

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Ushqime koloniale dhe Fruta – Perime.

ARTIKULLI “SHEQER”

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.

ARTIKULLI “ MAKARONA”

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

- 1.Forma : Makarona spageti me gjatesi 25-30 cm, me diameter 2-2,5 mm dhe makarona per supe me forma te ndryshme..

2.Pamja e jashtme: Ne forme te rregullt , te plota, me siperfaqe te lemuar deri lehtesisht te ashper .

Pas zierjes makaronat te jene elastike , te mos qullozen , te mos cahen dhe te mos krijojne shkume.

3.Ngjyra: E bardhe me nuance te verdhe , ne thyerje qelqore me jo me pak se gjysma e siperfaqes se seksionit.

4.Era dhe shija : E mire karakteristike e makaronave pa shije te hidhur , te tharte , te mykur dhe pa cfaredo ere dhe shije tjeter te huaj.

TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE

- 1.Lageshtia jo me shume se 13%.
- 2.Aciditeti:Acid sulfuric jo me shume se 0,16%.
- 3.Rritja e vellimit pas zierjes jo me pak se 2 here.
- 4.Insekte dhe demtues te tjere nuk lejohen.

AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI

-Makaronat te jene te ambalazuara me qese polietilene nga 0.5 deri 1 kg, te mos jene te miellezuara, te tregohet koha e zierjes dhe tregues te tjere:

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 cilesisë 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.

ARTIKULLI “ ORIZ”

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE.

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

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

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

TREGUESIT FIZIKO – KIMIKE.

- 1.Lageshtia:12.8 %
- 2.Aciditeti 0.081%
- 3.Lende te huaja jo me shume se 0,4%.

- 4.Kokrra te thyera me te vogla se gjysma jo me shume se 12%.
- 5.Lende minerale nuk lejohen.
- 6.Kokrra te verdha jo me shume se 4 %.
- 7.Kokrra te pazhveshura nuk lejohen.
- 8.Te mos permbaje demtues te gjalle ose te ngordhur.

AMBALAZHIMI

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

- Orizi i cilesise se pare duhet te kete me pak se 30 % te kokrrave te copetuara, te mos jene te miellezuara.

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.

ARTIKULLI “FASULE”

TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

1.Pamja e jashtme : Kokrra te plota, te shendosha,me forme dhe madhesi sipas llojit (ovale , e rumbullaket, 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.Demttime mekanike nuk lejohen.
- 6.Infeksione ose demttime 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 .
- ❖ 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 amballazh ose mbi etiketë.

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

VAJ ULLIRI ;STAZH 102-87

Treguesit organo leptike:

- Pamja e jashtme të jete e kthjellët dhe pa asnjë turbullirë .
- Ngjyra të jete e verdhe deri në lehtësisht jeshile.
- Era dhe shija karakteristike të vajit të ullirit.Nuk duhet të përmbajë lende të huaja,të jete i rafinuar,aciditeti nuk duhet të kalojë 0.5 %.
- Amballazhimi në shishe 0.5-1 litërshë qelqi ose plastike transparente me etikete ku të shenohen standartet.Nuk duhet të jete i perzier me vajra të tjere dhe konservante.
- Treguesit e tjere fiziko kimik sipas STAZH.

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 amballazh ose mbi etiketë.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit

MIELLI GRURI

Bazuar në 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.

Pjesëzat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.

Era dhe shija:karakteristik 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 më shumë se 14.

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

-**Hiri i tretshem**,ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.9.

-**Hiri i patretshem** ne acid klorhidrik 10%; ne lenden absolutisht të thate ,%,jo me shume se 0.1.

-**Mbisitja** (imtesia e bluarjes):Per miellrat e bluar ne 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 permbajtja e hekurit ne forme thermijash nen 0.3 mm, jo me shume se 3mg.g

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

Ambalazhimi dhe transportimi.

Ambalazhimi ne pako letre me peshe 1kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme.

Markerimi:

- ❖ Emërtimi i prodhuesit.
- ❖ Emri i produktit .
- ❖ Pesha 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 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 higjeno-sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit

REÇEL CILËSIA E I-rë

Treguesit cilësorë të recelit:

1.Pamja e jashtme:

Jo e shëndritshme, e pasheqerosur, me sipërfaqe të njëllojtë, ku shënja myku dhe fermetimi nuk lejohen, pa pjesë të djegura, fletë fruit, fara dhe pjesë të fermetuara.

2.Ngjyra:

E njëllojtë, karakteristike e frutave të përdorura të ziera me sheqer.

3.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 fermetimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Treguesit kimik:

- 1..Lende reduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%.
- 2..Lageshtia jo me shume se 0,16%.
- 3..Hiri jo me shume se 0,07%.

Ambalazhimi:

-Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në kavanoza qelqi , apo plastike me peshe 1-5 kg,me etikete.

Marketimi:

- ❖ Emërtimi i prodhuesit.
- ❖ Emri i produktit .
- ❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- ❖ Data e prodhimit .
- ❖ Data e skadimit.
- ❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- ❖ Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

***“VAJ VEGJETAL LULE DIELLI I RAFINUAR”;*STAZH 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:

- ❖ 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.

Data e skadimit ose afati i përdorimit që do të jetë 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion.

Shishet do të ambalazhohen në kuti kartoni të mbyllura mire.

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

“Kripe e jodizuar”

Bazuar në STAZH.....1437\01.07.1995

Lloji: kripe ushqimore përpunuar 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 në lenden e thate në %, jo më shumë se 0.3.

7-Lageshtire në %, jo më shumë se 1.

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

Kripa të plotesoje të gjithë kërkesat higjieno - shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetsisë.

- **Ambalazhimi:** Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimorë, 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 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.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet 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.

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

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

- ❖ Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër, shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

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

SALCE

Stash 1429-87

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

Ngjyra : e kuqe .e njellojte, karakteristike e zarzavatit të përdorur e të ziera.

Shija dhe era: Me ere të pelqyeshme, karakteristike e zarzavatit që mbizoteron në perzierje, pa ere të huaj. Shija të jete e pelqyeshme, pa shije të hidhur ose çfardo shije tjetër të huaj.

Treguesit kimike: Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm %28

Aciditeti jo me shume se 0.1

Kripe NaCl në % jo me shume se 1.3

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

Marketimi

Emertimi i produktit

Emertimi i prodhuesit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

NISESHTE

Treguesit shqisore:

Ngjyra e bardhe

Era dhe shija: karakteristike e niseshtes së misrit, pa ere myku, pa shije të hidhur, të tharte dhe pa ere të 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 vecanta 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 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.

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.

❖ 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.

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

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.

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 ngaMinistria 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 mbeshtjella 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 higjeno – shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise .

.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 shkeputet 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 letre 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 te 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 te tij te gjelbert te lehte.

Amballazhimi: Te jete i amballazhuar.

Uje i Pishem

Te jete i amballazhuar 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 te 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.

FRUTA PERIME

PERIME

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

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

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

BIZELE

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 drunhezimi .

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 higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimor.

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 trashe, cm.Mbi 2.5-3.5 .

-Gjatesia e kercellit ne cm.25-45 .

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

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

-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.

DOMATE

Bazuar ne STASH 1726-88

Lloji. DOMATE PER TREG CILEZIA E PARE

KERKESAT CILESORE

-PAMJA E JASHTME .Të fresketa, me forme tipike të kultivarit,te plota,të pastra,të pavrara,të pashtypura,pakalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit ,të paprekura nga semundjet dhe demtuesit si dhe të palagura .

-PJEKURIA DHE NGJYRA .Me pjekuri normale ,me ngjyre të kuqe ,lehtesisht roze dhe jeshile rreth bishtit.Nuk lejohen domate të tejppjekura ,të zbutura e të vshkura .

-DEMTIME E SEMUNDJE.Nuk lejohen .

-TË PLASURA E TË VRARA LEHTESISHT .Per llojet e mesme dhe të vona lejohen deri ne 5%

plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lengu (të kalçifikuara).

-Madhesia e kokrres (diametri me i madh gjeresor),cm, jo me pak se:

Per të hershmet .5.

Per të mesmet dhe të vonat . 7.

Per të mesmet e të vonat kumbullore (gjatesia 5).

Ambalazhami 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.

PATELLXHANE

Bazuar ne STASH 1730\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.

TRANGULLI

Bazuar ne STASH 1754\88 .

Lloji :Trangull per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

1- Pamja e jashtme:

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

2- Perberja e brendshme e tulit:

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

3- Madhesite:

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

❖ Gjatesia ne cm nuk kerkohe.

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

5- Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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.

L A K E R

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.

Ambalazhami 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.

“Qepe e thate”

a) **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 7 cm.

b)**Diametri ne cm (madhesia e kokrres)**

❖ per ovalet 4-8

❖ per llojet e tjera 5-10

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

c) **Të ngrira** ,të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Lejohet furnizimi me qepe të thata të thurura ne vargje me gjatesi të ndryshme. Pesha e materialit qe perdoret per thurje ne vargje të mos kaloje 6 % të mases se pergjithshme.

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.

Qepa e thate ambalazhohet edhe ne thase.

Qepa e njome dhe preshi lidhet ne tufa ne dy vend dhe keto vendosen ne arka tip .

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.

“PATATE”

Bazuar ne STASH 1729\88.

Lloji: Patate verore e dimerore.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme: Të plota, të forta, të pastra e të thata , **jo jeshile,jo të mbira** me ngjyre dhe me sytha tipik të kultivarit.

Pjekuria: Kokrra të pjekura.

Madhesia e kokrres (diametric me i madh) ne cm mbi

- ❖ per të rrumbullaktat dimerore, 5; verore, 4.
- ❖ per vezaket dimerore dhe verore 4.
- ❖ per të zgjaturat 3.5.

Lejohen: a)lehtesisht të gjelbra ne % jo me shume se 3 per dimeroret ; 1 per veroret .

b) të mbira ne % jo me shume se

1 per dimeroret dhe nuk lejohen per veroret .

c) lehtesisht të vyshkura ne % jo me shume se 3 per dimeroret dhe 2 per veroret .

d) të cara , të prea e të plasura nga goditjet ne % nuk lejohen .

e) të kalbura nga lageshtira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga semundje e demtues nuk lejohen.

f) zgjebe me plage deri ne 1\5 e siperfaqes se kokrres ne % jo me shume se 1.

g) njolla boje hiri e ndryshkur deri ne 1\5 e siperfaqes se kokrres nuk lejohen .

h) demtime nga krimbi ne % jo me shume se 1 .

Demtime nga doseza nuk lejohen.

Bazuar ne STASH 1789\88

Kokrra të pjekura per patatet verore lejohen me lekure qe hiqen.

Per patatet dimerore nuk lejohet qe lekura të ndahet nga tuli.

Të pastra ne siperfaqe me forme ,ngjyre e sytha tipik të kultivarit.

Nuk lejohen kokra me ngjyre jeshile, të vyshkura, të mbira , të çara ,të plasaritura ne siperfaqe dhe të prekura ne pjesen e tultit .

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.

Patatja ambalazhohet edhe ne thase.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

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

“Spinaq”

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 gjetes deri ne 20 cm.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut, pa demtime nga krimbat, pa demtime mekanike, te fresketa dhe te pavyshkuara.

Majdanoz

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 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.

Spec

Kerkohet cilesi e pare, i fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile ne te verdhe me pjekuri normale, te pa vyshkura .

- Te mos kete demtime te ndryshme e semundje
- Te mos jene te kalbura ,te mykura ,te ngrira.
- Diametri ,Per te gjatat jo me shume se 4cm,per te rrumbullaktat jo me shume se 9 cm
- Gjatesia e bishtit jo me shume se 3cm.

Amballazhimi dhe etiketimi i bazuar ne standartin 1799/88

Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra te forta e te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet prodhuesi.

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa bruto, neto.

Transporti i perimeve te fresketa behet me mjete te pastra te 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.

Demttime 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.

Lule Laker

Lloji : Lule laker per treg cilesi e pare.

KERKESAT CILESORE.

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

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

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

4.**Pesha e kokrres : 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 të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

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.

KARROTA

Lloji :Karrota per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme:

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

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 higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“FRUTAT”

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

-Ambalazhimi me qese, peshja sipas kerkesave te Entit.

“ PORTOKALLE”

Bazuar ne STASH 1722\88.

Lloji: Portokalle per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

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

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

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

Madhesia e kokrres (diametri me i madh) ne mm jo me pak se 70.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne sipërfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të sipërfaqes 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 higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Mandarina

Lloji: Mandarina per treg cilesia e pare.

Kerkesat cilesore :

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

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

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

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne sipërfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të sipërfaqes 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.

“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.

Demttime 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 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 fakteve të tjera atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

“Banane”

Kerkoheft 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.
- Demtime mekanike nuk lejohen.
- Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen.
- Gervishtje te lekures nuk lejohen.
- Zbutje te lekures nuk lejohen.
- Amballazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregjetimin e bananes .
- Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise .

Qumesht e produkte qumeshti, Mish e prodhime mishi, Veze.

Qumesht e produkte qumeshti ***QUMESHT PER KONSUM, I FRESKET***

-Kerkesat cilesore :

-Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar

-Gjate perpunimit dhe tregjetimit te zbatohen rregullat higjieno sanitare e veterinare ne fuqi.

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

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

-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.

-Treguesit fiziko-kimike:Dendesia ne 20 grade celcius- jo me pak se 1.029.

-Yndyra ne % 2 %.

-Aciditeti ne grade Tjone.:jo me shume se 20 (periudha 1 Tetor-31 Mars)
jo me shume se 21 (Prill -30 Tetor).

-Lende te thata (pa yndyra) ne % jo me pak se 8.5.

-Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes) duhet negative.

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

-Amballazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare , ne kuti Tetra-Pack,me peshe nje liter ku te jene vendosur:

Marketimi:

Emertimi i prodhuesit.

- ❖ Emri i produktit .
 - ❖ Pesha neto ose vëllimi i produktit.
 - ❖ Data e prodhimit .
 - ❖ Data e skadimit.
 - ❖ Kushtet e vecanta të ruajtjes.
- Ngarkesa mikrobike sipas normave të percaktuara nga Min.Shendetesise.
-Rruajtja e transportimi në temperaturë 2 deri në 8 gradë.

“DJATH I BARDHE”(fete)

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.

Forma : prizem, trekendesh me nje faqe anesore cilindrike.

Masa e formes ne g, 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 në sipërfaqe.

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

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

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira në % ,jo me shume se:

- ❖ Per periudhen 1.05- 30.09, “52”
- ❖ Per periudhen 1.10.- 30.04, “56”

2- Lendet e thata në % ,jo me pak se

- ❖ Per periudhen 1.05- 30.09, “48”
- ❖ Per periudhen 1.10.- 30.04, “44”

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

4-Kripe në % deri 4 + - 1.

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

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

7 -Rruajtja :Në frigorifer për 12 muaj në temperaturë nga 3deri në -5 gradë,lageshtia e ajrit 95 %

8 -Malli do të shoqerohet me flete analiza.

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

Djathi në voze qëndron i mbuluar me shelliren fillestare, e cila përmban 10 – 14 % kripe deti.

Mbi çdo ambalazh me djathe vendoset etiketa në të cilën shenohen:

Marketimi:

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

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë 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 në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

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

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

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

- ❖ Në rastin kur etiketa është zëvendësuar , apo plotësuar me një tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës origjinale.

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

Ruajtja dhe transportimi: Djathrat e bute ruhen në frigorifer në temperaturë 3- 5 °C, dhe lagështi relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj.

Transportimi i djathrave të bute nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike. Nëse brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.

DJATHE I SHKRIRE (BEBE)

-Djathi i shkrirë të jete e i prodhuar me qumesht lope.

-Forma :trekëndesh.

-Pamja e jashtme: e paster pa njolla,e formuar mire ,pa lende të huaja.

-Struktura me konsistencë: e lemuar, e bute, pa dallime shtresash.

-Shija dhe era :e këndeshme,pa shije të hidhur e djegese dhe pa shije dhe ere të huaj.

-Ambalazhimi në kuti me peshe 140 gr për kuti,Brenda në kuti janë 8 cope me peshe 17.5 gr copa,Ambalazhimi duhet të jete i etiketuar ku shenohet emri i prodhuesit,data e prodhimit ,afati i skadimit etj.

-Produkti duhet të jete i shoqëruar me dokumentacion teknik nga shërbimi veterinar.

“GJALP I FRESKET”

Lloji: Gjalpe të freskët dhe me kripe cilesia e parë

Pamja : E njëtrajtshme pa shtresa në prerje me sipërfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli .

Ngjyra :

- ❖ Gjalpi i freskët ngjyra ,krem deri në të verdhë të celur.

- ❖ Gjalpi i kripur ngjyra e bardhë deri në të verdhë ,karakteristike e kremes nga e cila prodhohet e njellojte në të gjithë masën.

Konsistenca në temperaturën 10 – 12 °C, gjysem e fortë.

- ❖ **Era dhe shija :**
- ❖ Gjalpi i fresket, e kendshme karakteristike e gjalpiti të fresket ,pa ere dhe shije të huaj.
- ❖ Gjalpi i kripur ,era e kendshme,karakteristike e gjalpiti ,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.

Ambalazhimi: Gjalpi i fresket dhe i kripur ambalazhohet ne kuti kartoni të valezuar me mase 0.5- 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.
- ❖ 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 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 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.

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

Transportimi i gjalpiti 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.

“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.

❖ Ambalazhimi: Ne qese plastike 1 kg, etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

“Kosi”

Pamja: Te jete kos i fresket, njyra e bardhe, i ambalazhuar me vazo plastike 500 gr.

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

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

MISH E PRODHIME MISHI

“MISH VIÇI”

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 ndriteshme 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 dhjame 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 kanalim 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.**

- Tregetimi 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 veterinar 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 -6 deri ne 0 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 higjenu – sanitare dhe veterinare.
 - Amballazhimi me qese sipas kerkeses se Entit dhe cdo gjysem trup e çerek duhet te kete vulen e kontrollit veterinar.
 - Çdo dite mishi duhet te shoqerohet me raport veterinar. Vula dhe raporti veterinar të jene të lexueshme mire.

Kofsha pule.

Te jete kofshe pule e cilesise se pare, i paketuar ne kutite origjinale me vulen e garancise se skadences.Te sillet me mjete frigoriferike i gateshem per tu gatuar.Malli te jete i shoqeruar me certifikat e cilesie me te gjithë parametrat.

Sallam (Salcice)

Me perberje mish lope,vici ose pule ,i paketuar ne pako treshe celphone, nga 250 gr secila I fresket dhe i paisur me certifikaten sanitare, 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 certifikate cilesie me te gjithë parametrat.

VEZE PULE

Lloji.Veze pule

KERKESAT CILESORE

1-Pamja e jashtme .E paster dhe pa plasje.Lejohen ndotje të lehta.

2-Dhoma e ajrit (lartesia),mm, jo me shume se 9

3-E bardha e vezes . E dendur e kulluar dhe e paster pa njolla gjaku (të kontrolluar ne ovoskop).

4- E verdha e vezes .Kompakte e ndodhur ne pozicionin qendror pak e levizshme .Lejohet devijim i vogel nga pozicioni qendror.

5-Era .Pa ere prishje dhe ere tjeter të huaj.

6-Masa.ne gr, jo me pak se 40.

AMBALAZHIMI

-Vezet ambalazhohen ne kartona fole me kapacitet 30 veze secila dhe ne çdo kuti kartoni vendosen 12 cope kartona fole.

-Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohen:

Marketimi:

-Emri i nderrmarrjes prodhuese.

-Sasia.

-Data e prodhimit .

SPECIFIKIMET TEKNIKE ARTIKULLI BUKE

1. **Korja** : E lemuar,pa fllucka,pa carje e pjese te djegura dhe pa shkeputje te saj nga tuli .Me ngjyre te njellojte mjalti nete kuqrrreme.

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.

3. **Era dhe shija** : E kendeshme e bukes se pjekur mire,pa ere dhe shije te hidhur,te tharte,myku ose te huaj.

4. **Forma** : E rregullt,pa shtypje e deformime.

5. **Lendet e huaja** : Nuk lejohen.

6. **Treguesit fiziko kimike** : duhet te jene sipas STAZH 1411 - 87

7. Pesha neto **1 kg**

8. Buka te jete e bardhe me rreze 70 %,prodhim I fresket ditore dhe e ngrohte.

9. Per cdo furnizim me miell,furnizuesi te sjelle certifikaten e cilesise miellit

10. **Ambalazhimi,transporti** : Te jete me ambalazh te certifikuar sipas Ligjit

Nr.9863 dt.28.01.2008 “ Per Ushqimin”.