

REPUBLIKA E SHQIPERISE
BASHKIA ELBASAN
QENDRA SOCIALE BALASHE

Nr-----prot

Elbasan me .09.2024.

Specifikimet teknike per listen e produkteve qe do te tenderohen
SHTEPIA E TE MOSHUARVE

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Loti 1 “Blerje Fruta- Perime”

Patate

Ambalazhi me thase 10 — 20 kg, skarciteti jo me shume se 2%. Të plota, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit. Kokrra të pjekura. Madhësia e kokrrës (diametric më i madh) mbi: për të rrumbullaktat dimërore –5 cm; verore –4 cm.për vezaket dimërore dhe verore 4 cm.për të zgjaturat -3.5 cm. Lejohen: a. lehtësisht të gjelbra jo me shume se 3 % për dimëroret; 1 % për veroret; b. të mbira jo më shumë se 1 % për dimëroret dhe nuk lejohen për veroret; c. lehtësisht të vyshkura jo më shumë se 3 % për dimëroret dhe 2 % për veroret; d. të çara, të prera e tëplatura nga goditjet nuk lejohen; e. të kalbura nga lagështira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues nuk lejohen; f. zgjebe me plagë deri në 1\5 e sipërfaqes së kokrrës jo më shumë se 1 % .g. njolla bojë hiri e ndryshkur deri në 1\5e siperfaqës së kokrrës nuk lejohen; h. dëmtime nga krimbi jo më shumë se 1 % . i. Dëmtime nga doseza nuk lejohen. Per patatet dimerore nuk lejohet qe lekura të ndahet nga tuli.Të pastra ne siperfaqe me forme, ngjyre e sytha tipik të kultivarit. Nuk lejohen kokra me ngjyre jeshile, të vyshkura, të mbira, të çara , të plasaritura ne siperfaqe dhe të prekura ne pjesen e tulit Ambalazhami dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88 Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Qepë e thatë

Ambalazhi me thase 10 — 20 kg. Pamja e jashtme: Me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm. 2. Diametri (madhësia e kokrrës):për ovalet 4-8 cm.për llojet e tjera 5-10 cm. 3. Dëmtime mekanike: Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e parties me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta). 4. Me sëmundje: Nuk lejohen. 5. Të ngrira,të kalbura e të mykura: Nuk lejohen. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Qepe e njome:

Kekohet cilesia e mire, te jene te njoma, te fresketa, te pastra, te lara me uje te pijshem, me ngjyre jeshile te gjetheve, e pa çara, te pa vyshkura e pa karabush. Diametri i kercellit te jete mbi 1.5 cm. Gjatesia e tufes te jete pa kufizim dhe me bishta te pa prera. Sistemi rrenjor te jete deri ne 1 cm. Demtime mekanike nuk lejohen. Gjethe te verdha e te lagura,karabushe te medhenj,te gjate e te kalbur nuk lejohen.

Koper:

Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Të pastra të freskëta, me gjethe të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për koprrën (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara. - Dëmtime, sëmundje: Nuk lejohen. - Madhësia, g: a) Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjetthore) 92 | Faqe b) Kultivarët me gjethe e fruta të vogla : 200- 500(rrënjoret), 50(gjetthore) 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 produkteve 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.

MAJDANOZ

Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Kërkesat_cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Të pastra të freskëta, me gjethe të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara. - Dëmtime, sëmundje: Nuk lejohen. - Madhësia, g: a) Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha: 300-800 (rrënjoret), 100 (gjetthore) b) Kultivarët me gjethe e fruta të vogla : 200- 500(rrënjoret), 50(gjetthore) 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 produkteve 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.

DOMATE

1. Pamja e jashtme: Të fresketa, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pakalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura. 2. Pjekuria dhe ngjyra Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejppjekura, të zbutura e të vyshkura. 3. Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen. 4. Të palsura e të vrara lehëtësisht: Për llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara), madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), jo me pak se: Për të hershmet 5 cm.Për të mesmet dhe të vonat 7 cm. Për të mesmet e të vonat kumbullore (gjatësia 5 cm). Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

SPECA

Treguesit cilësorë të specës: 1. Pamja e jashtme: Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskta, të pastra dhe me pjekuri teknike. 2.Dëmtime: Të shtypura, të gervishtura jo më shumë se 3 % 3.Shija: Karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegëse e lehtë. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës 4.Gjatësia: Për të gjatat mbi 10 cm.Për të rrumbullaktat mbi 7 cm. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

PRESH

KERKESAT CILESORE -Pamja e jashtme.i fresket, i paster, i njome , me ngjyre të bardhe ne jeshile , i pavyshkur dhe i lare me uje të pijshem . -Diametri ne pjesen me të trashe, cm.Mbi 2.5-3.5cm . -Gjatesia e kercellit ne cm.25-45 . -Gjatesia e gjethit nga rozeta ,cm, jo me shume se 20cm -Sistemi rrenjor ,cm,jo me shume se 1cm. -Demtime e semundje.Nuk lejohen . Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

PATELLXHAN

KERKESAT CILESORE. -PAMJA E JASHTME .Karakteristike e kultivarit.Të fresketa,të pastra ,me siperfaqe të lemuar me ngjyre të zeze manushaqe, me pjekuri normale, me flete jeshile me nuanca të dobeta manushaqe ,të pa vyshkura . -DEMTIME TË NDRYSHME E SEMUNDJE.Nuk lejohen . -TË KALBURA ,TË MYKURA,TË NGRIRA .Nuk lejohen . -MADHESIA NE CM. a)diametri jo me shume se Per të gjatat 5 cm Per të rrumbullaktat 12 cm b) Gjatesia e bishtit ne cm jo me shume se 4 cm. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88 Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

KUNGULL

Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehta perberja e brendshme e tulit: Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar. Madhesite:Gjeresia ne cm (diametric me i madh)deri 3. Gjatesia ne cm nuk kerkohet. Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur)ne % jo me shume se 2. Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të

pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

LAKER

KERKESAT CILESORE. 1.Pamja e jashtme:Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje.Lejohen lakra të pangjeshura deri 5% të parties. 2.Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.:Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm. 3.Demttime të ndryshme mekanike ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demttime të lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen . 4.Pesha e kokrres : -Per lakren e hershme ,jo me pak se 1 kg . -Per lakren me pjekje të mesme e të vona , jo me pak se 1.5 kg. -Per lakren tip “Drinishti” hibride etj ,jo me pak se 0.8 kg. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore

SPINAO

Kerkohet, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne dengje te vogla deri ne nje kg. Me rrenje te prera. • Gjatesia e kercellit te mos jete me shume se 5 cm. • Te mos kete prani te barerave te tjera. • Gjethet te jene te plota me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi e gjethes deri ne 15 cm. • Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demttime nga krimbat, pa demttime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

BISHTAJA(MASHURKA)

Treguesit cilësorë: 1.Pamja e jashtme Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që duken lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuara. Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjzuar e pa fije. Gjatësia në cm -Bishtaja frutshkurtër deri 6 cm - Bishtaja frutgjatë deri 8 cm Dëmttime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet) Lejohet deri në 5% të partisë me vyshkje të lehtë. Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues. Ngjyra Tipike për kultivarin. Lejohen deri ne 5% të masës me ngjyrë tjetër, me përjashtim të ngjyrës së zezë. Ndërtimi i frutit Fruta të butë me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohen me fruta jo të pjekura deri në 2% të masës. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

BAMJE

Bazuar në SSH 1491: 1987 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Të freskëta,të shëndosha, të pastra, me fije normale për kultivarin dhe fara që duket lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuar. Forma të jetë e nje prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të pa drunjzuar e pa fijezime. - Gjatësia për bamjen frutshkurtër të jetë deri ne 6 cm dhe për atë frutgjatë të jetë deri në 8 cm. - Dëmttime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet): Lejohet deri në 5 % të partisë me vyshkje të lehtë. Nuk lejohet me sëmundje e dëmtues. - Ngjyra të jetë tipike për kultivarin. - Ndërtimi i frutit: Fruti të jetë i butë, me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohet me fruta të tejpkjura deri në masën 2% per cilësinë e parë. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH 1799:1988 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.

SALLATË JESHILE

Bazuar ne SSH 1751:1989 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Me gjethe të freskëta, të pastra dhe me rrënjë të pastruara nga dheu. Me gjethe të pa vrara dhe të pa vyshkura. Lejohen deri në 5 % gjethe me njolla të lehta. - Ngjyra: Karakteristike e sallatës jeshile të freskët, pa shije dhe erë të huaj. - Madhësia, jo më pak se: a) Për sallatën e zakonshme g/rrënjë: 80 b) Për sallatën shumërrënjëshe (gjatësia e gjetheve nga ndarja e rozetës deri në lartësinë e gjethes më të madhe),cm : 15.1-20 - Gjatësia e rrënjëve, cm , deri në 3. - Dëmtimet mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet 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 higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike 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.

TRANGULLI (KASTRAVEC)

Kerkesat cilesore : 1- Pamja e jashtme: Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte . 2- Perberja e brendshme e tulit: Me tul të forte e të lengshem. Farat e pa zhvilluara e pa kore të forte. 3- Madhesite: Gjeresia ne cm (diametric me i madh)deri 5cm. Gjatesia ne cm nuk kerkohet 4- Demttime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur)ne % jo me shume se 2. 5- Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne

standartin 1799\88. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

RIGON

Kerkesat cilesore Treguesit karakteristike Pamja: Te jete i thare, i pastruar nga kercelli, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes. Ngjyra:Te jete e gjelber e erret. Nuk lejohen te kalbura te nxira, te mykura,dhe papasterti te ndryshme. Treguesit Fiziko –Kimike Lageshtia: Jo me shume se: 14% Lende te huaja: nuk lejohen Ambalazhimi: Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj me peshe nga 100gr - 200gr.Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit, vendi I prodhimit, menyra e ruajtjes, distributor dhe skadencia.

MOLLA

Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija: të fresketa, me zhvillim normal ,të shendosha e me bisht..Me forme ,ngjyre e shije të kultivarit ,pa deformime me 3 pjekuri teknike të njejte. Pa ere e shije të huaj. Madhesia e kokrres (prere gjerazi, ne diametrin me të madh). Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm.ϖ Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo me pak se 80 mm.ϖ Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm.ϖ Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura,të ngrira,njolla nga Monilia (kalbezimi),lende të huaja nuk lejohen . Nga krimbi(pa galeri ne brendesi).Nuk lejohen. Nga fuzikladi (kroma e pikalorja).Nuk lejohen. Të gjitha demtimet e siperme .Nuk lejohen . Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure .Nuk lejohen . Gunga (kallo) njolla ne lekure .Nuk lejohen . Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Transporti i frutave, të freskta, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

MANDARINA

Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

PORTOKALLE

Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur. Madhesia e kokrres (diametri me i madh) ne mm jo me pak se 70. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

BANANE

Kerkohet, te fresketa , me zhvillim normal , ne tufe , me pjekuri teknike te plote : Ngjyra te jete jeshile ne te verdhe, me ere dhe arome te kendshme .karakteristike e ketij kultivari. Madhesia e kokrres te jete mesatare. Demtime mekanike nuk lejohen. Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen. Gervishtje te lekures nuk lejohen. Zbutje te lekures nuk lejohen. Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregetimin e bananes .

PJEPER

Kerkohet qe pjepri te jete me pjekuri te plote teknike, me permasa mesatare. Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur. Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

PJESHKA

Kerkohet kokrra te jete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike te kultivarit, te pasterta, pa bishta,me shije te embel dhe ere kerakteristike te kultivarit. Te jete me pjekuri te plote teknike,. - Madhesia e kokrres te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te vonshme deri ne 60 mm. - Demtime te lehta mekanike nuk lejohen. - Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %. - Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.

SHALQI

Bazuar në SSH 1727:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme, pjekuria e ngjyra: Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit, me pjekuri normale. Bërthama të pjekura që hiqen lehtë, i freskët, i shëndoshë e i pastër. Me shije të ëmbël dhe tulli me ngjyrë të kuqe. - Masa e kokrës, kg: Mbi 3. - Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje, të çara, etj.): Lejohen deri 2 % me gërvishtje të lehta në lëkurë. Nuk lejohen të kalbur, të shtypur, me sëmundje e të çarë.

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

RRUSH

Bazuar në SSH 1777:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë - Pamja, përbërja e veshulit, ngjyra, pjekuria: Karakteristike e kultivarit. Veshuli me dendësi tipike të kultivarit. Lejohen veshul të vegjël që përmbajnë jo më pak se 10 kokrra por të mos kalojë 5 % të partisë. Kokrrat të freskëta, me zhvillim normal, pjekuri e plotë, me cipë të shëndoshë e të pastër. Brenda veshulit, kur është i ngjeshur lejohen kokrra të vogla, të pa zhvilluara, por që nuk shihen në vendosjen e veshulit në pozicion normal. Veshuli pa kokrra të vrara nga vjelja ose ambalazhimi jo i mirë. - Dëmtime mekanike dhe kokrra të shkoqura, %, jo më shumë se: Nuk lejohen. - Përmbajtja e sheqerit (sipas refraktometrit), %, jo më pak se: o Për llojet e hershme: 14. o Për llojet e vona: 16. - Nuk lejohen lëndë të huaja. - Nuk lejohen kokrra të mykura e të kalbura, të fermentuara dhe të thara. 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 higjienike – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

KARROTA

Treguesit cilësorë të karrotës: 1. Pamja e jashtme: Të freskët me ngjyrë të verdhë në të kuqerremtë, formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë, të jenë të pastruar me ujë të pijshëm nga balta. 2. Përbërja e brendshme e tulit: Me tul të fortë, me bosht të hollë, me diametër jo më shumë se 1 cm. 3. Madhësitë: Gjerësia (diametrik me i madh)deri në 4 cm, Gjatësia 10 -15 cm. Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkur) në % jo më shumë se 2. 4. Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura: Nuk lejohen

BIZELE KOKERR

Bazuar në STASH 1713-88 Treguesit cilësorë të **bizeles kokërr**: 1. Pamja e jashtme Të njoma, të freskëta, të pastra e të paçara, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit. 2. Dëmtime mekanike Njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje, nuk lejohen. Treguesit cilësorë të bizeles bishtajore: 1. Pamja e jashtme Të freskëta, të njoma, të pastra, të pathyera, me ngjyre e madhësi të kultivarit . 2. Kokrrat në bishtaje Me madhësi normale të kultivarit, të zhvilluara mirë në fazën qumështore, me ngjyrë jeshile të hapur, me lekurë të hollë, të njomë e të embël , pa shenja drunjëzimi. 3. Dëmtime mekanike Njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje. Lejohen të vrara 5%.

ULLINJ TË KONSERVUAR

Bazuar në SSH 1529:1989 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: - Të konservuar në kripë të thatë, cilësi e parë Kërkesat cilësore Treguesit shqisore: - Pamja dhe ngjyra: Kokrra me pjekuri teknike dhe ngjyrën karakteristike të llojit. - Era dhe shija: Lehtësisht e hidhur. Pa shije dhe erë të huaj. - Konsistenca: E fortë në të butë, jo e qullët. Treguesit fiziko-kimik: - Sasia kokrrave në 1 kg, jo më shumë se 300. - Përmbajtja e kripës, % : 5-7. - Aciditeti i shprehur në acid laktik, %, jo më shumë se 0.6. - Kokrra të prekura nga dakusi, %, jo më shumë se 15. - Kokrra me konsistencë, %, jo më shumë se 5. - Vëllimi i ullinjve kundrejt vëllimit të vazos, %: 60 ± 5 . Mikroelementët Përmbajtja e metaleve të rënde mg/kg: - Bakri, jo më shumë se 10. - Kallaji, jo më shumë se 100. - Zinku, jo më shumë se 10. - Plumbi, jo më shumë se 0.4. - Arseniku, jo më shumë se 0.2. Ullinjtë jeshilë nuk konservohen me kripë të thatë. 33 | Faqe Ambalazhimi, markëtimi 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. Ullinjtë e konservuar ambalazhohen në qese polietileni, në ambalazhim plastike të përshtatshëm, për produkte ushqimore, në paketime qelqi ose ambalazhim tjetër në përputhje me legjislacionin në fuqi me masa sipas kërkesave të AK-së. Për ullinjtë e ambalazhuar në qese polietileni, ambalazhim plastikë dhe paketim qelqi lejohen shmangie në masë $\pm 3\%$. 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.

Loti 2 “ Blerje Ushqime

ORIZ

Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha, të pastra të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shënja myku ose prishje. Ngjyra: E bardhë, Era dhe shija : Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë Myku dhe erë tjetër të huaj. Treguesit fiziko kimikë: Lagështira në % jo më shumë se 15(për efekte ruajtje). Lëndë të huaja (mel, farna të barnave të këqija, byk kashte, kokra boshe, etj) jo më shumë se 0.23. Kokrra jeshile të pazhvilluara në % jo më shumë se 0.3 Kokrra të thyera më të vogla se gjysma në % jo më shumë se 12 Kokrra të kuqe në % jo më shumë se 5 Kokrra të verdha në % jo më shumë se 2 Kokrra miellore në % nuk lejohen Dëmtues hambari nuk lejohen Kokrra të prishura nga vetëngrohja, të mbira të prishura të nxira nuk lejohen Kokrra të zhveshura nuk lejohen. Markërimi: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadencës (Data e jetëgjatësisë minimale) , 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. Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpërbëhet nga ambalazhi. ambalazhi me te jete me qese 1 kg ose me thase 50kg Shënime të detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

MAKARONA

Makaronat te jene te gjata dhe te formave te ndryshme , me pershkrimin e afatit te skadence ne gjuhen shqipe. Makaronë e thjeshtë Ngjyra: E bardhë me nuancë të verdhe. Në thyerje paraqiten qelqore në jo me pak se gjysmën e sipërfaqes së seksionit. Era dhe shija: E mire, karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur të thartë të mykur dhe pa erë tjetër të huaj. Pas zierjes ka erë të këndshme. Treguesit fiziko kimikë: Lagështira në % jo më shumë 13(për efekte ruajtje). Aciditeti në %, acid sulfuric jo më shumë se 0.16. Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se dy here. Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen. Ambalazhimi: Të bëhet në letër ambalazhi të paster ose polietileni me masë ambalazhuar në qese 500 gr -1 kg. Në çdo pako shmangia e lejueshme. 2%. Markërimi: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Pesha neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale), 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. Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpërbëhet nga ambalazhi. Shënime të detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënime të detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

SALCE DOMATESH

Ambalazhuar me kuti llamarine ose me shishe qelqi 750 gr me pershkrimafatit te skadences ne gjuhen shqipe. Pamja e jashtme: Masë e njellojtë me konsistencë paste, jo fibroze pa fara pa copa lekure pa pjese të karamelizuara të prishura ose të fermentura. Ngjyra: E kuqe intensive karakteristike e salcës së domates e njellojtë në të gjithë masën. Era dhe shija: Karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj pa shije karamelizimi prishje ose fermentimi. Treguesit fiziko kimikë: Aciditeti i Pergjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid acetic në % jo më shumë se 0.1. Përmbajtja e sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se 20. Kripa të klorurit të na të vetë lëndës së parë në % jo më shumë se 1.3. Përmbajtja e acidit sorbik në mg/kg jo më shumë se 600. Ngarkesa mikrobike. Brenda kufijve të lejuar nga Ministria e Shëndetësisë. Në salcën e domates nuk lejohen përmbajtje e lëndëve të huaja dhe përdoruesi i ngjyruarve artificial. Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi: Ambalazhohet në kuti teneqeje të llakuara. Mbi pdo ambalazh vendoset etiketa e cila duhet të përmbajë të dhënat e mëposhtme: Emërtimi i prodhuesit, Emërtimi i produktit masa bruto, neto. Përmbajtja e produktit e menyra e përdorimit, Afati i garancisë (data e prodhimit dhe data e skadimit). Salca ruhet në mjedise të thata, të pastra, të ajrosura, temperaturë deri në 28°C, lagështirë deri në 75 % i mbrojtur nga rrezet e diellit. Transportimi bëhet nga mjete të mbuluara, të pastra, të destinuara për transport të artikujve ushqimorë. Aambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpërbëhet nga ambalazhi.

MJALTË BLETE

Bazuar në SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: 70 | Faqe - Pamja e jashtme: lëng viskoz, homogjen(i qartë). - Era dhe shija: E theksuar e ëmbël, e ëmbël. Lehtësisht e hidhur te mjalti i gështenjës. Me aromë të këndshme sipas llojit të bimësisë. Pa shije dhe erë të huaj. - Ngjyra: Gati pa ngjyrë deri në të verdhë të hapur. E verdhë e hapur deri në të verdhë të theksuar. E verdhë limoni deri në portokalli. E verdhë me nuanca jeshile. E kuqerremtë deri në të kuqe të kafenjte, sipas bimësisë së mbledhur. - Te dukshmëria: I te dukshëm në mjaltin e freskët, mund të humbë në mjaltin e kristalizuar. - Konsistenca: Masë homogjene e lëngët ose e kristalizuar sipas temperaturës së mjedisit. Kristalet janë: fillestare, të pjesshme ose totale. Të vogla, mesatare ose të mëdha. - Përzierje të tjera (pjesëza dylli, bletë e larva të vdekura ose gjurmë të tyre) në % jo më shumë se 0.5. Treguesit fiziko- kimik: - Lagështira në %, jo më shumë se 20. - Hiri, %, jo më shumë se 0.5. - Aciditeti, në cm³ NaOH tretësirë 1 N, në 100 g mjaltë jo më shumë se 4. - Sheqer i reduktuar i shprehur në sheqer invert, %, jo më pak se 70. - Sheqer lehtësisht i tretshëm, i shprehur në saharozë, %, jo më shumë se 6. - Treguesit diastazikë, %, jo më pak se 9. - Kokriza poleni specifik të raportuara në numrin total të kokrizarave të polenit të ekzaminuar, %, jo më pak se 40. - Hidroksimetilfurfuroli(HMF), mg në 100 g mjaltë jo më shumë se 1.5. - Përçueshmëria elektrike, mikrosiemens x 10², jo më pak se 6. - Treguesit kolorimetrik në mm: 12-65. - Lëndët e patretshme në ujë, %, jo më shumë se 0.2. - Sheqer i invertuar artificial, glukozë industriale ose përmbajtje të tjera me prejardhje amidoni, mielli, xhelatine etj, ngjyruar anilinë, nuk lejohen. - Shenja fermentimi nuk lejohen. Ambalazhimi 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. Ambalazhimi i mjaltit, i ri, i fortë, i thatë, i pastër dhe pa erë të huaj. Ambalazhi të jetë: - në ambalazh qelqi ose plastik sipas kërkesave të AK. Nuk lejohet ambalazhimi i mjaltit në enë zinku, bakri, plumbi ose aliazhet e tyre. Lejohet shmangia nga masa neto e mjaltit të bletëve për çdo ambalazh sipas standardit SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: - Emërtimi i prodhuesit, - Emri i produktit, - Pesha neto, - Data e skadimit, - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi

Mjalti ruhet në mjedise të pastra, të thata dhe të freskëta, pa erë të huaj, me lagështirë mesatare 71 | Faqe dhe temperatura të jetë 15- 20°C. Të mos ketë miza dheu, miza blete, grerëza etj. Afati i garancisë për mjaltin me 20 % lagështirë është 12 muaj nga dita e ambalazhimit dhe për mjaltin me mbi 20 % lagështi është 3 muaj nga dita e ambalazhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët 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 e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” sduhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

MIELLI

Lloji: Miell gruri me rreze 80 % 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 specitë 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 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: Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut; Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut; Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi Mielli pakëtohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit. Ambalazhet duhet të jenë të sigurt 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 pakëtuar 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: Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”. 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 shënohen të dhenat e mëposhtme. Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Pësia neto, Lloji, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes. Transporti të behet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

TRAHANA

Bazuar në SSH 617:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: *Pamja e jashtme*: Masë kokrrizore dhe miellore. Pas zierjes paraqitet masë e lidhur e njëtrajtshme. *Ngjyra*: Sipas përbërësve të përdorur. *Era dhe shija*: E këndshme, karakteristike e trahanasë, pak e thartë. Pa erë e shije myku, të hidhur, të ranciduar ose shije e erë tjetër e huaj. Treguesit fiziko- kimik: *Lagështira*,%, jo më shumë se 13. *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 0.7. *Kripë e gjellës*, %,jo më shumë se 2. *Yndyrë*, %,jo më pak se 2. *Përmbajtja e metaleve, zink, plumb dhe bakër* nuk lejohen. *Myke, kërpudha, E.Coli, insekte e dëmtues të tjerë* nuk lejohen. Raport analiza duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. E ambalazhuar me qese 250 g copa. 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. Trahanaja pakëtohet në qese plastike (polietileni), ose letre, me vëllime sipas kërkesave të AK-së me shmangie ± 2%. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Pësia neto, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi bëhet sipas SSH 1408:1987”Makarona” ose ekuivalentin e tij. Trahanaja e prodhuar dhe e ruajtur sipas kërkesave të këtij standardi garantohet 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.

PIPER

Klasifikimi - Lloji: pluhur 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 pluhur- Specifikimet- Pjesa 1: Piper i zi” 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. 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 higjenike

LENG LIMONI

Shija dhe era:Te jete me ere dhe shijen e limonit te fresket. Te jete i ambalazhuar ne shishe plastike me peshe 330ml. Ne shishe te jete e shenuar : Emertimi i prodhuesit Emertimi i produktit. Peshë neto Data e skadimit Kushtet e vecanta te ruajtjes

FASULE

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 rumbullakët, 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 E ambalazhuar ne thase 25 — 50 kg dhe e etiketuar sipas ligjit. 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. 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. Mbi çdo ambalazh shënohet: Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit Emërtimi i mallit, Data e prodhimit, Masa neto, Data skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes. 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.

KAFE

Kafe turke e bluar me paketim 100 gr Klasifikimi Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: *Pamja e jashtme*: masë homogjene në formë mielli. *Ngjyra*: kafe më të celur. *Era dhe shija*: Karakteristike e kafes pa shije dhe erë të huaj. *Lëndë të huaja nuk lejohen*. 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.Kafja ambalazhohet në qese aluminat ose paketim kuti 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 higjenike.

LENG FRUTASH

Ambalazhi me shishe plastike,1.5L te jete brenda standarteve EU

SHEQER

Ambalazhi me qese 1 kg ose thase 50 kg me pershkrimin e afatit te skadences. Pluhur i përberë nga kristale të imta dhe të njëllota. Pa copa sheqeri të ngjeshura ose lëndë të huaja.Të jetë i derdhur i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet . Ngjyra: E bardhë dhe me shkëlqim. Era dhe shija: Shije të ëmbël. Pa shije dhe erë të huaj dhe kur është Cristal edhe kur tretet në ujë të pastër. Tretshmeria: Tretet plotesisht në ujë. Tretësira është e tejdukshme dhe pa ngjyrë.Lagështira në % jo më shumë jo më shumë se 0.16 (për efekte ruajtje) Sheqer i paster i llogaritur ne lende absolutisht të thate ne % jo me pak se 99.6.Lëndë reduktuese (sheqer invert) ne % jo me shumë se 0.1. Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale).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.

THJERREZA

Bazuar ne SSH 1116:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: *Pamja e jashtme*: Kokrra e të shëndosha e të plota, të pa prekura nga sëmundjet e insektet që përbëjnë objekt karantinor ose që prishin cilësinë. *Ngjyra*: Nuk lejohet përzierje kultivarësh. Ngjyra e kokrrave është bezhë deri në kafe të çeltë *Era dhe shija*: Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë dhe shije të huaj. Treguesit fiziko- kimik: *Lagështira*, jo më shumë se, 14 %. *Kokrra thjerrzë të thyera*, jo më shumë se 1 %. *Përzierje të farave të këqij*, jo më shumë se 2 % *Lëndë të huaja (gjethe, pjesë kërcelli, lëvozhge, pluhur etj)*. Jo më shumë se 0.5%. E ambalazhuar me qese 0.4 kg-copa. 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. Thjerrëzat të ambalazhohen 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. Thjerrëzat ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara. Stivat vendosen 10-15cm mbi dysheme dhe 50-60 cm larg mureve. Midis stivave lihen korridore kontrolli 50-60cm. 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.

PETA 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. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurma brumi e djegie. - Ngjyra: Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë. - 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 higjenike, 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 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 Duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjisllacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjisllacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

KRIPE

Ambalazhuar me qese ,te jete e pershkruar me afatin e skadences ne gjuhen shqipe

Lloji: Kripë ushqimore përpunuar dhe bluar për përdorim në kuzhinë. Pamja: Masë kokrrizore Ngjyra: E bardhë Era dhe shija : E kripur pa shije dhe erë të huaj. Treguesit fiziko kimikë: 1. Imtësia në mm 0.2 — 2

Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, jo me shumë se 0.3 Lageshtirë në %, jo me shumë se 1 Jodur kaliumi mg/kg. 50 + - o Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjeno shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë. Ambalazhimi: Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimore, opak me masë 1 — 25 kg. Markërimi: Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Pesha neto ose vëllimi i produktit Data e prodhimit Data e skadimit (Data e jetëgjatësisë minimale) Kushtet e vecanta të ruajtjes Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbt afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbt ambalazh ose mbi etiketë. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme nekushtet normale të blerjes dhe përdorimit. N.q.se është i mbuluar me një material veshës të %itha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

CAJ MALI

Bazuar në SSH 966:1988 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi 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 %. 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 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 higjenike.

BISKOTA CAJI

Bazuar ne SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi - Të sheqerosura, cilësi e parë Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: E sheshtë, formë e rregullt, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, e

lëmuar ose lehtësisht e ashpër, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në të kafe të çelët, e njëjlojtë pa djegie, flluska dhe boshllëqe pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli. - Pamja e brendshme(në thyerje): E pjekur mirë, shtresë e njëjlojtë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi. - Era: E këndshme, karakteristikë e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj. - Shija: E këndshme, e ëmbël ose pak e kripur sipas llojit. Karakteristikë e biskotës së pjekur mirë, pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj. Lejohen biskota të thyera, me boshllëqe ose flluska deri 1 copë në pako dhe deri në 10 % në ambalazh të madh. Treguesit fiziko- kimik: - Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në % jo më pak se 25. - Yndyrë mbi lëndët e thata në %, jo më pak se 15. - Lagështi në % jo më shumë se 6. - Alkaliteti, gradë, jo më shumë se 2. - Hiri I patretshëm në 10% acid klorhidrik, %, jo më shumë se 0.1. - Klorur natriumi (kripë gjelle), % për të gjitha cilësitë për biskota birre: -0.5. Ambalazhimi dhe markimi 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. Ambalazhimi të bëhet në qese të destinuara për këtë produkt me vëllime sipas kërkesave të AK. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: - Emërtimi i prodhuesit, - Emri i produktit, - Lloji, - Pështet neto, 72 | Faqe - Data e skadimit, - Kushtet e veçanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi Biskota ruhet në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të freskëta, pa erë të huaja, të dezinfektuar e deratizuar me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që biskota të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejt për drejtë në rrezet e diellit. 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 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

KROASANT (MOLTO)

Specifikimet e Cilësisë dhe Performancës Shija: Produktet duhet të kenë një shije të balancuar, siç është ëmbëlsia e këndshme dhe shija e pasur e çokolatës. Tekstura: duhet të jenë të buta dhe të shijshme. Pamja vizuale: duhet të kenë një ngjyrë uniforme dhe një pamje tërheqëse. Materialet e paketimit: Përdorimi i paketimeve të hermetizuara për të ruajtur freskinë, si qeset plastike ose kuti kartoni me mbushje të brendshme.

NISESHTE

Bazuar në SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: 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 në 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 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 ±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. 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.

VAJ USHQIMOR

Ambalazhi: me kuti metalike të llakuara nga brenda me material të përshtatshëm për produkt, ushqimor ose shishe plastike (PET) me mase 1-5 litra me tapa metalike ose plastike me shirit PVC me stampën perkatëse.

Shishet ambalazhohen në kuti kartoni të mbyllura mire ose me material tjetër të përshtatshëm. Shmangia në vëllim është deri 1%.

Pamja e jashtme: Në gradë Celsius...lëng vajor i qartë pa depozitime. Ngjyra: E verdhë e lehtë' Era dhe shija: Karakteristikë e vajit të lulediellit, e mirë, pa shije dhe pa erë të huaj.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshmenë kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale. Në etiketë të përcaktohet emërtimi i produktit ushqimor vaj luledielli i rafinuar, emri i prodhuesit, lëndën e parë që përdoret për prodhimin e produktit ushqimor, kushtet e veçanta të ruajtjes, rekomandime. Malli të shoqërohet me çertifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit Në ambalazhim plastik ose metalik të vendoset data e prodhimit. Data e skadencës (Data e jetëgjatësisë minimale)

VAJ ULLIRI I VIRGJËR

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 39 | Faqe - 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, mek O₂/kg: ≤ 20 . - Koeficienti i përthithjes ultraviolett(UV): • K232 ≤ 2.60 . • K270 ≤ 0.25 . • Delta K ≤ 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(Ēijs): 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 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 produktit, - Peshë 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 faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në 40 | Faqe 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

VEZE

Bazuar në SSH 325-1 :1993 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi, Masa në gram: më pak se 53 gr. (S), 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr. (M), 63 gr dhe jo më tepër se 73 gr. (L). Kërkesat cilësore *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 qëndror pak e levizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qëndror. *Era*: pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. Ç’do kokërr duhet të jete e vultor ku të përmbaje markën dhe datën e sakdencës. Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Loti 3 “Blerje bulmet”

GJALP

Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: Gjalpë pa kripë, i freskët me cilësi të pare Lloji: Lope Kërkesat cilësore: Treguesit shqisorë: *Pamja*: E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli. *Ngjyra*: Krem deri në të verdhë të çelur. *Era dhe shija*: E këndshme, karakteristike e gjalpit të freskët, pa erë dhe shije të huaj. *Konsistenca në temperaturë 10-12°C*: gjysmë e fortë. Treguesit fiziko-kimik: *Lagështira në %*, jo më shumë se 17. *Yndyrë në %*, jo më pak se 81. *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2. *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 3. *Ngarkesa mikrobike* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. 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 gjalpit vendosen në arka ose kuti kartoni, druri ose plastike dhe mbi secilën prej tyre vihet etiketa në të cilën shënohen të dhënat e mësipërme. Gjalpi ruhet në frigorifer. Nuk lejohet ruajtja e gjalpit së bashku me produktet që janë burim infeksioni ose që kanë erë specifike. Afati i ruajtjes për gjalpin e freskët në temperaturën + 2°C deri në 4°C është 6 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

GJIZE

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi Gjizë pa kripë, e freskët Lloji: Lope Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: *Pamja e jashtme*: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri. *Struktura*: E njëllajtë në të gjithë masën, pa thërrime djathi. *Era dhe shija*: E këndshme, karakteristike e gjizës së freskët lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire. Treguesit fiziko- kimik: *Lagështia*, %, jo më shumë se 68. *Yndyrë*, %, jo më pak se 3. *Ngarkesa mikrobike*: Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. 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. Gjiza ambalazhohet në qese polietileni ose paketim plastik me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh

vendoset etiketa në të cilën shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Pesha 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. Gjiza ruhet e ambalazhuar në lokale të ajrosur, të thatë, të freskët dhe në frigorifer. Në frigorifer ruhet për një kohë deri në 3 ditë nga data 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.

KOS

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi Me yndyrë 2 % 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. 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. Kosi ambalazhohet në paketime plastike me grykë të gjerë ose me ambalazhime plastike të mbyllura me kapak sipas kërkesave të AK-së. 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, Peshja neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes. 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.

QUMESHT

a) Kerkesat cilesore : Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar Gjate perpunimit dhe tregetimit te zbatohen rregullat higjieno sanitare e veterinare ne fuqi. Nuk duhet te lejohet perdorimi i lendeve konservuese ,neutralizuese dhe te huaja. te plotesoje treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike. b) Pamja e jashtme: Te jete leng homogjen ,pa lende te huaja qe notojne apo precipitojne. Ngjyra e bardhe e njellojte,nuance e lehte e verdhe .Shija dhe era te kendeshme,lehtesisht e embel ,shije e lehte zjerjeje, pa shije ose ere te huaja. c) Qumeshti duhet te jete i ambalazhuar me kuti tetrapak ne peshe 1 Lit. Dhe i shoqeruar me Raport Analize “Fiziko-Kimike dhe “ Raport Analize Mikrobiologjike” nga institucione ligjore. d) Raport analiza “Fiziko – Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet te paraqiten ne original. e) Treguesit fiziko-kimike: 1.Dendesia ne 20 grade celcius- jo me pak se 1.028 -1.029 gr/liter 2.Pika e ngrirjes jo me e larte se -0,520 grade C 3.Permbajtja e undyres ne % jo me pak se 1.5% deri ne 2%. 4. Aciditeti ne grade Tjoner 5. periudhen 01 Tetor - 31 Mars jo me i larte se 19 6. Ne periudhen 01 Prill - 30 Shtator jo me i larte se 20 7. Permbajtja e lendes se thate pa yndyre ,jo me pak se 8.5%. 8. Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes) duhet negative. -Pastertia pa mbetje me site mendafshi apo merle pambuku dyfishe. Ambalazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, me peshe 1 liter ku te jene vendosur: - Marketimi:Emërtimi i prodhuesit. I. Emri i produktit . II. Peshja neto ose vëllimi i produktit. III. Data e prodhimit . IV. Data e skadimit. V. Përqindja e yndyrës. VI. Temperatura e ruajtjes së produktit. VII. Kushtet e vecanta të ruajtjes. VIII. -Ngarkesa mikrobike sipas normave te percaktuara nga Min.Shendetesise. IX. -Rruajtja e transportimi ne temperature 2 deri ne 8 grade.

DJATH I BARDHE

Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi Lloji: Lope, dele ose dhie 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 . *Përmbajtja mikrobiale*: Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Koha e stazhionimit deri në 45 ditë. 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 me masa sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen: Emërtimi i prodhuesit Emri i produktit Cilësia Peshja 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. 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.

DJATH KACKAVALL

Bazuar në SSH 1493:1987 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 për produktet ushqimore”. Klasifikimi: - Djathë vize (kaçkavall), djathra të fortë, cilësi e parë - Lloji: lope, delje ose dhie Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Me kore e formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta

mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen shenja myku, kalbëzimi dhe fryrje. Sipërfaqja e parafinuar me ngjyrë kremi deri në të verdhë. Në prerje homogjene e lëmuar. 6 | Faqe Pa lëndë të huaja, pa ndarje shtresash, me sytha teknike me ngjyrë kremi në të verdhë. - Era dhe shija: E këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj. - Konsistenca: E fortë, jo e ashpër për djathërat vize. Treguesit fiziko-kimik: - Lëndët e thata në % jo më pak se 58. - Yndyra në lëndët e thata në % jo më pak se 50. - Kripë në % jo më shumë se 3.5 ± 0.5 . - Përmbajtja mikrobiale: Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Analiza mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016). 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. Ambalazhimi në qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh me djathë 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. Transporti dhe ruajtja Të ruhen në frigoriferë në temperaturë $2 - 4^{\circ}\text{C}$, lagështia relative e ajrit në dhomë 85-90 %. Koha e ruajtjes së djathërave të fortë në frigorifer është deri në 12 muaj. 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: Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit fiziko-kimikë të 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.

Loti 4 “Blerje Mishi”

Mish Lope

I freskët, i ambalazhuar në qese me peshë 20 kg, si dhe i shoqëruar me fletën e analizës fiziko-kimike.

Kofsha Pule

Të freskëta, të jenë të ambalazuara me peshë 2 kg dhe të shoqërohen me certifikatën e analizës fiziko-kimike

QOFTE

Përbërësit Kryesorë:

Mishi: Përbërësi kryesor, që mund të jetë mish viçi. Mishi duhet të jetë i freskët dhe i pastër. Erëza dhe Përbërës të Tjerë: Kripë, piper, hudhër, qepë, dhe erëza të tjera si piper i kuq ose koriandër. Ndonjëherë mund të përdoren edhe përbërës të tillë si vezë ose panxhar për lidhje dhe konsistencë. Alergenët: Identifikimi i përbërësve që mund të shkaktojnë alergji, siç janë gluten, qumësht, ose soja, nëse përdoren. Specifikimet e Cilësisë dhe Performancës Shija dhe Aroma: Shija: Produkti duhet të ketë një shije të balancuar, që përmbush pritshmëritë e konsumatorëve për një qofte të mirë. Aroma: Aroma duhet të jetë e këndshme dhe të reflektojë përbërësit e përdorur. Tekstura: Konsistenca: Qoftet duhet të kenë një konsistencë të butë dhe të lidhur mirë, pa qenë shumë të thërrmuara ose të lagura. Forma: Qoftet duhet të jenë të formuara në mënyrë të barabartë për të siguruar pjekje të njëtrajtshme Llojet e materialeve: Paketimi mund të përfshijë qese plastike, kutitë e kartonit, ose paketim të hermetizuar për të mbajtur freskinë e produktit. Madhësia dhe Forma e Paketimit: Madhësia e paketimit: Mund të jetë një sasi e caktuar në paketë (p.sh., 500g ose 1kg). Forma: Paketimi duhet të jetë i mjaftueshëm për të mbrojtur produktin gjatë transportit dhe ruajtjes. Kushtet e Ruajtjes dhe Transportit Kushtet e Ruajtjes: Temperatura e Ruajtjes: Nëse janë të ftohta, qofte duhet të ruhet në temperaturë të ulët (në frigorifer ose ngrirës). Lagështia: Paketimi duhet të mbrojë produktin nga lagështia për të parandaluar njomjen ose ndonjë ndryshim të cilësisë. Transporti: Transportimi duhet të bëhet në kushte që sigurojnë mbrojtjen e produktit nga dëmtimet dhe ekspozimi ndaj kushteve të papërshtatshme. Siguria dhe Përputhshmëria Kontrolli i Cilësisë: Procedurat për kontrollin e cilësisë: Kontrollimi për të siguruar që produktet përmbushin standardet e cilësisë dhe janë të sigurta për konsum. Certifikatat dhe Standardet: Standardet e Sigurisë Ushqimore: Produktet mund të duhet të përmbushin standarde të tilla si HACCP, ISO, ose standarde të tjera të industrisë ushqimore.

SALCICE

Salcicet duhet të jenë të prodhuara me mish të freskët, të ambalazuara secila në qese plastike, pa myk, pa erera të pakëndshme. Brenda afatit të skadencës.

BERXOLLA DERRI

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”. Klasifikimi - I freskët, cilësi e parë. 19 | Faqe Kërkesat cilësore Mishi i derrit përgatitet në gjysma. Trupi ndahet në gjysma, në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore duke e lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Mishi i derrit tregtohet pa dhjam, i cili hiqet me kujdes në kufirin e ndarjes së mishit nga dhjami pa dëmtuar mishin, dhe pa lënë shtresa dhjami në sipërfaqen e trupit. Mishi nuk duhet të përmbajë mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksur, papastërti të stomaqeve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme. Forma e trupit të jetë e rrumbullakosur. Kurrizi dhe beli të jenë të gjerë. Kofshët

dhe shpatullat të jenë të mbuluara me muskulaturë. Dhjami të mbulojë të gjithë trupin dhe trashësia e tij ndërmjet brinjëve 6 dhe 7 të jetë mbi 2.5 cm. Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme. - Ngjyra: Në sipërfaqe ka ngjyre me shtresë djami të kuqe, të zbehtë. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamtit e verdhë. - Konsistenca: E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. - Era: E këndshme, karakteristike e llojit. - Palca e kockave: Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duken 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 6.6. - Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S): negative. - Reaksioni Kreis: negative. - Ngarkesa mikrobike: Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi. 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 thërritet 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 20 | Faqe produkteve të mishit, të jenë qese të pa-ricikluar 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. 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 dërrit 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. Ruajtja dhe transportimi Mishi ruhet në kushte frigoriferike. Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë 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.

Loti 5 “Blerje Buke”

BUKE

Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: Bukë me miell gruri me rreze 75 % **Karakteristikat cilësore:** Treguesit shqisorë: *Korja:* E lëmuar, pa filluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shpëputje të saj nga tulli. Me ngjyrë të njëllotë mjalti në të kuqerremtë. *Tulli:* Masa e njëllotë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllotë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. *Era dhe shija:* E këndshme e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje. *Forma:* E rregullt, pa shtypje e deformime. *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen. Treguesit fiziko-kimik: *Lagështira në tulli,* % 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. 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.** Ambalazhi 1 kg/cope. Çdo bukë të futet në qese letre me masën e përcaktuar sipas AK, këto të futura në kuti kartoni, druri ose plastike që të jenë të pastra dhe të mos lejojnë shtypjen e bukës. **Ruajtja dhe transportimi: Bazuar në SSH 1494:1987 ose ekuivalentin e tij.** Buka e pjekur ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, e pa lagështirë, dhe të dizinfektuara nga dëmtuesit e ndryshëm. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë. Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Konceptoi: Dorina Olldashi
Altin Bako
Xhoana Rexhepi

**Drejtor Ekzekutiv
Edvin Palloshi**