

SPECIFIKIMET TEKNIKE

PËR BLERJE USHQIMESH DHE FRUTA-PERIME PËR ÇERDHEN **DHE KOPSHTIN**

1.BUKË



Klasifikimi:

- Bukë Integrale

Treguesit shqisorë:

- Korja: e njëllojtë, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores. Ngjyra e njëllojtë e kuqërremtë në kafe të çelët.

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

- Tuli: Masë e njëllojtë e pjekur mirë, me pore të shpërndara mirë në mënyrë të njëllojtë pa gjurmë mielli të brumosur. Konsistenca elastike, jo e ngjitshme, jo e thërmueshme, pashtresa.

- Forma: e rregullt, pa shtypje dhe deformime.

- Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

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 AK-së.

Buka e pjekur ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, e pa lagështirë, dhe të dizinfektuara nga dëmtuesit e ndryshëm.

Buka Integrale duhet të jetë në sasinë 1 cop = 1 kg.

2.MAKARONA



Klasifikimi:

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

- Sipas formës:

o Fidhe e spageti, me ose pa vrima në mes,

o Spirale (Fusili)

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

o 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.

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. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

3.ORIZ



Treguesit shqisore

- 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.

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

4.FASULE



Klasifikimi:

- E bardhë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale , e rumbullakët, 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.

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.

5.THJERRËZA



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha e të plota, të paprekura nga sëmundjet dhe insektet që përbëjnë objekt karantinor ose që prishin cilësinë.
- Ngjyra: Nuk lejohet përzierje kultivarësh. Ngjyra e kokrrave është bezhë deri në kafe të çeltë
- Era dhe shija: Pa erë myku dhe shije të hidhur, pa erë dhe shije të huaj.

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 etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto
- Data e prodhimit

- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Thjerrëzat ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara.

6.MIELL MISRI



Klasifikimi:

- Miell Misri

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Ngjyra: E verdhë ose e bardhë sipas llojit të misrit.
- Era dhe shija: Karakteristikë e miellit të misrit. Shija lehtësisht e ëmbël, pa shije të thartë, të hidhur dhe pa erë myku e çdo shije e erë tjetër e huaj. Nuk lejohet kërcitje.

Ambalazhimi, 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”.

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

7.Miell Keku



Mielli i Kekut duhet të jetë i bardhë , pa shije të thartë ose të hidhur dhe pa erë myku.Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore teknologjike të produktit.Në ambalazh vendoset etiketa ku shënohen origjina e produktit, emri i prodhuesit, pesha neto etj.

8.TRAHANA



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Masë kokrrizore dhe mielllore. Pas zierjes paraqitet masë e lidhur e njëtrajtshme.

- Ngjyra: Sipas përbërësve të përdorur.

- Era dhe shija: E këndshme, karakteristikë e trahanasë, pak e thartë. Pa erë e shije myku, të hidhur, të ranciduar ose shije e erë tjetër e huaj.

Paketimi 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 etiketa ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Ruajtja dhe transportimi

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. 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.

9.TËRSHËRË



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Kokrra të paprekura nga sëmundjet dhe insektet që përbëjnë objekt karantinor ose që prishin cilësinë.

- Ngjyra: Nuk lejohet përzierje kultivarësh.
- Era dhe shija: Pa erë myku dhe shije të hidhur, pa erë dhe shije të huaj.

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 etiketa ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

Thjerrëzat ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara.

10.SHEQER



Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja dhe copa sheqeri të ngjeshura, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.
- Ngjyra: e bardhë dhe me shkëlqim.
- Shija dhe era: Shije e ëmbël , pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.

- Tretshmëria: Të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

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 skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

11.KRIPE



Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

- Ngjyra: E bardhë.
- Era dhe shija: E kripur pa shije dhe erë të huaj.
- Pamja e jashtme: Masë kokrrizore.

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 ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale temperaturë dhe lagështie.

12.PLUHUR PJEKËSE



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije të këndshme, karakteristike të Puhurit Pjekës.
- Ngjyra: Të jetë e bardhë. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

Pluhuri Pjekës 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 dhënat e mëposhtme.

- Origjina e produktit

- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto
- Lloji
- Data e prodhimit
- Data e skadimit

13.VANILJE



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije të këndshme, karakteristike të vaniljes.
- Ngjyra: Të jetë e bardhë. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

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.

14.KANELLË



Klasifikimi

- Lloji: pluhur

Treguesit shqisorë

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

- Ngjyra: E kuqërremtë.

- Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

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”.

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.

15.VAJ ULLIRI



Klasifikimi

- Vaj ulliri

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.

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

Ruajtja dhe transportimi:

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

16.UJË I PIJSHËM



Uji i pijshëm 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 çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Pesha neto
- Data e prodhimit
- 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 që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

17.BANANE



Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme: Të freskëta, me zhvillim normal, në tufë, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Madhësia e frutit të jetë mesatare.
- Dëmtime mekanike, nuk lejohen.
- Njolla kafe që tregojnë tejkalimin e pjekurisë, nuk lejohen.
- Gërvishtje të lëkurës, nuk lejohen.
- Zbutje të lëkurës, 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 frutave 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

18.MOLLË



Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija: Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht e me bishta. Pa erë e shije të huaj

- Demtime mekanike, nuk lejohen:

o Të prekura nga semundjet dhe insektet, nuk lejohen.

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

o Nga krimbi (pa galeri në brendësi, nuk lejohen.

o Të gjitha dëmtimet e sipërme, nuk lejohen.

o Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë, nuk lejohen.

o Gunga (kallo) njolla në lëkurë, nuk lejohen.

o Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës, 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 frutave 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

19.PORTOKALLE



Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme: Të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha . Me pjekuri teknike të plotë.

- Ngjyra, shija dhe aroma: Ngjyrë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët. Pa shije të hidhur.

- Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin:
Nuk lejohen.

- Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

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 frutave 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

20.MANDARINË



Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme: Kokrra me zhvillim normal, të pastra, me bishta të prerë afër sipërfaqes së kokrrës. Me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra, shija dhe aroma: Karakteristike për mandarinat, pa erë dhe shije të huaj. Grupi i satsumave dhe klementina me ngjyrë jeshile me nuancë të verdhë.
- Dëmtime mekanike: Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu, nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin. Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

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 frutave 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.

21.DARDHË



Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija: Me zhvillim normal, të shëndosha, të pastra, me ngjyrë karakteristike të kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.
- Dëmtime nga bryma, ngrica, të lagura dhe lëndë të huaja, 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 frutave 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.QERSHI



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme : Kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të pastra dhe pa lëndë të huaja.
- Ngjyra, era dhe shija: Ngjyra karakteristike e kultivarit, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike.
- Dëmtime të lehta mekanike dhe sëmundje, %, jo më shumë se 5.
- Pjekuria: Pjekuri teknike lejohet deri në 10 % e kokrrave pa bishta.
- Dëmtime nga krimbi, insekte të tjerë, të kalbura, të fermentuara dhe lëndë të huaja: Nuk lejohet.

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 frutave 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.NEKTARINË



Treguesit cilësorë

- Kërkohej të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra dhe pa bishta.
- Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.
- Dëmtimet mekanike, të mykura dhe 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 frutave 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.PJEPËR



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme, pjekuria dhe ngjyra: Të freskët, në formë të rregullt, me ngjyrë karakteristike të kultivarit e pa plasaritje. Me pjekuri uniforme. Për grupin e pjeprave me rrjetë nuk lejohen çarje e rrjedhje, por vetëm plasaritje.

- Dëmtime mekanike, sëmundje, të çara 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 frutave 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.

25.SHALQI



Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme, pjekuria dhe ngjyra: Me formë dhe ngjyrë tipike të kultivarit, me pjekuri normale. Bërthama të pjekura që hiqen lehtë, i freskët, i shëndoshë dhe i pastër. Me shije të ëmbël dhe tuli me ngjyrë të kuqe.

- Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje, të çara, etj.): Lejohen deri 2 % me gërvishtje të lehta në lëkurë. Nuk lejohen të kalbur, të shtypur, me sëmundje dhe të çarë.

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 frutave 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.RECEL Kumbulle



Klasifikimi

- Sipas frutit:kumbull

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

- Pamja dhe ngjyra: E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllajtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa flluska ajri.

- Shija dhe era: e mirë, e këndshme, karakteristike e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.

- Konsistenca: Masë e njëllajtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Shënim: Nuk lejohet përdorimi i ngjyruesve artificialë. Për përmirësimin e ngjyrës lejohet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

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”.

Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Origjina e produktit

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

27.RECEL Qershie



Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".

Klasifikimi

- Sipas frutit: Qershie

Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

- Pamja dhe ngjyra: E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllajtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa flluska ajri.
- Shija dhe era: e mirë, e këndshme, karakteristike e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- Konsistenca: Masë e njëllajtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Shënim: Nuk lejohet përdorimi i ngjyruessve artificialë. Për përmirësimin e ngjyrës lejohet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

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".

Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

28.PATATE



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.
- 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

29.BIZELE



Klasifikimi

- Lloji: Bizele e ngrirë kokërr

Kërkesat cilësore

- Pamja e jashtme dhe konsistenca: Të pastra, me përmbajtje të lehtë pjesësh të bishtajës për shkak të përpunimit mekanik, të ngrira në qese, me konsistencë të fortë e të ngjitura në bllok, por që me goditje shkrirohen, me kristale akulli, me pjekuri teknike.
- Ngjyra: karakteristike e kultivarit.
- Shija dhe aroma: me shije dhe aromë karakteristike të bizeles. Pa shije të thartë, pa aromë të huaj, pa erë myku.
- Madhësia e kokrrës: normale sipas kultivarit.
- Dëmtime mekanike: lejohen deri në 5 %.
- Të kalbura, të prekura nga sëmundjet e 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.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit

- Emri i produktit
- Pesha neto
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e ruajtjes.

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.

30.KARROTA



Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme: Të freskëta, të pastra, të padrunjzuara, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të paçara. Të padeformuara e të lara me ujë të pijshëm.
- Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundje e insekte, të zverdhura, të vyshkura, të mykura e të kalbura, - Nuk lejohen.

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

31.LULELAKËR



Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme: Të formuara dhe të ngjeshura, me ngjyrë të kultivarit, të shëndosha, të pastra.

o Nga sëmundjet e dëmtues të tjerë: Nuk lejohen.

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.

32.BROKOLI



Treguesit cilësorë

- Të jenë të freskët, të pjekur mirë, me formë të rregullt, pa dëmtime mekanike.
- Të kenë ngjyrën karakteristike jeshile të fortë të brokolit me përmasa mesatare.

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.

33.KUNGULL



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).

Nuk lejohen të çarë e të plasur.

- Të prekur nga sëmundjet dhe insektet: Nuk lejohen.

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.

34.SPINAQ



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.

- Të prekura nga sëmundjet, të vyshkura, të mykura e të kalbura, nuk lejohen.

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.

35.PRESH



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
- Dëmtime e sëmundje, nuk lejohen.

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.

36.QEPE E THATË



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e ngjyra: Karakteristikë e qepës së bardhë, të tharë pa pjesë të karamelizuara. Lejohen copa me përmasa të vogla deri në 5 % e sasisë.
- Shija dhe era: Karakteristikë e qepës, pa shije dhe erë të huaj.
- Ngarkesa mikrobiale: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.
- Të ngrira, të kalbura dhe të mykura nuk lejohen.

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 sigurtisë 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.

37.HUDHËR



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e ngjyra: Karakteristikë e Hudhrës. Lejohen copa me përmasa të vogla deri në 5 % e sasisë.
- Shija dhe era: Karakteristikë e Hudhrës, pa shije dhe erë të huaj.
- Ngarkesa mikrobiale: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.
- Të ngrira, të kalbura dhe të mykura nuk lejohen.

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

38.LIMON



Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme: Të freskët, me zhvillim normal. Me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra, shija dhe aroma: Ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë, me erë karakteristike dhe shije të thartë në të athët, pa shije të hidhur.
- Dëmtime mekanike: Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu, nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin.

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 frutave 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

39.MAJDANOZ



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Të pastra, të freskëta, me gjethe të paçara e të pazverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.
- Dëmtime, sëmundje: Nuk lejohen.

Transporti i produkteve 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.

40.SELINO



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Të pastra të freskëta, me gjethe të paçara e të pazverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për selinon (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.
- Dëmtime, sëmundje: Nuk lejohen.

Transporti i produkteve 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.

41.DOMATE



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: Mesatare

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.

42. TRANGULL



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: Mesatare
- Të prekura nga insektet, të kalbura, nuk lejohen.

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.

43ARRE MUSKAT



Treguesit cilësorë

- Pamja e jashtme: Të freskët, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit.
- Madhësitë: Mesatare
- Të prekura nga insektet, të kalbura, nuk lejohen.

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.

44RIGON



Treguesit shqisorë:

- 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.

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

45.MISH VIÇI



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 . Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjitshme.
- Ngjyra e dhjavit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.
- Era: e këndshme, karakteristikë e llojit.
 - Palca e kockave: Mbush plotësisht kanalën 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.

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.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:
Ruajtja dhe transportimi
Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

46.MISH PULE



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.

Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllloakës 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.

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:

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

47.VEZË



Klasifikimi

- Masa në gram:

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

Kërkesat cilësore

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

- 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.

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

48.DJATHË I BARDHË



Klasifikimi

- Lloji: Lope

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: E pastër dhe pa të meta në sipërfaqe,

Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe.

- Era dhe shija: Të ketë erë dhe shije të këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, dhe pa shije e aromë të huaj.

- Forma dhe masa: Formë sektori, kubi, paralelopipedi. Masa sipas kërkesës së AK-së.

- Konsistenca: Pa shtresa, lehtësisht e ashpër deri në të fortë.

- Ngjyra: e bardhë në krem.

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 me djathë 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.

49.DJATHË KACKAVALL



Klasifikimi:

- Djathë (kaçkavall), djathra të fortë
- Lloji: lope

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen shenja myku, kalbëzimi dhe fryrje.

Sipërfaqja e parafinuar me ngjyrë kremi deri në të verdhë. Në prerje homogjene e lëmuar. Pa lëndë të huaja, pa ndarje shtresash,

- Era dhe shija: E këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj.
- Konsistenca: E fortë, jo e ashpër.

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 me djathë 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

50.GJIZË E FRESKËT



Klasifikimi

- Gjizë pa kripë, e freskët
- Lloji: Lope

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.
- Struktura: E njëllajtë në të gjithë masën, pa thërrime djathi.
- Era dhe shija: E këndshme, karakteristike e gjizës së freskët lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire.

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

51.KOS



Klasifikimi

- Lloji: Lope

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

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
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri 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

52.QUMËSHT ME PËRQINDJE YNDYRNE 3%-3.4%



Kërkesat cilësore

Gjatë përpunimit dhe tregimit të zbatohen rregullat higjieno-sanitare e veterinare në fuqi.

Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.

Treguesit cilësorë:

- Pamja e jashtme: Të jetë lëng i njëjlojtë (homogjen), pa lëndë të huaja që duken e notojnë ose bien në fund.
- Ngjyra: e bardhë, e njëjlojtë me nuançe të verdhë të lehtë.
- Shija: e këndshme, lehtësisht e ëmbël, me shije të lehtë zierje, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimikë:

- Përmbajtja e yndyrës në %, 3-3.4%.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike, brenda normave të 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 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