



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
BASHKIA KAMËZ
DREJTORIA E ARSIMIT, RINISË DHE SPORTIT

SPECIFIKIME TEKNIKE

ARTIKUJ USHQIMORË	
1. Sheqer bazuar në SSH 1413/87	
2. Makarona bazuar në SSH 1170/87	
3. Oriz bazuar në SSH 1738/87	
4. Fasule bazuar në SSH 1743/87	
5. Thjerrëza bazuar në SSH 1116/87	
6. Trahana bazuar në SSH 617/87	
7. Tërshërë bazuar në SSH 1704/87	
8. Vaj ulliri (i virgjër) bazuar në SSH 1402/2004	
9. Miell gruri bazuar në SSH 1455/87	
10. Miell misri bazuar në SSH 1480/87	
11. Reçel bazuar në SSH 1477/87	
12. Kripë e jodizuar bazuar në SSH 1437/95	
13. Vanilje	
14. Kanellë bazuar në SSH ISO 6539/2014	
15. Arrë moskat	
16. Miell orizi bazuar në SSH 1484/87	
17. Drithra për fëmijë	
18. Qiqra bazuar në SSH 1115/87	

“TRAHANA”

Bazuar në SSH 617/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja:** masë kokrrizore e miellore. Pas zierjes praqitet masë e lidhur e njëtrajtshme.
- b. **Ngyra:** sipas përbërësve të përdorur.
- c. **Shija dhe era :** e këndshme karakteristikë e trahanasë, pak e thartë. Pa erë e shije myku.

Treguesit fiziko – kimik:

- **Aciditeti** i shprehur ne acid sulfuric: jo më shumë se 0.7.
- **Lagështia:** jo më shumë se 13%.
- **Yndyra:** jo më pak se 2%
- **Kripa :** jo më shumë se 2%
- **Përmbajtja e metaleve, (Zn, Pb, Cu) :** nuk lejohen

Analiza mikrobiologjike: E-coli, kërpudha, myk, insekte, dëmtues të tjerë nuk lejohen.

Ambalazhimi: trahanaja paktohet në qese plastike (polietileni) ose letre me masë 0.2-1 kg ± 2%.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

“VAJ ULLIRI I VIRGJËR”

Bazuar në SSH 1402/2004 ose ekuivalentin e tij

Ligji nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregëtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit”. VKM 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 gr për 100 gramë dhe karakteristika si më poshtë:

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** e kthjellët dhe pa asnjë turbullirë.
- b. **Ngjyra:** e qartë, e verdhë në jeshile.
- c. **Era dhe shija:** karakteristikë e fruit të freskët të ullirit.
- d. **Lëndë të huaja:** nuk lejohen.

Ambalazhimi në shishe 0.5-1 litërshe qelqi ose plastike transparente me etikete ku te shënohen standardet.

Nuk duhet të jetë i përzier me vajra te tjera dhe konservante.

Treguesit e tjerë fiziko – kimik:

- **Dendësia relative (20°C / ujë në 20°C):** 0.9 10-0.916
- **Indeksi i refraksionit (n^{20}_D):** 1.4677-1.4705
- **Numri sapunifikimit (mg/KOH/g vaj):** 184-196
- **Numri i jodit:** 75 – 94
- **Lëndë të pa sapunifikueshme(me eterpetrol, gr/kg vaj):** ≤ 15
- **Aciditeti i lirë në acid oleik g/100g:** ≤ 2
- **Peroksidet, mek O₂ / kg:** ≤ 20
- **Koeficienti i përthithjes ultraviolett (UV):**
$$K_{232} \leq 2.40$$
$$K_{270} \leq 0.25$$
$$\Delta K \leq 0.1$$
- **Lëndët fluore në 105°C (% m/m):** ≤ 0.2
- **Papastërtitë e patretshme (% m/m):** ≤ 0.1
- **Testi i sapunit:** i papërfillshëm.
- **Aditivët ushqimorë:** nuk lejohet asnjë shtesë.

Kriteret e natyrshmërisë:

- **Përbërja e acideve yndyrorenë %, e përcaktuar me gaz-kromatografi:**
 - Ac. Miristik ≤ 0.1
 - Ac. Palmitik 7.5 - 20
 - Ac. Palmitoleik 0.3 – 3.5
 - Ac. Stearik 0.5 – 5.0
 - Ac. Oleik 55.0 – 83.0
 - Ac. Linoleik 3.5 - 21
 - Ac. Linolenik ≤ 1.5
 - Ac. Arahidonik ≤ 0.8
- **Përnvajtja e steroleve**(% e shumës së beta-sitosterolit, kompesterolit dhe stigmasterolit)
B-sisterol ≥ 93 ; kompesterol ≤ 4.0 ; kolesterol ≤ 0.5
- **Përmbajtja e acideve të ngopura:** vlera max 1.5 % m/m.

Ambalazhimi: në shishe 1 litërshe qelqi.

Të gjitha produktet që emërtohen “Vaj ulliri i virgjër” duhet të jenë konform me dispozitat që kanë të bëjnë me vajin e ullirit të virgjër.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

“MIELL GRURI”

Bazuar në SSH 1455/87 ose ekuivalentin e tij

Lloji: Miell Gruri me rreze 80 %

Treguesit organo – leptike:

- a. **Ngjyra :** e bardhë me nuancë të lehtë në të verdhe në varësi të llojit të grurit. Pjesëzat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.
- b. **Era dhe shija:** karakteristike e miellit të grurit, pa erë myku, pa shije të hidhur, të thartë dhe pa erë e shije të huaj. Nuk lejohen kercitje.

Treguesit e tjerë fiziko – kimik:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14%.
- **Aciditeti** i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata: jo më shumë se 0.115%
- **Hiri i tretshëm**, në lëndën absolutisht të thatë: jo më shumë se 0.9%.
- **Hiri i patretshëm** në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë: jo më shumë se 0.1%.
- **Mbisitja** (imtësia e bluarjes): për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:
në sitën metalike nr.54: jo më shumë se 2%.
në sitën e mëndafsh të 5 xxx: jo më shumë se 5%.
- **Gluteni i njomë:** jo më pak se 25%.
- **Lëndë minerale:** nuk lejohen .
- **Përzierje metalike:** Pb, Zn, Cu nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg.kg
- **Mikroorganizma** patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjalle: nuk lejohen .

Ambalazhimi në pako letre me peshë 1kg. Emërtimi i prodhuesit.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

“MIELL MISRI”

Bazuar në SSH 1480/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Ngjyra:** e bardhë ose e verdhë sipas llojit të misrit.
- b. **Era dhe shija:** karakteristikë e miellit të misrit. Shija lehtësisht e ëmbël, pa shije të thartë, të hidhur dhe pa erë myku apo shije e erë tjetër e huaj. Nuk lejohen kërcitjet.

Treguesit fiziko – kimik:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14 %
- **Aciditeti** i shprehur në acid sulfurik në lëndë të thatë: jo më shumë se 0.115%.
- **Hiri i tretshëm** në lëndët e thata: jo më shumë se 1.6%.
- **Hiri i patretshëm** në acid klorhidrik 10% në ledët e thata: jo më shumë se 0.1%.
- **Mbisitja** (imtësia e bluarjes) në sitën metalike 54%: jo më shumë se 60%.
- **Lëndë minerale:** nuk lejohen.
- **Mikroorganizma** patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë: nuk lejohen.

Ambalazhimi në pako letre me peshë 1kg. Emërtimi i prodhuesit.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

“MIELL ORIZI”

Bazuar në SSH 1484/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Ngjyra:** e bardhë me nuancë ngjyrë të verdhë.
- b. **Era dhe shija:** karakteristike e miellit të orizit, pa shije të tharët e të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj. Nuk lejohet kërcitja.

Treguesit fiziko- kimik:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14.5%
- **Hiri i patretshëm** (i shprehur në acid klorhidrik 10% në lëndët absolutisht të thata) : jo më shumë se 0.1%.
- **Aciditeti** (i shprehur në acid sulfuric në lëndët absolutisht të thata): jo më shumë se 0.115%
- **Intësia e bluarjes** (në sitën metalike nr.54): jo më shumë se 15
- **Lëndë minerale:** nuk lejohen.
- **Mikroorganizma patogjene, infektive dhe dëmtues hambari të gjallë:** nuk lejohen.

Sita metalike nr. 54 duhet të ketë 20 fije në 1 cm gjatësi.

Ambalazhimi: i paketuar në qese letre me peshë 0.250kg.-0.500kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

“FASULE”

Bazuar në SSH 1743/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo-leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë etj) me gjatësi 8 – 13mm.
- b. **Ngjyra:** ë bardhë.
- c. **Era dhe shija:** pa erë myku apo erë tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose erë tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko-kimik:

- **Lagështia:** 11.2%
- **Lëndë të huaja:** jo më shumë se 0.8%.
- **Kokrra të thyera:** jo më shumë se 13%.
- **Përzierje kokrrash:** jo më shumë se 2.2%.
- **Dëmtime mekanike:** nuk lejohen.
- **Infeksione ose dëmtime nga insektet:** nuk lejohen.

Ambalazhimi: i paketuar me peshë 1 kg, i etiketuar me afat skadimi deri në 1 (një) vit.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

“SHEQER”

Bazuar në SSH 1413/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo-leptike:

- a. **Ngjyra** : e bardhë dhe me shkëlqim.
- b. **Pamja**: pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.
- c. **Era dhe shija**: shije e ëmbël, pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.
- d. **Tretshmëria**: të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko – kimik:

- **Lagështia**: 0.074
- **Polarizimi**: 99.62%.
- **Hiri**: jo më shumë se 0.07%.
- **Lëndë reduktuese(sheqer invert)**: jo më shumë se 0.1%.

Ambalazhimi: i pakeluar me pako letre me peshë 1 kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit .
- Data e 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 do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

“KRIPE E JODIZUAR”

Bazuar në SSH 1437/95 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Ngjyra** : e bardhë.
- b. **Era dhe shija** : e kripur pa shije dhe erë të huaj.
- c. **Pamja** : masë kokrrizore.

Treguesit fiziko kimik:

- **Imtësia**: 0.2 – 2 mm .
- **Klorur Na në lëndën e thatë**: jo më pak se 98%.
- **Klorur Mg në lëndën e thatë**: jo më shumë se 0.3%.
- **Sulfat Mg në lëndën e thatë**: jo më shumë se 0.9%.
- **Sulfat Ca në lëndën e thatë**: jo më shumë se 0.2%.
- **Lende të patretshme në lëndën e thatë**: jo më shumë se 0.3%.
- **Lageshtia**: jo më shumë se 1. 8 Jodur kaliumi mg\kg 50 ($\pm$ 3).

Kripa të plotesoje të gjithë kërkesat higjienë - shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Amballazhimi: Të bëhet në qese të paster ose polietileni ushqimor, pesha 0.5 deri 1 kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

“ORIZ”

Bazuar në SSH 1738/87 ose 1738/84, 1451/85

Treguesit organo-leptike:

- Pamja e jashtme:** kokrra të shëndosha, të pastra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije dhe erë myku ose prishje.
- Ngjyra:** e bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.
- Era dhe shija:** karakteristikë e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko-kimik:

- **Lagështia:** 12.8 %
- **Aciditeti:** 0.081%
- **Lëndë të huaja:** jo më shumë se 0,4%.
- **Kokrra të thyera** më të vogla se gjysma; jo më shumë se 12%.
- **Lënde minerale:** nuk lejohen.
- **Kokrra të verdha:** jo më shumë se 4 %.
- **Kokrra të pazhveshura:** nuk lejohen.
- **Dëmtues të gjallë ose të ngordhur:** nuk lejohen

Orizi i cilesisë së parë duhet të ketë më pak se 30 % të kokrrave të copëtuara, të mos jenë të miellëzuara.

Ambalazhimi: i paketuar në qese, me peshë 1 kg, i etiketuar me afat skadimi deri në 1 (një) vit.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

“ MAKARONA ”

Bazuar në SSH 1170/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo-leptike:

- Forma :** makarona spageti dhe makarona të vogla.
- Pamja:** në formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpër.
- Ngjyra:** e bardhë me nuancë të verdhë, në thyerje qelqore me jo më pak se gjysma e sipërfaqes së seksionit

- d. **Era dhe shija:** : e mirë karakteristikë e makaronave pa shije të hidhur, të thartë , të mykur dhe pa erë dhe shije tjetër të huaj
- e. **Tretshmëria:** të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.
- f. Pas zierjes makaronat të jenë elastike, të mos qulloren, të mos cahen dhe të mos krijojnë shkumë.

Treguesit Fiziko-kimik:

- **Lageshtia:** jo më shumë se 13%.
- **Aciditeti:** acid sulfurik jo më shumë se 0,16%.
- **Rritja e vëllimit:** pas zierjes jo më pak se 2 herë.
- **Insekte dhe dëmtues të tjerë:** nuk lejohen.

Ambalazhimi: makaronat të jenë të ambalazuara me qese polietileni nga 0.5 deri 1 kg, të mos jenë të miellëzuara, të tregohet koha e zierjes dhe tregues të tjerë.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

“TËRSHËRË”

Bazuar në SSH 1704/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** të jetë kokërr tërshërë e shtypur, e pastër pa insekte dhe përzierje të huaja.
- b. **Ngjyra:** e bardhë në ëe verdhë të çelur.
- c. **Shija dhe era:** pa shije dhe erë myku apo erë dhe shije tjetër të huaj.
- d. **Dëmtues të gjallë:** nuk lejohen.

Treguesit fiziko-kimik:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14%.
- **Lëndë të huaja** (insekte, papastërti): nuk lejohen.

Ambalazhimi: i paketuar me pako me peshë 500 gr - 1 kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

“ARRË MOSKATI”

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja:** të jenë të thata
- b. **Aroma dhe shija:** të këndshme karakteristikë të vetë bimës.
- c. **Ngjyra:** gri në kafe.
- d. **Papastërti:** nuk lejohen.

Treguesit Fiziko –Kimike:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14%
- **Lëndë të huaja:** nuk lejohen

Ambalazhimi: në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga **50gr - 100gr**.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

“VANILJE”

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja:** pluhur i thatë,
- b. **Shija dhe era :** te këndshme karakteristike të vaniljes.
- c. **Ngjyra:** Te jete e bardhe. Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14%
- **Lëndë të huaja:** nuk lejohen

Ambalazhimi: në paketime të vogla , të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga **10gr - 50gr**.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

“KANELLË”

Bazuar në SSH ISO 6539/2014 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. **Pamja:** pluhur i thatë,
- b. **Shije dhe erë:** karakteristike të kanellës.
- c. **Ngjyra:** e kuqërremtë.
- d. **Papasterti:** nuk lejohen.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14%
- **Lëndë të huaja:** nuk lejohen

Ambalazhimi: në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga **30gr - 50gr**.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

“THJERRËZA”

Bazuar në SSH 1116/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo-leptike:

- a. **Pamja e jashtme:** kokrra të shëndosha të plota. Nuk lejohen përzjerje kultivaresh.
- b. **Ngjyra:** e kokrrave është bezhë deri në kafë të çelët.
- c. **Era dhe shija:** karakteristikë e thjerrzës. Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë e shije të huaj.

Treguesit Fiziko-kimik:

- **Lagështia:** jo më shumë se 14 %
- **Kokrra thjerrëze të thyera:** jo më shumë se 1%
- **Përzjerje të farave të këqija:** jo më shumë se 2%
- **Lëndë të huaja:** (gjethe, pjesë kercelli, lëvozhgë etj) jo më shumë se 0.5%.

Ambalazhimi: i paketuar me peshë 500 g - 1 kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

“ REÇEL ”

Bazuar në SSH 1477/87 ose ekuivalentin e tij

Lloji i reçelit:

1.Reçel kombulle; 2.Reçel qershie (*Sasia dhe lloji i reçelit do të jetë sipas kërkesës së AK.*)

Treguesit organo – leptike:

- a. **Ngjyra:** e mirë, me fruta me ngjyrë të njëllojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë.
- b. **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.
- c. **Konsistenca:** masë e njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me fruta me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimik:

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

Amballazhimi: hermetik në kavanoza qelqi ose plastike, apo me peshë 300 gr - 1 kg.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

Grupi i Punës

- Florilda Dema
- Arjana Cani
- Blediona Cara