

SPECIFIKIMET TEKNIKE

KARAKTERISTIKAT E PRODUKTEVE USHQIMORE

Te gjitha pershkrimet per treguesit organo-leptike dhe fiziko-kimike, jane hartuar sipas standartit perkates ne fuqi te cdo produkti(bazuar dhe nw katalogun e blerje artikuj ushqimor 2024 publikuar nga APP).

1. Bukë gruri me rreze 75%

Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Bukë me miell gruri me rreze 75%

Karakteristikat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Korja*: E lëmuar, pa fluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyrë të njëllotë mjalti në të kuqerremtë.

- *Tuli*: Masa e njëllotë e pjekur mirë, jo e ngjithshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllotë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa.

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

-*Forma*: E rregullt, pa shtypje e deformime. Lëndët e huaja: Nuk lejohen. Proteinat: mbi 12.5%

Treguesit fiziko-kimik:

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

-Porozeteti në % jo më pak se 70.

-Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5

-Kripa në % jo më shumë se 2.

Lejohen mënjanime nga masa e caktuar $\pm 3\%$, për çdo bukë.

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

Çdo bukë të ambalazhohet me materiale të përshtatshme sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AKsë.

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

Buka e pjekur ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, e pa lagështirë, dhe të dizinfektuara nga dëmtuesit e ndryshëm. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë. Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Të paraqitet raport-analizë për Lotin përfaqësues të grurit/miellit çdo muaj dhe për 1 kampion buke. Ky testim vlen për të verifikuar karakteristikat fiziko-kimike të grurit/miellit përdorur për prodhimin e bukës.

Në rastin e konstatimit të parregullsive në karakteristikat fiziko-kimike të produktit bukë, AK-së i lind e drejta ta reklamojë këtë shmangie tek autoriteti përgjegjës për cilësinë dhe sigurinë e ushqimeve AKU, të cilët kryejnë analiza për verifikimin e cilësisë. Të paraqitet raport-analizë çdo muaj gjatë lëvrimit të mallit.

Raport-analiza fiziko-kimike e paraqitur duhet të kryhet në laborator të akredituar dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

2.Mish Vici

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Kërkesat cilësore

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

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme. Lëngu është i tejdukshëm.

- Ngjyra: Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa që ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamt është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.

- Era: e këndshme, karakteristike e llojit.

-Palca e kockave: Mbush plotësisht kanalin e palcës së kockave. Ngjyra është rozë në të verdhë. Në prerje është e shndritshme.

Konsistenca: E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.

Lëngu i mishit pas zierjes: i tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

-Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt jo më shumë se 20.

-Aciditeti i shprehur në pH: 5.2 deri 6.4.

-Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S): Negativ.

-Reaksioni Kreis: Negativ.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Treguesit fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor, pa të brendshme, këmbë dhe kokë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo Lot mishi, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh. Në rastet kur është e nevojshme të kryhet analizë fiziko-kimike dhe mikrobiologjike e produktit, duhet të kryhet në laborator të akredituar.

Mishi i viçit të jetë i kontrolluar dhe i vulosur në katër ekstremitetet nga veterineri zyrtar dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4°C deri në 5 ditë. Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

3.Mish pule

Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Kërkesat cilësore

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

Treguesit shqisorë:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me Lot-e, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi. Çdo Lot mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

Reklamimi i produktit për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim nga marrësi.

Mishi i pulës të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri zyrtar dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Transporti të kryhet me mjete autofrigoriferë të miratuara nga autoriteti përgjegjës AKU, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.

4. Vaj luledielli(ushqimor)

Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisore:

-Pamja: Lëng vajor i qartë, pa depozitime.

Ngjyra: E verdhë e lehtë.

Era dhe shija: Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.

Numri i peroksideve: jo me shume se 10 mek O₂ aktiv / kg Vaj.

Numri i aciditetit: jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.

Treguesit Fiziko - Kimik:

- Aciditeti si acid oleik: 0.2 gr ne 100 gr/ Vaj.

-Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C): 0.918 - 0.923.

-Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj): 188 - 194.

-Treguesi i jodit(Ēijs): 118 - 141. Lëndë të pasapunifikueshme: ≤ 15 g/ kg.

-Treguesi i refraksionit (nD₄₀) : 1.461-1.468.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Peshë neto
- Lloji
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe mikrobiologjike nga një laborator i akredituar.

Ruajtja dhe transportimi

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

Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

5.Vaj Ulliri

Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi

Vaj ulliri i virgjër

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

- Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g: ≤ 2.0 .

Treguesit fiziko kimik:

- Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C): 0.910-0.916

- Indeksi i rafraksionit (n_{20 D}): 1.4677-1.4705

- Numri i sapunifikimit (mg/KOH/g vaj): 184-196

-Numri i jodit(Ëijs): 75-94

Lëndë të pa sapunifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj): ≤ 15

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit

- Emri i prodhuesit

Emërtimi i produktit

- Pesha neto

– Lloji

- Data e prodhimit

- Data e skadimit

- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe mikrobiologjike nga një laborator i akredituar.

Ruajtja dhe transportimi:

Vaji i ullirit të ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

6.Gjalp me kripë

Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi: -

-Gjalpë me kripë

-Lloji: Lope

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

-Pamja: E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalle.

-Ngjyra: E bardhë deri në të verdhë, karakteristike e kremës nga e cila prodhohet, e njëllotë në të gjithë masën.

-Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e gjalpës, lehtësisht e kripur. Pa erë dhe shije të huaj.

-Konsistenca në temperaturë 10-12°C: gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

Lagështia në %, jo më shumë se 17.

Yndyrë në %, jo më pak se 79.

Lëndët e thatë pa yndyrë në %, jo më shumë se 2.

Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer jo më shumë se 5.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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

Origjina e produktit

Emri tregtar

Përbërësit Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadencës

Sasia neto e produktit

Udhëzimet e përdorimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo Lot gjalpi. Lot është sasia e gjalpës e prodhuar në kushte të njëllotja me datë prodhimi dhe datë skadence të njëjtë.

Raport-analiza fiziko-kimike dhe mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në laborator të akredituar dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Transportimi

Transportimi i gjalpët duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjienosanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

7.Domate

Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Të freskëta, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.

Pjekuria dhe ngjyra: Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpekura, të zbutura dhe të vyshkura.

Dëmtime e sëmundje, nuk lejohen.

Të plasura e të vrara lehtësisht: Për llojet e mesme e të vona lejohet deri 5 % plasaritje rreth bishtit, por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara).

Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), cm, jo më pak se:

- Për të hershmet: 5.

- Për të mesmet e të vonat: 7.

-Për të mesmet e të vonat

ore (gjatësia): 5.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

8. Trangull

Bazuar në SSH 1754:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Të freskët, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.

Përbërja e brendshme e tulit: Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat të pazhvilluara dhe pa kore të fortë.

Madhësitë:

-Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5.

- Gjatësia, cm: Nuk lejohen.

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë), %, jo më shumë se: 2.

Të prekura nga insektet, të kalbura, nuk lejohen.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

9.Qepë

Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

Pamja e ngjyra: Karakteristikë e qepës së bardhë, të tharë pa pjesë të karamelizuara. Në formë sektori rrethor me trashësi 2-5 mm. Lejohen copa me përmasa të vogla deri në 5 % e sasisë.

Shija dhe era: Karakteristikë e qepës, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik: -

- Lagështia jo më shumë se 8 %. Lëndë të huaja nuk lejohen.

Ngarkesa mikrobiale: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Të ngrira, të kalbura dhe të mykura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe transportimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

10.Speca

Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme:

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

Dëmtime (të shtypura, të gërvishura), %, jo më shumë se: 3.

Shija: Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës.

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

11.Vezë

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

Udhëzimi nr.2. datë 13.01.2021 “Për vendosjen e rregullave të hollësishme në lidhje me standardet e marketimit dhe tregtimit të vezëve”, Udhëzimi Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore". Klasifikimi

- Masa në gram:

-më pak se 53 gr (S)

- 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M)

-63 gr dhe jo më tepër se 73 gr (L)

Kërkesat cilësore

- Pamja e jashtme: e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.

- Dhoma e ajrit (lartesia) mm: jo më shumë se 9 mm.

- E bardha e vezës. E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).

- E verdha e vezës. Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.

- Era: pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. Veza duhet të jetë e klasit A.

Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdhrin nr. 15, datë 09.09.2021.

Ambalazhimi dhe etiketimi Vezët ambalazhohen në kartona fole (bikerina) me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- *Origjina e produktit*
- *Emri i ndërmarrjes prodhuese*
 - *Pesha neto*
 - *Data e prodhimit*
 - *Data e skadencës*
 - *Vezë të klasit A*
- *Adresa e prodhuesit*
- *Kushtet e ruajtjes*

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Produktet e vezëve vlerësohen të përshtatshme për konsum njerëzor bazuar në ekzaminimet organoleptike dhe kur është e nevojshme në ekzaminimet laboratorike. Vezët shpërndahen tek konsumatori brenda një afati kohor maksimal prej 21 ditësh nga prodhimi i tyre. Raport-analiza duhet të kryhet në laborator të akredituar 1 herë në muaj.

12.Kripë

Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

Ngjyra: E bardhë.

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

Pamja e jashtme: Masë kokrrizore.

Treguesit fiziko kimik:

Imtësia në mm, në kufijtë: 0.2 – 2.

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

Klorur Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.23.

Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, në kufijtë 0.17 ± 0.02 .

Lagështirë në %, max: 1.

Jodi në mg/kg kripë: 40 ± 0.3 .

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhenat e mëposhtme.

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

Ruajtja dhe transportimi

Kripa e jodizuar ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale temperaturë dhe lagështie. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

13.Karrota

Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Të freskëta, të pastra, të padrunjësuar, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të paçara dhe pa çatej. Të padeforuara e të lara me ujë të pijshëm.

Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm: Mbi 3-5.

Masa vegetative, cm, jo më shumë se: 15.

Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundje e insekte, të zverdhura, të vyshkura, të mykura e të kalbura, %, jo më shumë se : Nuk lejohen.

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

14.Kos (ambalazh 1lt)

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:

- Ngjyra: e bardhë, në sipërfaqe e bardhë në të verdhë.
- Struktura: e ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- Era dhe shija: e këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë.

Treguesit fiziko-kimikë:

- Aciditi në gradë Tjorner, jo më shumë se 120.
- Yndyra në %, 3.5 ± 0.1 .

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. - Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml Ruajtja dhe transporti :

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Përqindja e yndyrës
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë: Raport-analiza fiziko-kimike dhe mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në laborator të akredituar dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Transportimi

Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

15.Patëllxhan

Bazuar në SSH 1730:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: Karakteristike e kultivarit. Të freskët, të pastër, me sipërfaqe të lëmuar, me ngjyrë të zezë në manushqe, me pjekuri normale, me fletë jeshile, me nuanca të dobëta manushqe, të pavyshkur. Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen. Të kalbura, të mykura, të ngrira: Nuk lejohen. Madhësia, cm: a) Diametri, jo më shumë se: - Për të gjatat: 5 - Për të rrumbullaktat: 12 b) Gjatësia: 15-20. - Gjatësia e bishtit cm, jo më shumë se: 4. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU. Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

16.Makarona

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

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

- *Sipas formës:*

- Fidhe e spageti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.

Spirale (Fusili)

-Në formë figurash, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm.

- Peta, sharrë.

Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

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

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

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

Treguesit Fiziko–Kimik:

- *Lagështia jo më shumë se 13%.*
- *Aciditeti si acid sulfurik, në %, jo më shumë se 0.16%.*

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- *Origjina e produktit*
- *Emri i prodhuesit*
- *Emërtimi i produktit*
- *Pesha neto ose vëllimi i produktit*
- *Data e prodhimit*
- *Data e skadimit*
- *Temperatura e ruajtjes së produktit.*
- *Udhëzimet e përdorimit*
- *Kushtet e ruajtjes*

Ruajtja dhe transportimi

Makaronat ruhen në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim bëhet me Lot malli. Lot konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuar. Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

17.Oriz

Bazuar në SSH EN ISO 7301:2022 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit shqisorë

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të shëndosha, të pastra, dhe pa aromë ose erë të huaj që tregojnë përkeqësim. Gjithashtu duhet të jenë pa lëndë toksike ose të dëmshme. Insektet e gjalla të cilat janë të dukshme me sy të lirë nuk duhet të jenë të pranishëm.
- *Ngjyra:* E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e orizit të shëndoshë, pa shije të thartë, të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit shqisorë sipas SSH EN ISO 7301:2022 ose ekuivalentit të tij.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- *Origjina e produktit*
- *Emërtimi i prodhuesit*
- *Emri i produktit*
- *Pesha neto ose vëllimi i produktit*
- *Data e prodhimit*
- *Data e skadimit*
- *Temperatura e ruajtjes së produktit*
- *Udhëzimet e përdorimit*
- *Kushtet e ruajtjes*

Ruajtja dhe transportimi

Orizi ruhet në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim bëhet me Lot malli. Lot konsiderohet sasia e orizit të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuar. Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

18.Fasule

Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- E bardhë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale , e rrumbullakët, e gjatë etj).
- Ngjyra: e bardhë.
- Era dhe shija: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Treguesit fiziko – kimikë:

- Lagështia, %, 15.
- Lëndë të huaja, %, jo më shumë se 0.8.

Në fasulet e bardha të thata lejohen deri në 2% fasule të thata larushe.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- *Origjina e produktit*
- *Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit*
- *Emërtimi i produktit*
- *Data e prodhimit*
- *Masa neto*
- *Data e skadimit*
- *Kushtet e veçanta të ruajtjes.*

Ruajtja dhe transportimi

Fasulet e thata ruhen në depo pa lagështirë, të dezinfektuara dhe jo me produktet që kanë erë të huaj. Në depot thasët vendosen stivë njëri me tjetrin mbi zgara druri të ngritura nga sipërfaqja e tokës 10-15 cm. Stivat ndahen nga njëra-tjetra me largësi 50-60 cm dhe larg mureve 50-60 cm.

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Karakteristikat fiziko-kimike të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë

19.Miell gruri

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

Klasifikimi

Lloji: Miell gruri me rreze 80%

Treguesit shqisor:

- Mielli dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor;
- Mielli duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla;

- Mielli duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Treguesit fiziko-kimikë

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*

- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, %jo më shumë se 0.115.*

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

- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1. - Gluteni i njomë, jo më pak se 25%.*

- *Lëndë minerale: Nuk lejohen .*

- *Përzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.*

- *Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen.*

- *Aciditeti i yndyrës: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.*

- *Proteina (Nx5,7): mbi 12.5 %mbi bazën e lëndës së thatë*

-Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:

- Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;

-Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:

i) *Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;*

ii) *Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;*

iii) *Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.*

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

Mielli pakëtohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit. Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është pakëtuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.

Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 434, datë 11.07.2018, “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:

a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”.

b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese.

Ambalazhimi në pako letre me masë sipas kërkesave të AK-së.

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme:

- *Origjina e produktit*
- *Emri i prodhuesit*
- *Emërtimi i produktit*
- *Pesha neto*
- *Lloji*
- *Data e prodhimit*
- *Data e skadimit*
- *Kushtet e veçanta të ruajtjes*

Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo Lot malli. Lot është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh. Raport-analiza të përmbajë treguesit e mësipërm fiziko-kimik dhe mikrobiologjikë dhe të jetë kryer në laborator të akredituar. Të paraqitet pranë AK çdo muaj gjatë lëvrimit.

20.Salcë domatesh

Bazuar në SSH 1429-1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- Pamja e jashtme: Të jetë masë e njëjlojtë me konsistencë paste, pa fara, pa copa lëkure, të prishura ose të fermentuara.
- Ngjyra: E kuqe intensive, karakteristikë e salcës së domates, e njëjlojtë në të gjithë masën.
- Shija dhe era: Karakteristikë e domates pa shije dhe erë të huaj, pa shenja karamelizimi, prishje ose fermentimi.

Treguesit Fizikop-Kimik:

- *Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit në % të jetë 28-30 %*
- *Aciditeti i përgjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid citrik në %: jo më shumë se 8 %.*
- *Përmbajtja sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se 20%.*
- *Kripëra të klorur natriumit, të vetë lëndës së parë, %, jo më shumë se: 1.3 %.*

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Pesha neto - Lloji
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe mikrobiologjike nga një laborator i akredituar.

Ruajtja dhe transportimi

Salca depozitohet në depo të thata, të freskëta, të pastra dhe të ajrosura mirë, me temperaturë jo më të lartë se 28°C. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Jetëgjatësia e produktit sipas datës shënuar në etiketë.

21.Patate

Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme: Të plota, të shëndosha, jo të jeshilosura, të pastra, të pambirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë dhe ngjyrë.

- a) Zhardhokë të jeshilosur në 1/3 e sipërfaqes, %, të masës, jo më shumë se: 1.
- b) Zhardhokë të vyshkur, %, të masës, jo më shumë se: 2.
- c) Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se:
 - Për veroret: 10.
 - Për dimëroret: 15.

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

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

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

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

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

22.Spianq

Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme: Me gjethe të njoma dhe të freskëta, me ngjyrë jeshile karakteristike e kultivarit. Të lara dhe të pastruara me ujë të pijshëm e pa lulëzim.
- Gjatësia e tufës, cm:
 - Për spinaqin e serrës: Mbi 30.
 - Për spinaqin e fushës: Mbi 20-30.
- Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se: 1.
- Të prekura nga sëmundjet, të vyshkura, të mykura e të kalbura, nuk lejohen

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

23.Presh

Bazuar në SSH 1759:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Lloji : cilësi e parë, e freskët

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme: I freskët, i njomë, i pastër, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.*

- *Diametri në pjesën më të trashë, cm: Mbi 2,5 - 3,5.*

- *Gjatësia e kërcellit, cm: 25 – 45.*

- *Gjatësia e gjethit nga rozeta, cm, jo më shumë se: 20.*

- *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se: 1.*

- *Dëmtime e sëmundje, nuk lejohen*

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim

24.Bizele

Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- Lloji: bizele e njomë (kokërr) e freskët

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme: të njoma, të freskëta, të pastra, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.*

- *Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje: lejohen të vrara deri 5% e masës. Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.*

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

25. Kungull

Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme: Të freskët, të njomë dhe të pastër. Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit.*
- *Fortësia: Cipa gërvishtet me lehtësi.*
- *Përbërja e tulit: Me ngjyrë të bardhë në të verdhë. Me tul të shëndoshë, me fara të vogla të pa mbushura plotësisht (të porsaformuara).*
- *Madhësia (Diametri më i madh gjerësor): Deri në 4 cm.*
- *Gjatësia e bishtit, cm, deri: 2.*
- *Dëmtime e sëmundje: Lejohen deri 5 % të partisë me gërvishtje të lehtë në lëkurë. Nuk lejohen të çarë e të plasur.*
- *Të prekur nga sëmundjet dhe insektet: Nuk lejohen*

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

26.Bamje

Bazuar në SSH 1491: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme: Të freskëta, të shëndosha, të pastra, me fije normale për kultivarin dhe fara që duket lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuar. Forma të jetë e nje prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjzuara e pa fije.*
- *Gjatësia për bamjen frutshkurtër të jetë deri në 6 cm dhe për atë frutgjatë të jetë deri në 8 cm.*
- *Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet): Lejohet deri në 5 % të partisë me vryshje të lehtë. Nuk lejohet me sëmundje e dëmtues.*
- *Ngjyra të jetë tipike për kultivarin.*
- *Ndërtimi i frutit: Fruti të jetë i butë, me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohet me fruta të tejppjekura deri në masën 2% për cilësinë e parë.*

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

27. Sallatë jeshile

Bazuar në SSH 1751:1989 ose ekuivalentin e tij.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme: Me gjethe të freskëta, të pastra dhe me rrënjë të pastruara nga dheu. Me gjethe të pavrara dhe të pavyshkura. Lejohen deri në 5 % gjethe me njolla të lehta.*

- *Ngjyra: Karakteristike e sallatës jeshile të freskët, pa shije dhe erë të huaj.*

- *Madhësia, jo më pak se: a) Për sallatën e zakonshme g/rrënjë: 80 b) Për sallatën shumërrënjëshe (gjatësia e gjetheve nga ndarja e rozetës deri në lartësinë e gjethes më të madhe), cm : 15.1-20*

- *Gjatësia e rrënjëve, cm , deri në 3.*

- *Dëmtimet mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen*

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikimi i cilësisë së produktit kryhet duke u bazuar në pamjen e jashtme, konsistencën, freskinë dhe treguesit shqisorë. Çdo devijim i mundshëm reklamohet në momentin e marrjes në dorëzim.

28. Uthull rrushi e bardhë

Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi

- Me bazë rrushi

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme: E kthjellët dhe pa turbullira.*

- *Ngjyra: karakteristike e uthullës sipas rrushit të përdorur.*

- *Era dhe shija: E mirë, me erë dhe shije të këndshme karakteristike, pa shije dhe erë të huaj.*

Treguesit fiziko - kimik:

- *Masa specifike në 15°C: 1.015*

- *Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik: jo më pak se 6.*

- *Përmbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër: jo më pak se 16.*

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

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

- *Origjina e produktit*

- *Emri i prodhuesit*

- *Emërtimi i produktit*

- *Pesha neto ose vëllimi i produktit*

- *Data e prodhimit*

- *Data e skadimit*

- *Kushtet e veçanta të ruajtjes.*

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

Ruajtja dhe transportimi

Uthulla ruhet në ambiente të freskëta. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga dëmtimet mekanike

29.Rigon

Bazuar në SSH 2422:1994 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

Pamja e jashtme: Fletë dhe lule të thara, të shkoqura nga kërcelli i bimës. Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës.

Ngjyra: Fleta e gjelbër, e gjelbër në të hirtë dhe e gjelbër në të verdhë. Lulja e bardhë, e verdhë deri në bezhë.

Treguesit fiziko- kimik:

- - Lagështira, %, max 13.
- Pjesë të bimës (kërcej) me gjatësi deri në 10 mm, %, max 5.
- Fletë e lules me ngjyrë jo normale, %, max 3.
- Pluhur organik nga copëtimi I bimëve me madhësi deri 0.5 mm, %, max 5.
- Hiri I patretshëm në HCl, %, max 0.5.
- Të mykura e të kalbura, % nuk lejohen.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.

Sipas SSH 2500:1988 “ Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

30.Piper i zi

Bazuar në SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalenti i tij.

Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e llojit.
- Ngjyra: Ngjyrë karakteristike e llojit.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 959-1:1998: “Piper, kokërr ose pluhur- Specifikimet- Pjesa 1: Piper i zi” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Reklamimi i produktit për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim nga marrësi.

31.Lëng limoni

Te jete me karakteristike te limonit. 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..

32. Galina