

Malli të shoqërohet me çertifikatë cilësie të lëshuar nga institucione të licensuara dhe raportë analize të laboratorit.

Transporti: Të bëhet me mjete të pastra, të mbyllura, të cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjera atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

1.Bukë gruri

BUKË ME MIELL GRURI - Bazuar në STASH 1411\87

Lloji: Bukë gruri me miell rreze 75 %

Treguesit Organo-Leptikë:

Korja: E lëmuar, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores nga tuli. Ngjyra e njëllotë e kuqerremtë në kafe të çelët.

Tuli: Masa e njëllotë e pjekur mirë, me pore të shpërndara mirë, në mënyrë të njëllotë. Pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, jo i thërrmueshëm, pa shtresa.

Era dhe shija: E këndshme, karakteristikë e bukës së pjekur mirë. Pa erë myku, thartirë dhe hidhërimi dhe erë e shije tjetër të huaj.

Forma: E rregullt, pa shtypje dhe deformime.

Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Lagështira në % jo më shumë se 45

Poroziteti në % jo më pak se 70

Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5

Ambalazhimi: Çdo bukë të futet në qese letre me masën 1000 gr ose 500 gr, këto të futura në kuti kartoni. Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

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

Fruta, perime

Mollë

Bazuar në STASH 1752/88

Lloji:Mollë për treg cilësia e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha e me bisht. Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime

Pjekuria: me 3 pjekuri teknike të njëjtë.

Era dhe shija: Pa erë dhe shije të huaj.

Madhësia e kokrrës (prerë gjerazi ,në diametrin më të madh)

Kultivarët me kokërr të zgjatur jo më pak se 70 mm

Kultivarët me kokërr të rrumbullakët jo më pak se 80 mm

Kultivarët me kokërr të vogël jo më pak se 60 mm

Dëmtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbëzim) lëndë të huaja nuk lejohen.

Nga krimbi (pa galeri në brendësi) nuk lejohen.

Nga fuzikladi (kroma e pikalorja) nuk lejohen.

Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë .Nuk lejohen

Gunga (kallo) njolla në lëkurë.Nuk lejohen.

Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen.Përmbajtja e pesticideve të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen sipas kultivarëve në arka të prodhuara sipas standartave dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti.Frutat mund të ambalazhohen dhe në qeska plastmasi , rrjeta ushqimore duke ruajtur freskinë dhe konsistencën e frutave.

Portokalle

Bazuar ne STASH 1722\88.

Lloji: Portokalle per treg.

Treguesit Organo-Leptikë:

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 siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave.

Mandarine

Lloji: Mandarina per treg.

Treguesit Organo-Leptikë:

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 siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

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

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave

Patate

Bazuar në STASH 1729\88

Treguesit Organo-Leptikë të patates verore e dimërore:

1. Pamja e jashtme: Të plotë, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit.

2. Pjekuria: Kokrra të pjekura.

3. Madhësia e kokrrës (diametri më i madh) mbi:

për të rrumbullaktat dimërore 5 cm; verore 4 cm.

për vezaket dimërore dhe verore 4 cm.

për të zgjaturat 3.5 cm.

4. Lejohen:

a. lehtësisht të gjelbra jo me shume se 3 % për dimëroret; 1 % për veroret;

b. të mbira jo më shumë se 1 % për dimëroret dhe nuk lejohen për veroret;

c. lehtësisht të vyshkura jo më shumë se 3 % për dimëroret dhe 2 % për veroret;

d. të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen;

e. të kalbura nga lagështira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues nuk lejohen;

f. zgjebe me plagë deri në 1\5 e sipërfaqes së kokrrës jo më shumë se 1 %.

g. njolla bojë hiri e ndryshkur deri në 1\5 e sipërfaqes së kokrrës nuk lejohen;

h. dëmtime nga krimbi jo më shumë se 1 % .

i. Dëmtime nga doseza nuk lejohen.

Kokrra të pjekura për patatet verore lejohen me lëkur që hiqen. Për patatet dimërore nuk lejohet që lëkura të ndahet nga tuli. Të pastra në sipërfaqe me formë ,ngjyrë e sytha tipik të kultivarit. Nuk lejohen kokra me ngjyrë jeshile, të vyshkura, të mbira, të çara, të plasaritura në sipërfaqe dhe të prekura në pjesën e tulit.

Qepë e thate

Bazuar në STASH 1755\88

Treguesit Organo-Leptikë:

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

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

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

Me sëmundje: Nuk lejohen.

Të ngrira,të kalbura e të mykura: Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi:Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta,të thata e të prodhuara .

Qepa e thatë ambalazhohet edhe në thasë .

Banane

Treguesit Organo-Leptikë:

Kerkohen 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 kokrrës 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 tregetimin e bananes .
- Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

Karrota

Lloji:Karrota për treg cilësia e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

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

Përbërja e brendshme e tulit: Me tul të fortë, me bosht të hollë, me diametër jo më shumë se 1 cm.

Madhësitë: Gjerësia (diametri me i madh)deri në 4 cm, Gjatësia 10 -15 cm.

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

Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura: Nuk lejohen.

Presh

Bazuar në STASH 1759-88

Lloji:Presh cilësia e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme,ifreskët i pastër i njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i lare me ujë të pijshëm.

- Diametri në pjesën me të trashë të jetë 2.5 - 3.5 cm.

- Gjatësia e kërcellit të jetë 25-45 cm.

- Gjatësia e gjethit nga rozeta të jetë jo më shume se 20 cm.

- Sistemi rrënjor jo më shumë se 1 cm.

Dëmtime e sëmundje Nuk lejohen

Spinaq

Treguesit Organo-Leptikë të spinaqit:

Pamja e jashtme: I freskët, i pastër i njomë, me ngjyrë të jeshile, i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm,i lidhur në dëngje të vogla deri në një kg.

-Me rrënjë të prera

- Gjatësia e gjethit jo më shume se 15 cm.

-Të mos ketë prani të barelave të tjera.

-Gjethet të jenë të plota deri në gjerësi deri në 10 cm dhe gjatësia e gjethes deri në 20 cm

Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen njolla ndryshku, dëmtime nga krimbat,pa dëmtime mekanike ,të freskëta dhe të pavyshkura.

Bizele e fresket

Bazuar në STASH 1713-88

Treguesit Organo-Leptikë të bizeles kokërr:

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

Dëmtime mekanike Njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje, nuk lejohen.

Treguesit cilësorë të bizeles bishtajore:

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

2. Kokrrat në bishtaje Me madhësi normale të kultivarit, të zhvilluara mirë në fazën qumështore, me ngjyrë jeshile të hapur, me lëkurë të hollë, të njomë e të embël , pa shenja drunjëzimi.
3. Dëmtime mekanike nuk lejohen :Njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje.

Bizele kokerr frigoriferi

Treguesit Organo-Leptikë të bizeles kokërr të ngrirë:

Pamja e jashtme: Kokrra të plota,të shëndosha,me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale,e rrumbullakët,e gjatë etj)

Ngjyra:jeshile e theksuar

Era dhe shija:Pa erë myku dhe çfarëdo erë tjetër të huaj.Pas zierjes të ketë erë të këndshme,pa shije të hidhur ose erë të huaj.

Analiza mikrobiologjike:

1.Clostridium

2.E.Coli

3.Salmonella

Ambalazhimi:Bizelet e ngrira duhet të jenë të ambalazuara në qeska plastike të përshtatshme për perimet e ngrira.

Etiketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha Neto

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,keto të dhëna të jepen në ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti:

Për arsye se produkti kërkohet i ngrirë, transporti kryhet me mjete frigoriferike në temperaturën (-17°C)

Specia

Bazuar në STASH I756\88

Treguesit Organo-Leptikë të specës:

Pamja e jashtme: Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri normale,të pavyshkura.

Dëmtime: Të mos ketë dëmtime të ndryshme e sëmundje,të mos jenë të kalbura, të mykura,të ngrira

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

Diametri :për të gjatat jo më shumë se 4 cm, të rrumbullaktat jo më shumë se 9 cm

Gjatësia e bishtit jo më shumë se 3 cm

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.

Masa bruto dhe neto.

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

Ereza 50g tufe

Majdanoz

Lloji:Majdanoz

Treguesit cilësorë : I fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur ,pa dëmtime,pa lëndë të huaja,pa elementë të kalbur

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 freskëta dhe te pa vyshkura.

Mënyra e standartizimit:

Kopër

Lloji:Kopër cilësi e parë

Treguesit cilësorë :

Pamja e jashtme: I fresket , i njome, i paster me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur ,pa dëmtime,pa lëndë të huaja,pa elementë të kalbur

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 freskëta dhe te pa vyshkura.

Mënyra e standartizimit:

Domate

Bazuar nëSTASH 1726-88

Lloji: Domate cilësia e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

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

Pjekuria dhe ngjyra: Pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të te papjekura, të zbutura e të vyshkura.

Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen.

Të plasura e të vrara lehtësisht:

-Për llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara)

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

Për të hershmet 5 cm.

Për të mesmet dhe të vonat 7 cm.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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.

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

Paterxhane

Bazuar në STASH 1730\88

Treguesit Organo-Leptikë të patëllxhanit:

Pamja e jashtme: Karakteristike e kultivarit, të fresketa, të pastra, me sipërfaqe të lëmuar me ngjyrë të zezë manushaqe me pjekuri normale me fletë jeshile me nuanca të dobëta manushaqe, të pa vyshkura.

Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen. Të kalbura, të mykura, të ngrira Nuk lejohen.

Madhësia:

a) diametri jo më shumë se: Për të gjatat 5 cm; Për të rrumbullaktat 12 cm; gjatësia e bishtit jo më shumë se 4 cm

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.

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

Hudhra

Treguesit Organo-Leptikë:

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.

Diametri në cm(madhësia e kokrrës) : për ovalet 3-5 cm

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

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

Barbunja

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme :Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që duken lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuara. Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjëzuara e pa fije.

Gjatësia në cm :

Barbunja frutshkurtër deri 6 cm

Barbunja frutgjatë deri 8 cm

Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet) Lejohet deri në 5% të partisë me vyshkje të lehtë. Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues.

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

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

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

Brokoli

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme:Te jene te fresket, te pjekur mire, me forme te rregullt, pa demtime mekanike.

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

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

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

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

Lulelakër

Lloji:Lulelakër cilësi e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

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

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

Dëmtime të ndryshme mekanike: Sëmundje e të çara të lehta. Lejohen deri ne 5% e parties me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyer si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma.

Me sëmundje: Nuk lejohen.

Pesha e kokrrës :

-Për lulelacrën e hershme, jo me pak se 1 kg .

-Për lulelacrën me pjekje të mesme e të vona, jo më pak se 1.5 kg.

-Për lakrën tip “Drinishti” hibride etj, jo më pak se 0.8 kg

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

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

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

Kungull Jeshil

Lloji :Kungull per treg.

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Të freskët 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 (diametri me i madh)deri 3.

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

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

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

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

Limon

Treguesit Organo-Leptikë:

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

Aroma:ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të ëmbël ne të athet, pa shije të hidhur.

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

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

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

Pjepër

Kerkohet qe pjepri te jete me pjekuri te plote teknike, me permasa mesatare.

Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur.

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

Pjeshka

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

- Te jete me pjekuri te plote teknike,.

- Madhesia e kokrres te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te vonshme deri ne 60 mm.

- Demtime te lehta mekanike nuk lejohen.

- Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %.

- Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.

Dardha

Kerkohet me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.

- Madhesia e kokrres ne mm te jete jo me pak se 45 per dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata.

- Demtime mekanike, lejohen deri ne 5 % te partise se mallit.

- Nuk lejohet te jene me semundje.

- Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja nuk lejohen. Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

Ushqime koloniale

1.Sheqer i paketuar

Bazuar në STASH 1754\88

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Pluhuri i përbërë nga kristale të imët dhe të njëllojtë pa lëndë të huaja, të jetë i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet, pa copa sheqeri të ngjeshura.

Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen.

Ngjyra: e bardhë dhe me shkëlqim.

Era dhe shija: shije e ëmbël, pa shije dhe erë të huaja, kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.

Tretshmëria: tretet plotësisht në ujë, tretshmëria e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit Fiziko-Kimik:

Treguesit teknik:

-Sheqer i pastër i llogaritur në lëndë absolutisht të thatë jo më pak se 99.6%

-Lëndë reduktuese (sheqer invert) jo më shumë se 0.1%

-Hiri jo më shumë se 0.07%

-Lagështi jo më shumë se 0.16%

Amballazhimi: Të jetë me pako prej letre 1 kg, i etiketuar:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

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 cilësisëose mbi vlerat e produkteve ushqimore, jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.Malli duhet të shoqërohet me fletë analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

2. Oriz i paketuar

Bazuar në STASH 1754\88

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 thatë, të hidhur, pa erë myku dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko-Kimik:

1. Lageshtia :jo më shumë se 15 %

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.

Amballazhimi: Të jetë me pako qese, 1 kg, i etiketuar, me afat skadimi deri në një vit, i shoqëruar me fletë analiza.

-Orizi i cilësisë së parë duhet të ketë më pak se 30% të kokrrave të copëtura, të mos jenë të miellizuara.

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

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 produkteve ushqimore, jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli duhet të shoqërohet me fletë analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

3. Vaj Vegjetal Rafinuar

Bazuar ne STASH 2121-87

Treguesit Organo-Leptike:

Pamja ne 20°C : Leng vajor, i qarte, pa depozitime

Ngjyra : E verdhe e lehte

Era dhe shija : E mire karakteristike e vajit luledielli, 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.

Etiketimi:

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 perdorimit qe do te jete 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit ne institucion. Shisheet do te ambalazhohen ne kuti kartoni te mbyllura mire. Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

4. Makarona spaghetti

Treguesit Organiko-Leptike:

Forma: Makarona spaghetti

Pamja e jashtme: Ne forme te rregullt, te plota, me siperfaqe te lemuar deri lehtesisht te ashper. Makarona spaghetti, me gjatësi 25-30 cm, me diametër 2-2.5 mm.

Pas zierjes makaronat te jene elastike, te mos qullosen, te mos çahen dhe te mos krijojne shkume.

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

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-kimikë

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.

Insekte dhe demtues te tjere nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Makaronat te jene te ambalazhuara me qese polietileni nga 0.5 deri 1 kg, te mos jene te miellezuara, te tregohet koha e zierjes dhe tregues te tjerë:

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto

Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

5. Makarona te vogla

Treguesit Organiko-Leptike:

Forma: Makarona të vogla

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 qullosen, te mos çahen dhe te mos krijojne shkume.

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

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-kimikë

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.

Insekte dhe demtues te tjere nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Makaronat te jene te ambalazhuara me qese polietileni nga 0.5 deri 1 kg, te mos jene te miellezuara, te tregohet koha e zierjes dhe tregues te tjerë:

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto
Data e prodhimit.
Data e skadimit.
Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

6. Miell i paketuar

Bazuar ne STASH 1455\87

Udhëzim nr.207 dt 31.03.2015 "Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t'u shitur tek konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore"

Lloji: MIELL Gruri me rreze 80 %

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja: Të jetë pluhur i njëtrajtshëm pa lëndë të huaja Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen.

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 ere myku, pa shije të hidhur, të thate dhe pa ere e shije të huaj. Nuk lejohen kercitje.

Treguesit Fizike Dhe Kimike :

- Lageshtira, %, jo më shumë se 14.

-Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndet 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.

-Mbishtja (imtesia e bluarjes) : Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindër: në siten metalike nr.54,%, jo më shumë se 2. Në siten e mendafshit 5 xxx,%, jo më shumë se 5.

-Gluteni i njome, %, jo më pak se 25.

-Lëndë minerale. Nuk lejohen.

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

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

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

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.

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 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 higjenosanitare per transportimin e produkteve ushqimore. Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

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

7. Cokokrem

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

Perberesit: Qumesht pluhur, sheqer, yndyrna 26% Kakao, lajthi 10 – 12%. Ambalazhimi hermetik me qelq me etikete.

8. Kripe e jodizuar e paketuar

Bazuar ne STASH 1437\01.07.1995

Lloji: Kripe ushqimore perpunuar dhe e bluar per perdorim ne kuzhine.

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja: Mase kokrrizore

Ngjyra: E bardhë

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

Treguesit fiziko kimikë:

1-Imtesia ne mm 0.2 – 2.

2-Klorur Na ne lenden e thate ne %, jo me pak se 98.

3- Klorur Mg ne lenden e thate ne %, jo me shume se 0.3.

4-Sulfat Mg ne lenden e thate ne %, jo me shume se 0.9.

5-Sulfat Ca ne lenden e thate ne %, jo me shume se 0.2.

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

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

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

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

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

Marketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos 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. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

9. Salce ne shishe

Bazuar ne Stash 1429-87

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Masë pastoze, me pjesë të dukshme të përbërësve të saj, pa pjesë të djegura. Me sipërfaqe te njellojte ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa fara dhe pjese te fermentuara.

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

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

Treguesit fiziko- kimike:

-Përmbajtja e ekstraktit te dobishem %28

-Aciditeti jo me shume se 0.1

-Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3

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

Me etikete: Marketimi

Emertimi i produktit

Emertimi i prodhuesit

Pesha neto ose vellimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta te ruajtjes.

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

12.Vaj Ulliri

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

Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”

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

Treguesit organo leptike:

Pamja e jashtme: te jete e kthjellet dhe pa asnjë turbullire.

Ngjyra : te jete e verdhe deri ne lehtësisht jeshile.

Era dhe shija: karakteristike te vajit te ullirit. Nuk duhet te përmbaje lende te huaja. Nuk duhet të te jete i rafinuar.

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:

-Lagështia dhe lëndë flurore në % m/m $\leq 0.2\%$

-Aciditeti i lirë në % $\leq 2\%$

-Numri i peroksideve ≤ 20 mek O₂/kg
-Koeficienti i perthithjes ultraviolet (UV)- (K 1% 1cm)

*K(232) ≤ 2.60

*K(270) ≤ 0.25

*Delta K ≤ 0.01

-Numri i Jodit (Sipas Ėijs) 75-94

Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. “Raport Analiza Fiziko-Kimike” duhet të përmbajë të gjitha treguesit e kërkuar. “Raport Analiza Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

13. Fasule e paketuar 1kg

Bazuar ne STASH 1743-87

Treguesit Organo-Leptike:

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

Ngjyra: E bardhe

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 jo më shumë se 15%
2. Lende te huaja jo me shume se 0.8%.
3. Kokrra te thyera jo me shume se 13%.
4. Perzierje kokrrash jo me shume se 2.2%.
5. Demtime mekanike nuk lejohen.
6. Infeksione ose demtime nga insektet nuk lejohen.

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

Markërimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

14. Leng limoni 330 gr

Treguesit Organo-Leptike:

Shija dhe era: Te jete me ere dhe shijen e limonit te fresket.

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

Ne shishe te jete e shenuar:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit.

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e vecanta te ruajtjes

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

15. Piper i zi kuti 50 g

Treguesit Organo-Leptike:

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

Ngjyra: karakteristike kafe të errët.Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike:

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi: Ne paketime te vogla, te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj. Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, menyra e ruajtjes dhe skadenca. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar

16. Kanelle kuti 50 g

Treguesit Organo-Leptike:

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

Ngjyra: E kuqërremtë Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike:

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi: Ne paketime te vogla, te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga 30gr - 100gr. Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, menyra e ruajtjes dhe skadenca. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar

17. Rigon 50 g

Treguesit Organo-Leptike:

Pamja: Pluhur i thatë, me shije dhe aromë karakteristike të vetë bimës.

Ngjyra: E gjelbër e errët Nuk lejohen të kalbura, të nxira dhe papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike:

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi: Ne paketime te vogla, te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga 100gr - 200gr. Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit, vendi i

prodhimit, menyra e ruajtjes dhe skadenca. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar

18.Arre moskat 35 g

Treguesit Organo-Leptike:

Pamja: Te jene te thata, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.

Ngjyra: Gri në kafe. Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike:

Lageshtia: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi: Ne paketime te vogla, te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga 50gr - 100gr.

Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, menyra e ruajtjes dhe skadenca. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar.

19. Vanilje 15 g

Treguesit organo-leptikë:

Pamja: Pluhur i thatë, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vaniljes.

Ngjyra: Te jete e bardhe. Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lageshtira: Jo me shume se 14%

Lende te huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi: Ne paketime te vogla, te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj, me peshe nga 10gr - 50gr.

Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur dhe emri tregetar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, menyra e ruajtjes dhe skadenca. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar

20. Trahana

Bazuar ne STASH 617/87

Trahana e cilësisë I

Treguesit organo leptikë:

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

Ngjyra: sipas perberesve te perdorur.

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

Treguesit fiziko kimik :

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

2- Lageshtia % jo me shume se 13

3- Yndyra % jo me pak se 2

4- Kripa e gjelles % jo me shume se 2

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

Analiza mikrobiologjike:

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

Raport analizat duhet të përmbajnë të gjithë treguesit e kërkuar.

Paketimi dhe etiketimi: - Trahanaja paketohet ne qese plastike (polietileni) ose letre me mase 0.2-1 kg ± 2%.

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

Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto

Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes

- Ne etikete vendoset permbajtja dhe udhezuesi i perdorimit, ruajtja dhe transporti.
- Trahanaja e prodhuar dhe e ruajtur sipas kerkesave te ketij standarti garantohet nga prodhuesi deri ne 6 muaj nga data e prodhimit. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analizat duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuara.

21. Miell misri

Bazuar ne STASH 1480/87

Treguesit organo leptikë:

Ngjyra: e bardhe ose e verdhe sipas llojit te misrit

Era dhe shija: karakteristike e miellit te misrit. Shija lehtesishte e embel, pa shije te tharte, te hidhur dhe pa ere myku e cdo shije e ere tjeter e huaj. Nuk lejohen kercitjet.

Treguesit fiziko kimik :

- Lageshtia jo me shume se 14 %
- Aciditeti i shprehur ne acid sulfuric ne lende e thate në % jo me shume se 0.115
- Hiri i tretshem ne lendet e thata në % jo me shume se 1.6
- Hiri i patretshem në aci klorhidrik 10% në ledët e thata në % jo me shume se 0.1
- Mbisitja (imtesia e bluarjes) ne siten metalike 54% jo me shume se 60
- Lende minerale nuk lejohen
- Mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtues hambari te gjalle nuk lejohen. Ambalazhimi dhe transportimi.

Ambalazhimi ne pako me peshe 0.5 - 1kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhenat e meposhtme.

Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto

. Data e prodhimit

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkepudet 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. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjenosanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkuar

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

22. Caj mali

Lloji: Çaj mali

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

Cilësia: Te jete cilësia e pare, i paster nga barishtet dhe papastertitë, pa lagështi, me ngyren karakteristike te tij te gjelbert te lehte.

Amballazhimi: Te jete i amballazhuar

23. Recel

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Jo e shëndritshme, e pasheqerosur, me sipërfaqe të njëllojtë, ku shënja myku dhe fermentimi nuk lejohen, pa pjesë të djegura, fletë fruti, fara dhe pjesë të fermentuara.

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

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 karamelizimi e fermentimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Amballazhimi: Të jetë në kavanoza qelqi me etiketë, ku të tregohet

-Emërtimi i plotë i mallit.

-Data e skadimit.

24. Recel kumbulle

Bazuar ne STASH 1477/87

Lloji i reçelit: 1. Reçel kumbulle

Treguesit Organo-Leptikë

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

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

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

Treguesit fiziko-kimikë:

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

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

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

4. Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:

Kallaji 100

Bakri 10

Zinku 10

Plumbi 0.1

Arseniku 0.2

5. Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen

6. Lëndë të huaja nuk lejohen.

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

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

Cilesia e recelit duhet te jete ne perputhje me lenden e pare qe eshte perdour per prodhim dhe sipas kerkese se Autoritetit kontraktor.

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport analizë mikrobiologjike. Raport Analizat duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar

25. Recel qershie

Lloji i reçelit: 1. Reçel qershie

Treguesit Organo-Leptikë

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

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

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

Treguesit fiziko-kimikë:

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

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

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

4. Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:

Kallaji 100

Bakri 10

Zinku 10

Plumbi 0.1

Arseniku 0.2

5. Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen

6. Lëndë të huaja nuk lejohen.

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

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

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

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport analizë mikrobiologjike. Raport

Analizat duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar

26. Thjerrëza

Bazuar në STAZH 1116/87

Treguesit organo-leptikë:

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

Ngjyra e kokrrave eshte bezhe deri ne kafe te celte.

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

Treguesit Fiziko-kimikë:

-Lageshtia jo me shume se 14 %

-Kokrra thjerze te thyera jo me shume se 1%

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

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

Ambalazhimi: Ambalazhimi i paketuar me peshe 400 g- 1 kg, me etiketen perkatese ku te shenohet:
Prodhuesi

Data e prodhimit dhe skadenca.

Markerimi

Emërtimi i plote i mallit dhe data e prodhimit

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Produkti duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkuar. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

27. Tershere

Bazuar ne STASH 1704-87

Treguesit Organo-Leptikë:

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

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

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

Demtues hambari te gjalle: Nuk lejohen.

Treguesit Fiziko-Kimike:

Lageshtia në % jo me shume se 14.

Lende te huaja, insekte, papasterti nuk lejohen.

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

Markerimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

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

Malli duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkuara. Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje e noterizuar

Mish

1. Mish i fresket vici

Bazuar ne STASH 1441/87

Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë", i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 "Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre

Lloji: Mish viçi i fresket.

Treguesit Organo Leptikë:

Pamja e jashtme: Muskulatura të jetë e plotë me ngjyre trendafili 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,jo në gjendje të ngrirë .

Forma e trupit te jete e rrumbullakosur.Duhet te jete karkase e plote, ose e ndare ne 4 pjese.

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 siperfaqja 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 kanal in e palces se kockave. Ngjyra është roze e verdhe. Ne preje është e ndritshme.

Lengu i mishit pas zierjes: i tejdukshem aromatik, ne siperfaqe duket shtresa ose pika yndyre. Mishi i viçit trajtohet ne gjysma trupi e ne cerek.

Konsistenca: E bute dhe elastike, gjurma qe formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Nuk duhet të ketë ere te huaj dhe nuance jeshile ne siperfaqe. Tendinat janë të shëndritshme elastike dhe të forta.

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

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

-Mishi te jete i shoqeruar me raport veterinare nga sherbimi veterinar i Komunave ose Bashkise, viçi duhet te jete 6-18 muajsh dhe me peshe deri 150 kg.

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

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

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

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

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

-Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor (çertifikatën shëndetësore veterinare) dhe të jene të lexueshme mire.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike brenda normave të miratuara nga Ministria e Shëndetsisë.

Treguesit kimik e mikrobiologjik analizohen vetëm në ato raste kur dyshohet për ndryshimet që ka pësuar mishi.

Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar

2. Mish pule (pula te plota)

Treguesit Organo-Leptikë të pulës:

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

Era: E këndshme, pa shije dhe erë të huaj

Ndarja anatomike: Mishi i pulës do të përbëhet nga të gjithë pjesët e pulës (jo vetëm kofsha ose pjesë të tjera të ndara). Të brendshmet dhe koka nuk përfshihen.

Kontrolli veterinar: Pulat duhet të ketë certifikatën shëndetësore veterinare me vulën e kontrollit veterinar

Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Treguesit mikrobiologjikë:

Transporti: Të transportohet me mjete të firmës, furgona frigoriferikë.

Ambalazhimi: Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standartet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit të shoqëruara me të dhënat e produktit.

3. Sallam

Treguesit Organo-Leptikë:

Me perberje mish lope, vici ose pule, i paketuar në pako celphone, i fresket dhe i pajisur me certifikate nga AKU-ja, të mos përmbajë shumë yndyrë dhe të transportohet me mjete frigoriferike. Mishi të jete ngjyrë rozë dhe të ketë erë të këndshme. Malli të jete i shoqëruar me certifikate cilësie me të gjithë parametrat.

4. Qofte

5. Salcice

Treguesit Organo-Leptikë:

Me perberje mish lope, vici ose pule, i paketuar në pako treshe celphone, nga 250 gr secila i fresket dhe i pajisur me certifikate nga AKU-ja, të mos përmbajë shumë yndyrë dhe të sillet, me mjete frigoriferike. Mishi të jete ngjyrë rozë dhe të ketë erë të këndshme. Malli të jete i shoqëruar me certifikate cilësie me të gjithë parametrat.

Qumeshti dhe nenproduktet e tij

Qumesht lope i pasterizuar

Bazuar në STASH 1563/87

Ligji Nr.9441, dt.11.11.2005 "Për prodhimin, grumbullimin, perpunimin dhe tregëtimin e qumeshtit dhe të produkteve me bazë qumështi"

QUMESHT PËR KONSUM, I FRESKET

Treguesit Organo - Leptikë:

Pamja e jashtme: Të jete lëng homogjen, pa lende të huaja që notojnë apo precipitojnë.

Ngjyra : e bardhë e njellojtë, nuance e lehtë e verdhe

Shija dhe era të këndshme, lehtësisht e ëmbël, shije e lehtë zierjeje, pa shije ose erë të huaj. **Qumështi duhet të jetë i paketuar në paketim tetrapak në peshë 1 L** dhe i shoqëruar me Raport Analizë "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analizë "Mikrobiologjike" nga institucione ligjorë.

- Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar
- Gjate perpunimit dhe tregëtimit te zbatohen rregullat higjieno sanitare e veterinare ne fuqi.
- Nuk duhet te lejohet perdorimi i lendeve konservuese, neutralizuese dhe te huaja.

Treguesit fiziko-kimikë:

1. Dendësia në 20 gradë celcius jo më pak se 1.028-1.029 gr/litër
2. Pika e ngrirjes jo më e lartë se -0.520 gradë C
3. Përmbajtja e yndyrës në %, 1.5-2 %
4. Aciditeti në gradë Tjorner:
Në periudhën 01 Tetor- 31 Mars jo më i lartë se 19
Në periudhën 01 Prill- 30 Shtator jo më i lartë se 20
5. Përmbajtja e lëndës së thatë pa yndyrë, jo më pak se 8.5%
6. Prova e pasterizimit (e fosfatazës dhe e peroksidezës) duhen negative.
Pastërtia pa mbetje me site mëndafshi apo merle pambuku dyfishe
Ambalazhimi brenda kushteve higjieno-sanitare, me peshë 1 L ku të jenë vendosur:
Marketimi: Emërtimi i prodhuesit
Emri i produktit
Pesha neto ose vëllimi i produktit
Data e prodhimit
Data e skadimit
Përqindja e yndyrës
Temperatura e ruajtjes së produktit

Analizat mikrobiologjike:

1. Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

Kushtet e veçanta të ruajtjes:

Ngarkesa mikrobike sipas normave te përcaktuara nga Ministria e Shëndetësisë.
Ruajtja e transportimi 2 deri në 8 gradë.
Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.
Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë gjithë treguesit e mësipërm.
Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe "Mikrobiologjike" duhet të paraqiten në origjinal ose në fotokopje të noterizuara.

1. Djathe i bardhe lope

Bazuar në STAZH 1410 \87

Treguesit Organo-Leptikë:

Forma: Prizëm, trekëndësh ose me faqe anësore cilindrike.

Pamja e jashtme dhe e brendshme: E formuar mirë, e pastër e pa njolla, pa lëndë të huaja.
Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëllajtë, e pastër, pa lëndë të huaja, me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem.

Struktura: E lëmuar, e butë pa dallim shtresash.

Shija dhe era: E kënaqëshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur e djegëse dhe pa shije dhe erë të huaj

Treguesit fiziko kimik:

1-Lagështira në %, jo më shumë se:

Për periudhën 1 Prill- 30 Qershor, 52

Për periudhën 15 Shtator- 31.Mars, - 56

2- Lëndët e thata në %, jo më pak se:

Për periudhën 1 Prill- 30 Qershor - 48

Për periudhën 15 Shtator- 31.Mars - 44

3-Yndyra në lëndët e thata në %, jo më pak se 50

4-Kripë ne % deri 4 + /- 1

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

Ambalazhimi: Në voza plastike me vëllim 5-10 l. Djathi në voze qëndron i mbuluar me shëllirën fillestare, e cila përmban 10 – 14 % kripë deti. Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

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. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në menyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë 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. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës origjinale.

Ruajtja dhe transportimi: Djathi i bardhë duhet të ruhet 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.

2. Djath kackavall lope

Bazuar ne STASH 1493/87

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

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme dhe e brëndshme: Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje. Djathi kaçkavall të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope.

Forma: Prizem, trekendore faqe anesore cilindrike

Pamja e jashtme: E formuar mire, e paster pa njolla, pa lende te huaja.

Shija dhe era: E kendshme dhe specifike e llojit të djathit të stazhionuar, pa shije te hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj.

Treguesit fiziko-kimike:

- Përmbajtja e lëndëve të thata në % jo më pak se 57- 60 %.

- Yndyrnat në lëndët e thata jo me pak se 30- 50%

- Kripe: Deri ne 3.5% ($\pm 0.5\%$)

Analiza Mikrobiologjike

Ngarkesa mikrobiale të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Staphylococci 100-1000 koloni/gr

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

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

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

Ruajtja dhe transporti: Djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4 gradëC, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj. Transporti bëhet me mjete frigorigerike.

3. Gjize

Treguesit Organo-Leptikë:

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

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

Amballazhimi: Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të vazuuar me mase 0.5 kg. (sipas kërkeses se entit). Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadencës.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre qe të mos shkeputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

Ruajtja dhe transporti: Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradëC

Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike

4. Gjize pa kripe

STASH 1424/87

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

Treguesit Organo-Leptikë:

Lloji: Gjize e fresket dhe pa kripe

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

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

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

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne %, jo me shume se 68

2-Yndyrë ne e %, jo me pak se 3.

Analiza mikrobiologjike

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.

E-coli 100-1000 cfu/ml

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe "Raport Analiza Mikrobiologjike" duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara. Ambalazhimi: Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kerkeses se entit). Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadencës.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos 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. Ruajtja dhe transporti: Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradë C.

Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike.

5. Gjalp i fresket lope

Bazuar ne STASH 4010/82

Treguesit Organo-Leptikë:

Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe

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

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

Konsistenca ne temperaturen 10 – 12 0C, gjysem e forte.

Era dhe shija: Gjalpi i fresket, e kendshme karakteristike e gjalpit të fresket, pa ere dhe shije të huaj. Gjalp i kripur, era e kendshme, karakteristike e gjalpit, lehtesisht e kripur, pa ere dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne %, jo me shume se 17.

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.

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

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

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

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadences.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Gjalpi duhet te jete i shoqeruar me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkeputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtesisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. 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 0C, Transportimi i gjalpit nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit, lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra, të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore. Gjalpi duhet te jete i shoqeruar me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm. Raport analiza duhet te paraqitet ne origjinal

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja: E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shënditura pa pika uji dhe mbeturina dhalli.

Ngjyra: Krem deri në të verdhë të çelur.

Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e gjalpit të freskët pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit kimik:

Lageshtira në %, jo më shumë se 17.

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

Yndyra në %, jo më pak se 81 gjalpi i freskët dhe 79 gjalpi i kripur.

Kripë në %, jo më shumë se 2 gjalpi i kripur.

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

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

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

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. 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 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 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.

Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4 °C

6. Kos me kuti 500 gr

STASH 1443-87

Urdhër i Ministrisë Së Bujqësisë Nr.645, dt.23.12.2016, PER ZEVENDESIMIN E ANEKSIT I TE URDHURIT NR.234, DT.20.05.2014 PER MIRATIMIN E RREGULLORES "MBI KRITERET MIKROBIOLOGJIKE PER PRODUKTET USHQIMORE"

Treguesit Organo-Leptikë:

1. Ngjyra: e bardhë, në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem.

2. Struktura : E ngjeshur, pa pore, ne prerje pa shtresa dhe ndarje hirre

Treguesit Fiziko- Kimik:

Aciditeti në gradë : TJONER jo më shumë se 120

Yndyra në % 2+/-0.1

Ngarkesa mikrobiale sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë

Ambalazhimi: Kosi ambalazhohet në paketim tetrapak, shishe plastike oe plastike me grykë të gjerë me masë 500 gr-1 kg te mbyllur me kapak. Ambalazhet e përdorura të jenë

në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj. Materiali duhet sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standartet përkatëse.

Në çdo paketim vendoset etiketa e cila përmban:

-Emri i ndërrmarjes prodhuese

-% e yndyrës

-Dita e prodhimit

-Standarti në fuqi

Emërtimi i kosit bëhet me stampim

Ruajtja dhe transporti: Kosi ruhet dhe tregëtohet në frigorifer në temperatura nën 10 gradë C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. 24 ore ruhet në frigorifer nga koha e prodhimit.

Analizë mikrobiologjike: Enterobacteriaceae <10cfu/ml

7. Veze pule

Bazuar në STASH 1515-85

Treguesit Organo-Leptikë:

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

Dhoma e ajrit: Lartësia, jo më shumë se 9 mm.

E bardha e vezës: E dendur e kulluar dhe e pastër panjolla 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

Masa: Jo më pak se 50 gr. Çdo kokërr duhet të jetë e vulosur ku të përmbajë markën dhe datën e skadencës.

AMBALAZHIMI: Vezët ambalazhohen në kartona fole dhe në çdo kuti kartoni vendosen 2 copë kartona fole. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërrmarjes prodhuese, sasia, data e prodhimit. Malli duhet të shoqerohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

SPECIALISTE Teknologe

Ejona HABILAJ