

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Përshkrimi i të dhënave teknike të mallrave objekt prokurimi të përshkruara sa më saktë dhe në mënyrë të plotë, duke krijuar kushte për konkurrim të paanshëm e të hapur ndërmjet të gjithë kandidatëve e ofertuesve. Kur është e mundur, specifikimet teknike duhet të përcaktohen në mënyrë të tillë që të kuptohen nga personat me aftësi të kufizuara.

KUJDES

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

SPECIFIKIMET TEKNIKE

LOTI I

MISH E PRODHIME MISHI, VEZE

“VEZE PULE”

VEZE PULE bazuar ne STASH I5I5-85

Treguesit cilësorë vezës së pulës:

1. Pamja e jashtme:

E pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.

2. Dhoma e ajrit:

Lartësia, jo më shumë se 9 mm.

3. E bardha e vezës:

E dendur e kulluar dhe e pastër panjolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).

4. E verdha e vezës:

Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.

5. Era:

Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.

6. Masa:

Jo më pak se 50 gr.

Çdo kokërr duhet të jete e vulosur ku të përmbaje markën dhe datën e skadencës.

AMBALAZHIMI:

Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë kartona fole.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit.

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

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

Raport Analiza duhet të paraqitet në original.

“MISH VIÇI”

Bazuar ne STASH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre

Lloji: Mish viçi i fresket, cilesia e pare.

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Mish i bute me ngjyre trendafil i çelet .Siperfaqja e mishit e mbuluar me cipe te holle tharje ,ne prerje duket e ndritshme jo e ngjiteshme,me ngjyre roze karakteristike, te kete pak dhjame te bardhe nen lekure dhe diçka me teper ne brendesi . Forma e trupit te jete e rrumbullakosur.Duhet te jete karkase e plote, ose e ndare ne 4 pjese,cilesi e pare.

Ngjyra : Mishi i viçit ka ngjyre roze, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyre të kuqe, dhe kau me ngjyre të kuqe të mbyllur. Ne prerje siperfaqe është e ndritshme,ngjyra e dhjameit është e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek kafshet e rritura është e verdhe.

Era : e kendshme , karakteristike e llojit.

Palca e kockave : Mbush plotesisht kanal in e palces se kockave.

Ngjyra është roze e verdhe.

Ne preje është e ndritshme.

Lengu i mishit pas zierjes : i tejdukshem aromatik ,ne siperfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Mishi i viçit trajtohet ne gjysma trupi e ne cerek. Trupi ndahet ne mes të veretebrave kur ndahet ne gjysme ,ndersa ndarja ne cerek behet ndermjet brinjës 12 e 13 .Koka vecohet nga trupi ne vertebren e pare, kembet tek kupa e gjurit.

-Konsistenca:E bute dhe elastike ,gjurma qe formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt.

-Karakteristika e mishit te fresket nuk duhet te kete ere te huaj dhe nuance jeshile ne siperfaqe.

-Furnizimi me mish viçi te jete ne sasine e kerkuar pa te brendshme dhe koke.

-Tregëtimi i mishit të fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes ne vere, ndersa ne dimer 12 ore .

-Mishi te jete i cilesise se pare ,i shoqeruar me raport veterinare nga sherbimi veterinar i Komunave ose Bashkise ,viçi duhet te jete deri 1 (Nje) vjeç dhe me peshe deri 150 kg.

-Te mos kete perqindje te madhe dhjami ,preferohet kofshe e pasme.

-Transporti te behet me mjetet e firmes te specifikuara dhe te pershtateshme per ruajtjen e mishit gjate transportit.

-Ruajtja ne frigorifer ne temperaturen nga 0 - 4 grade.

-Mishi detyrimisht duhet te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri ne çdo pjese.

-Afati i garancise :12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdorim .

-Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor (raport veterinar).

-Mishi duhet te theret ne ambiente (thertore,minithertore) ,te cilat plotesojne standartet higjeno – sanitare dhe veterinare.

-Mishi i ndare ne gjysem trup e çerek duhet te kete vulen e kontrollit veterinar.

Çdo dite mishi duhet te shoqerohet me çertifikate nga veterinar shteteror. Vula dhe raporti veterinar të jene të lexueshme mire.

Per manipulimin e mishit, operatori ekonomik duhet te kete nje punonjes, pasi mishi vjen karkas në ambientet e AK dhe copëtimi i tij do të bëhet nga operatori Furnizues.

Sallam (Salçiçe)

Me perberje mish lope, vici ose pule ,i paketuar ne pako treshe celofone, nga 250 gr secila I fresket dhe i paisur me certifikate nga AKU-ja, te mos permbaje shume yndyre dhe te sillet, me mjete frigoriferike. Mishi te jete ngjyre roze dhe te kete ere te kendeshme. Malli te jete i shoqeruar me çertifikate cilesie me te gjithë parametrat.

Mish Pule (Pula te fresketa vendi)

1. Pamja e jashtme:

Me ngjyrë rozë e çelur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami, cilësi e parë.

2. Ndarja anatomike:

Mishi i pulës do të përbëhet nga te gjithë pjeset e pulës(jo vetem kofsha ose pjese te tjera te ndara).

3.Kontrolli veterinar:

Pulat të jenë të shoqëruara me çertifikatë veterinarë dhe shëndetsore nga veterinerë shtetërore.

Paketimi të jetë me kuti kartoni ku të jetë shënuar pesha dhe data e skadencës.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

LOTI II

Qumesht e produkte qumeshti,

Bazuar ne STASH 1563/87 ,Ligji Nr.9441, dt.11.11.2005 “Per prodhimin,grumbullimin,perpunimin dhe tregetin e qumeshtit dhe te produkteve me baze qumeshti”

QUMESHT PER KONSUM, I FRESKET

-Kerkesat cilesore :

-Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar

-Gjate perpunimit dhe tregetit te zbatohen rregullat higjensanitare e veterinarë ne fuqi.

-Nuk duhet te lejohet perdorimi i lendeve konservuese ,neutralizuese dhe te huaja.

-Te plotesoje treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.

-Pamja e jashtme: Te jete leng homogjen ,pa lende te huaja qe notojne apo precipitojne.

-Ngjyra e bardhe e njellojte,nuance e lehte e verdhe .

-Shija dhe era te kendeshme,lehtesisht e embel ,shije e lehte zjerjeje, pa shije ose ere te huaja.

Qumeshti duhet te jete i amballazhuar me kuti tetrapak ne peshe 1 Lit. Dhe i shoqeruar me Raport Analize “Fiziko-Kimike dhe “ Raport Analize Mikrobiologjike” nga institucione ligjore.

Raport analiza “Fiziko – Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet te paraqiten ne origjinal.

Treguesit fiziko-kimike:

1.Dendesia ne 20 grade celcius- jo me pak se 1.028 -1.029 gr/liter

2.Pika e ngrirjes jo me e larte se -0,520 grade C

3.Permbajtja e yndyres ne % jo me pak se 1.5% deri ne 2%.

4.Aciditeti ne grade Tjoner

Ne periudhen 01 Tetor - 31 Mars jo me i larte se 19

Ne periudhen 01 Prill - 30 Shtator jo me i larte se 20

5.Permbajtja e lendes se thate pa yndyre ,jo me pak se 8.5%.

6.Prova e pasterizimit (e fosfatizes dhe peroksidezes) duhet negative.

-Pastertia pa mbetje me site mendafshi apo merle pambuku dyfishe.

-Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, me peshe 1 liter ku te jene vendosur:

Marketimi:Emërtimi i prodhuesit.

- ❖ Emri i produktit .
 - ❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - ❖ Data e prodhimit .
 - ❖ Data e skadimit.
 - ❖ Perqindja e yndyres.
 - ❖ Temperatura e ruajtjes se produktit.
 - ❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Ngarkesa mikrobike sipas normave te percaktuara nga Min.Shendetesise.
-Rruajtja e transportimi ne temperature 2 deri ne 8 grade.

Malli duhet te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.
Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm.
Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinal.

“ 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 lehtesisht në krem.
- Strukturta: e ngjeshur, pa pore, ne prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- Era dhe shija: e kendeshme, karakteristike e kosit te embel, lehtesisht e tharte

Treguesit fiziko-kimikë:

- Aciditi ne grade Tjorner jo më shume se 120
- Yndyra në % 2 ± 0.1
- Ngarkesa mikrobiale sipas norrmavete miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi,marketimi dhe etiketimi

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

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

Meteriali 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

- Perqindja e yndyres
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Standarti ne fuqi

Etiketimi i kosit të amabalazhuar ne kuti behet me stampim.

Ruajtja dhe transporti:

Kosi ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperaqtura nën 10⁰ C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit. Transporti bëhet me mjete të, mbuluara, të pastra ose me mjete frigoriferike.

Analize mikrobiologjike

Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

Malli duhet të shoqerohet 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” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

“GJALPI FRESKET”

Bazuar ne STASH 4010/82

Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe cilesia e pare

Pamja :E njetrajtshme pa shtresa ne prerje me siperfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli .

Ngjyra :

- ❖ Gjalpi i fresket ngjyra ,krem deri ne të verdhe të celur.
- ❖ Gjalp i kripur ngyra e bardhe deri ne të verdhe ,karakteristike e kremes nga e cila prodhohet e njellojte ne të gjithë masen.

Konsistenca ne temperaturen 10 – 12 °C, gjysem e forte.

Era dhe shija :

- ❖ Gjalpi i fresket, e kendshme karakteristike e gjalpit të fresket ,pa ere dhe shije të huaj.
- ❖ Gjalp i kripur ,era e kendshme,karakteristike e gjalpit ,lehtesisht e kripur ,pa ere dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se17.

2- Lendet e thate pa yndyr ne e %,jo me shume se 2.

3-Yndyra ne %, jo me pak se 81 gjalpi i fresket dhe 79 gjalpi i kripur.

4-Kripe ne % jo me shume se 2 gjalpi i kripur.

5- Aciditeti i shprehur ne g/Ketshtofer jo me shume se 3 gjalpi i fresket dhe 5 gjalpi i kripur.

5-Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.

Amballazhimi: Gjalpi i fresket dhe i kripur ambalazhohet ne kuti kartoni të valezuar me mase 100gr – 5 kg,(sipas kerkeses se entit), të veshur nga brenda me leter pergamen.

Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

- ❖ Emërtimi i prodhuesit.
- ❖ Emri i produktit.
- ❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- ❖ Data e prodhimit.
- ❖ Data e skadences.
- ❖ 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.

Gjalpi duhet te jete i shoqeruar me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar , apo plotësuar me nje tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

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

Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 °C,

Transportimi i gjalpit nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit, lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra, të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

Gjalpi duhet te jete i shoqeruar me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm.

Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinal.

“Gjiza pa kripë”

STASH 1424/87

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”

Lloji: Gjize e fresket dhe pa kripe, cilesia e parë

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

Struktura : e njellojte ne te gjithë masen, pa therrime djathi.

Era dhe shija : e kendeshme, karakteristik e gjizes se fresket, lehtësishte ne te embel, pa shije thartire.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % , jo me shume se 68

2-Yndyrë ne e % , jo me pak se 3.

Analiza mikrobiologjike

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.

- E-coli 100-1000 cfu/ml

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

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

Ambalazhimi: Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kerkeses se entit).

Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

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 ne menyre që të mos shkaputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

Ruajtja dhe transporti:

Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC,

Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike.

“Gjize”

Te jete sipas te gjthe parametrave te duhura

Pamja: Gjize e fresket me ngjyre te bardhe e prodhuar nga kosi, me pak kripe, pa erera te huaja dhe jo e tharte, pa mykra.

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

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

Ambalazhimi: Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kerkeses se entit).

Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

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 ne menyre që të mos shkaputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

Ruajtja dhe transporti:

Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC,
Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike.

Djath kaçkavall

Bazuar ne STASH 1493/87

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”

Pamja e jashtme dhe e brëndshme:

Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.

Djathi kaçkavall të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I.

- Forma: Prizem, trekendore faqe anesore cilindrike
- Pamja e jashtme: E formuar mire, e paster pa njolla, pa lende te huaja.
- Shija dhe era: E kendshme dhe specifike e llojit të djathit të stazhionuar, pa shije te hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj.

Treguesit fizioko-kimike:

- Përmbajtja e lëndëve të thata në % jo më pak se 57- 60 %.
- Yndyrnat në lëndët e thata jo me pak se 30- 50%
- Kripe: Deri ne 3.5% (±0.5%)

Analiza Mikrobiologjike

Ngarkesa mikrobiale të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.
Staphylococci 100-1000 koloni/gr

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

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

Ambalazhimi:

Ambalazhimi ne qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me peshe 0.5-1 kg (sipas kërkeses se entit)

Ruajtja dhe transporti:

Djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4 gradëC, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj.

Tranporti bëhet me mjete frigorigerike.

“DJATH I BARDHE”(fete)

Bazuar ne STASH 1410/87

Lloji: Djath fete cilesia e pare

Te jete i stazhionuar jo me pak se 45 dite, te mos jete i falsifikuar me niseshte apo lende te huaja.

Ngjyra : E bardhë deri ne krem.

Forma : prizem, trekendesh me nje faqe anesore cilindrike.

Masa e formes ne g, 0.5-1-2-3 kg.

Era dhe shija : E kendshme, specifike e djathit të bute të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegse, pa shije e ere të huaj .

Pamja e jashtme dhe e brendshme: e formuar mire, e paster dhe pa njolla.

Lejohen plasaritje të lehta ne sipërfaqe.

Ne prerje është e njellojte, e paster, pa lende të huaja me sythe teknike, me ngjyre të bardhe deri ne krem.

Struktura dhe konsistenca: e lemuar jo e forte dhe pa dallim shtresash.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se:

❖ Per periudhen 1.05- 30.09, %“52”

❖ Per periudhen 1.10.- 30.04, %“56”

2- Lendet e thata ne %,jo me pak se

❖ Per periudhen 1.05- 30.09, %“48”

❖ Per periudhen 1.10.- 30.04, %“44”

3-Yndyra ne lendet e thata ne %, jo me pak se %50.

4-Kripe ne % deri 4 + - 1.

5-Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.

6 -Ne çdo parti djathi lejohen deri ne 5 % copa dhe 2 % therime, masa e nje cope me e madhe ose = me 50gr.

7 -Rruajtja :Ne frigorifer per 12 muaj ne temperature nga 3deri ne -5 grade,lageshtia e ajrit 95 %

8 -Malli do te shoqerohet me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

Raport analiza duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm. Raport Analiza duhet te paraqitet ne original.

Ambalazhimi: Brenda kushteve higjieno –sanitare,me peshe sipas kerkesave te Entit.

Ne rastet kur djathi eshte i ndare ne pesha te vogla ,secila cope duhet te ambalazhohet me materjal ambalazhues te lejuar dhe te pershtatshem per kete produkt.

Djathi ne voze qendron i mbuluar me shelliren fillestare, e cila permban 10 – 14 % kripe deti.

Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilën shenohen:

Marketimi:

❖ Emërtimi i prodhuesit.

❖ Emri i produktit.

❖ Cilesia

❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.

❖ Data e prodhimit.

❖ 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 ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Kur djathi eshte i ambalazhuar ne kuti kartoni tetrapack,ne kuti duhet te shenohet; emertimi i produktit,data e prodhimit, data e skadences dhe treguesit fiziko-kimike.

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi

këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me nje tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale. Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit sipas legjislacionit ne fuqi.

Ruajtja dhe transportimi:

Djathrat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature 3- 5 °C, dhe lageshti relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes ne keto kushte është deri ne 12 muaj. Transportimi i djathrave të bute nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

LOTI III

BUKE me miell gruri

Bazuar ne STASH 1411\87

Lloji: Buke gruri me miell me rreze 75 %

Treguesit shqisore:

1. **Korja** : E lemuar,pa fllucka,pa carje e pjese te djegura dhe pa shkeputje te saj nga tuli .Me ngjyre te njellojte mjalti ne te kuqremte.
2. **Tuli** : Mase e njellojte e pjekur mire,jo e ngjitshme,me pore te shperndare ne menyre te njellojte dhe pa gjurme mielli te pabrumosura.Konsistenca elastike,jo i thermueshem,pa shtresa.
3. **Era dhe shija** : E kendeshme e bukes se pjekur mire,pa ere dhe shije te hidhur,te tharte,myku ose te huajNuk lejohet kercitje..
4. **Forma** : E rregullt,pa shtypje e deformime.
5. **Lendet e huaja** : Nuk lejohen.

6.Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Lagështira në % jo

më shumë se 45

Poroziteti në % jo më pak se 70

Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5

Amballazhimi:

Çdo bukë të futet në qese letre e pastaj ne qese telefoni me masën 1000 gr, këto të futura në kuti kartoni. Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

.Buka duhet te jete e prere ne feta.

nga koha e pjekjes.

Transporti i bukës:

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

“Bukë thekre”

Bazuar ne STASH 1411/87

Lloji: Bukë thekre me miell thekre, cilësi e parë.

Treguesit shqisorë

Pamja : E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie

Ngjyra : karakteristike e llojit te bukes se thekres kafe e erret.

Konsistenca: Elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e parë, jo i thërmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllon në të gjithë madhësinë.

Era dhe shija: e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. Nuk lejohet kercitje.

Këto tregues percaktohen me anë të *kontrollit organo-leptik*.

Pesha e bukës të jetë 1 (një) kg.

Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t’i përgjigjet masës 3-4 orë mbas kohës se pjekjes.

Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko – kimik:

Lagështira në % jo më shumë se 49.

Poroziteti në % jo më pak se 67.

Aciditeti në gradë jo më shumë se 7

Kripa në % jo më shumë se 2.

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. Buka duhet të jetë e prerë në feta.

Transporti: Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Buka duhet të shoqerohet 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 të noterizuara.

“Bukë integrale”

Bazuar ne STASH 1411/87

Lloji: Bukë integrale me miell integral, cilësi e parë.

Treguesit shqisorë

Pamja : E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie

Ngjyra : karakteristike e llojit te bukes integrale kafe e erret.

Konsistenca: Elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e parë, jo i thërmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllon në të gjithë madhësinë.

Era dhe shija: e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj.

Nuk lejohet kercitje.

Këto tregues percaktohen me anë të *analizës organo-leptike*.

Pesha e bukës të jetë 1 (një) kg.

Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t'i përgjigjet masës 3-4 orë mbas kohës se pjekjes.

Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko – kimik:

Lagështira në % jo më shumë se 49.

Poroziteti në % jo më pak se 67.

Aciditeti në gradë jo më shumë se 7

Kripa në % jo më shumë se 2.

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore.

Buka duhet të jetë e prerë në feta.

Transporti: Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

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

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

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

LOTI IV

ARTIKUJ USHQIMORE

“SHEQER”

Bazuar ne STASH 1413-87

TREGUESIT “ORGANO-LEPTIKE”

Pamja e jashtme:

1. Pluhur i perbere nga kristale te imta dhe te njejta, pa lende te huaja , i derdhur, i thate ne te prekur dhe te mos ngjitet.
2. Ngjyra :e bardhe dhe me shkelqim.
3. Shija dhe era: Shije e embel , pa shije dhe ere te huaj kur eshte kristal dhe kur tretet ne uje te paster.
4. Tretshmeria : Te tretet plotesisht ne uje , tretesira e tejdukshme dhe pa ngjyre.

TREGUESIT “FIZIKO – KIMIKE”

-Treguesit teknik:

-Lageshti :0.074

-Polarizimi :99.62 %

-Hiri jo me shume se 0,07%.

-Lende reduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%.

AMBALAZHIMI

-Ambalazhimi: i paketuar me pako letre me peshe 1 kg ,i etiketuar

Markerimi:

- ❖ Emërtimi i prodhuesit.
 - ❖ Emri i produktit .
 - ❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - ❖ Data e prodhimit .
 - ❖ Data e skadimit.
 - ❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.
 - ❖ Rekomandime për 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.

“ MAKARONA ”

STASH 1170/87

Treguesit “Organiko-Leptike”

Forma: *Makarona (fusilli), spirale, spageti*
dhe

Forma: *Makarona të vogla*

Sasia dhe lloji i makaronave do të përcaktohet siaps kërkesës së AK.

Pamja e jashtme: Ne forme të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lemuar deri lehtësisht të ashper .

Pas zierjes makaronat të jenë elastike, të mos qulloshen, të mos çahen dhe të mos krijojnë shkume.

Ngjyra: E bardhe me nuance të verdhe, në thyerje qelqore me jo më pak se gjysma e sipërfaqes së seksionit.

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

Treguesit Fiziko-kimikë

Lageshtia jo më shumë se 13%.

Aciditeti: Acid sulfuric jo më shumë se 0,16%.

Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se 2 here.

Insekte dhe demtues të tjerë nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Makaronat të jenë të ambalazuara me qese polietileni nga 0.5 deri 1 kg, të mos jenë të miellezuara, të tregohet koha e zierjes dhe tregues të tjerë:

Markerimi:

- 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.

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 duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

“ ORIZ”

Bazuar ne STASH 1738-87 ose 1738-84,1451-85

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE.

1.Pamja e jashtme: Kokrra të shendosha , të pastra, të zhveshura teresisht nga levozhga e orizit, pa shije dhe ere myku ose prishje.

2.Ngjyra: E bardhe, lejohen kokrra me nuance ngjyre të verdhe.

3.Era dhe shija: Karakteristike e orizit të shendoshe , pa shije të tharte , të hidhur, pa ere të mykur dhe ere tjetër të huaj.

TREGUESIT FIZIKO – KIMIKE.

1.Lageshtia:12.8 %

2.Aciditeti 0.081%

3.Lende të huaja jo me shume se 0,4%.

4.Kokrra të thyera me të vogla se gjysma jo me shume se 12%.

5.Lende minerale nuk lejohen.

6.Kokrra të verdha jo me shume se 4 %.

7.Kokrra të pazhveshura nuk lejohen.

8.Te mos përmbaje demtues të gjalle ose të ngordhur.

AMBALAZHIMI

-Ambalazhimi i paketuar në qese ,me peshe 1 kg,i etiketuar ,me afat skadimi deri në 1 vit,i shoqëruar me flete analiza.

- Orizi i cilësisë së parë duhet të ketë me pak se 30 % të kokrrave të copetuara, të mos jenë të miellezuara.

Markerimi:

❖ Emërtimi i prodhuesit.

❖ Emri i produktit .

❖ Peshë 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.

“FASULE”

Bazuar ne STASH 1743-87

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

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

2.Ngjyra E bardhe .

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

TREGUESIT FIZIKO KIMIKE

1.Lageshtia 11.2%

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

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

4.Perzierje kokrrash jo me shume se 2.2%.

5.Demtime mekanike nuk lejohen.

6.Infeksione ose demtime nga insektet nuk lejohen.

AMBALAZHIMI

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

Markerimi:

- ❖ Emërtimi i prodhuesit.
- ❖ Emri i produktit .
- ❖ Peshë 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.



“Thjerrëza”

Bazuar ne STAZH 1116/87

Treguesit organo-leptikë

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

Ngjyra e kokrrave eshte bezhe deri ne kafe te celte.

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

Treguesit Fiziko-kimikë.

-Lageshtia jo me shume se 14 %

-Kokrra thjerze te thyera jo me shume se 1%

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

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

Ambalazhimi

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

Markerimi

Emërtimi i plote i mallit dhe data e prodhimit.

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

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

“Drithra për fëmijë”

Të dhëna për produktin e kërkuar:

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

Dokumentacioni shoqërues:

1. Çertifikatë nga vendi i origjinës.
2. Çertifikatë veterinare eksporti ku të jetë përcaktuar denstinacioni “Shqipëri” dhe subjekti importues.
3. Raport analizë mikrobiologjike, (nga AKU ose ISUV)
 - Analiza Toksikologjike – aflatoksina

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

Çertifikatat dhe raport analiza e kerkuar duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

- Drithrat duhet të jentë të ambalazuara në me ambalazh matalik, plastik ose kartoni, të mbyllura dhe hermetike me veshje të brendshme mbrojtëse të përshtatshme për ruajtjen e tij nga faktorët atmosferikë.
- Pesha e produktit nga 200-500 gramë.
- Mbi ambalazh duhet të etiketohen:
 - Drithra të pasuruara me hekur
 - Mosha e lejuar për përdorim (për foshnjat 6-12 muaj)
 - Emri i prodhuesit
 - Marka e produktit
 - Vendi i origjinës
 - Të dhënat për të gjitha parametrat e përbërësve.
 - Datë prodhimi
 - Datë skadence
 - Masa neto e produktit.

Ne ambalazhin e produktit duhet të jetë e ngjitur edhe etiketa në gjuhën shqipe që tregon përbërësit e produktit, mënyrën përgatitjes dhe udhëzime për mënyrën e përdorimit dhe ruajtjes, së produktit.

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

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

“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.

Ngjyra: sipas perberesve te perdorur.

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

Treguesit fiziko kimik

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

Analiza mikrobiologjike

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

Raport analizat duhet të përmbajnë të gjithë treguesit e kërkuar.

Paketimi dhe etiketimi:

- Trahanaja paktohet 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.

- Trahanaj 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.

“Qiqra”

Bazuar ne STAZH 1115/87

Treguesit Orano-leptikë

- Pamja e jashtme: kokrra te shendosha dhe te plota, me forme dhe madhesi te ndryshme, me ngjyre karakteristike te qiqrës bezhe deri ne kafe te celet.
- Era dhe shija: karakteristike e qiqres, pa ere myku e pa shije te hidhu dhe pa ere e shije te huaj.

Treguesit Fiziko-kimikë.

- Lageshtia jo me shume se 14 %
- Kokrra te demtuara jo me shume se 1%
- Lende te huaja (gjethe,pjese kercelli,levozhge etj) jo me shume se 2%

Ambalazhimi dhe etiketimi

Qiqrat ambalazhohen ne qese te pastra, te thata dhe pa ere te huaj, të përshtatshme për amabalzhim, me mase nga 0.2 - 1 kg.

Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

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

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

“Tërshërë”

Bazuar ne STASH 1704-87

Treguesit Shqisore

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

Ngjyra karakteristike e tersheres,e bardhe ne te verdhe te celur.

Shija dhe era karakteristike e tersheres pa shije dhe ere myku dhe cfardo ere dhe shije tjeter te huaj.

Demtues hambari te gjalle: Nuk lejohen.

Treguesit Fiziko-Kimike

Lageshtia në % jo me shume se 14.

Lende te huaja , insekte, papasterti nuk lejohen.

Ambalazhimi:

Ambalazhimi i paketuar me pako me peshe 400 gr - 1 kg, e etiketuar

Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rekomandime për 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 duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

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

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

“VAJ ULLIRI i Virgjer“

Ligji nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregëtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit”

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”

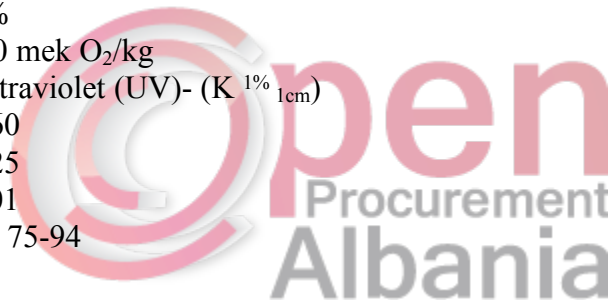
Vaji i Ullirit i Virgjër është vaji i ulliriti i virgjër i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 2 gramë për 100 gramë dhe karakteristika si më poshtë:

Treguesit organo leptike:

- Pamja e jashtme të jete e kthjellet dhe pa asnjë turbullire.
 - Ngjyra të jete e verdhe deri në lehtësisht jeshile.
 - Era dhe shija karakteristike të vajit të ullirit. Nuk duhet të përmbajë lende të huaja. Nuk duhet të të jete i rafinuar.
 - Ambalazhimi në shishe 0.5-1 litërshe qelqi ose plastike transparente me etikete ku të shënohen standardet.
- Nuk duhet të jetë i përzier me vajra të tjera dhe konservante.

Treguesit e tjerë fiziko kimik:

- Lagështia dhe lëndë fluore në % m/m $\leq 0.2\%$
- Aciditeti i lirë në % $\leq 2\%$
- Numri i peroksideve ≤ 20 mek O₂/kg
- Koeficienti i perthithjes ultraviolet (UV)- (K^{1%}_{1cm})
 - *K(232) ≤ 2.60
 - *K(270) ≤ 0.25
 - *Delta K ≤ 0.01
- Numri i Jodit (Sipas Eijis) 75-94



Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha 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 ambalazh ose mbi etiketë.

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

“Raport Analiza Fiziko-Kimike” duhet të përmbajë të gjitha treguesit e kërkuar.

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

“VAJ VEGJETAL LULE DIELLI I RAFINUAR”

Bazuar në STASH 2121-87

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

- 1.Pamja ne 20⁰ C : Leng vajor, i qarte, pa depozitime.
- 2.Ngjyra : E verdhe e lehte.
- 3.Era dhe shija :E mire karakteristike e vajit lule dielli, pa shije dhe ere te huaj e te ranciduar.

TREGUESIT FIZIKO – KIMIKE.

- 1.Aciditeti jo me shume se 0,4 mg KOH /GR VAJ OSE NE ACID OLEIK 0,2/GR / 100 gr vaj.
- 2.Lageshtia dhe lendet fluturuese ne 105 grade C jo me shume se 0.2%.
- 3.Dendesia relative ne 20 grade 0,918-0,923.
- 4.Numri i sapunifikimit (mg KOH/gr vaj 188-194).
- 5.Treguesit i refraksionit =1467-1469.
- 6.Treguesi i jodit 110-143.
- 7.Lende te pasapunifikueshme : jo me shume se 15 gr\kg.

AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI

Vaj lule dielli i rafinuar do te ambalazhohet ne shishe plastike me vellim 1 ose 5 litroshe, te mbyllura me tape plastike me vidhezim hermetik te kapsuluara me shirit PVC me stampen perkatese.

Mbi cdo shishe do te vendoset etiketa ne te cilen do te shenohet:

Emertimi i plote i mallit dhe data e prodhimit.

Markerimi:

- ❖ Emertimi i prodhuesit.
- ❖ Emri i produktit .
- ❖ Pesha neto ose vellimi i produktit.
- ❖ Data e prodhimit .
- ❖ Data e skadimit.
- ❖ Kushtet e vecanta te ruajtjes.
- ❖ Rekomandime per perdorim, nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Data e skadimit ose afati i perdorimit qe do te jete 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit ne institucion.

Shisheet do te ambalazhohen ne kuti kartoni te mbyllura mire.

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

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

“MIELLI GRURI”

Bazuar ne STASH 1455\87

Lloji: MIELL Gruri me rreze 80 %

Treguesit shqisor:

Ngjyra : e bardhe me nuance të lehte në të verdhe në varesi të llojit të grurit.

Pjesezat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.

Era dhe shija: karakteristikë e miellit të grurit, pa erë myku, pa shije të hidhur, të thartë dhe pa erë e shije të huaj. Nuk lejohen kercitje.

TREGUESIT FIZIKE DHE KIMIKE

-**Lageshtira** ,%,jo me shume se 14.

-**Aciditeti** i shprehur në acid sulfurik në lëndet absolutisht të thata ,%,jo me shume se 0.115

-**Hiri i tretshëm**, në lëndën absolutisht të thatë ,%,jo me shume se 0.9.

-**Hiri i patretshëm** në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë ,%,jo me shume se 0.1.

-**Mbisitja** (imtesia e bluarjes): Per miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:

ne siten metalike nr.54,%, jo me shume se 2.

Ne siten e mendafshte 5 xxx,%,jo me shume se 5.

-**Gluteni** i njome ,%, jo me pak se 25.

-**Lende minerale** .Nuk lejohen .

-**Perzierje metalike**.Plumbi,zinku e bakri nuk lejohen .Lejohet përmbajtja e hekurit në formë termijash nën 0.3 mm, jo me shume se 3mg.g

-**Mikroorganizma** patogjene,infestime dhe demtues hambari të gjalle. Nuk lejohen .

Ambalazhimi dhe transportimi.

Ambalazhimi në pako letre me peshe 1kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme.

Markerimi:

❖ Emërtimi i prodhuesit.

❖ Emri i produktit .

❖ Peshë neto ose vëllimi i produktit.

❖ Data e prodhimit .

❖ Data e skadimit.

❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.

1. 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.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi.

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

❖ N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

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

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit

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

“Miell misri”

Bazuar në STASH 1480/87

Karakteristikat

- Ngjyra, e bardhe ose e verdhe sipas llojit të misrit
- Era dhe shija,karakteristike e mjellit të misrit. Shija lehtësisht e embël,pa shije të thartë, të hidhur dhe pa erë myku e cdo shije e erë tjetër e huaj. Nuk lejohen kercitjet.

Treguesit fiziko kimik

- Lageshtia jo me shume se 14 %
- Aciditeti i shprehur në acid sulfuric në lende të thatë në % jo me shume se 0.115

- Hiri i tretshem ne lendet e thata në % jo me shume se 1.6
- Hiri i patretshem në aci klorhidrik 10% në ledët e thata në % jo me shume se 0.1
- Mbisitja (imtesia e bluarjes) ne siten metalike 54% jo me shume se 60
- Lende minerale nuk lejohen
- Mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtues hambari te gjalle nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe transportimi.

Ambalazhimi ne pako me peshe 0.5 - 1kg.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme. Markerimi:

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.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

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

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

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

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

“ REÇEL ” CILËSIA E I-rë

Bazuar ne STASH 1477/87

Lloji i reçelit:

1. Reçel kombulle

2. Reçel qershie

Sasia dhe lloji i reçelit do të jetë sipas kërkesës së AK.

Treguesit cilësorë të reçelit:

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

Shija dhe era: me erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, e ëmbël pa shije karamalizimi e fermentimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Konsistenca:

Masë e njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me fruta me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

1.Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 gradë C jo më pak se 65 %

2.Sheqer gjithësej (sheqer saharoz dhe I vetë frutit) jo më pak se 55%

3. Aciditeti i shprehur në acid tartik, %, jo më shumë se 1.3

4. 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

5. Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen

6. Lëndë të huaja nuk lejohen.

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

Amballazhimi:

Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në kavanoza qelqi ose plastike, apo me peshe 300 gr - 1 kg, me etikete dhe të jete i shoqeruar me raport të rregullt analize sipas legjislacionit në fuqi.

Cilesia e recelit duhet të jete në përputhje me lenden e pare që është perdour për prodhim dhe sipas kerkese së Autoritetit kontraktor.

Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Produkti duhet të shoqerohet me:

Raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi

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

Raport analizë mikrobiologjike.

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

“Kripe e jodizuar”

Bazuar në STASH 1437\01.07.1995

Lloji: kripe ushqimore perpunuar dhe e bluar për përdorim në guzhinë.

Ngjyra : E bardhë

Era dhe shija : E kripur pa shije dhe ere të huaj.

Pamja : Mase kokrrizore.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Imtesia në mm 0.2 – 2 .

2-Klorur Na në lenden e thate në %, jo më pak se 98.

3- Klorur Mg në lenden e thate në %, jo më shumë se 0.3.

4-Sulfat Mg në lenden e thate në %, jo më shumë se 0.9.

5-Sulfat Ca në lenden e thate në %, jo më shumë se 0.2.

6-Lende të patretshme ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3.

7-Lageshtire ne %,jo me shume se 1.

8-Jodur kaliumi mg\kg 50 + - 3.

Kripa të plotesoje të gjithë kerkesat higjieno - shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise.

- **Ambalazhimi:** Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimore, pesha 0.5 deri 1 kg.

Marketimi:

- ❖ 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.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkeputet nga ambalazhi.

❖ Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

❖ N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

❖ Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

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

❖ Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me nje tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

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

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

“SALCE”

Bazuar ne Stash 1429-87

Pamja e jashteme:Me siperfaqe te njellojte ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa fara dhe pjese te fermentuara.

Ngjyra :e kuqe .e njellojte, karakteristike e zarzavatit te perdorur e te ziera.

Shija dhe era: Me ere te pelqyeshme,karakteristike e zarzavatit qe mbizoteron ne perzierje, pa ere te huaj. Shija te jete e pelqyeshme,pa shije te hidhur ose çfardo shije tjetr te huaj.

Treguesit kimike: Permbajtja e ekstraktit te dobishem %28

Aciditeti jo me shume se 0.1

Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3

Ambalazhimi:Te jete i ambalazhuar hermetikisht ne shishe qelqi, me peshe 720gr. Me etikete :

Marketimi

Emertimi i produktit

Emertimi i prodhuesit

Pesha neto ose vellimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.
Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

“ NISESHTE”

Treguesit shqisore:

Ngjyra e bardhe

Era dhe shija: karakteristike e niseshtes se misrit, pa ere myku,pa shije te hidhur,te tharte dhe pa ere e shije te huaj.

Lageshtia; % jo me shume se 8

Aciditeti i shprehur ne lendet absolutisht te thata, % jo me shume se 0.100

Lende minerale nuk lejohen.

Mikroorganizma patogjene,infestime dhe demtues hambari te gjalle ,nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe transportimi ;ne pako letre 0.5 kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku te shenohen te dhenat e meposhteme:

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto ose vellimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga ambalazhi.

❖ Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

❖ N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtesisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

❖ Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

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

❖ Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me nje tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.
Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

“SODE BUKE”

Te jete pluhur me ngjyre te bardhe, me eren karakteristike te sodes se bukes.Te mos kete lageshtire dhe erera te huaja.

Ambalazhimi: me pako ne qese cellofoni me peshe 0.1kg..Mbi ambalazh vendoset etiketaku shenohen te dhenat e meposhteme:

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit.

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkëputet nga

ambalazhi.

- ❖ Shënime të detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.
- ❖ Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

“Vanilje”

Kerkesat cilesore

Pamja: Pluhur i thatë, me arome dhe shije të këndshme karakteristike të vaniljes.

Ngjyra: Te jete e bardhe. 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 **10gr - 50gr**.

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

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

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

“Kanellë”

Kerkesat cilesore

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

Ngjyra: E kuqërremtë Nuk lejohen papasterti të ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende të huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi:

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 tregëtar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, menyra e ruajtjes dhe skadenca.

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

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

“Arra moskati”

Kerkesat cilesore

Pamja: Te jene të thata, me arome dhe shije të këndshme karakteristike të vete bimes.

Ngjyra: Gri në kafe. 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 **50gr - 100gr**.

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

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

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

“Leng Limoni”

Shija dhe era:Tejete 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.

“Miell Orizi”

Ngjyra:E bardhe me nuance ngjyre te verdhe

Era dhe shija: Karakteristike e miellit te orizit,pa shije te tharet e te hidhur,pa ere te mykur dhe ere tjeter te huaj.

Treguesit fiziko- kimike:

Lageshtia:12.8%

Aciditeti 0.081%

Lende te huaja jo me shume se 0.2%

Lende minerale nuk lejohen.

Ambalazhimi i paketuar ne qese letre me peshe 0.5kg.-1kg.

Marketimi:

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.

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



“VITAM”

Vitam i fresket dhe me kripe cilesia e pare.

Pamja: E njetrajtshme pa njolla me siperfaqe te ndritshme.

Ngjyra: E verdhe e celur,karakteristike e ngjyres se vitamit.

Era dhe shija:Vitam i fresket me ere te kendhshme ,pa ere dhe shije te huaj.

Ngarkesa mikorobike brenda niormave te lejuara nga Ministria e Shendetsise.

Ambalazhimi: Vitam i fresket i ambalazhuar ne vazo plastike 1 kg ,ku siper te jete vendosur etiketa ne te cilen shenohet:

.Emertimi i prodhuesit.

.Emertimi i produktit.

.Pesha neto ose vellimi i produktit.

.Data e prodhimit.

.Kushtet e vecanta te ruajtjes.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shjkeputet nga ambalazhi.

Shenimet e detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta,te dukshme mire,te pashlyeshme dhe lehtesisht te lexueshme ne kushtet normale te blerjes dhe te perdorimit.

.Emri i produktit ushqimor dhe permbajtja neto duhet te bjere ne sy qe ne pamje te pare.

.N.q.se gjuha ne etiketen origjinale nuk eshte e pranueshme per konsumatorin per te cilin ajo eshte e destinuar,duhet te perdoret nje etikete shtese qe permban informacionin e detyrueshem ne gjuhen shqipe.

.Malli te shoqerohet me certifikate origjine dhe raport analize te laboratorit

Transporti: Te behet me mjete te cilat jane te destinuara per transportin e prodhimeve ushqimore.

“KAFE TURKE”

Lloji: kafe turke

Ngjyra :Karakteristike e kafese se pjekur te fresket ,me ere dhe shije karakteristike te kafese pa ere myku dhe ere te huaj,pa lageshtire dhe lende te huaja.

.Ambalazhimi: te paketuara ne pako 100 gr te mbeshjtjella me leter alumin,ku siper te jete e shenuar etiketa me te dhenat e meposhtme:

.Emertimi i prodhuesit.

.Emri i produktit.

.Pesha neto ose vellimi i produktit .

.Data e prodhimit dhe e skadimit dhe kushtet e vecanta te ruajtjes.

.Shenimet e detyrueshme te marketingut duhet te jene te qarta te dukshme mire te pashlyeshme dhe lehtesisht te lexueshme ne kushtet normale te blerjes dhe te perdorimit.

“Çaj me Kokrra”

Treguesit cilesore te cajit.

Mase kokrrizore ,me ngjyre karakteristike te frutit nga i cili eshte perpunuar.

Pa ere dhe shije te huaj,te plotesoje te gjitha kerkesat higjieno – shendetsoje dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsoje .

.Ambalazhimi:

.Te behet ne vazo plastike 1 kg ,ku siper te jete e vendosur etiketa me emertimin e prodhuesit ,emrin e produktit ,pesha neto,data e prodhimit dhe skadimit,dhe kushtet e vecanta te ruajtjes.

. Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shjkeputet nga ambalazhi.

“MAJA”

Lloji : Maja buke.

Ngjyra dhe era karakteristike e majase se bukes ,e njetrajtshme pa njolla,pa lende te huaja,te jete ne mase brumi

.Ambalazhimi

. Ne pako letr me peshe 0.5 kg.Mbi ambalazh te vendoset etiketa ku shenohen te dhenat e meposhtme

. Emertimi i prodhuesit

. Emertimi i produktit

.Pesha neto ose vellimi i produktit

- . Data e prodhimit
- . Data e skadimit
- . Kushtet e veçanta të ruajtjes.

“CAJ MALI “

Lloji: Çaj mali

Era dhe Shija: Ere dhe shije normale karakteristike e çajit.

Cilsia: Te jete cilsia e pare, i paster nga barrishtet dhe papastertit, pa lagështi, me ngjyrë karakteristike të tij të gjelbert të lehte.

Amballazhimi: Te jete i ambalazhuar.

“Uje i Pishem”

Te jete i ambalazhuar ne bidona 6 litUji te jete i paster mikrobiologjikisht. Me etikete

Ku te shenohen te gjithë perberesit kimike e kimiko-fizike qe duhet te permbaje.

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

“Çokokrem “

Te jete cilesi ekstra, mase homogjene ne trajte kremi me kakao, lajthi, qershi, dhe qumesht pluhur, pa konservues.

Perberesit:

Qumesht pluhur, sheqer, yndyrna 26%

Kakao ,lajthi 10 – 12%.

Amballazhimi hermetik me vazo plastike me peshe 1 Kg. me etikete.

LOTI V

FRUTA ZARZAVATE

-Zarzavate te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si:

Domate, qepe, speca, patllixhana, karrota , presh ,laker, etj.

-Amballazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Autoritetit Kontraktor.

“PATATE”

PATATE -Bazuar në STASH 1729\88

Treguesit cilësorë të patates verore e dimërore:

1. Pamja e jashtme:

Të plota, të forta, të pastra e të thata , jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit.

2. Pjekuria: Kokrra të pjekura.

3. Madhësia e kokrrës (diametric më i madh) mbi: për të rrumbullaktat dimërore –5 cm; verore –4 cm.për vezaket dimërore dhe verore 4 cm.për të zgjaturat -3.5 cm.

4. Lejohen:

- a. lehtësisht të gjelbra jo me shume se 3 % për dimëroret; 1 % për veroret;
- b. të mbira jo më shumë se 1 % për dimëroret dhe nuk lejohen për veroret;
- c. lehtësisht të vyshkura jo më shumë se 3 % për dimëroret dhe 2 % për veroret;
- d. të çara, të prera e tëplatura nga goditjet nuk lejohen;
- e. të kalbura nga lagështira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues nuk lejohen;
- f. zgjebe me plagë deri në 1\5 e sipërfaqes së kokrrës jo më shumë se 1 %.g. njolla bojë hiri e ndryshkur deri në 1\5e sipërfaqës së kokrrës nuk lejohen;
- h. dëmtime nga krimbi jo më shumë se 1 % .
- i. Dëmtime nga doseza nuk lejohen.

KARROTA

Treguesit cilësorë të karrotës:

1. Pamja e jashtme:Të freskët me ngjyrë të verdhë në të kuqerremtë, formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë, të jenë të pastruar me ujë të pijshëm nga balta.

2. Përbërja e brendshme e tulit:

Me tul të fortë, me bosht të hollë, me diametër jo më shumë se 1 cm.

3. Madhësitë:

Gjerësia (diametric më i madh)deri në 4 cm, Gjatësia 10 -15 cm.

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkur) në % jo më shumë se 2.

4. Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura:

Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“Qepe e thate”

QEPE bazuar në STASH 1755\88

Treguesit cilësorë të qepës së njomë dhe të thatë:

QEPE E THATË:

1. Pamja e jashtme:

Me pjekuri të plotë.Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.

2. Diametri (madhësia e kokrrës):për ovalet 4-8 cm.për llojet e tjera 5-10 cm.

3. Dëmtime mekanike:

Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e parties me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta).

4. Me sëmundje:

Nuk lejohen.

5. Të ngrira,të kalbura e të mykura:

Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“D O M A T E”

DOMATE -Bazuar nëSTASH I726-88

1. Pamja e jashtme:

Të fresketa, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pakalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.

2. Pjekuria dhe ngjyra

Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejppjekura, të zbutura e të vyshkura.

3. Dëmtime e sëmundje:

Nuk lejohen.

4. Të palsura e të vrara lehtësisht:

Për llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara), madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), jo me pak se:

Për të hershmet 5 cm.Për të mesmet dhe të vonat 7 cm.

Për të mesmet e të vonat kumbullore (gjatësia 5 cm).

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.



SPECA -Bazuar në STASH I756\88

Treguesit cilësorë të specës:

1. Pamja e jashtme:

Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskta, të pastra dhe me pjekuri teknike.

1.Dëmtime:

Të shtypura, të gervishtura jo më shumë se 3 %

2.Shija:

Karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegëse e lehtë. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës

3.Gjatësia:

Për të gjatat mbi 10 cm.Për të rrumbullaktat mbi 7 cm.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“P R E S H”

Bazuar ne STASH 1759-88.

Lloji.Presh per treg cilesia e pare.

KERKESAT CILESORE

-Pamja e jashtme.i fresket, i paster, i njome , me ngjyre të bardhe ne jeshile , i pavyshkur dhe i lare me uje të pijshem .

-Diametri ne pjesen me të trashë, cm.Mbi 2.5-3.5cm .

-Gjatesia e kercellit ne cm.25-45 .

-Gjatesia e gjethit nga rozeta ,cm, jo me shume se 20cm

-Sistemi rrenjor ,cm,jo me shume se 1cm.

-Demtime e semundje.Nuk lejohen .

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.



Bazuar ne STASH I730\88.

Lloji.PATELLXHAN PER TREG CILESIA E PARE .

KERKESAT CILESORE.

-PAMJA E JASHTME .Karakteristike e kultivarit.Të fresketa,të pastra ,me sipërfaqe të lemuar me ngjyre të zeze manushaqe, me pjekuri normale, me flete jeshile me nuanca të dobëta manushaqe ,të pa vyshkura .

-DEMTIME TË NDRYSHME E SEMUNDJE.Nuk lejohen .

-TË KALBURA ,TË MYKURA,TË NGRIRA .Nuk lejohen .

-MADHESIA NE CM.

a)diametri jo me shume se

❖ Per të gjatat 5 .

❖ Per të rrumbullaktat 12 .

b) Gjatesia e bishtit ne cm jo me shume se 4

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“Kungull“

Lloji :Kungull per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme:

❖ Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .
perberja e brendshme e tulit:

❖ Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.

Madhesite:

❖ Gjeresia ne cm (diametric me i madh)deri 3.

❖ Gjatesia ne cm nuk kerkohet.

Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur)ne % jo me shume se 2.

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

“Kungull i verdhë”

Kungull i verdhe

Lloji :Kungull I verdhe per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .
perberja e brendshme e tulit:

Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.

Madhesite:

Gjeresia ne cm (diametric me i madh)deri 3.

Gjatesia ne cm nuk kerkohet.

Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur)ne % jo me shume se 2.

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

“LAKER”

Bazuar ne STASH 1758-88.

Lloji LAKER PER TREG CILEsia E PARE.

KERKESAT CILESORE.

1.**Pamja e jashtme:**Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje.Lejohen lakra të pangjeshura deri 5% të parties.

2.**Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.:**Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.

3.**Demtime të ndryshme mekanike** ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demtime të lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen .

4.Pesha e kokrres :

-Per lakren e hershme ,jo me pak se 1 kg .

-Per lakren me pjekje të mesme e të vona , jo me pak se 1.5 kg.

-Per lakren tip “Drinishti” hibride etj ,jo me pak se 0.8 kg.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“Lulelakër”

Lloji : Lule laker cilesi e pare.

Kërkesat cilësore:

Pamja e jashtme:Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje.Lejohen lule lakra të pangjeshura deri 5% të parties.

Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.:Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.

Demtime të ndryshme mekanike ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demtime të

lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen .

Pesha e kokrres : Nga 0.5 kg – 1 kg

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“Brokoli”

Te jene te fresket, te pjekur mire, me forme te rregullt, pa demtime mekanike.

Te kene ngjyren karakteristike jeshile te forte te brokolit me permasa mesatare.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.



Kerkohet cilesi e pare, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne dengje te vogla deri ne nje kg.

- Me rrenje te prera.
- Gjatesia e kercellit te mos jete me shume se 5 cm.
- Te mos kete prani te barerave te tjera.
- Gjethet te jene te plota me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi e gjethes deri ne 15 cm.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

“BISHTAJA”(Mashurka)

Bazuar ne STASH 1491-88

Treguesit cilësorë:

I.Pamja e jashtme

Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që duken

lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformatuara. Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjzuarra e pa fije.

Gjatësia në cm

-Bishtaja frutshkurtër deri 6 cm

- Bishtaja frutgjatë deri 8 cm

Dëmtime të ndryshme

(mekanike, sëmundje nga kimikatet)

Lejohet deri në 5% të partisë me vyshkje të lehtë.

Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues.

Ngjyra

Tipike për kultivarin. Lejohen deri ne 5% të masës me ngjyrë tjetër, me përjashtim të ngjyrës së zezë.

Ndërtimi i frutit

Fruta të butë me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohen me fruta jo të pjekura deri në 2% të masës.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimor.

Bazuar ne STASH 1713-88.

Lloji . Bizele per treg cilesia e pare.

KERKESAT CILESORE TË BIZELES KOKERR

1- Pamja e jashtme . Të njoma, të fresketa,të pastra e të pacara, me ngjyre të kultivarit ,me pjekuri teknike dhe madhesi normale të kultivarit.

2-Demtime mekanike , mjolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

KERKESAT CILESORE TË BIZELES BISHTAJORE

1- Pamja e jashtme . Të fresketa, të njoma ,të pastra, të pathyera, me ngjyre e madhesi të kultivarit .

2- Kokrrat ne bishtaje.Me madhesi normale të kultivarit ,të zhvilluara mire ne fazen qumeshtore, me ngjyre jeshile të hapur ,me lekure të holle ,të njome e të embel , pa shenja drunjezimi .

3- Demtime mekanike ,njolla ndryshku , nga antraknoza,ndezje e kalbje .Lejohen të vrara 5%.Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza me ndezje e kalbje .

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimor.

“TRANGULLI”(Kastravec)

Bazuar ne STASH 1754\88 .

Lloji :Trangull per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

2- Pamja e jashtme:

❖ Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .

3- Perberja e brendshme e tulit:

❖ Me tul të forte e të lengshem. Farat e pa zhvilluara e pa kore të forte.

4- Madhesite:

❖ Gjeresia ne cm (diametric me i madh)deri 5.

❖ Gjatesia ne cm nuk kerkoet.

5- Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur)ne % jo me shume se 2.

6- Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

“Majdanoz”

Kerkoet cilesi e pare, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me uje te paster, i lidhur ne tufa.

- Me rrenje te prera.
- Te mos kete prani te barnave te tjera.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, te frasketa dhe te pa vyshkura.

“Borzilok”

- **Lloji :** Borzilok, cilesi e pare.
- **Kërkesat cilësore.**
- **Pamja e jashtme:** te jete I fresket, me ngjyre jeshile te erret, pa demtime,pa lende te huaja,pa elemente te kalbur.
- Demtime të ndryshme mekanike vyshkje te lehta lejohen deri ne 5% te partis. Me semundje nuk lejohen .
- Pesha e partis: 10-20 gr
- **Ambalazhimi dhe etiketimi**
- Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.
- Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

- Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:
- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia .
- Masa bruto dhe neto.
- Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqim.

“Selino”

Lloji. Selino, cilësi e parë

Kërkesat cilësore

- Pamja e jashtme i freskët, i pastër, i njome, me ngjyre të bardhe në jeshile , i pavyshkur dhe i lare me ujë të pijshëm.

- Gjatesia e kercellit ne cm. deri ne 25-30

- Demtime e semundje-nuk lejohen .

Ambalazhami dhe etiketimi

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: Prodhuesi, Lloji i prodhimit, Cilesia .Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Stdardizimi, sipas kërkesës së AK.

“Rigon”

STASH 2420/88

Kerkesat cilesore

Treguesit karakteristike

Pamja: Te jete i thare, i pastruar nga kercelli, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.

Ngjyra:Te jete e gjelber e erret. Nuk lejohen te kalbura te nxira , te mykura,dhe papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtia: Jo me shume se: 14%

Lende te huaja: nuk lejohen

Ambalazhimi:

Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj ,me peshe nga 100gr - 200gr.Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar,data e prodhimit ,vendi I prodhimit,menyra e ruajtjes,distributor dhe skadencia.

“HUDHRA”

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote.Me cipe e bisht të thate, të shendosha e të plota.Me ngjyre e forme tipike të kultivarit dhe me gjatesi të bishtit deri ne 4 cm.

Te lidhura ne varg ose me rrjeta deri ne 250 gr.

Demtime mekanike cifla, bishta, semundje, lejohen jo me shume se 1 % e partise me demtime të lehta dhe 1 % lende të huaja (cifla, bishta). Me semundje nuk lejohen.

Të ngrira ,të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

“FRUTAT”

*-Frutat te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si:
portokalle, molle, dardhe, rrush, banane etj.*

-Ambalazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Entit.

“MOLLA”

Bazuar ne STASH 1752\88.

Lloji: Molle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija: të fresketa, me zhvillim normal ,të shendosha e me bisht..Me forme ,ngjyre e shije të kultivarit ,pa deformime me 3 pjekuri teknike të njejte. Pa ere e shije të huaj.

Madhesia e kokrres (prere gjerazi, ne diametrin me të madh).

- ❖ Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm.
- ❖ Kultivaret me kokerr të rrumbullaket jo me pak se 80 mm.
- ❖ Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura,të ngrira,njolla nga Monilia (kalbezimi),lende të huaja nuk lejohen .

Nga krimbi(pa galeri ne brendesi).Nuk lejohen.

Nga fuzikladi (kroma e pikalorja).Nuk lejohen.

Të gjitha demtimet e siperme .Nuk lejohen .

Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure .Nuk lejohen .

Gunga (kallo) njolla ne lekure .Nuk lejohen .

Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen.

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj frut dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

- ❖ Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:
- ❖ Firma prodhuese.
- ❖ Lloji i prodhimit.
- ❖ Cilesia.
- ❖ Masa neto e bruto.

Transporti i frutave, të freskta, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e fiktore te tjere

atmosferik duke zbatuar rregullat higjeto – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“Dardha”

Kerkohe cilesia e pare, me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.

- Madhesia e kokrres ne mm te jete jo me pak se 45 per dardhat e rumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata.
- Demtime mekanike, lejohen deri ne 5 % te partise se mallit.
- Nuk lejohet te jene me semundje.
- Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja nuk lejohen.

Frutat ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe te pastra.

“Mandarina”

Lloji: Mandarina per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme: te fresket, me zhvillim normal ,te shendoshe dhe me bisht .

Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike te plote.

Ngjyra, shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije te embel ne te athet, pa shije te hidhur.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Te prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Te kalbura, te mykura dhe te fermentuara nuk lejohen.

Lende te huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje te kokrrave, ngrirje dhe lagie te siperfaqes se tyre nuk lejohen.

Te prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr.

Permbajtja e pesdiciteteve te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe te pastra.

Frutat mund te ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore te lidhura, te qepura ose te ngjitura ne gryke te cilat te mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre te tille, te cilat te ruhet freskia dhe kosistenca e frutave.

- ❖ Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:
- ❖ Firma prodhuese.
- ❖ Lloji i prodhimit.
- ❖ Cilesia.
- ❖ Masa neto e bruto.

Transporti i frutave te freskta behet me mjete te pastra te mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeto – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“PORTOKALLE”

Bazuar ne STASH 1722\88.

Lloji: Portokalle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme: te fresket, me zhvillim normal ,te shendoshe dhe me bisht .

Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur. Madhesia e kokrres (diametri me i madh) ne mm jo me pak se 70.

Demttime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen.

Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr.

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave.

- ❖ Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:
- ❖ Firma prodhuese.
- ❖ Lloji i prodhimit.
- ❖ Cilesia.
- ❖ Masa neto e bruto.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“Limoni”

Lloji: Limona

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal ,të shëndoshe dhe me bisht.

Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të ëmbël ne të athet, pa shije të hidhur.

“Banane”

Kerkohet cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal , ne tufe , me pjekuri teknike te plote :

- Ngjyra te jete jeshile ne te verdhe, me ere dhe arome te kendeshme .karakteristike e ketij kultivari.
- Madhesia e kokrres te jete mesatare.
- Demttime mekanike nuk lejohen.
- Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen.
- Gervishtje te lekures nuk lejohen.
- Zbutje te lekures nuk lejohen.
- Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregetimin e bananes .
- Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise .

“Pjeper”

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

“Pjeshka”

Kerkoheq cilesia e pare, kokrra te jete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike te kultivarit, te pasterta, pa bishta, me shije te embel dhe ere karakteristike te kultivarit.

- Te jete me pjekuri te plote teknike,.
- Madhesia e kokrres te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te vonshme deri ne 60 mm.
- Demtime te lehta mekanike nuk lejohen.
- Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %.
- Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.

“Kivi”

Kerkoheq cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal ,me pjekuri te plote.

Ngjyra te jete kafe ne siperfaqe dhe jeshile ne brendesi, me ere dhe arome te kendeshme karakteristike e ketij kultivari.

Madhesia e kokrres te jete mesatare.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Njolla te errta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen.

Gervishtje te lekures nuk lejohen.

Zbutje te lekures nuk lejohen.

Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte, sipas kërkesës së AK.

V.O. Për produktet ushqimore të freskëta të fruta – perime të pa përpunuara.

Në flete analizat që do të shoqerojnë çdo sasi të mallit të levruar, operatori ekonomik të shënoje sasinë e prodhimit që I referohet kjo fletë analizë.