



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
BASHKIA PRRENJAS

**SPECIFIKIME TEKNIKE PËR ARTIKUJT USHQIMORË
PER SHTEPINE E TE MOSHUARVE**

BUKË GRURI ME RREZE 96%

- *Bukë me miell gruri me rreze 96%*

Treguesit shqisorë:

- *Korja:* e njëllajtë, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores. Ngjyra e njëllajtë 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
- *Tuli:* Masë e njëllajtë e pjekur mirë, me pore të shpërndara mirë në mënyrë të njëllajtë pa gjurmë mielli të brumosur. Konsistenca elastike, jo e ngjitshme, jo e thërmueshme, pa shtresa.
- *Forma:* e rregullt, pa shtypje dhe deformime.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.
- *Proteinat:* mbi 12.5%

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështia* në % jo më shumë se 49-50.
- *Poroziteti* në % jo më pak se 67.
- *Aciditeti në gradë* jo më shumë se 5-7.
- *Kripa në %* jo më shumë se 2.

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

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

Çdo bukë të ambalazhohet me materiale të përshtatshme sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 "Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit" me masën e përcaktuar sipas AK- së.

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

Buka e pjekur ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, e pa lagështirë, dhe të dizinfektuara nga dëmtuesit e ndryshëm. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë.

Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Të paraqitet raport-analizë për partinë përfaqësuese të grurit/miellit çdo muaj dhe për 1 kampion buke. Ky testim vlen për të verifikuar karakteristikat fiziko-kimike të grurit/miellit përdorur për prodhimin e bukës. Në rastin e konstatimit të parregullsive në karakteristikat fiziko-kimike të produktit bukë, AK-së i lind e drejta ta reklamojë këtë shmangie tek autoriteti përgjegjës për cilësinë dhe sigurinë e ushqimeve AKU, të cilët kryejnë analiza për verifikimin e cilësisë.

Të paraqitet raport-analizë çdo muaj gjatë lëvrimit të mallit.

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

BIZELE E NGRIRË

- **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 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.

QUMËSHT ME GJYSMË YNDYRË, I PASTERIZUAR

Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar.

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

Kërkesat cilësore Detyrimisht i pasterizuar.

Gjatë përpunimit dhe tregtimit të zbatohen rregullat higjieno-sanitare e veterinarë në fuqi. Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.

Të plotësojë treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes jo më e lartë* se -0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, 2 ± 0.1 .
- *Aciditeti në gradë Tjorner* :
 - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars* : jo më i lartë se 20.
 - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator* : jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë* , jo më pak se 8.5%.

Treguesit mikrobiologjikë:

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

- *Enterobacteriaceae* < 10 cfu/ml

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

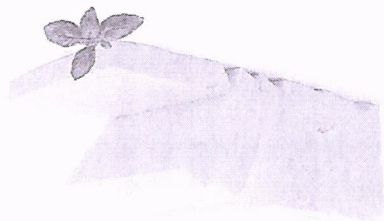
Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

Transportimi

Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti

DJATHË I BARDHË FETË



Bazuar në SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi

- Lloji: Djathë fetë lope, dhie ose dele



Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma*: prizëm, trekëndësh me një faqe anësore cilindrike.
- *Masa e formës*: sipas kërkesave të AK-së.
- *Pamja e jashtme dhe e brendshme*: e formuar mirë, e pastër dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëjlojtë, e pastër, pa lëndë të huaja me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë.
- *Struktura dhe konsistenca*: e lëmuar, e butë dhe pa dallim shtresash.
- *Era dhe shija*: E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije e erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se:
 - Për periudhën 1.05- 30.09, në %“52”.
 - Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“56”.
- *Lëndët e thata në %*, jo më pak se:
 - Për periudhën 1.05- 30.09, në %“48”.
 - Për periudhën 1.10.- 30.04, në %“44”.
- *Yndyra në lëndët e thata në %*, jo më pak se 50.
- *Kripë në %* deri 4 ± 1 .

Treguesit mikrobiologjikë:

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

Në çdo Lot djathi lejohen deri në 5% copa dhe 2% thërrime, masa e një copë më e madhe ose e barabartë me 50 gr.

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
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Marrja në dorëzim e djathërave të butë bëhet me Lote. Lot quhet sasia e djathit e prodhuar në kushte të njëjta me datë prodhimi dhe datë skadence dhe që dorëzohet njëherësh.

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

Ruajtja dhe transporti

Djathërat e butë ruhen në frigorifer në temperaturë +3 deri +5 °C, e lagështirë relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj.

Transportimi i djathërave të butë duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjieno-sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës

- **Gjalpë pa kripë, i freskët**
- **Lloji: Lope Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina
- *Ngjyra:* Krem deri në të verdhë të çelur.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjalpit të freskët, pa erë dhe shije të huaj.
- *Konsistenca në temperaturë 10-12°C :* gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në %* , jo më shumë se 17.
- *Yndyrë në %*, jo më pak se 81.
- *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2.
- *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 3.

Treguesit mikrobiologjikë:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe 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 gjalpë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri tregtar
- Përbërësit
- Pesha neto
- Data e prodhimit
- Data e skadencës



- Sasia neto e produktit
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Paketat e gjalpit vendosen në arka ose kuti kartoni, druri ose plastike dhe mbi secilën prej tyre vihet etiketa në të cilën shënohen të dhënat e mësipërme.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

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

Transportimi

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

“BLERJE MISHI DHE PRODUKTE TË TIJ”

1. MISH PULE



Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Kërkesat cilësore

Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinarë e sanitare në fuqi.

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë. Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës 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. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit (sternumi) të mos duket, tek gjelat dhe zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhe zogjtë dhjami të jetë më i pakët.

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

Çdo Lot mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

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

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

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

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

MISH VIÇI



Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Kërkesat cilësore

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

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa që ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e 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 kanalin e palcës së kockave. Ngjyra është rozë në të verdhë. Në prerje është e shndritshme.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Lëngu i mishit pas zierjes:* i tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH:* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S):* Negativ.
- *Reaksioni Kreis:* Negativ.

Treguesit mikrobiologjikë:

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

Treguesit fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor, pa të brendshme, këmbë dhe

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo Lot mishi, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Në rastet kur është e nevojshme të kryhet analizë fiziko-kimike dhe mikrobiologjike e produktit, duhet të kryhet në laborator të akredituar.

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

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

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

“BLERJE VEZË”

1.VEZË

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

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

Klasifikimi

- Masa në gram:

- më pak se 53 gr (S)
- 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M)
- 63 gr dhe jo më tepër se 73 gr (L)

Kërkesat cilësore

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



- *Dhoma e ajrit (lartesia) mm* : jo më shumë se 9 mm.
- *E bardha e vezës* . E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).
- *E verdha e vezës* . Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
- *Era*: pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. Veza duhet të jetë e klasit A.

Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdhrin nr. 15, datë 09.09.2021. Ambalazhimi dhe etiketimi
 Vezët ambalazhohen në kartona fole (bikerina) me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Produktet e vezëve vlerësohen të përshtatshme për konsum njerëzor bazuar në ekzaminimet organoleptike dhe kur është e nevojshme në ekzaminimet laboratorike. Vezët shpërndahen tek konsumatori brenda një afati kohor maksimal prej 21 ditësh nga prodhimi i tyre.

Raport-analiza duhet të kryhet në laborator

MAKARONA

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi:

- *Sipas përbërjes*: Të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur vetëm me miell gruri.
- *Sipas formës* :
 - o Fidhe e spageti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.
 - 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.

Treguesit Fiziko–Kimik:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

Makaronat ruhen në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

ORIZ



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

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

Treguesit shqisorë

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

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

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

Orizi ruhet në ambiente të pastra, të thata, të ajrosura dhe të painfektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

SHEQER



Bazuar në SSH 1413:1987 ose ekuivalentin e tij. 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.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Sheqer i pastër i llogaritur me lëndë absolutisht të thatë* jo më pak se 99,6%.
- *Lëndë reduktuese (sheqer invert)* %, jo më shumë se 0,1.
- *Lagështia* %, jo më shumë se 0,16.
- *Hiri* %, jo më shumë se 0,07.

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.

Thasët duhet të jenë të pastër pa lëndë të huaja dhe të thatë. Thasët me sheqer të lidhen me spango të fortë. Këndet e qepura të thasëve përdridhen në mënyrë të atillë që të formojnë vesha. Mbi çdo thes

Ruajtja dhe transportimi

Sheqeri ruhet në depo të pastra dhe pa lagështirë. Në depo, reshti i parë i thasëve të sheqerit vendoset detyrimisht mbi dërrasa, në lartësi 10 cm mbi sipërfaqen e dyshemesë.

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

Mjetet duhet të jenë të pastra dhe pa erë të huaj që mund të merret lehtë nga sheqeri. Nuk lejohet që në të njëjtin automjet të transportohen edhe artikuj të tjerë që mund të dëmtojnë sheqerin.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

FASULE TË THATA



Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi:

- E bardhë Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Lagështia*, %, 15.

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

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

Ruajtja dhe transportimi

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

VAJ ULLIRI I VIRGJËR



Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi

- Vaj ulliri i virgjër Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

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



Treguesit fiziko kimik:

- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C):* 0.910-0.916
- *Indeksi i refraksionit (n^{20}_D):* 1.4677-1.4705
- *Numri i sapunifikimit (mg/KOH/g vaj):* 184-196
- *Numri i jodit(Ëijs):* 75-94
- *Lëndë të pa sapunifikueshme (me eterpetrol, gr/kg vaj):* ≤15

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

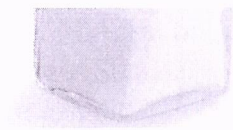
Ruajtja dhe transportimi:

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

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

KRIPE E JODIZUAR





Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko kimik:

- Imtësia në mm, në kufijtë: 0.2 – 2.
- Klorur Na në lëndën e thatë në %, në kufijtë: 99 ± 0.02 .
- Klorur Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.23.
- Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, në kufijtë 0.17 ± 0.02 .
- Lagështirë në %, max: 1.
- Jodi në mg/kg kripë: 40 ± 0.3 .

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

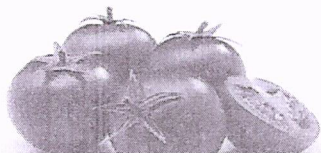
Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhenat e mëposhtme.

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

DOMATE



Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe
- *Pjekuria dhe ngjyra:* Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjura, të zbutura dhe të vyshkura.
- *Dëmtime e sëmundje,* nuk lejohen.
- *Të plasura e të vrara lehtësisht:* Për llojet e mesme e të vona lejohet deri 5 % plasaritje rreth bishtit, por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara).
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), cm, jo më pak se:*
 - *Për të hershmet:* 5.
 - *Për të mesmet e të vonat:* 7.
 - *Për të mesmet e të vonat*
 - *ore (gjatësia):* 5.

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

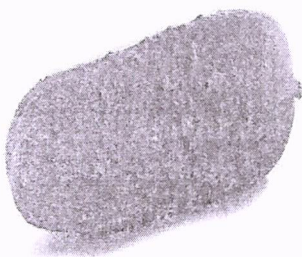
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

TRANGULL



Bazuar në SSH 1754:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- *Përbërja e brendshme e tulit:* Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat të pazhvilluara dhe pa kore të
- *Madhësitë:*
 - *Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5.*

o Gjatësia, cm: Nuk lejohen.

- Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë), %, jo më shumë se: 2.
- Të prekura nga insektet, të kalbura, nuk lejohen.

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

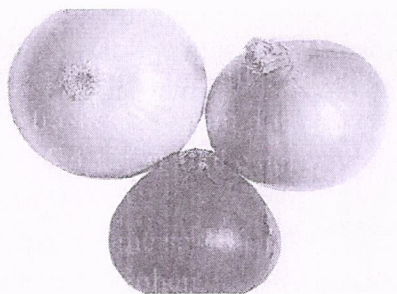
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

QEPE E THATË



Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e ngjyra*: Karakteristikë e qepës së bardhë, të thatë pa pjesë të karamelizuara. Në formë sektori rrethor me trashësi 2-5 mm. Lejohen copa me përmasa të vogla deri në 5 % e sasisë.
- *Shija dhe era*: Karakteristikë e qepës, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 8 %.
- Lëndë të huaja nuk lejohen.
- Ngarkesa mikrobiale: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.
- Të ngrira, të kalbura dhe të mykura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe transportimi



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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

PATATE



Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të plota, të shëndosha, jo të jeshilosura, të pastra, të pambirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë dhe ngjyrë.
- a) *Zhardhokë të jeshilosur në 1/3 e sipërfaqes, %, të masës, jo më shumë se:* 1.
- b) *Zhardhokë të vyshkur, %, të masës, jo më shumë se:* 2.
- c) *Zhardhokë me lëkurë të zhveshur deri 1/3 e sipërfaqes, %, e masës, jo më shumë se:*
 - *Për veroret:* 10.
 - *Për dimëroret:* 15.
- *Lëndë minerale (gurë, etj. %, të peshës, jo më shumë se:* Nuk lejohen.
- *Përmbajtja e nitrateve mg/ kg, jo më shumë se:* 250.
- *Dëmtime, %, e numrit të zhardhokëve, jo më shumë se:*
- *Të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen:* Nuk lejohen.
- *Të kalbura:* Nuk lejohen.

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

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

A large, stylized handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke.

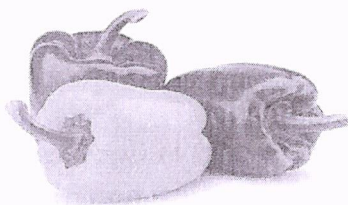
A smaller, more compact handwritten signature in blue ink, with a few distinct strokes.

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.

SPECA



Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- *Dëmtime (të shtypura, të gërvishtura), %, jo më shumë se:* 3.
- *Shija:* Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës.

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

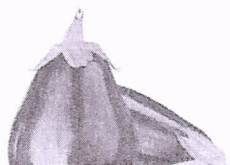
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 "Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit" me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

PATËLLXHAN



Bazuar në SSH 1730:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Karakteristike e kultivarit. Të freskët, të pastër, me sipërfaqe të lëmuar, me ngjyrë të zezë në manushqe, me pjekuri normale, me fletë jeshile, me nuanca të dobëta manushqe, të pavyshkur.
- *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Të kalbura, të mykura, të ngrira:* Nuk lejohen.
- *Madhësia, cm:*
 - a) *Diametri, jo më shumë se:*
 - *Për të gjatat:* 5
 - *Për të rrumbullaktat:* 12
 - b) *Gjatësia:* 15-20.
- *Gjatësia e bishtit cm, jo më shumë se:* 4.

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

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

KARROTA



Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, të pastra, të padrunjëzuara, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të paçara dhe pa çatej. Të padeformuara e të lara me ujë të pijshëm.
- *Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm:* Mbi 3-5.
- *Masa vegetative, cm, jo më shumë se:* 15.

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

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

Sipas SSH 1799:1988 “Perime. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

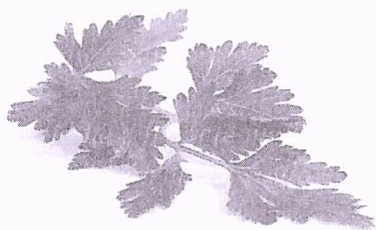
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

MAJDANOZ



Bazuar në SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme* : Të pastra, të freskëta, me gjethë të paçara e të pazverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.
- *Dëmtime, sëmundje* : Nuk lejohen.
- *Madhësia, g:*
 - a) *Kultivarët me gjethë e fruta të mëdha* : 300-800 (rrënjoret), 100 (gjethore)
 - b) *Kultivarët me gjethë e fruta të vogla* : 200- 500 (rrënjoret), 50 (gjethore)

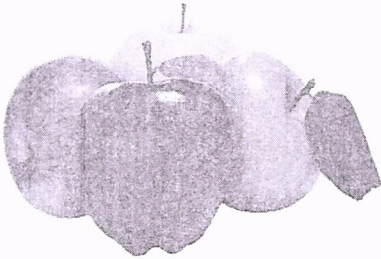
Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën

Three distinct handwritten signatures in blue ink, arranged horizontally. The first signature is a stylized 'E' or 'B' shape. The second is a circular mark with a vertical line through it. The third is a more complex, cursive signature.

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.



Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij. 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
- *Madhësia e kokrrës (prerë gjërazi, në diametrin më të madh):*
 - o *Kultivaret me kokërr të zgjatur jo më pak se:* 70 mm.
 - o *Kultivaret me kokërr të rrumbullakët jo më pak se:* 80 mm.
 - o *Kultivaret me kokërr të vogël jo më pak se:* 60 mm.
- *Dëmtime 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 *Nga fuzikladi (kroma e pikalorja),* 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

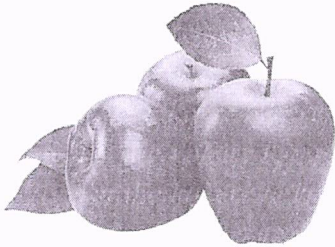
Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

A large, stylized handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke.

A smaller, more compact handwritten signature in blue ink, with a few distinct strokes.

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.



Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij. 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, por lejohen edhe kokrra pa bishta, por pa defekte rreth bishtit. Pa erë e shije të huaj.
- *Madhesia e kokrrës (prerë gjërazi, në diametrin me të madh):*
 - *Kultivaret me kokërr të zgjatur jo më pak se:* 60 mm.
 - *Kultivaret me kokërr të rrumbullakët jo më pak se:* 70 mm.
 - *Kultivaret me kokërr të vogël jo më pak se:* 50 mm.
- *Dëmtime të ndryshme:*
 - *Mekanike:* Lejohen deri 2 njolla jo të zeza, të vogla, të lehta për kokërr.
 - *Të prekura nga sëmundjet dhe insektet,* nuk lejohen.
 - *Nga krimbi (pa galeri në brendësi),* nuk lejohen.
 - *Nga fuzikladi (kroma e pikalorja):* Lejohen në formë pikash, jo më tepër se 2 pika për kokërr.
 - *Të gjitha dëmtimet e sipërme (brenda normave të caktuara për çdo parti), %, jo më shumë se:* 10.
 - *Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë,* nuk lejohen.
 - *Gunga (kallo) njolla në lëkurë,* nuk lejohen.
 - *Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës:* Deri në 1/4 e sipërfaqes së frutit.

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

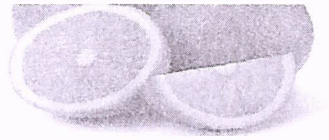
Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

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.

PORTOKALLE





Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha dhe me bisht. Para dhe pas 15 janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. 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.
- *Madhësia e kokrrës, (diametri më i madh) mm, jo më pak se: 70.*
- *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

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.

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.

- *Gërvishje të lëkurës*, nuk lejohen.
- *Zbutje të lëkurës*, nuk lejohen.

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

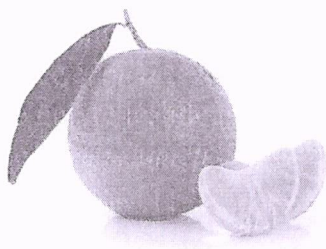
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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.

MANDARINË



Bazuar në SSH 1778:1988 ose ekuivalentin e tij. 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.
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh), mm, jo më pak se:*
 - Për satsumat: 50.
 - Për të tjerat: 45.
- *Dëmtime mekanike*: Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu, nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishje 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

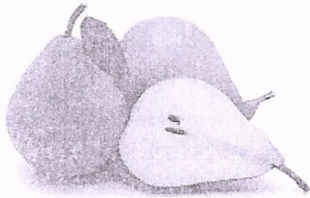
Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit” me masën e përcaktuar sipas AK-së.

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.

DARDHË



Bazuar në SSH 1733:1988 ose ekuivalentin e tij. 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.
- *Madhësia e kokrrës, mm (diametri më i madh gjatësor), jo më pak se:*
 - o Për të rrumbullaktat: 45.
 - o Për të gjatat: 40.
- *Dëmtime mekanike, %, jo më shumë se :* Lejohen deri 5 % të partisë ose të numrit të kokrrave me dëmtime të lehta.
- *Prekje nga sëmundjet, %, jo më shumë se,* nuk lejohen.
- *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.

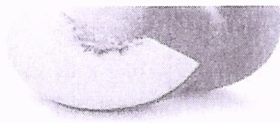
Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore miratuar nga autoriteti përgjegjës AKU.

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.

PJESHKË





Bazuar në SSH 1487:1988 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme, ngjyra, era dhe shija:* Kërkohej të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra, pa bishta.
- Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.
- Madhësia e kokrrave (Diametri më i madh), mm:
 - o Të hershme: 50.
 - o Gjysmë të hershme: 55.
 - o Të vona: 60.
- *Dëmtime të lehta mekanike, %, jo më shumë se,* nuk lejohen.
- *Dëmtime nga sëmundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre, %, jo më shumë se:* 5.
- *Të mykura, të fermentuara, të kalbura 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.

Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi

- **Me yndyrë 2%**
- **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.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Aciditi në gradë Tjorner*, jo më shumë se 120.
- *Yndyra në %*, 2 ± 0.1 .

Treguesit mikrobiologjikë:

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

- ***Enterobacteriaceae* < 10 cfu/ml**

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

Transportimi

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

HUDHËR E THATË

Bazuar në SSH ISO 5560:1997 ose ekuivalentin e tij. Treguesit cilësorë

- *Me sëmundje*: Nuk lejohen.
- *Të ngrira, të kalbura e të mykura*: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko- kimikë dhe shqisorë sipas SSH ISO 5560:1997 ose ekuivalentit të tij.

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 të 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

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.

1. VANILJE

Bazuar në SSH ISO 5565-1:1999 ose ekuivalenti i tij. 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.

Treguesit fiziko - kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 5565-1:1999 ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH ISO 5565-1:1999: “Vanilje- Pjesa 1: Specifikimet “ ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

PIPER I KUQ



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

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Specia të bluara, me ngjyra, të cilat ndryshojnë sipas cilësisë së tyre, nga e kuqja e gjallë e shkëlqyeshme deri në të verdhë, të kuqe në kafe e deri në kafe të zbehtë.

3. Shija : Shija e specit të

- bluar mund të jetë e athët ose pa erëza. Era duhet të jetë karakteristike, e këndshme aromatike. Materiali nuk duhet të lërë asnjë aromë të keqe.

Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi

Sipas SSH EN ISO 7540:2020: "Piper i kuq- Specifikimet" ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

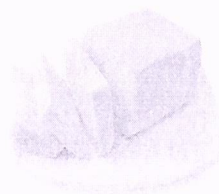
- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Të dhënat e mësipërme të jenë të pasqyruar në etiketë.

1. GJALPË PA KRIPË, I FRESKËT



Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi:

- Gjalpë pa kripë, i freskët

- Lloji: Lope Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina
- *Ngjyra*: Krem deri në të verdhë të çelur.
- *Era dhe shija*: E këndshme, karakteristike e gjalpit të freskët, pa erë dhe shije të huaj.
- *Konsistenca në temperaturë 10-12°C*: gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në %*, jo më shumë se 17.
- *Yndyrë në %*, jo më pak se 81.
- *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2.
- *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 3.

Treguesit mikrobiologjikë:

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

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe 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 gjalpë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri tregtar
- Përbërësit
- Peshë neto
- Data e prodhimit
- Data e skadencës
- Sasia neto e produktit
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

Paketat e gjalpë vendosen në arka ose kuti kartoni, druri ose plastike dhe mbi secilën prej tyre vihet etiketa në të cilën shënohen të dhënat e mësipërme.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

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

Transportimi



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

NISESHTË



Bazuar në SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e niseshtesë së misrit. Pa erë e shije të thartë. Lejohen pika të zeza pak të dukshme deri në 8 për 1 cm².

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira, %*, jo më shumë se 13.
- *Hiri në lëndët e thata*, jo më shumë se 0.48.
- *Aciditeti në lëndët e thata, i shprehur në ml hidroksid natriumi (NaOH) 0.1 N për 100 gr niseshte*, jo më shumë se 25.

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 mallit
- Lloji
- Data e prodhimit
- Masa neto
- Data skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

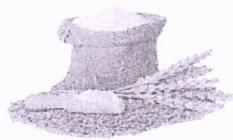
Niseshteja ruhet në depo të pastra, të ajrosura dhe pa lagështirë. Koha e ruajtjes është deri në 1 vit. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke



zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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



1. MIELL GRURI

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

Klasifikimi

Lloji: Miell gruri me rreze 80% Treguesit shqisor:

- Mielli dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor;
- Mielli duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla;
- Mielli duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Treguesit fiziko-kimikë

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, %, jo më shumë se 0.115.*
- *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9.*
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Gluteni i njomë, jo më pak se 25%.*
- *Lëndë minerale: Nuk lejohen.*
- *Përzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.*
- *Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen.*
- *Aciditeti i yndyrës: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid*
- *Proteina (Nx5,7): mbi 12.5 %mbi bazën e lëndës së thatë.*
- Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:
 - o Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;
- Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:
 - i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;

- ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
- iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

Mielli paketohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit.

Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është paketuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të

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

- a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë "miell gruri".
- b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet

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

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme:

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

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

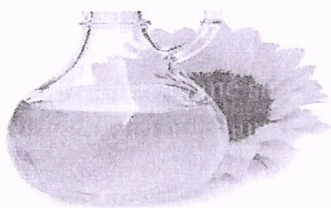
Kërkesat cilësore verifikohen për çdo Lot malli. Lot është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh.

Raport-analiza të përmbajë treguesit e mësipërm fiziko-kimik dhe mikrobiologjikë dhe të jetë kryer në laborator të akredituar. Të paraqitet pranë AK çdo muaj gjatë lëvrimit

1.

VAJ LULEDIELLI (USHQIMOR)





Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja*: Lëng vajor i qartë, pa depozitime.
- *Ngjyra*: E verdhë e lehtë.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e vajit të lulëdiellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- *Numri i peroksive*: jo me shume se 10 mek O₂ aktiv / kg Vaj.
- *Numri i aciditetit*: jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.

Treguesit Fiziko - Kimik:

- *Aciditeti si acid oleik*: 0.2 gr ne 100 gr/ Vaj.
- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C)*: 0.918 - 0.923.
- *Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj)*: 188 - 194.
- *Treguesi i jodit(Ëijs)*: 118 - 141.
- *Lëndë të pasapapunifikueshme*: ≤ 15 g/ kg.

D

Treguesi i refraksionit (n^{40}): 1.461-1.468.

Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

Ruajtja dhe transportimi

Vaji i lulëdiellit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura. Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore.

1. KOS



Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi

- **Me yndyrë 3.5 %**
- **Lloji: Lope Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Aciditi në gradë Tjorner* , jo më shumë se 120.

Treguesit mikrobiologjikë:

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

- **Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

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

Transportimi

Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti

PUNOI:

Erjola Stojna

Bukuroshe Kanani

Erjona Bogdani

