

## SPECIFIKIME TEKNIKE PER KONTATEN

### “BLERJE PRODUKTE USHQIMORE PER KOPSHTET ,ÇERDHET KONVIKTIN DHE SHKOLLEN HORIZONT PER VITIN 2024” LOTIN 2: BLERJE USHQIME KOLONIALE”

#### 1. 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 njësisive 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.

Mbi çdo pako shënohet:

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

Thasët duhet të jenë të pastër pa lëndë të huaja dhe të thatë. Thasë me sheqer lidhen me spango të fortë. Këndet e qepura të thasëve përdridhen në mënyrë të atillë që të formojnë vesha.

Mbi çdo thes ngjitet etiketa ku shënohet:

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

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

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

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

#### **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.

## **2. ORIZ**

**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 dhe shqisorë 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 higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike 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.

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**

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

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

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

## **3.VAJ LULEDIELLI (USHQIMOR)**

**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 peroksideve*: jo me shume se 10 mek O<sub>2</sub> 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(Ēijs)*: 118 - 141.
- *Lëndë të pasapunifikueshme*: ≤ 15 g/ kg.
- *Treguesi i refraksionit ( n<sub>D40</sub>)* : 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 mematerial 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.

#### **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.

#### **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**

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

#### **4.MIELL GRURI**

*Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrisë të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit tëpara pakëtuar, 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, specë, ullinj tavoline”.*
- *Mielli nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e udhëzimit nr. 13, datë 29.9.2010, “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:*
- *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 paketohet 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 pakeluar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumëmirë ose të ngjitur mirë.

Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, "Përmiratimin 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 dhenat e mëposhtme.

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 faktorët atmosferikë 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.

Produkti 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 e noterizuar.

## **5.MIELL MISRI**

*Bazuar në SSH 1480:1987 ose ekuivalentin e tij.*

### **Klasifikimi**

Miell me rreze 92%, cilësi e parë Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:

### **Treguesit shqisor:**

- Ngjyra: E verdhë ose e bardhë sipas llojit të misrit.

- Era dhe shija: Karakteristikë e miellit të misrit. Shija lehtësisht e ëmbël, pa shije të thartë, të hidhur dhe pa erë myku e çdo shije e erë tjetër e huaj. Nuk lejohet kërcitje.

### **Treguesit Fiziko-kimikë**

- *Lagështira*,%, jo më shumë se 14.

- *Hiri i tretshëm në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 1.6.

- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 0.115.

- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10 %*, në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.1.

- *Mbisitja (imtësia e bluarjes)* në sitën metalike 54%, jo më shumë se 60.

- *Lëndë minerale* nuk lejohen.

- Mikroorganizma, patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë nuk lejohen.

- *Për lagështirën fraksionet* deri në 0.25 nuk merren parasysh, mbi 0.25 deri në 0.75 llogariten 0.5 dhe mbi 0.75 merren 1%.

- *Për hirin fraksionet* deri 0.05 nuk llogariten, mbi 0.05 merren 0.1%. - Për mbisitjen fraksionet deri në 0.5 nuk merren parasysh, mbi 0.5 merren 1 %.

### **Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi**

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 ne pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme.

Ambalazhimi ne pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme .

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit,

- Emri i produktit,

- Pesha neto,

- Lloji,

- Data e prodhimit,

- Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjienosanitare 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. Miellrat para se të vihen në përdorim stazhinohen jo më pak se 15 ditë . Koha e stazhionimit fillon nga data e prodhimit.Produkti 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 e noterizuar. .

## **6.MIELL ORIZI**

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

**Ngjyra e bardhë.**

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

Nuk lejohen kërcitjet.

Treguesit fiziko kimikë (analiza fiziko-kimike):

1. Lageshtia jo më shumë se 14.5%

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

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

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

5. Lëndë minerale nuk lejohen.

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

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

Në etikete të jenë shenuar:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Masa neto

Data e skadimit.

### **Kushtet e vecanta të ruajtjes**

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

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shitesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

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

### **Raport analizat e kërkuara:**

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

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

## **7.PETA TË NJOMA PER BYREK**

**Bazuar ne SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj.
- *Ngjyra*: Karakteristike e petave dhe e brumit .
- *Era dhe shija*: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

## **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, 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. Ambalazhimi të bëhet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

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 higjienosanitare 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.

**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **8. MAKARONA**

*Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.*

### **Makarona të gjata.**

**dhe**

### **Makarona të vogla**

### **Klasifikimi:**

- *Sipas përbërjes:* Të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur vetëm me miell gruri.

- *Sipas formës:*

- 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.
- Spirale (Fusili)
- Në formë figurash, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm.
- 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, të mos qulloren, 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 higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Makaronat të jenë të ambalazuara me ambalazhi të pastër ose polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së. Në çdo pako lejohen shmangie  $\pm 2$  %. 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.

### **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. 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**

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 faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

## **9. RECEL I STERILIZUAR**

### **Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike përproduktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi**

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

- I sterilizuar

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %, jo më pak se: 65 .
- Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %, jo më pak se: 55.
- Aciditeti i shprehur në acit tartik, %, jo më shumë se: 1.3.
- Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:
- Kallaji 100
- Bakri 10
- Zinku 10
- Plumbi 0.1
- Arseniku 0.2
- Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen
- Lëndë të huaja nuk lejohen.

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

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

**Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016)**

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në paketim qelqi, me masa të ndryshme sipas kërkesave të AKme shmangie ± 3 %.

**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,
- Pesha 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 temperaturëderi në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

Reçeli i sterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti, garantohet ngaprodhuesi deri në 12 muaj nga data e prodhimit.

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

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit e mësipërm.**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet nëorigjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **10.DRITHËRA PËR FËMIJË**

**Drithëra të pasuruara me hekur.**

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

Dokumentacioni i kërkuar:

- Analiza mikrobiologjike;

*Enterobacteriaceae* < 10 cfu/ml

- Analiza toksikologjike:

Aflatoksina

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

1. Çertifikatë nga vendi i origjinës.

2. Çertifikatë veterinare eksporti ku të jetë përcaktuar destinacioni "Shqipëri" dhe subjekti importues.

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

Çertifikatat dhe rapor tanalizat e kerkuara duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara dhe në gjuhën shqipe.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

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

- Masa e produktit nga 200-500 gramë.

- Mbi ambalazh duhet të etiketohen:

*Drithëra të pasuruara me hekur*

*Mosha e lejuar për përdorim (për foshnjat 6-12 muaj)*

Emri i prodhuesit

Marka e produktit

Vendi i origjinës

Të dhënat për të gjitha parametrat e përbërësve.

Datë skadence

Masa neto e produktit.

**Ne ambalazhin e produktit duhet të jetë e ngjitur edhe etiketa në gjuhën shqipe që tregon përbërësit e produktit, mënyrën përgatitjes dhe udhëzime për mënyrën e përdorimit dhe ruajtjes, së produktit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi. Dokumentat e sipër kërkuara duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.**

## **11.ARRË MOSKAT**

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

### **Kerkesat cilesore**

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

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

Treguesit Fiziko –Kimike (analiza fiziko-kimike):

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

Në paketime të vogla , të pastra, pa lageshti, pa ere të huaj, me peshe nga 30gr - 50gr.

Etiketimi:

*Emërtimi i prodhuesit.*

*Emri i produktit .*

*Masa neto*

*Data e skadimit.*

*Kushtet e veçanta të ruajtjes.*

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

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

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

**Raport analizat e kërkuara:**

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

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

## **12.QIQRA**

**Bazuar në SSH 1115:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

**Qiqra.**

Treguesit Organo-leptikë

Pamja e jashtme: kokrra të shendosha dhe të plota, me formë dhe madhësi të ndryshme, me ngjyre karakteristike të qiqrës bezhe deri në kafe të celet.

Era dhe shija: karakteristike të qiqres, pa ere myku e pa shije të hidhur dhe pa ere të shije të huaj.

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

- Lageshtia jo më shumë se 14 %

- Kokrrat e demtuara jo më shumë se 1%

- Lëndet e huaja (gjethe, pjese kercelli, levozhge etj) jo më shumë se 2%

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Etiketimi:

*Emërtimi i prodhuesit.*

*Emri i produktit .*

*Masa neto*

*Data e skadimit.*

*Kushtet e veçanta të ruajtjes.*

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

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

**Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Produkti duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.**

**Raport analizat e kërkuara:**

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

### **13.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 cm<sup>2</sup>.

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 higjenike, 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  $\pm 2$  %.

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 shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

### **14. 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:  $99 \pm 0.02$ .
- 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  $0.17 \pm 0.02$ .
- Lagështirë në %, max: 1.
- Jodi në mg/kg kripë:  $40 \pm 0.3$ .

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

#### **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. Kripa e jodizuar ambalazhohet në qese polietileni ushqimore me masë sipas kërkesave të AK-së. Kjo kripë mund të ambalazhohet edhe në shishe plastike prej PTT.

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 në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale të temperaturës dhe lagështisë.

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. 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. Malli të shoqërohet me raport analize të laboratorit.

#### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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.

## **15.SALCË E GATSHME PËR GJELLË (LENG DOMATE)**

**Bazuar në SSH 1429: 1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë pastoze, me pjesë të dukshme të përbërësve të saj, pa pjesë të djegura.
- *Ngjyra*: E kuqe deri e kuqe e thellë.
- *Shija dhe era*: Me shije dhe erë karakteristike të salcës së domates dhe përbërësve të tjerë.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- *Lëndë të thata të matura me refraktometër në % të jetë*  $20 \pm 1$ .
- *Aciditeti i shprehur në acid citrik në %*: jo më shumë se 2.5 %
- *Përmbajtja e vajit vegjetal të rafinuar në %* 9-10.
- *Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt, jo më shumë se*:

*Bakër*..... 30

*Kallaj*..... 50

*Plumbi*..... 0.3

- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

### **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 gjellë ambalazhohet në ambalazh metalik (llamarine), të mbyllura hermetikisht me peshë sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjienosanitare 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.

### **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.

## **16. SODE BUKE**

**Bazuar në 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 polietilene 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.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet për çdo parti sipas metodave të analizave të miratuara nga organi i emërtesës.

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**

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 sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

## **17.MAJA BUKE E THATE**

**Bazuar në SSH 2106:1989 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- **Cilësi e parë**

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: Krem të çelët.
- *Era dhe shija*: Specifike për majanë e prodhuar nga melasa.
- *Konsistenca*: Lehtësisht e thyeshme, jo e qullët dhe jo e ngjitshme.
- *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në ujë, të mos japë ngjyrë të huaj dhe të mos ketë lëndë të huaja.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira*, %, jo më shumë se 71.



- *Fuqia ngritëse:*
  - në minuta jo më shumë se 55.
  - në ml gaz karbonik(dita e parë e prodhimit), jo më pak se 1100.
  - në ml gaz karbonik(dita e shtatë e prodhimit), jo më pak se 750.
- *Skadencia* ne  $t= 2-4^{\circ} C$ , ditë(orë): 20(450)

### **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. Majaja prodhohet e presuar në kallëpe me masë të ndryshme me shmangie  $\pm 2\%$  të cilat mbështillen me letër pergamene, ose në mungesë të saj me letër oleate me masa sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh shënohet:

- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i mallit,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data 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.

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Arka me maja ruhen në dhoma frigoriferike të pastra, pa erëra të huaja dhe në temperaturë  $t=2-4^{\circ}C$ . 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**

Produkti 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.

## **18. PLUHUR PJEKJE**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* Pluhur i thatë, me aromë të kendeshme dhe shije pak të hidhur.
- *Ngjyra:* E bardhë me kokrriza kafe. Nuk lejohen papasterti të ndryshme.

*Konsistenca:* Pluhur kristalin.

Pluhur kristalin, i përbërë nga një pluhur alkaline, një kripë acidi dhe një niseshtesë neutrale.

### **Treguesit Fiziko –Kimike**

*Lageshtia:* Jo me shume se 14 %

*Lende të huaja:* Nuk lejohen

### **Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**

Ne paketime të vogla, të pastra, pa lageshti, pa erë të huaj, me peshe nga **13 gr.**

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

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

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

## 19. VANILJE

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije te kendeshme karakteristike te vaniljes.
- *Ngjyra*: E bardhë. Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

### **Treguesit Fiziko –Kimike**

*Lageshtia*: Jo me shume se 14 %

*Lende te huaja*: Nuk lejohen

### **Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**

Ne paketime te vogla, te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga **13gr**.

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

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

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

## 20. LIMONTOZ

### **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 higjienike, 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.

Transporti të behet 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 sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

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

## **21. FASULE**

### **Bazuar ne STASH 1743-87**

#### **TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE**

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

2.Ngjyra E bardhe .

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

#### **TREGUESIT FIZIKO KIMIKE**

1.Lageshtia 11.2%

2.Lende te huaja jo me shume se 0.8%.

3.Kokrra te thyera jo me shume se 13%.

4.Perzierje kokrrash jo me shume se 2.2%.

5.Demtime mekanike nuk lejohen.

6.Infeksione ose demtime nga insektet nuk lejohen.

#### **AMBALAZHIMI**

-Ambalazhimi i paketuar me peshe 1 kg, me etiketen perkatese ku te shenohet prodhuesi, data e prodhimit dhe skadenca (deri ne nje vit).

#### **Markerimi:**

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

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

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

## **22. THJERREZA**

### **Bazuar ne STAZH 1116/87**

#### **Treguesit organo-leptikë**

Kokrra te shendosha te plota,te paprekura nga semundja e insekteve qe perbejne objekt karentinor ose te prishin cilesine. Nuk lejohen perzjerje kultivaresh.

Ngjyra e kokrrave eshte bezhe deri ne kafe te celte.

Era dhe shija, karakteristike e thjerrzes. Pa ere myku e shije te hidhur dhe pa ere e shije te huaj.

#### **Treguesit Fiziko-kimikë.**

-Lageshtia jo me shume se 14 %

-Kokrra thjerze te thyera jo me shume se 1%

-Perzjerje te farave te keqija jo me shume se 2%

-Lende te huaja (gjethe,pjese kercelli,levozhge etj) jo me shume se 0.5%

#### **Ambalazhimi**

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

#### **Markerimi**

Emërtimi i plote i mallit dhe data e prodhimit.

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto

Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

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

## **23.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 higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Çaji ambalazhohet në ambalazhim plastik ose letre me vëllime **200 gr -300 gr**.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,

- Emri i produktit,

- Pesha neto,

- Data e skadimit,

- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Transporti të behet 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 sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

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

## **Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit e mësipërm.**

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

### **24. RIGON**

#### **Bazuar në SSH 3697:1988 ose ekuivalentin e tij.**

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

#### **Klasifikimi**

- **Lloji: cilësi e parë.**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fletë dhe lule të thata të shkoqura nga kërcelli dhe kalohet në sitën me diametër 4mm, pastrohen bishtajat e copëtuara dhe lëndët e huaja, risitet në sitën me diametër 5mm për heqjen e pluhurit. Aroma dhe shija karakteristike e vetë bimës.

- *Ngjyra:* Fletët të gjelbra, të gjelbra në gri, lulja rozë deri në manushaqe. Nuk lejohen tëmykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, jo më shumë se 13%.

- *Pjesë të bimës me ngjyrë jo normale*, jo më shumë se 3%.

- *Lëndë organike të vetë bimës(kërcej)* jo më të gjata se 2 cm, jo më shumë se 2%.

- *Lëndë minerale*, jo më shumë se 0.5%.

#### **Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, 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**

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

#### **Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit e mësipërm.**

#### **Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

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

### **25. PIPER I ZI**

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

*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të*

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

#### **Klasifikimi**

**- Lloji: pluhur, cilësi 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.

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

**Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).**

**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 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 faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-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.

**Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi .**

**Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.**

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

## **26. 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:*  $\leq 2.0$ .
- *Peroksidet, mek O<sub>2</sub>/kg:*  $\leq 20$ .

- *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 rafraksionit (n<sub>20 D</sub>):* 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 flurore në 105 °C (% m/m):* ≤0.2

- *Papastërtitë e patretshme (% m/m):* ≤ 0.1

- *Testi i sapunimit:* 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.

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 higjienosanitare 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.

**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.**

## **27.UTHULL MOLLE**

Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij.

### **Klasifikimi**

- Me bazë frutash, molle 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.

- 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 ngjyresve 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.

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

- Emërtimi i prodhuesit,

- Emri i produktit,

- Pësia neto ose vëllimi i produktit,

- Data e prodhimit,

- Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Verifikimi i kërkesave cilësore Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti. Parti konsiderohet sasia e uthullës e të njëjtit lloj, me të njëjtën mënyrë ambalazhimi dhe që dorëzohet menjëherësh. 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 original, ose fotokopje të noterizuara.**

**Ruajtja dhe transportimi Uthulla ruhet në ambiente të freskëta.**

Transporti të behet 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 sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga dëmtimet mekanike.

**28. KANELLE**

**Kerkesat cilesore**

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

Ngjyra: E kuqërremtë, nuk lejohen papasterti të ndryshme.

**Treguesit Fiziko –Kimike**

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende të huaja: Nuk lejohen

**Ambalazhimi:**

Në paketime të vogla, të pastra, pa lageshti, pa erë të huaj, me pësia nga **30gr - 100gr**.

Në paketim duhet të jete e bashkangjitur dhe emri tregtar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, menyra e ruajtjes dhe skadenca.

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

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

**29. TRAHANA**

**Bazuar në STASH 617/87**



## **Trahana e cilësisë I**

### **Treguesit organo leptikë:**

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

**Ngjyra:** sipas perberesve te perdorur.

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

### **Treguesit fiziko kimik**

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

### **Analiza mikrobiologjike**

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

**Raport analizat duhet të përmbajnë të gjithë treguesit e kërkuar.**

### **Paketimi dhe etiketimi:**

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

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

**Markerimi:** Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto

Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes

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

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

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

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

## **30. TËRSHËR**

### **Bazuar ne STASH 1704-87**

#### **Tërsher e cilësisë I**

#### **Treguesit organo leptikë:**

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

**Ngjyra:** Karakteristike e tersheres, e bardhe ne te verdhe te celur.

**Shija dhe era:** Karakteristike e tersheres. Pa shije dhe ere myku dhe cfaredo ere dhe shije tjeter te huaj, demtues hambari te gjalle- Nuk lejohen.

#### **Treguesit fiziko kimik**

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

#### **Ambalazhimi:**

Ambalazhimi i paketuar ne pako 400 gr-1 kg, e etiketuar.

#### **Markerimi:**

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorimin, nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise ose mbi vlerat e produktit ushqimore, keto te dhena te jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

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

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

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

### **Shënim:**

**Për ushqimet dhe produktet ushqimore<sup>1</sup>, 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. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”, të jenë të pajisura me etiketat respektive.

**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.**

---

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