrëveshjes kuadër.

Grafiku i lëvrimit;

Lëvrimit të mallit do të bëhet sipas kërkesës dhe nevojave të Autoritetit Kontraktor pasi lidhet direkt me numrin faktik të nxenesve në konvikte pra me frekuentimin ditor faktik.