

REPUBLIKA E SHQIPERISE
BASHKIA ELBASAN
QENDRA SOCIALE BALASHE

Nr. 163/1 prot

Elbasan me 02.09.2024.

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 të plasura 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\5 e sipërfaqes 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 sipërfaqe me forme, ngjyre e sytha tipik të kultivarit. Nuk lejohen kokra me ngjyre jeshile, të vyshkura, të mbira, të çara , të plasuritura ne sipërfaqe dhe të prekura ne pjesen e tulit 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.

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 koprën (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 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 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 (gjethore) b) Kultivarët me gjethe e fruta të vogla : 200- 500(rrënjoret), 50(gjethore) 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 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 tejpkjeka, të zbutura e të vyshkura. 3. Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen. 4. Të palsura e të vrara lehtësisht: 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 përzjerje 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 trashë, 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 dobëta 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 lehte 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 padrunjzuara e pa fije. Gjatësia në cm -Bishtaja frutshkurtër deri 6 cm - Bishtaja frutgjatë deri 8 cm Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet) Lejohet deri në 5% të partisë me 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 fijëzime. - Gjatësia për bamjen frutshkurtër të jetë deri ne 6 cm dhe për atë frutgjatë të jetë deri në 8 cm. - Dëmtime 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 tejpkura 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 tregtimin 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 karakteristike 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.

SHALOJ

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 tuli 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 higjieno – 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 higjieno – 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 tullit: 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 shqisorë: - 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 Përmbajta 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. Ullinj të 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. Ullinj të konservuar ambalazhohen në qese polietilene, 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 ullinj të ambalazhuar në qese polietilene, 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.