

SPECIFIKIMET TEKNIKE PER “BLERJE ARTIKUJ USHQIMORE”

1. BUKË GRURI

Bazuar ne SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Bukë me miell gruri me rreze 85 %

Karakteristikat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- Korja: E lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyrë të njëllajtë mjalti në të kuqerremtë.
- Tuli: Masa e njëllajtë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllajtë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa.
- Era dhe shija: E këndshme e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- Forma: E rregullt, pa shtypje e deformime.
- Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko-kimik:

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

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

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

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

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

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore:

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

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

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

2. MISH PULE I FRESKET

Bazuar ne SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1168/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi

- I freskët, cilësi e parë

Kërkesat cilësore

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

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpriten dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë. Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকs ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç'gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisorë:

- Për cilësinë e parë: Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit (sternumi) të mos duket, tek gjelat e zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat e zogjtë dhjami të jetë më i pakët.

Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi

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

- Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me çertifikatë konformiteti.

- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, pakëtohet në qeska polietileni.

Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietileni vendosen tëbrendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.

- Në masën e çdo pule të paketuar lejohen shmangie në masë ± 15 gram për cilësinë e parë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

- Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.

- Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

Mishi i pulës te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare.

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

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

Ruajtja dhe transportimi

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

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

3. DJATHË I BARDHË GJYSMË I FORTË

Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi

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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

- Lëndët e thata në % jo më shumë se 48.
- Yndyra në lëndët e thata në % jo më shumë se 30.
- Kripë në % jo më shumë se 4 ± 1 .
- Përmbajtja mikrobiale: Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Koha e stazhonimit deri në 45 ditë.

Analiza mikrobiologjike (bazuar ne 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 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
- 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.

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.

Transporti dhe Ruajtja

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

4. SALÇIÇE

Me perberje mish vici i pakeluar ne pako me peshe sipas kerkesave te AK, i fresket dhe i pajisur me certifikate nga AKU-ja dhe te mos permbaje shume yndyre. Mishi te jete ngjyre roze dhe te kete ere te kendshme. Malli te jete i shoqeruar me çertifikate cilesie me te gjithë parametrat.

Mbi çdo pako shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,

- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi i sallamit, bëhet me mjete autofrigoriferë. 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 të freskëta.

Shënim:

Për produktet mishi/ i përpunuar mishi.

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

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

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

5. KOS

STASH 1443-87 Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

Kërkesat cilësore

Të plotesoje treguesit e cilesise si me poshtë:

- Ngjyra: e bardhe, në sipërfaqe e bardhe lehtësisht në krem.
- Struktura: e ngjeshur, pa pore, ne prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- Era dhe shija: e kendeshme, karakteristike e kosit te embel, lehtësisht e tharte.

Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

- Aciditi ne grade Tjorner jo më shume se 120
- Yndyra në % 2 ± 0.1

Analize mikrobiologjike

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

Ambalazhimi, Etiketimi dhe Markerimi

Kosi ambalazhohet ne paketim tetrapak, shishe qelqi ose plastike, me grykë të gjerë, me mase 500g - 1 kg te mbyllur dhe me kapak.

Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire,te paster, te thata dhe pa ere te huaj.

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

Shmangiet e lejuara ndaj vellimit nominal te kosit te amabalazhuar jane:

- ± 20 g per ambalazhet 1000 g
- ± 15 g per ambalazhet 500 g

Ne cdo paketim vendoset etiketa ku shenohet:

- Emri i ndermarjes prodhuese
- Emri i produktit .

- Perqindja e yndyres
- Data e skadimit
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi amballazh ose mbi etiketë.
- Ruajtja dhe transporti:

Kosi ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperaqtura nën 10 °C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Transporti bëhet me mjete të, mbuluara, të pastra, me mjete frigoriferike.

Paketimi gjatë transportit duhet të bëhet në kuti kartoni ose paktim qeske vakumi me nga 6-12 shishe kosi secila.

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

6. QUMËSHT ME YNDYRË TË PLOTË I STERIZUAR

Bazuar ne SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar ne SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumeshtit dhe të produkteve me bazë qumeshti”.

Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Kërkesat cilësore:

Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.

Gjate përpunimit dhe tregtimit të zbatohen rregullat higjeno- sanitare e veterinare në fuqi.

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

Të plotësojë treguesit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimike.

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- Dendësia në 20 °C jo më pak se 1.029 gr/litër.
- Pika e ngrirjes jo më e lartë se -0,520°C.
- Përmbajtja e yndyrës në %, 3.5 % ± 0.1.
- Aciditeti ne gradë Tjorner:
 - Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars: jo më i lartë se 20.
 - Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator: jo më i lartë se 21.
- Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë, jo më pak se 8.5 %
- Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidazes) duhet negative.

- Mikroelementet, mg/l jo me shume se:
 - Arseniku: 0.1
 - Bakri: 0.5
 - Plumbi: 0.2
 - Zinku: 5
- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, në ambalazhim tetrapak, me vëllim sipas kërkesave të AK-së, ku të jenë vendosur:

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

Materialet që përdoren për ambalazhet e qumështit duhet të jenë sipas normave teknike dhe higjenosanitare të përcaktuara në standardet përkatëse.

Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdherin e Ministrisë të Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016

- Aerobe mezofil < 1

Ruajtja dhe transportimi

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

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit.

Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

7. GJALP PA KRIPË, I FRESKËT

Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi:

- Gjalpë pa kripë, i freskët me cilësi të parë
- Lloji: Lope

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- Pamja: E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli.
- Ngjyra: Krem deri në të verdhë të çelur.
- Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e gjalpës të freskët, pa erë dhe shije të huaj.

- Konsistenca ne temperature 10-12°C: gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- Lagështira në % ,jo më shumë se 17.
- Yndyrë në %, jo me pak se 81.
- Lëndët e thatë pa yndyrë në %, jo më shumë se 2.
- Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer (percaktimi i aciditetit te qumeshtit dhe te nenprodukteve te tij) jo më shumë se 3.
- Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, dt.23.12.2016).

Ambalazhimi dhe marketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në letër pergamen ose qese polietileni me vëllime 0.5 kg, sipas kërkesave të AK.

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

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Cilësia
- 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. 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.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpi. Parti është sasia e gjalpit e prodhuar në kushte të njëjlojta, nga i njëjti prodhues e të njëjtit lloj dhe që dorëzohet njëherësh.

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë te 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.

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

Ruajtja dhe transportimi

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 higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

8. VEZË

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

Bazuar në Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2005 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit dhe në zbatim të rregullores CEE Nr. 1907/90 të Këshillit për normat e tregtimit për vezët, në udhëzimin Nr. 21 datë

25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, dhe bazuar në 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

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore:

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

Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

9. PERIME

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

Për produktet ushqimore te fresketa fruta-perime cdo sasi e mallit të lëvruar nga operatori ekonomik fitues do të shoqërohet me fletë analizat ku do te shenohet sasia e prodhimit qe i referohet kjo flete analize.

Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme: Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- Të mos kenë prani të barërave të tjera
- Të jenë të plota dhe të pa demtuara jo të vyshkura.

- Dëmtime (të shtypura, të gërvishtura), %, jo më shumë se: 3.
- Shija: Karakteristike e kultivarit.

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

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

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore:

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

Kontraktuesi duhet të dorëzojë për çdo sasi e mallit të lëvruar nga operatori ekonomik fitues do të shoqërohet me fletë analizat ku do të shenohet sasia e prodhimit që i referohet kjo fletë analize.

Fletë analiza duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

10. FRUTA

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

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

Frutat e tjera sipas kërkesës së tregut.

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

Nuk duhet të kenë dëmtime mekanike

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

10/1. MOLLË

Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

Treguesit cilësorë

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

- Gunga (kallo) njolla në lëkurë nuk lejohen.
- Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës: Deri në 1/4 e sipërfaqes së frutit.

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

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

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

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

10/2. PORTOKALLE

Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

Treguesit cilësorë

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

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi 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.

11. MISH VIÇI I FRESKET

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 thërrjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi:

- I freskët, cilësia e parë

Kërkesat cilësore

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

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit

menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është itejdukshëm. Tendinat janë të shëndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shëndritshme. Lëngu është i tejdukshëm.

- Ngjyra: Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa që ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjyrtshme. Ngjyra e dhjamt është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.
- Era: e këndshme, karakteristike e llojit.
- Palca e kockave : Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë. Në prerje është e shëndritshme.
- Konsistenca: E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- Lëngu i mishit pas zierjes: i tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt jo më shumë se 20.
- Aciditeti i shprehur në pH: 5.2 deri 6.4.
- Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S): Negativ.
- Reaksioni Kreis: Negativ.
- Ngarkesa 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. Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor pa të brendshme, këmbë dhe kokë.

Ambalazhimi dhe markimi

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

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

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

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

Mishi duhet të 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 produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

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

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

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

Mishi i viçit te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqeruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperature nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, derinë 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 emishit gjatë transportit.

12. PATATE

Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Lloji: cilësi e parë, e freskët

Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme: Të plotë, të shëndosha, jo të jeshilosur, të pastër, të pa mbirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë e ngjyrë.

a) Zhardhokë të jeshilosur në 1/3 e sipërfaqes, %, të masës, jo më shumë se: 1.

b) Zhardhokë të vyshkur, %, të masës, jo më shumë se: 2.

c) Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se:

- Për veroret: 10.
- Për dimëroret: 15.

- Lëndë minerale (gurë, etj.) %, të peshës, jo më shumë se: Nuk lejohen.

- Përmbajtja e nitrateve mg/ kg, jo më shumë se: 250.

- Dëmtime, %, e numrit të zhardhokëve, jo më shumë se:

- Të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen: Nuk lejohen.

- Të mbira:

- Për veroret: Nuk lejohen.
- Për dimëroret: 1.

- Nga krymbi tel: Nuk lejohen.

- Nga djegie dielli: Nuk lejohen.

- Nga bryma e ngrirje: Nuk lejohen.

- Nga sëmundje:

- Kroma e njolla ndryshku: 1.
- Këmbëzezë, kalbëzim unazor etj., sëmundje të tullit: Nuk lejohen.

- Të kalbura: Nuk lejohen.

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

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

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

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

13. TRAHANA

Bazuar ne STASH 617/87

Trahana e cilësisë I

Treguesit organo leptikë:

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

Ngyra: sipas perberesve te perdorur.

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

Treguesit fiziko kimik

1- Aciditeti i shprehur ne acid sulfuric jo me shume se 0.7

2- Lageshtia % jo me shume se 13

3- Yndyra % jo me pak se 2

4- Kripa e gjelles % jo me shume se 2

5- Permbajtja e metaleve, zink, plumb dhe baker - nuk lejohen

Analiza mikrobiologjike

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

Raport analizat duhet të përmbajnë të gjithë treguesit e kërkuar.

Paketimi dhe etiketimi:

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

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

Markerimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto

Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes

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

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

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

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

14. REÇEL

Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi

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

- I sterilizuar

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

- Pamja e ngyra: E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë.

Pa lëkura të shpëputura të frutit, pa flluska ajri.

- Shija dhe era: e mirë, e këndshme. Karakteristikë e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- Konsistenca: Masë e njëllotë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

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

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

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

Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.

Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Markimi:

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

Ruajtja dhe transportimi

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

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

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

15. LIMONTOS

Klasifikimi

- Lloji: cilësi e parë.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

16. KANELLË

Kërkesat cilësore

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

Ngjyra: E kuqërremtë, nuk lejohen papasterti të ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende të huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

Ne paketime të vogla, të pastra, pa lageshti, pa ere të huaj, me peshe nga 30gr - 100gr.

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

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

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

17. SODË BUKE

Bazuar ne SSH 1308:1993 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Lloji: cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Ngjyra: E bardhë.
- Era dhe shija: Me shije të kripur pa erë.
- Konsistenca: Pluhur kristalin.
- Tretshmëria në ujë: Tretet plotësisht në 12 pjesë ujë, ka reaksion alkaline.

Treguesit fiziko- kimik:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

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

Ruajtja Dhe transportimi

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

18. ERËZA

Erëzat duhet të jenë të cilesisë së parë, të paketuara dhe brenda datës së konsumimit.

Erëzat do të jenë stinës si psh:

SELINO

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 selinon (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 dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – 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 dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

KOPËR

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 (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.

19. UTHULL

Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Me bazë frutash, molle Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:
- Pamja e jashtme: E kthjellët dhe pa turbullira.
- Ngjyra: Karakteristike e uthullës sipas frutit të përdorur.
- Era dhe shija: E mirë me erë dhe shije të këndshme dhe karakteristike pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko - kimik:

- Masa specifike në 15°C: 1.020
- Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik: jo më pak se 4.
- Përmbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër: jo më pak se 12.

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

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

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

Uthulla do të ambalazhohet në ambalazh plastike ose qelqi me vëllim sipas kërkesës së AK-së, të mbyllur me tapë plastike ose me tapë alucap.

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti. Parti konsiderohet sasia e uthullës e të njëjtit lloj, me të njëjtën mënyrë ambalazhimi dhe që dorëzohet menjëherësh. Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

Ruajtja dhe transportimi Uthulla ruhet në ambiente të freskëta.

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

20. PETË BYREKU TË NJOMA

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

Ambalazhimi të bëhet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

21. ÇAJ MALI

Bazuar në SSH 966:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Cilësi e parë, i freskët

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko –kimik:

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

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

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësorë, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

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

22. QOFTE

Qoftet duhet të jenë të cilësish se parë, të përgatitura Brenda ditës dhe me mish të freskët,

Qoftet duhet të jenë të paketuara.

23. BUKË MISRI

Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Bukë me miell misri

Karakteristikat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- Korja: Pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga pjesa e brendshme. Me ngjyrë të njëllajtë mjalti në të kuqerremtë.
- Tuli: Masa e njëllajtë e pjekur mirë, jo e ngjithshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllajtë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa.
- Era dhe shija: E këndshme e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- Forma: E rregullt, pa shtypje e deformime.
- Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko-kimik:

- Lagështira në tul, % jo më shumë se 45.
- Poroziteti në % jo më pak se 70.

- Aciditetinë gradë jo më shumë se 5.5
- Kripa në % jo më shumë se 2.

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

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

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

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

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore:

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

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

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

24. KADAIF

Bazuar ne SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Masë e pjekur mire e njëllajtë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura.
- Era dhe shija: E këndshme dhe shije të ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë e të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- Alkaliteti, gradë ,jo më shumë se 2.
- Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.1.
- Lëndë të huaja nuk lejohen.
- Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara.

Shmangiet në masë lejohen $\pm 8\%$.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastičerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

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

Transporti të 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 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.

25. MISH GJELDETI

Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1168:1987, 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.

Kërkesat cilësore

Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinare e sanitare në fuqi. Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë. Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç’gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisorë:

- Për cilësinë e parë: Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit të mos duket ose të dallohet pak. Ngjyra e lëkurës të jetë e bardhë me nuancë të verdhë, më e dallueshme në pjesën e nënkrahut. Në hapësirën e barkut dhe në gushë të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhjami të jetë i pakët.

Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi

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

- Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, paketohet në qeska polietileni. Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietileni vendosen të brendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.

- Në masën e çdo pule të paketuar lejohen shmangie në masë ± 15 gram për cilësinë e parë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

- Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.

- Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

Mishi i pulës të jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare.

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

Certifikata veterinare duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

- Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.
- Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

26. ARRA KOKËRR

Bazuar ne SSH 1720:1988 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja, ngjyra e jashtme e kokrrës, e brendshmeja e thelbit, era dhe shija: Kokrra të zhvilluara normalisht, të pastra e pa lëvore, me ngjyrë të kultivarit. Thelbi i plotë, me ngjyrë karakteristike të kultivarit.
- Numri i kokrrave në 1 kg, jo më shumë se 150.

Treguesit fiziko- kimik:

- Arra të thyera, boshe, me thelb të krimbur/të pazhvilluar, % jo më shumë se 8.
- Thelbinj të hidhur, %, jo më shumë se 1.
- Lëndë të huaja, por jo dhera, %, jo më shumë se 1.
- Lagështira, %, jo më shumë se 12.
- Të mykura nuk lejohen fruta.

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me vëllime sipas kërkesave të AK. Ruajtja dhe transportimi

Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. 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 të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

27. MISH I GRIRE

Bazuar në SSH 1592:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1592/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”, dhe 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:

- Mish viçi i freskët, cilësia e parë.

Kërkesat cilësore

Për prodhimin e mishit të grirë merret mishi nga kafshë të shëndosha të pajisura me certifikatën e kontrollit veterinar në gjendje të freskët.

- Pamja e jashtme: i freskët, pa dhjam, me ngjyre rozë trëndafili.

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

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, datë 23.12.2016).

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrësi në dorëzim duhet të verifikojnë gjendjen e mallit, për të gjitha kërkesat e standardit, në momentin e marrjes në dorëzim.

Mishi para procesit të grirjes, të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. 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.

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

Raport analiza Mikrobiologjike e mishit të grirë duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.

Ruajtja dhe Transportimi

Në gjendje të ftohur ruhet në kushte frigoriferike në temperature nga -1 °C deri në +4 deri në 12 orë 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.

28. MISH GICI

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 thyerjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi

- I freskët, cilësi e parë.

Kërkesat cilësore

Mishi i gicit përgatitet në gjysma. Trupi ndahet në gjysma, në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore duke e lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Mishi nuk duhet të përmbajë mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksura, papastërti të stomaqeve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme. Mund të përgatitet edhe në trupa të plotë së bashku me lëkurën, kokën, veshkat, mushkëritë, mëlçinë zemrën dhe këmbët (paraprakisht bëhet përvëlimi në ujë të nxehtë, kruajtja e lëkurës dhe përcëllimi).

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 rozë të zbehtë. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjytshme. Ngjyra e dhjamit e bardhë.

- 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 mishit.

Ambalazhimi dhe markimi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

29. GJIZË

STASH 1424/87 Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”, Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”.

Gjizë e freskët pa kripë.

Pamja: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.

Struktura : e njëlojtë në të gjithë masën, pa thërrime djathi.

Era dhe shija: e këndshme, karakteristik e gjizës së freskët, lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire.

Treguesit fiziko kimikë (analiza fiziko-kimike):

1- Lagështira në % , jo më shumë se 68

2- Yndyrë në % , jo më pak se 3.

Analiza mikrobiologjike

- E-coli 100-1000 cfu/ml

- L. Monocytogenes

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

Ambalazhimi, Etiketimi dhe Markerimi:

Gjiza e freskët ambalazhohet në enë plastike me mbyllje hermetike me masë 0.5 kg. Materiali ambalzhues duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjensanitare nga standardet përkatëse.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Masa neto.

Data e skadencës

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta ,të dukshme mirë,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

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.

Ruajtja dhe transporti:

Gjiza ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4⁰C,

Gjatë transportit gjiza, me paketimet e kërkuara më sipër, duhet të vendoset në arka polisteroli me kapak me peshë jo më shumë se 5 -10 kg secila.

Transportimi i gjizës bëhet me mjete frigoriferike.

Malli duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjisllacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. RaportAnaliza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

2. RaportAnaliza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

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

30. MARGARINË

Bazuar në SSH 1541:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi:

- Margarinë tryeze

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: E mirë, në temperaturë 15°C është e qëndrueshme dhe gjysëm e fortë. Në prerje sipërfaqja është e shndritshme.
- *Ngjyra*: Krem deri në të verdhë të shndritshme. Në prerje ngjyra është e njëtrajtshme
- *Era dhe shija*: E mirë, aromatike, karakteristike e margarinës së tryezës, e ngjashme me atë të gjalpët të freskët.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në %* : $20 \pm 0,5$.
- *Yndyrë në %*: $79 \pm 0,5$.
- *Kripë gjelle, (NaCl) %*, jo më shumë se 0.2
- *Peroksidet, miliekuivalent oksigjen aktiv për 1 kg margarinë*:
 - Në dalje nga prodhuesi, jo më shumë se:5
 - Në tregti: 10
- *Temperatura e shkrirjes, °C*
 - Për periudhën 1 Maj – 30 Shtator: 33 – 36.
 - Për periudhën 1 Tetor – 30 Prill: 32 – 34.
- *Mikroelementët, mg/kg margarinë, jo më shumë se*:
 - Nikeli: 0.5
 - Hekuri: 1.5
 - Bakri: 0.1
 - Plumbi: 0.1
- *Ngarkesa mikrobike*: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

Ambalazhimi dhe marketimi

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

Margarina të ambalazhohet me letër pergamen ose paketim plastik me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Lejohen shmangie në masë $\pm 2\%$.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pësia neto ose vëllimi i produktit,
- 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 amballazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti quhet sasia e margarinës e prodhuar në kushte të njëjtoja, etë njëjtë lloj dhe që dorëzohet njëherësh.

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

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit e mësipërm.

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

Margarina ruhet në frigorifer, mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra e të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit dhe në temperaturë nën 15°C.

Në këto kushte, koha e ruajtjes është deri në 1 muaj, për margarinën e tryezës ose të bukës. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që garantojnë temperaturë mjedisit jo më të lartë se 15°C.

Nuk lejohet ruajtja ose transportimi i margarinës me produkte të tjera që janë burim infeksioni ose që japin erë të huaj.

Tregtimi i margarinës bëhet në kushte të njëjtoja me ato të gjalpët të freskët.

31. PESHK

Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, “Për zëvendesimin e aneksit i, të urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 për miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- Lloji : Peshk i freskët
- Cilësia: E dytë ose e tretë

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisore:

- *Pamja e jashtme* : Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Lejohen në sipërfaqe dëmtime të vogla mekanike sipërfaqësore të shkaktuara nga mjetet e peshkimit.
- *Koka*:
 - *Goja*: E mbyllur ose lehtësisht e hapur.
 - *Sytë*: Të qartë dhe të ndritshëm.
 - *Kapakët e velzave*: Jo plotësisht të ngjitur me velzat.
 - *Velzat*: Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës.
- *Trupi*:
 - *Mukusi*: Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi.

- *Luspat*: Të ndritshme, me ngjyrë natyrore dhe të lidhura me trupin.
- *Vrima anale*: Normale (konkave) me ngjyrë të bardhë. Lejohet pak e dalë dhe me ngjyrë rozë.
- *Ngjyra*: E ndryshme sipas llojit.
- *Muskujt*: Të fiksuar mirë me kolonën vertebrale dhe me kockat, pa gjakosje dhe me ngjyrën e llojit.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e peshkut të freskët dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj.
- *Konsistenca e mishit*: E ngjeshur dhe elastike.

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, datë 23.12.2016).

Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja

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.

Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut dhe të jenë të shoqëruara me çertifikatë konformiteti.

Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim.

Ambalazhi duhet të jetë i pastër dhe pas çdo zbrazje të peshkut arkat pastrohen si nga prodhuesi ashtu edhe nga ana e tregtisë.

Në një arkë vendosen peshq të një lloji e konformiteti. Lejohen deri 2 % peshq të të njëjtit grup dhe të cilësive të tjera.

Peshqit për konsum transportohen dhe tregtohen me autofrigoriferë dhe me akull të thërrmuar.

Sasia e akullit që vendoset të jetë jo më pak se 25 % e masës neto të produktit të ambalazhuar.

Peshku në gjendje të ftohur ruhet në frigorifer në temperaturë 0 deri -1°C deri 4 ditë, ndërsa në temperaturë 0 deri + 4°C deri 24 orë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Çdo parti peshku për konsum shoqërohet me raport analizë në të cilat përcaktohet cilësia dhe gjendja e tyre e mirë shëndetësore për treg, për përpunim dhe për ruajtje.

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analiza "Mikrobiologjike" duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

32. PROSHUTË PULE

Bazuar ne SSH 1458:1990 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:

- Të jetë e cilësisë së parë.
- Lloji: pulë.
- Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Forma*: E drejtë cilindrike, e lidhur në të dy fundet dhe 2-3 lidhje të tjera në gjatësi. .

- *Përmasat:*
 - o *Gjatësia*, cm: 40
 - o *Diametri*, mm: 65-75
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s'ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale, pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100 g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna*, %, jo më shumë se 15.
- *Ngarkesa mikrobike:*
 - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 5000.
 - *Ecoli, për gram produkt:* Nuk lejohet.
 - *Stafilokokus aureus dhe proteus:* Nuk lejohet.
 - *Salmonella, për 25 g produkt:* Nuk lejohet.

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

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Proshuta për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisore dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

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.

Ruajtja dhe transportimi

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

33. ORIZ

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

Klasifikimi: cilësia e parë

Treguesit shqisorë

- Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha, të pastra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije dhe erë myku ose prishje.

- Ngjyra: E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.

- Era dhe shija: Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.

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

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Orizi të jetë i ambalazhuar me ambalazh të pastër polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së.

Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,

- Emri i produktit,

- Pesha neto,

- Data e prodhimit,

- Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes,

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

34. MAKARONA

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

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

- Sipas formës:

- Fidhe e spageti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.
- Spirale (Fusili)
- Në formë figurash, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm.
- Peta, sharrë.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisrorë:

- Pamja: Të jenë me formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpra, lejohen përkuljet, shtrembërim e plasaritje të vogla. Mbas zierjes të jenë elastike, të mos qullohen, të mos çahen e të mos krijojnë shkume.

- Ngjyra: E bardhë me nuancë të verdhë. Në thyerje paraqiten gëlqerore në jo më shumë se gjysmën e sipërfaqes së seksionit.

- Era dhe shija: E mire karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- Lagështia jo më shumë se 13%.

- Aciditeti si acid sulfurik, në %, jo më shumë se 0.16%.

- Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se 2 herë.

- Insekte e dëmtues të tjerë nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Makaronat të jenë të ambalazuara me ambalazhi të pastër ose polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së. Në çdo pako lejohen shmangie ± 2 %. Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,

- Emri i produktit,

- Peshë neto,

- Lloji,

- Data e prodhimit,

- Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes,

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues e që dorëzohen njëherësh. Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

Ruajtja dhe transportimi

Makaronat ruhen në lokale të pastra, të thata, të ajrosura dhe të pa infektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Kutitë vendosen të ndara në parti, në stiva deri në 10 copë njëra

mbi tjetrën. Afati i ruajtjes së makaronave në kushtet e përcaktuara në këtë standard për makaronat e thjeshta është deri në 12 muaj, nga data e prodhimit.

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

35. SHEQER

Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisrorë:

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

- Ngjyra: e bardhë dhe me shkëlqim.

- Shija dhe era: Shije e ëmbël, pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.

- Tretshmëria: Të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko – kimikë:

- Sheqer i pastër i llogaritur me lëndë absolutisht të thatë jo më pak se 99,6%.

- Lëndë reduktuese (sheqer invert) %, jo më shumë se 0,1.

- Lagështia %, jo më shumë se 0,16.

- Hiri %, jo më shumë se 0,07.

- Përzierje hekuri me madhësi deri 0.3 mm, mg/l kg, jo më shumë se 3.

- Ngjyra sipas njësive shtimore (llogaritur në lëndë absolutisht të thatë), %, jo më shumë se 1.

Ambalazhimi, paketimi dhe markimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Sheqeri ambalazhohet në qese letre ose në thasë me masë sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo pako shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,

- Emërtimi i mallit,

- Data e prodhimit,

- Masa neto,

- Data skadimit,

- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Thasët duhet të jenë të pastër pa lëndë të huaja dhe të thatë. Thasë me sheqer lidhen me spango të fortë.

Këndet e qepura të thasëve përdridhen në mënyrë të atillë që të formojnë vesha.

Mbi çdo thes ngjitet etiketa ku shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit

- Emërtimi i mallit,

- Data e prodhimit,

- Masa neto,

- Data skadimit,

- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

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

Ruajtja dhe transportimi

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

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

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

36. VAJ GJELLE

Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

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

Treguesit Fiziko - Kimik:

- Aciditeti si acid oleik: 0.2 gr ne 100 gr/ Vaj.
- Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C): 0.918 - 0.923.
- Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj): 188 - 194.
- Treguesi i jodit(Ëijs): 118 - 141.
- Lëndë të pasapunifikueshme: ≤ 15 g/ kg.
- Treguesi i refraksionit (n_{D40}) : 1.461-1.468.

Kontaminuesit, jo më shumë se:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Markimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produkti,

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

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

Ruajtja dhe transportimi

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

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

37. VAJ ULLIRI

Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit” dhe Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”.

Klasifikimi

- Vaj ulliri i virgjër

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

- Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g: ≤ 2.0 .
- Peroksidet, mek O₂/kg: ≤ 20 .
- Koeficienti i përthithjes ultraviolet(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(Ëijs): 75-94
- Lëndë të pa sapunifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj): ≤ 15

Ndotësit:

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

Aditivët ushqimorë:

- Nuk lejohet asnjë shtesë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim qelqi ose plastik me ngjyrë të errët me vëllim sipas kërkesave të AK-së.

Etiketimi i vajit të ullirit sipas etiketimit të produkteve ushqimore.

Markimi:

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

Ruajtja dhe transportimi:

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

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

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.

38. FASULE

Bazuar në STASH 1743-87

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

1.Pamja e jashtme: Kokrra të plota, të shendosha, me forme dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rumbullakët, e gjatë etj) me gjatësi 8 – 13mm.

2.Ngjyra E bardhe .

3.Era dhe shija: Pa erë myku dhe çfaredo erë tjetër të huaj. Pas zierjes të këtyre erëve të këndshme, pa shije të hidhur ose çfaredo erë tjetër të huaj.

TREGUESIT FIZIKO KIMIKE

1.Lagështia 11.2%

- 2.Lende te huaja jo me shume se 0.8%.
- 3.Kokrra te thyera jo me shume se 13%.
- 4.Perzierje kokrrash jo me shume se 2.2%.
- 5.Demtime mekanike nuk lejohen.
- 6.Infeksione ose demtime nga insektet nuk lejohen.

AMBALAZHIMI

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

Markerimi:

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

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

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

39. MIELL GRURI

Bazuar në udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit tëpara paketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”.

Klasifikimi

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

Treguesit shqisor:

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

Treguesit Fiziko-kimikë

- Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;
- Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.
- Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë ,%,jo më shumë se 0.9.
- Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë ,%, jo më shumë se 0.1.
- Mbisitja (imtesia e bluarjes): Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:
- Në sitën metalike nr.54, jo më shumë se 2%.
- Në sitën e mëndafshtë 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 tërhmijash 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, specat, ullinj tavoline”.
 - Mielli nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e udhëzimit nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.
 - Mielli nuk duhet të përmbajë aditivë të tjerë nga ato të përcaktuara në udhëzimin nr. 16, datë 29.8.2011 “Për aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyruarit dhe ëmbëlsuesit”.
 - Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:
 - Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;
 - Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:
 - i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
 - ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
 - iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.
- Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi
- Mielli paketohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit.
- Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është paketuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumëmirë ose të ngjitur mirë.
- Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:
- a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”.
 - b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese.
- Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së.
- Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.
- Etiketimi:
- Emërtimi i prodhuesit,

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

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

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

40. MIELL MISRI

Bazuar ne SSH 1480:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

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

Treguesit shqisor:

- Ngjyra: E verdhë ose e bardhë sipas llojit të misrit.
- Era dhe shija: Karakteristikë e miellit të misrit. Shija lehtësisht e ëmbël, pa shije të thartë, të hidhur dhe pa erë myku e çdo shije e erë tjetër e huaj. Nuk lejohet kërcitje.

Treguesit Fiziko-kimikë

- Lagështira, %, jo më shumë se 14.
- Hiri i tretshëm në lëndët e thata, %, jo më shumë se 1.6.
- Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.115.
- Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10 %, në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.1.
- Mbisitja (imtësia e bluarjes) në sitën metalike 54%, jo më shumë se 60.
- Lëndë minerale nuk lejohen.
- Mikroorganizma, patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë nuk lejohen.
- Për lagështirën fraksionet deri në 0.25 nuk merren parasysh, mbi 0.25 deri në 0.75 llogariten 0.5 dhe mbi 0.75 merren 1%.
- Për hirin fraksionet deri 0.05 nuk llogariten, mbi 0.05 merren 0.1%. - Për mbisitjen fraksionet deri në 0.5 nuk merren parasysh, mbi 0.5 merren 1 %.

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi ne pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

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

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,

- Pesha neto,
- Lloji,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh. Miellrat para se të vihen në përdorim stazhinohen jo më pak se 15 ditë . Koha e stazhionimit fillon nga data e prodhimit. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

41. NISESHTE

Bazuar ne SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

Ambalazhimi, markëtimi, etiketimi.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi 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.

Ruajtja dhe transportimi

Niseshteja ruhet në depo të pastra, të ajrosura dhe pa lagështirë. Koha e ruajtjes është deri në 1 vit. Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

42. SALCË E GATSHME PËR GJELLË

Bazuar në SSH 1429: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit Fiziko –Kimik:

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

Bakër..... 30

Kallaj..... 50

Plumbi..... 0.3

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Salca e gatshme për gjellë ambalazhohet në ambalazh metalik (llamarine), të mbyllura hermetikisht me peshë sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

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

Transporti të 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 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.

43. KAFE

Klasifikimi

- Lloji: cilësi e parë.

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, 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.

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,

- Pesha neto,

- Data e skadimit,

- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

44. KRIPE E JODIZUAR

Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Lloji: cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- Ngjyra: E bardhë.

- Era dhe shija: E kripur pa shije dhe erë të huaj.

- Pamja e jashtme: Masë kokrrizore.

Treguesit fiziko kimik:

- Imtësia në mm, në kufijtë: 0.2 – 2.

- Klorur Na në lëndën e thatë në %, në kufijtë: 99 ± 0.02.

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kripa e jodizuar ambalazhohet në qese polietileni ushqimore me masë sipas kërkesave të AK-së. Kjo kripë mund të ambalazhohet edhe në shishe plastike prej PTT.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e mëposhtme.

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

Ruajtja dhe transportimi

Kripa e jodizuar ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale të temperaturës dhe lagështisë.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

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

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

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

45. PIJE FRESKUESE

Bazuar në SSH 1434:1986 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

Sipas llojit: Natyrore, që përgatiten me lëngje dhe shurube frutash e agrumesh.

Kërkesat cilësore

Frutat që përdoren të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Ato të jenë të pastra, të pjekura, të freskëta, të pa prekura nga dëmtuesit e sëmundjet dhe pa dëmtues mekanikë.

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Lëng me turbullirë të lehtë pa lëndë të huaja. Në pezulli lejohet turbullira e pulpës karakteristike e frutit.
- Ngjyra: Karakteristike e ngjyrës së frutit me të cilin është prodhuar.
- Era dhe shija: Karakteristikë e frutit të përdorur.

Treguesit fiziko - kimik:

- Lëndë të thata, %, sipas refraktometrit, jo më pak se: $8 \pm 0,3$.
- Acide organike (citrik e tartrik), %, jo më shumë se: 0.2.
- Ngjyrues ushqimorë, %, jo më shumë se: 0.010.
- Gaz karbonik; %, në masë jo më pak se: 0.3.

Uji i sheqerit dhe gazi karbonik që përdoren për përgatitjen e pijeve freskuese të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Lejohet për ngjyrim, të përdoret edhe karamel (sheqer i djegur).

Ambalazhimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Pijet freskuese ambalazhohen në shishe të pastra plastike, qelqi ose kanaçe alumini me nxënësi sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Në çdo parti verifikohet:

- o Ambalazhimi dhe etiketimi;
- o Vetitë organo – shqisore dhe fiziko – kimike.

Karakteristikat kimike dhe bakteriologjike garantohen nga prodhuesi për çdo parti prodhimi.

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

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

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

Ruajtja dhe transportimi

Ruajtja bëhet në dhoma frigoriferike ose me akull.

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

46. LËNG LIMONI

Shija dhe era:

Te jete me ere dhe shijen e limonit te fresket.

Te jete i ambalazhuar ne shishe plastike me peshe 250ml.

Ne shishe te jete e shenuar:

- Emertimi i prodhuesit
- Emertimi i produktit.
- Pesha neto
- Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes

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

47. THJERRËZA

Bazuar ne STASH 1116/87 VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”

Treguesit shqisorë:

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

Ngjyra e kokrrave eshte bezhe deri ne kafe te celët.

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

Treguesit Fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

- Lageshtia jo me shume se 14 %
- Kokrra thjerze te thyera jo me shume se 1%
- Perzjerje te farave te keqija jo me shume se 2%
- Lende te huaja (gjethe,pjese kercelli,levozhge etj) jo me shume se 0.5%

Ambalazhimi

Ambalazhimi i paketuar me peshe 400g - 1 kg.

Etiketimi

Emërtimi i plote i mallit.

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

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

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

Raport analizat e kërkuara:

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

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

48. JUFKA

Cilesi e mire, te gjata , te paketuara ne qese.

Treguesit Fiziko – Kimik:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Jufkat të jenë të ambalazuara me ambalazhi të pastër ose polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së. Në çdo pako lejohen shmangie $\pm 2\%$. Në çdo pako dhe kuti të shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e jufkave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues e që dorëzohen njëherësh. Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

Ruajtja dhe transportimi

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

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.

49. BISKOTA

Biskotat çaji duhet të jenë 1 kg, të jenë me ngjyre të verdhe, dhe të pjekura. E rregullt në ngjyre, pa erera dhe me shije normale. E paketuar në kuti kartoni. Brenda afatit të skadencës.

Ambalazhuar me qeska të vogla me përshkrim të afatit të skadencës në gjuhën shqipe. Të jenë cilësore, me shije të mirë, pa shenja myku ose prishje, të jenë sipas standardeve shtetërore, të ambalazuara, me datë skadence mbi një vit nga data e furnizimit. Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.

Shënim:

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

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

Në raport analizë duhet të jetë shënuar: emërtimi i produktit ose një e dhënë tjetër që tregon ose lidh këtë raport analizë me produktin.

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

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

Për produktet mishi/ i përpunuar mishi.

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

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

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

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

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

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