

DREJTORIA E SHERBIMEVE SOCIALE DHE STREHIMIT

BANANE -Klasifikimi Lloji: cilësi e parë, e freskët

Treguesit cilësorë

Pamja e jashtme: duhet të jenë të freskëta, me zhvillim normal, në tufe, 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 duhet të jetë mesatare; Dëmtime mekanike të mos ketë; Nuk duhet të ketë njolla kafe që tregojnë tejkalimin e pjekurisë; Të mos ketë gërvishtje të lëkurës dhe zbutje të lëkurës

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

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit

Transporti i frutave të freskta duhet të 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 cilësore**

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

“BISKOTA” me çokollatë Bazuar në SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: Të zakonshme, Kërkesat cilësore. Treguesit shqisorë: ***Pamja e jashtme:*** Duhet të jetë e sheshtë, formë e rregullt, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, të jetë e lëmuar ose lehtësisht e ashpër, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në të kafe të çelët, e njëllotë pa djegie, flluska dhe boshllëqe pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokrriza mielli. E perbere me copa çokollate. ***Pamja e brendshme (në thyerje):*** duhet të jete e pjekur mirë, shtresë e njëllotë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi. Dhe copa çokollate në të. ***Era:*** E këndshme, karakteristikë e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj. ***Shija:*** të jete e këndshme, e ëmbël ose pak e kripur sipas llojit. Karakteristikë e biskotës së pjekur mirë, pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj. Peshë të jete 1 kg. Treguesit fiziko- kimik: ***Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në %*** jo më pak se 6. ***Yndyrë mbi lëndët e thata në %***, jo më pak se 7. ***Lagështi në %*** jo më shumë se 8. ***Alkaliteti, gradë***, jo më shumë se 2. ***Hiri i patretshëm në 10% acid klorhidrik, %***, jo më shumë se 0.1. ***Klorur natriumi (kripë gjelle), % për të gjitha cilësitë për biskota birre:*** -1.2-2.

Ambalazhimi dhe markimi: Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese të destinuara për këtë produkt me vëllime sipas kërkesave të AK. Mbi çdo ambalazh duhet të vendoset etiketa ku shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Lloji, Peshë neto, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi: Biskota duhet të ruhet në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, të dezinfektuar e deratizuar me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që biskota të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo

drejt për drejtë në rrezet e diellit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

Verifikimi i kërkesave cilësore: Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm:** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. **3. BUKE GRURI:** Bazuar në STASH 1411\87, Lloji: Buke gruri me miell rreze 70 - 75 %, cilësi e pare. Treguesit shqisor. Korja e lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyre të njëllote mjalti ne te kuqërremte. **Tuli:** mase e njëllote e pjekur mire, jo e ngjithme me pore të shpërndara ne mënyre të njëtrajtshme dhe pa gjurme mielli të pa brumosur. Kosinsisenca elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e pare, jo i thërmueshëm dhe pa shtresa. Poret: të jene te shpërndara njëllot ne te gjithë madhesine. Era dhe shija: e kendshme, e bukes se pjekur mire. Pa erë e shije të hidhur, të tharte, myku ose të huaj. Keto tregues percaktohen me ane te analizes organo-leptike. Nuk lejohet kercitje. **Forma:** e rregullt pa shtypje e deformime. Peshë e bukës të jete (650 gr). Lendet e huaja: Nuk lejohen. Treguesit fiziko – kimik: Lagështira ne % jo me shume se 45. Poroziteti ne % jo me pak se 70. Aciditeti ne grade jo me shume se 4.5. Buka dërgohet për konsum jo me pare se 3 ore nga koha e pjekjes. Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t’i përgjigjet masës 3-4 ore mbas kohës se pjekjes. **Ambalazhimi:** Buka ambalazhohet ne kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. Buka duhet te jete e prere ne feta dhe e ambalazhuar sipas ligjeve në fuqi. Transporti i bukës bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Buka duhet të shoqërohet me raport analize të rregullt sipas legjislacionit ne fuqi. **Marrja në dorëzim i mallit do të behet mbi bazen e peshes dhe jo me copë.**

CAJ Treguesit cilesore te cajit. Duhet te kete mase kokrrizore, me ngjyre karakteristike te frutit nga i cili është perpunuar. Mos te kete ere dhe shije te huaj. Duhet te plotesoje te gjitha kerkesat higjeno – shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise. **Ambalazhimi:** duhet berë në vazo plastike 1 kg ,ku sipër te jete e vendosur etiketa me emertimin e prodhuesit ,emrin e produktit ,peshë neto,data e prodhimit dhe skadimit,dhe kushtet e vecanta te ruajtjes. Etiketa e produktit te ambalazhuar te jete e fiksuar ne menyre qe te mos shkeputet nga ambalazhi. Produkti duhet te jete i shoqeruar me raport te rregullt analize sipas legjislacionit ne fuqi.

COKOKREM 900gr Treguesit organoliptike. Ngjyra duhet të jete ngjyre kafe në të errët **Ambalazhimi:** Duhet me ambalazhi plastik me masë 900-1000 gr. Në ambalazh duhet të jete i vendosur etiketa ku shenohen: Ndermarja prodhuese, Lloji, data e prodhimit dhe data e skadimit, kushtet e vecanta të ruajtjes. Era dhe shija: Ka ere dhe shije normale, pa ere myku ose shije tjeter te huaj,te tharte etj. Pamja e jashtme: Mase homogjene ne forme kremi deri ne viskoze pa lende te huaja, ngjyre karakteristike e cokollates. Produkti duhet të jete i shoqeruar me raport te rregullt analize sipas legjislacionit ne fuqi

CROISANT MOLTO Croisant Molto duhet te jete me mbushje me krem cokollate, **Ambalazhimi:** Duhet te jetë me ambalazhi leter alumin me masë 45 gr. Ne ambalazh duhet te vendosur etiketa ku shenohen:

Ndermarja prodhuese, Lloji, data e prodhimit dhe data e skadimit, kushtet e vecanta te ruajtjes dhe vlerat ushqyese. Era dhe shija: Duhet te kete ere dhe shije normale, pa ere myku ose shije tjeter te huaj, te tharte etj. Pamja e jashtme: Nuk duhet te kete lende te huaja, ngjyre karakteristike moltos Produkti duhet te shoqerohet me raport te rregullt analize sipas legjislacionit ne fuqi.

DJATHE BEBE Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”. **Klasifikimi: Perberesit:** djath, (qumest lope, mullez mikrobiale), uje, gjalp, krem, qumesht pluhur i skremuar, perzierje kriperash, hirre pluhur, kripe, thartues: acid citrik. frigorifer **Kërkesat cilësore** Masa e formës: forma duhet të jetë e rregullt. Pa lëndë të huaja **Pamja e jashtme dhe e brendshme:** porcionet te jene te formuara mirë, te pastër dhe pa njolla. Nuk duhet te kete lëndë të huaja dhe duhet te jete me ngjyrë në krem. **Struktura dhe konsistenca:** te jetë e lëmuar, e butë. **Era dhe shija:** te ketë ere të këndshme, specifike e djathit të bebes mos të kete shije të hidhur dhe djegëse, pa erë të huaj.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi: Ambalazhimi te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike . Produktit duhet te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me masa sipas kërkesave të AK-së. Djathi në ambalazh duhet të kete kutine e tij në çdo kuti ka 8 porcione djath bebe. Mbi çdo ambalazh me djathë duhet vendosur etiketa në të cilën shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Cilësia, Peshë neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit Data e skadencës, Kushtet e veçanta të ruajtjes. **Verifikimi i kërkesave cilësore:** Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet te përmbanë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet paraqitur original ose fotokopje. **Ruajtja dhe transporti:** Djathi duhet te ruhet në frigorifer në temperaturë +3 deri +5 °C, e lagështirë relative të ajrit rreth 95%. Transportimi i djathit nga një vend në tjetrin duhet bërë me mjete të përshtatshme, të mbuluara e të pastra të cilat duhet te jenetë destinuara për transportimit e prodhimeve ushqimore. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet paraqitur origjinal ose në fotokopje

DJATH I BARDHE Bazuar ne STASH 1410/87 9 Lloji: Djath fete cilesia e pare Te jete i stazhionuar jo me pak se 45 dite, të mos jete i falsifikuar me niseshte apo lende te huaja. Ngjyra: E bardhë deri ne krem. **Forma:** prizem, trekendesh me nje faqe anesore cilindrike. Masa e formes ne g, 0.5-1-2-3 kg. **Era dhe shija:** E kendshme, specifike e djathit të bute të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegse, pa shije e ere të huaj. **Pamja e jashtme dhe e brendshme:** e formuar mire, e paster dhe pa njolla. Lejohen plasaritje të lehta në siperfaqe. Në prerje është e njellojte, e paster, pa lende të huaja me sythe teknike, me ngjyre të bardhe deri ne krem. Struktura dhe konsistenca: e lemuar jo e forte dhe pa dallim shtresash. Treguesit fiziko kimikë: Lageshtira ne % ,jo me shume se: Per periudhen 1.05- 30.09, %“52” Per periudhen 1.10.- 30.04, %“56”Yndyra ne lendet e thata

ne %, jo me pak se %50. Kripe ne % deri 4 + - 1. Ne çdo parti djathi lejohen deri ne 5 % copa dhe 2 % therime, masa e nje cope me e madhe ose = me 50gr. Raport analiza duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm. Raport Analiza duhet të paraqitet në original. **Amballazhimi:** Brenda kushteve higjeno –sanitare, me peshe sipas kerkesave të Entit. Në rastet kur djathi është i ndare në pesha të vogla, secila cope duhet të ambalazhohet me material ambalazhues të lejuar dhe të pershtatshem për kete produkt. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. Malli të shoqërohet me çertifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit sipas legjislacionit ne fuqi. Ruajtja dhe transportimi: Djathrat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature 3- 5 0C, dhe lageshti relative të ajrit rreth 95%. Transportimi i djathrave të behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

Djathe kackavall:Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”. Duhet te jete me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje. Djathi kackavall të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I. *Forma:* Prizem, trekendore faqe anesore cilindrike. *Pamja e jashtme:* E formuar mire, e paster pa njolla, pa lende të huaja. Shija dhe era: duhet të jete e kendshme dhe specifike e llojit të djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterzuar. *Ambalazhimi:* Ambalazhimi ne qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me peshe 0.5-1 kg (sipas kerkeses se entit). Ruajtja dhe transporti: Djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4 gradëC, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj. Tranporti bëhet me mjete frigorigerike.

DJATHE PICE- Bazuar ne SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, “Për zevendesimin e aneksit i, te urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”.Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.Djathi pice duhet të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I.Treguesit shqisorë:*Ngjyra:* duhet te jete ngjyre te bardhë, lehtësisht në krem.(verdhe)*Struktura:* me structure te ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.*Forma:* duhet te jete duhet te jete ne forma kuboide. *Pamja e jashtme:* te jete e formuar mire, e paster pa njolla, pa lende te huaja.*Shija dhe era:* E kendshme dhe specifike e llojit të djathit te pices , pa shije te hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara. **Ambalazhimi:** Ambalazhimi ne qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e

këtij produkti, me peshe 1-5 kg (sipas kërkeses së entit). **Ruajtja dhe transporti:** Djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4 gradëC, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj. Transporti bëhet me mjete frigoriferike.

FASULE -Bazuar në SSH 1723:1987 ose ekuivalentin e tij.**Klasifikimi: E bardhë. Kërkesat cilësore.**Treguesit shqisorë: *Pamja e jashtme:* Kokrra duhet të jenë 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. *Përzierje kokrrash, %*, jo më shumë se 2.2. *Dëmtime mekanike, kokrra të verdha të pazhvilluara e të rrudhura, dëmtime nga insektet* nuk lejohen. *Në fasulet e bardha të thata* lejohen deri në 2% fasule të thata larushka.

Ambalazhimi dhe marketimi: Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi realizohet në qese polietileni ose me thasë me masë sipas kërkesës së AK. Thasët të jenë të pastër e të thatë, të dezinfektuar dhe pa erë të huaj. Mbi çdo ambalazh duhet të shënohet: Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit, Emërtimi i mallit, Data e prodhimit, Masa neto, Data skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi: Fasulet e thata duhet të 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 duhet të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

Verifikimi i kërkesave cilësore: Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

FILET PESHKU: Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, “Për zëvendesimin e aneksit i, të urdhrin nr.234, dt. 20.05.2014 për miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. **Klasifikimi:** - Lloji filet peshku i freskët **Cilësia:** E dytë: madhësia në cm nën 20-15. o E tretë: madhësia në cm nën 15-12. **Kërkesat cilësore:** Familja e llojit të peshkut: Emërtimi shkencor: Emërtimi Tregtar: Kocë Treguesit Shqisorë: - *Pamja e jashtme :* Sipërfaqja e trupit duhet të jetë e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës. - *Trupi:* o *Mukusi:* Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi. - *Ngjyra:* E ndryshme. - *Era dhe shija:* Karakteristike e filetos së peshkut dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj. - *Konsistenca e mishit:* E ngjeshur dhe elastike. **Analiza mikrobiologjike** (bazuar urdhri nr. 645, datë 23.12.2016). Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhi duhet të

plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të filetos se peshkut dhe të jenë të shoqëruara me çertifikatë konformiteti. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. **Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara**

FILET PULE 1. Pamja e jashtme: duhet të jete me ngjyrë rozë e çelur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami, cilësi e parë. 2. Ndarja anatomike: Fileti i i pulës duhet të përbëhet vetem nga kofsha e pulës. 3. Kontrolli veterinar: Pulat duhet të jenë të shoqëruara me çertifikatë veterinare dhe shëndetsore nga veterinerë shtetërore. Paketimi të jetë me kuti kartoni ku të jetë shënuar pesha dhe data e skadencës. 4. Treguesit kimik: duhet të jete në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar. **Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.**

FRUTA TE STINES: FRUTAT-Frutat te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si: portokalle, mandarina molle, dardhe, rrush, pjeshke etj. -Ambalazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Entit.

“MOLLA” Bazuar ne STASH 1752\88. Lloji: Molle per treg cilesia e pare. Kerkesat cilesore: Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija: të fresketa, me zhvillim normal, të shendosha e me bisht..Me forme, ngjyre e shije të kultivara, pa deformime me 3 pjekuri teknike të njejte. Pa ere e shije të huaj. Madhesia e kokrres (prere gjerazi, ne diametrin me të madh). -Kultivaret me kokerr të zgjatur jo me pak se 70 mm. Kultivaret me kokerr të rumbullaket jo me pak se 80 mm. - Kultivaret me kokerr të vogel jo me pak se 60 mm. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbezimi), lende të huaja nuk lejohen . Nga krimbi (pa galeri ne brendesi) .Nuk lejohen. Nga fuzikladi (kroma e pikalorja). Nuk lejohen. Të gjitha demtimet e siperme .Nuk lejohen. Njolla të shkaktuara nga dielli ne lekure .Nuk lejohen. Gunga (kallo) njolla ne lekure .Nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike ne siperfaqen e kokrres nuk lejohen. Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise. Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj frut dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore ose rrjeta ushqimore të lidhura, te qepura ose të ngjitura ne gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen ne arka ne menyre të tille, të cilat të ruhet freskia dhe kosistenca e frutave. Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet: Firma prodhuese. Lloji i prodhimit. Cilesia. Masa neto e bruto. Transporti i frutave, të freskta, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e foktore te tjere 40 atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

“Dardha”: Kerkohet cilesia e pare, me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht. - Madhesia e kokrres ne mm te jete jo me pak se 45 per dardhat e rumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata. - Demtime mekanike, lejohen deri ne 5 % te partise se mallit. - Nuk lejohet te jene me semundje. - Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe

lende të huaja nuk lejohen. Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra.

Mandarina : “Lloji: Mandarina për treg çilesia e parë. Kërkesat çilesore: Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshe dhe me bisht . Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht përkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra,shija dhe aroma . Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe në portokalli me ere karakteristike dhe shije të embël në të atëth, pa shije të hidhur. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje në sipërfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla për kokërr. Përbajtja e pesëciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë. Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat të ambalazhohen të ndara sipas sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave. Mbi çdo ambalazh duhet vendoset etiketa ku shënohet: Firma prodhuese. ∞ Lloji i prodhimit. Çilesia. Masa neto e bruto. Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjera atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. “

PORTOKALLE”: Bazuar në STASH 1722\88. Lloji: Portokalle për treg çilesia e parë. Kërkesat çilesore: Pamja e jashtme: të jete freskët, me zhvillim normal, të shëndoshe dhe me bisht. Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht përkatesisht 5 dhe 20 %.Me pjekuri teknike të plote. Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe në portokalli me ere karakteristike dhe shije të embël në të atëth, pa shije të hidhur. Madhësia e kokrës (diametri më i madh) në mm jo më pak se 70. Demtime mekanike nuk lejohen. Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishtje në sipërfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen. Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre nuk lejohen. Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla për kokërr. Përbajtja e pesëciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet: Firma prodhuese. Lloji i prodhimit. Çilesia. Masa neto e bruto. Transporti i frutave të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjera atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. “Limoni”

Limona: Kërkesat çilesore: Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshe dhe me bisht. Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe në portokalli me ere karakteristike dhe shije të ëmbël në të atëth, pa shije të hidhur.

“Pieper”: Kerkohet qe pjepri te jete cilesi e pare me pjekuri te plote teknike, me permasa mesatare. Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur.

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

“Pjeshka”: Kerkohet cilesia e pare, kokrra te jete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike te kultivarit, te pasterta, pa bishta, me shije te embel dhe ere karakteristike te kultivarit. - Te jete me pjekuri te plote teknike,. - Madhesia e kokrrës te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te vonshme deri ne 60 mm. - Demtime te lehta mekanike nuk lejohen. - Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %. - Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.

“Kivi” :Kerkohet cilesi e pare , te fresketa , me zhvillim normal ,me pjekuri të plote. **Ngjyra** të jete kafe në siperfaqe dhe jeshile në brendesi, me ere dhe arome të kendeshme karakteristike e ketij kultivari. Madhesia e kokrrës te jete mesatare. Demtime mekanike nuk lejohen. Njolla te errta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen. Gervishtje te lekures nuk lejohen. Zbutje te lekures nuk lejohen. **Amballazhimi** të jete në kuti kartoni standarte, sipas kërkesës së AK. V.O. Për produktet ushqimore të freskëta të fruta – perime të pa përpunuara. Në flete analizat që do të shoqerojne çdo sasi të mallit të levruar, operatori ekonomik të shënoje sasinë e prodhimit që I referohet kjo fletë analizë.

SHALQI: Bazuar në SSH 1727:1988 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë - Pamja e jashtme, pjekuria e ngjyra: Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit, me pjekuri 96 | Faqe normale. Bërthama të pjekura që hiqen lehtë, i freskët, i shëndoshë e i pastër. Me shije të ëmbël dhe tuli me ngjyrë të kuqe. - Masa e kokrës, kg: Mbi 3. - 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 e të çarë. 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 higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. transportimi Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Shënim: Për ushqimet dhe produktet ushqimore¹ , do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.

Për artikujt ushqimor të mësipërm, ku kerkohet raport analizë, operatori ekonomik duhet të paraqes raport analizë origjinale ose kopje e noterizuar

FRUTA TE THATA

A. **KIKIRIK Bazuar ne SSH 1498:1987 ose ekuivalentin e tij.** Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë:- Pamja e jashtme: Kokrra të jenë të plota të zhvilluara normalisht me ngjyrë nga e bardha e verdhë në kafe të çelët.- Era dhe shija: Karakteristike e kikirikut. Pa shije dhe erë të huaj. - Sasia e kokrrave të jenë të formuara në një lëvozhgë: 1-7.

Treguesit fiziko- kimik: - Dëmtime të ndryshme mekanike, kokrra të prekura nga sëmundjet e dëmtuesit, lëndë të huaja, %, jo më shumë se 10. - Lagështira, %, jo më shumë se 20. Lejohen deri në 5% të sasisë me dëmtime të tjera, por jo të kalbura e të mykura. **Ambalazhimi dhe etiketimi** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit dhe ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: - Emërtimi i prodhuesit, - Emri i produktit, - Pesha neto, - Data e skadimit, - Kushtet e vecanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi. Të ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Verifikimi i kërkesave cilësore. Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

ARRË KOKËRR Bazuar ne SSH 1720:1988 ose ekuivalentin e tij. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: - Pamja, ngjyra e jashtme e kokrrës, e brendshmja e thelbit, era dhe shija: Kokrra të zhvilluara normalisht, të pastra e pa lëvore, me ngjyrë të kultivarit. Thelbi i plotë, me ngjyrë karakteristike të kultivarit.- Numri i kokrrave në 1 kg, jo më shumë se 150. **Treguesit fiziko- kimik:** - Arra të thyera, boshe, me thelb të krimbur/të pazhvilluar, % jo më shumë se 8. - Thelbinj të hidhur, %, jo më shumë se 1. - Lëndë të huaja, por jo dhëra, %, jo më shumë se 1. - Lagështira, %, jo më shumë se 12. - Të mykura nuk lejohen fruta. **Ambalazhimi**, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentit të tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me vëllime sipas kërkesave të AK. Ruajtja dhe transportimi Ruhet në vende të freskëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Verifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

GJALPE Bazuar ne STASH.1445\87Lloji: Gjalpe i fresket dhe me kripe cilesia e pare Pamja :E njetrajtshme pa shtresa ne prerje me siperfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli .Ngjyra :Gjalpi i fresket ngjyra ,krem deri ne të verdh të celur. Gjalp i kripur ngjyra e bardhe deri ne të verdh ,karakteristike e kremes nga e cila prodhohet e njellojte ne të gjithë masen.

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

❖ Era dhe shija : Gjalpi i fresket, e kendshme karakteristike e gjalpfit të fresket ,pa ere dhe shije të huaj.Gjalp i kripur, era e kendshme,karakteristike e gjalpfit ,lehtesisht e kripur ,pa ere dhe shije të huaj.Treguesit fiziko kimikë:1-Lageshtira ne % ,jo me shume se17, 2- Lendet e thate pa yndyr ne e %,jo me shume se 2, 3-Yndyra ne %, jo me pak se 81 gjalpi i fresket dhe 79 gjalpi i kripur.4-Kripe ne % jo me shume se 2 gjalpi i kripur, 5- Aciditeti i shprehur ne g Ketshtofer jo me shume se 3 gjalpi i fresket dhe 5 gjaslpi i kripur, 5-Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise. **Amballazhimi:** Gjalpi i fresket dhe i kripur ambalazhohet ne kuti kartoni të valezuar me maase 1- 5 kg, të veshur nga brenda me leter pergamen .

Mbi cdo ambalazh me djathe vendoset etiketa ne të cilen shenohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Pesha neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes, Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë.këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. **Ambalazhimi:** Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shpëputet nga ambalazhi. Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. Në rastin kur etiketa është zevendesuar, apo plotësuar me nje tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale. Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raportë analize të laboratorit.Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi duhet te ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 °C, Transportimi i gjalpfit nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa brenda rrethit lejohet transportimi i tyre me mjete të zakonshme të mbuluara e të pastra të cilat jane të destinuara per transportimin e prodhimeve ushqimore.

“GJIZA ”STASH 1424/87, Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore” Lloji: Gjize e fresket dhe pa kripe, cilesia e parë Pamja: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri. **Struktura** : e njellojte ne te gjithë masen, pa therrime djathi. **Era dhe shija** : e kendeshme, karakteristik e gjizes se fresket, lehtesishte ne te embel, pa shije thartire. Treguesit fiziko kimikë: 1-Lageshtira ne % , jo me shume se 68. 2-Yndyrë ne e %, jo me pak se. 3. **Analiza mikrobiologjike** Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise. - E-coli 100-1000 cfu/ml Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobilogjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara. **Amballazhimi:** Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kerkeses se entit). Mbi çdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilen shenohen: Emërtimi i prodhuesit. Emri i produktit. Pesha neto ose vëllimi i produktit. Data e prodhimit. Data e skadencës. Kushtet e vecanta të ruajtjes. Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shpëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të

pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. **Ruajtja dhe transporti:** Gjiza ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4 gradëC, Transportimi i gjizes bëhet me mjete frigoriferike. “Gjize” Te jete sipas te gjithë parametrave te duhura. **Pamja:** Gjize e fresket me ngjyre te bardhe e prodhuar nga kosi, me pak kripe, pa erera te huaja dhe jo e tharte, pa mykra. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

“HUDHRA” Bazuar në SSH ISO 5560:1997 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: Cilësi e parë
Treguesit cilësorë: *Pamja e jashtme, pjekuria, ngjyra:* Me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota. Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit. *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. Sipas SSH ISO 5560:1997: “ Hudhër e thatë - Specifikimet ” ose ekuivalentin e tij. Hudhurat te jenë të vendosura në rrjeta sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto, Kushtet e vecanta të ruajtjes. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transportimi të bëhet me mjete të pastra, pa lëndë të huaja, të destinuara vetëm për transport të artikujve ushqimorë. **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Parti konsiderohet sasia e hudhrës së thatë me karakteristika të njëjta, e prodhuar nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohet njëherësh. Çdo parti shoqërohet me fletë analizë laboratorike. Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

KAKAO - Bazuar në SSH ISO 2451:2017, ose ekuivalenti i tij. Kërkesat cilësore. Treguesit shqisorë: *Pamja:* Pluhur i thatë, me aromë dhe shije të këndshme karakteristike të kakaos. Nuk lejohen papastërti të ndryshme. Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH ISO 2451:2017 ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi. Sipas SSH ISO 2451:2017: “Kakao- Specifikimet dhe kërkesat e cilësisë.” ose ekuivalentin e tij. **Ambalazhimi** duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kakao ambalazhohet në ambalazhim plastik ose alumina me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: - Emërtimi i prodhuesit, - Emri i produktit, - Peshë neto, - Data e skadimit, - Kushtet e vecanta të ruajtjes. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

Verifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit sipas legjislacionit në fuqi . Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

“KOS” - Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. **Klasifikimi Me yndyrë 2 %, cilësi e pare, Lloji: Lope**

Kërkesat cilësoreTreguesit 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 .* *Ngarkesa mikrobiale* sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016). Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml. Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimiAmbalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kosi ambalazhohet në paketime plastike me grykë të gjerë ose me ambalazhime plastike të mbyllura me kapak sipas kërkesave të AK-së. Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse.Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet: Emri i ndërmarrjes prodhuese, Përqindja e yndyrës, Peshë neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes. **Verifikimi i kërkesave cilësore:** Marrja në dorëzim bëhet në parti. Parti konsiderohet sasia e kosit që dorëzohet njëherësh.Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.**Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi: Kosi ruhet e tregtohet në frigorifer në temperatura nën 10 °C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit.Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

“KOS FRUTASH ”Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.*Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.* **Klasifikimi: Me yndyrë 2 %, cilësi e pare, Perberesit: qumesht lope I pasterizuar, fruta, leng frutash. Kërkesat cilësore** Treguesit shqisorë: *Ngjyra:* duhet të jete ngjyre të bardhë, lehtësisht në krem. *Struktura:* me structure të ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.*Era dhe shija:* era duhet të jete ë këndshme, karakteristike e kosit të ëmbël, dhe frutave që përmban lehtësisht e thartë.Treguesit fiziko-kimikë: *Aciditi në gradë Tjorner,* 5.7 g/L. **Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016). Enterobacteriaceae < 10 cfu/mlAmbalazhimi, marketimi dhe etiketimi:** Ambalazhimi duhet të siguron cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit të jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kosi duhet të jete i ambalazhuar në paketime

plastike ne forme gotash, ne mase 115gr secilaAmbalazhet që përdoren duhet te jenë në gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.Materiali që përdoret për ambalazhim duhet te jete sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standardet përkatëse. Në çdo paketim duhet te jete i vendosur etiketa ku shënohet:Emri i ndërmarrjes prodhuese, Përqindja e yndyrës, Pesha neto ose vëllimi i produktit,Data e prodhimit, Data e skadimit,Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Verifikimi i kërkesave cilësore: Duhet i shoqëruar me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet te përmbaje të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet paraqitur në fotokopje **Ruajtja dhe transportimi:** Kosi duhet ruajtur e tregtohet në frigorifer në temperatura 4 °C – 20 °C Transporti duhet bere me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

KREMVICE **Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.***Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

Klasifikimi: **Të jetë cilësia e parë.** **Lloji: viçi.** **Kërkesat cilësore** Mishi për përgatitjen e kremviçeve përdoret në gjendje të freskët (i ngrohtë dhe i ftohur).Treguesit shqisorë:

Forma: Në formë harku sipas zorrëve, e përdredhur në çifte, në distancë të baraslarguar. **Përmasat:**Gjatësia, cm: 10-15, Diametri, mm:16-24. **Pamja e jashtme:** E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, cipa mbështjellëse të jetë e ngjitur mirë me mishin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra rozë e çelur. Fundet të jenë të lidhura mirë. Për sallamet me përdredhje në çift të jenë distanca standarde. **Pamja e brendshme në prerje tërthore:** Masë e përzier, e njëtrajtshme, pa boshllëqe ajri, me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëllor gjatë sipërfaqes së prerjes. **Qëndrueshmëria:** Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë. **Era:** E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj. **Shija:** E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj. Treguesit fiziko- kimik:**Lagështia**, %,jo më shumë se 60. **Nitrit mg/100g**,jo më shumë se 20.**Kripë**, %, jo më shumë se 3.**Yndyrna**, %, jo më shumë se 23.**Ngarkesa mikrobike:** Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.**Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

Ambalazhimi: Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Kremviçet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Pesha neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadencës,

KRIPE: **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. Sulfat Mg në lëndën e thatë në %, max: 0.25. Sulfat Ca në lëndën e thatë në %, max 0.30. 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 higjeno- shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale. **Ambalazhimi dhe etiketimi:** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Kripa e jodizuar ambalazhohet në qese polietileni ushqimore me masë sipas kërkesave të AK-së. Kjo kripë mund të ambalazhohet edhe në shishe plastike prej PTT. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhënat e mëposhtme. Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto, Lloji, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes. **Ruajtja dhe transportimi:** Kripa e jodizuar ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale temperaturë dhe lagështie. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj. Malli të shoqërohet me raport analize të laboratorit.

Verifikimi i kërkesave cilësore: Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

LENG FRUTASH Përshkrimi: Përbërësit: Ujë, koncentrat frutash: mollë, vishnje, boronicë, rrush, dardhë, pjeshkë, dredhëz, karrotë, sheqer, acid limoni, vitamin A. Duhet të jete i pastërtizuar, pa konzervans. Pas hapjes të ruhet në frigorifer dhe të konsumohet brenda 3-4 ditëve. Emri i treguesit, Karakteristikë e lëngut. **Pamja e jashtme** Lëng i trashë, viskoz, i errët. Lejohet të ketë një sediment të vogël në fund të enës (ndonjë). Lejohet të ketë kristale në lëngjet në fund ose në muret e enës (ndonjë), të cilët treten lehtësisht gjatë restaurimit, si dhe tartar për lëngun e rrushit. **Shija dhe aroma :** E veçantë për lëngjet e frutave nga të cilat bëhet lëngu i koncentruar. Nuk lejohen shija dhe aroma e huaj. Lejohet shija dhe aroma e pashprehur e lëngjeve të koncentruara, në të cilat nuk shtohen substanca frutash të koncentruara, të avullueshme, që formojnë aromë. **Që** korrespondon me ngjyrën e lëngjeve nga të cilat bëhet lëngu i koncentruar i frutave. Lejohet errësimi i lehtë (ngjyrosja). Nuk lejohen pa pastërti minerale. **Paketimi:** lëngjeve të frutave të destinuara për shpërndarje me pakicë duhet të jetë i paketuar në një kontejner konsumi të mbyllur hermetikisht dhe i paketuar në një kontejner transporti. **Ambalazhimi dhe etiketimi:** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Lëngjet të jenë të ambalazuara me shishe ambalazhi të pastër ose me masë sipas kërkesave të AK-së. Në çdo koli apo shishe të shenohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto, Lloji, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes, Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

MAJA BIRRE 450 gr Bazuar në SSH 2106:1989 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: Cilësi e parë. Kërkesat cilësore: Treguesit shqisorë: *Ngjyra*: Krem të çelët. *Era dhe shija*: Specifike për majanë e prodhuar nga melasa. *Konsistenca*: Lehtësisht e thyeshme, jo e qullët dhe jo e ngjithshme. *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në ujë, të mos japë ngjyrë të huaj dhe të mos ketë lëndë të huaja. Treguesit fiziko-kimik: *Lagështira*, %, jo më shumë se 71. *Fuqia ngritëse: në minuta* jo më shumë se 55. *në ml gaz karbonik(dita e parë e prodhimit)*, jo më pak se 1100. *në ml gaz karbonik(dita e shtatë e prodhimit)*, jo më pak se 750. *Skadencia* në $t = 2-4^{\circ}\text{C}$, ditë(orë): 20(450) **Ambalazhimi dhe etiketimi:** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Majaja prodhohet e presuar në kallëpe me masë të ndryshme me shmangie $\pm 2\%$ të cilat mbështillen me letër pergamene, ose në mungesë të saj me letër oleate me masa sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh shënohet: Emri i prodhuesit, Emërtimi i mallit, Lloji, Data e prodhimit, Masa neto, Data skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes, Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. **Ruajtja dhe transportimi** : Arka me maja ruhen në dhoma frigoriferike të pastra, pa erëra të huaja dhe në temperaturë $t = 2-4^{\circ}\text{C}$. Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. **Verifikimi i kërkesave cilësore;** Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

MAJONEZË-250 ml Bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. **Treguesit cilësorë:** *Pamja e jashtme në temperaturë 15°C* : Masë postoze ose emulsion viskoz me sipërfaqe të shndritshme. *Ngjyra*: Krem me nuancë të verdhë. *Shija dhe era*: Karakteristike e majonezës, pa shije dhe pa erë të huaj. **Treguesit fiziko-kimik:** *Lagështira në %* : $12 \pm 0,5$. *Yndyrë në %*: $80 \pm 0,5$. *Kripë gjelle, (NaCl) %*, jo më shumë se: 1.5. *Peroksidet, miliekuivalent oksigjen aktiv për 1 kg majonezë*, jo më shumë se: 15. *Acid tartrik, %*, jo më shumë se: 0,65. *Mikroelementët, mg/kg majonezë*, jo më shumë se:- *Hekuri*: 1.5; *Bakri*: 0.1; *Plumbi*: 0.1; *Arsenik*: 0.1. *Ngarkesa mikrobike*: brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. **Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).** **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Majoneza të ambalazhohet në paketim plastik ose qelqi me vëllim sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet: Emërtimi i prodhuesit; Emri i produktit; Pesha neto

ose vëllimi i produktit; Data e prodhimit, Data e skadimit dhe Kushtet e vecanta të ruajtjes. Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Të ruhet në frigorifer në mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra, të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit. **Verifikimi i kërkesave cilësore:** Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

MAKARONA: Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij. Lloji: Makarona të thjeshta spaghetti. Treguesit Organo - Shqisor: Forma: Forme spaghetti me vrimë në mes, me gjatësi 30 cm, me trashësi 2- 2.4mm dhe forme tubi me -Pamja : Të jenë me forme të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lemuar deri lehtësisht të ashpra, lejohen deformime të vogla, mbas zierjes të jenë elastike, të mos qullohen, të mos çahen e të mos krijojnë shkume. Ngjyra: E bardhë me nuance të verdhë. Era dhe shija: E mirë karakteristike e makaronave, pa shije të hidhur, të tharte, të mykur dhe çfardo ere dhe shije tjetër të huaj. **Treguesit Fiziko – Kimik:** Lageshtia jo më shumë se 13%. Aciditeti si acid sulfurik, jo më shumë se 0.16%. Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se 2 here. Insekte e demtues të tjera nuk lejohen. **Ambalazhimi dhe etiketimi:** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Makaronat të jenë të ambalazuara me ambalazh të pastër ose polietileni me masë sipas kërkesave të AK-së. Në çdo pako lejohen shmangie ± 2 %. Në çdo pako dhe kuti të shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto, Lloji, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes, Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

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 të konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”. **Klasifikimi: Lloji: Miell gruri me rreze 80 %, cilësi e parë.** **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 specit të 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. Mbishitja (imtesia e bluarjes): Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra: Në sitën metalike nr. 54, jo më shumë se 2%. Në sitën e mëndafshhtë 5 xxx, jo më shumë se 5%. 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. Mielli nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e udhëzimit nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”. Mielli nuk duhet të përmbajë aditivë të tjerë nga ato të përcaktuara në udhëzimin nr. 16, datë 29.8.2011 “Për aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyresit dhe ëmbëlsuesit”. Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë: Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik; Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit: i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut; ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut; iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi: Mielli duhet pakëtohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit. Ambalazhet duhet të jenë të sigurt dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është pakëtuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë. Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme: **a)** Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”. **b)** Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese. Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhënat e mëposhtme. Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto, Lloji, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes. Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. **Verifikimi i kërkesave cilësore:** Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti malli. Parti është sasia e miellit e të njëjtës rreze dhe që dorëzohet njëherësh. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza Fiziko- Kimike duhet të paraqitet në origjinal ose fotokopje e noterizuar.

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”. **Klasifikimi: i freskët, cilësi e parë, 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 kllorakës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç’gjakësimi jo i rregullt. Treguesit shqisorë: **Për cilësinë e parë:** 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 e zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat e zogjtë dhjami të jetë më i pakët. **Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi:** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.** Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, paketohet në qeska polietileni. Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietileni vendosen të brendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa. Në masën e çdo pule të paketuar lejohen shmangie në masë ± 15 gram për cilësinë e parë. **Verifikimi i kërkesave cilësore:** Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi. Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare. **Mishi i pules te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar. Ruajtja dhe transportimi :** Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta. Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

MISH I GRIRE: Bazuar ne 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”. Klasifikimi I freskët, cilësi e parë. Kërkesat cilësore Mishi të jetë i pastër, pa mbetje të gjakut, që shkaktohen nga ç’gjakësimi jo i rregullt, pa copa kockash. Treguesit shqisorë: **Për cilësinë e parë:** te kete pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. **Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi.** Ambalazhimi te siguroj cilesi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. **Verifikimi i kërkesave cilësore :** Marrja në dorëzim e mishit të grire te bëhet me kuti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi. Mishi i grire te jete mish te merret nga mishi i vicit qe me pare eshte kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Çertifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën jane të lexueshme mirë. Certifikata veterinare paraqitet në ose fotokopje

MISH VIÇI: Bazuar ne STASH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre **Lloji: Mish viçi i fresket, cilesia e pare.** Treguesit shqisorë: Pamja e jashtme: Mish i bute me ngyre trendafili i çelet .Siperfaqja e mishit duhet te jete e mbuluar me cipe te holle tharje ,ne

prerje duket e ndritshme jo e ngjiteshme, me ngjyre roze karakteristike, te kete pak dhjame te bardhe nen lekure dhe diçka me teper ne brendesi . Forma e trupit te jete e rrumbullakosur. Duhet te jete karkase e plote, ose e ndare ne 4 pjese, cilesi e pare. Ngjyra : Mishi i vicit duhet te kete ngjyre roze, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyre të kuqe, dhe kau me ngjyre të kuqe të mbyllur. Ne prerje sipërfaqe te jete e ndritshme, ngjyra e dhjame te jete e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek kafshet e rritura është e verdhe. Era : e kendshme , karakteristike e llojit. Palca e kockave : te Mbush plotesisht kanal in e palces se kockave. Ngjyra është roze e verdhe. Ne preje është e ndritshme. Lengu i mishit pas zierjes: i tejdukshem aromatik, ne sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre. - Konsistenca: E bute dhe elastike , gjurma qe formohet kur mishi shtypet me gisht duhet te zhduket shpejt. - *Karakteristika* e mishit te fresket nuk duhet te kete ere te huaj dhe nuance jeshile ne sipërfaqe. - Furnizimi me mish vici te jete ne sasine e kerkuar pa te brendshme dhe koke. - Tregetimi i mishit të fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes ne vere, ndersa ne dimer 12 ore . - Mishi të jete i cilesise se pare, i shoqeruar me raport veterinar nga sherbimi veterinar i Komunave ose Bashkise, vici duhet te jete deri 1 (Nje) vjeç dhe me peshe deri 150 kg. - Te mos kete perqindje te madhe dhjame, preferohet kofshe e pasme. - Transporti te behet me mjetet e firmes te specifikuara dhe te pershtateshme per ruajtjen e mishit gjate transportit. - Ruajtja ne frigorifer ne temperaturën nga 0 - 4 grade. - Mishi detyrimisht duhet te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri ne çdo pjese. - Afati i garancise : 12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdorim . - Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor (raport veterinar). -. Çdo dite mishi duhet të shoqerohet me çertifikate nga veterinar shtetëror. Vula dhe raporti veterinar të jene të lexueshme mire. Malli te jete i shoqeruar me çertifikate cilesie me te gjithë parametrat.

MJALTE: Bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij. *Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

Treguesit cilësorë: *Pamja e jashtme në temperaturë 15°C: Masë postoze ose emulsion viskoz me sipërfaqe të shndritshme. Ngjyra: ngjyre karakteristike te mjaltit. Shija dhe ere Karakteristike e mjaltit me shije dhe pa erë të huaj.* **Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016). Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Mjalti të ambalazhohet në paketim qelqi me vëllim sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet: Emërtimi i prodhuesit; Emri i produktit; Pesha neto ose vëllimi i produktit; Data e prodhimit, Data e skadimit dhe Kushtet e vecanta të ruajtjes. Transporti të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. Të ruhet në mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra, të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit. **Verifikimi i kërkesave cilësore Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

NISESHTE : Bazuar ne SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: - Cilësi e parë
Kërkesat cilësore, Treguesit shqisorë: - Pamja e jashtme: Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të verdhë. - 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. - Gaz sulfuror në lëndët e thata, mg/kg niseshte, jo më shumë se 50. **Ambalazhimi, markëtimi, etiketimi.** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Niseshteja ambalazhohet në qese letre ose polietileni me masë sipas kërkesave të Ak-së. Shmangiet në masë lejohen ± 2 %. Mbi çdo ambalazh shënohet: - 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 bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Verifikimi i kërkesave cilësore Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

ORIZ: -Bazuar në SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: cilësia e parë
Treguesit Organo - Shqisor:-Pamja: Te jene kokrra te pastra, te zhveshura teresisht nga levoznga e orizit, pa shenja myku ose prishje.-Ngjyra: E bardhe , lejohen kokrra me nuance ne ngjyre te kuqe ose te verdhe.-Era dhe shija : Karakteristike e Orizit te shendoshe, pa shije te tharte , te hidhur, pa ere myku dhe cfardo ere tjeter te huaj.Treguesit Fiziko – Kimik:Lageshtia jo me shume se 15%, Lende te huaja, jo me shume 0.2%, Kokrra jeshile te pazhvilluar 0.3%, Kokrra te thyera jo me shume se 12%, Kokrra te verdha jo me shume se 2%, Kokrra te kuqe jo me shume se 5%. Nuk lejohen demtues hambari,lende minerale,kokrra te pazhvilluara,ose te mykura. **Ambalazhimi** : Orizi të jete i ambalazhuar ne thase te paster,te thate me peshe standart 25-50 kg.Etiketa e produktit duhet të fiksohet qe te mos shkeputet

Markerimi: -Emertimi prodhuesit, -Emri produktit, -Pesha neto, -Data prodhimit, -Data skadimit - Kushtet e vecanta te ruajtjes

PANA: Bazuar ne SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij. *Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*
Perberesit: Pana – Ajke **Pamja e jashtme**: Masa homogjene, kremoze Shije dhe erë, karakteristike te ajkes se qumeshtit.Shije dhe arome te huaj nuk lejohet.;Ngjyre e bardhe ne pak pane
Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi Ambalazhimi duhet te siguroje cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Pana duhet te jete e ambalazhuar në paketime kartoni, ne mase 500 gr.

Ambalazhet që përdoren duhet të jene gjendje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj. Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jete sipas normave teknike dhe higjieno-sanitare nga standardet përkatëse. Në çdo paketim duhet të vendoset etiketa ku shënohet: Emri i ndërmarrjes prodhuese, Përqindja e yndyrës, Peshë neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes. **Verifikimi i kërkesave cilësore** Duhet i shoqëruar me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur përmban të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet paraqitur në fotokopje ose original. **Ruajtja dhe transportimi:** Pëna duhet ruhet në temperaturë ambiente. Transporti duhet bërë me mjete të pastra, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

36. PATATE : Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë *Pamja e jashtme:* Të plotë, të shëndosha, jo të jeshilosur, të pastër, të pa mbirë, të një ngjyre e forme karakteristike të kultivarit. Zhardhokët të njëjtë në formë e 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 mbira: Për veroret: Nuk lejohen. Për dimëroret: 1. Nga krymbi tel: Nuk lejohen. Nga djegie dielli: Nuk lejohen. Nga bryma e ngrirje: Nuk lejohen. Nga sëmundje: Kroma e njolla ndryshku: 1. Këmbëzezë, kalbëzim unazor etj, sëmundje të tulit: Nuk lejohen.*

Të kalbura: 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 organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. në ose fotokopje

PROSHUTË: Bazuar në SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij. *Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

Klasifikimi: Të jetë e cilësisë së parë. Lloji: viçi Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: *Forma:* E drejtë cilindrike, e lidhur në të dy fundet dhe 2-3 lidhje të tjera në gjatësi. .

Përmasat: Gjatësia, cm: 40, Diametri, mm: 65-75. *Pamja e jashtme duhet të jete* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s’ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë. *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë. *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura,

pa erë të huaj. *Shija*: E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale, pa shije të huaj. Treguesit fiziko- kimik: *Lagështia*, %, jo më shumë se 60. *Nitrit mg/100 g*, jo më shumë se 20. *Kripë*, %, jo më shumë se 3. *Yndyrna*, %, jo më shumë se 15. *Ngarkesa mikrobike*: *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt*: 5000. *Ecoli*, për gram produkt: Nuk lejohet. *Stafilokokus aureus dhe proteus*: Nuk lejohet. *Salmonella*, për 25 g produkt: Nuk lejohet. Raport analiza e paraqitur përmbajë treguesit e mësipërm. **Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)**

Ambalazhimi: Ambalazhimi siguron cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Proshuta ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadencës, Kushtet e veçanta të ruajtjes, Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Proshuta për shoqërohet me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisorë dhe bakteriologjikë.. Este e shoqëruar me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza Fiziko-Kimike përmban treguesit fiziko-kimikë të mësipërm. Raport analiza Mikrobiologjike përmban treguesit sipas legjislacionit në fuqi.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” është paraqitur në ose fotokopje. **Ruajtja dhe transportimi** Transportimi është bere me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

QEBAPE: Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi: Është cilësi e parë. Lloji: viçi. Kërkesat cilësore. Treguesit shqisorë: *Forma*: Në formë cilindrike, *Përmasat*: Gjatësia, cm: 10-15 Diametri, mm: 16-24. *Pamja e jashtme*: duhet të jete e plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, nuk duhet të kete ka shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Duhet të kete ngjyra rozë e çelur. *Pamja e brendshme në prerje tërthore*: Masë e përzier, duhet të jete e njëtrajtshme, me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëllëj gjatë sipërfaqes së prerjes. *Era*: duhet të kete ere të këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj. *Shija*: duhet të kete shije të këndshme, karakteristike e mishit me kripë normale , pa shije të huaj. **Ambalazhimi** Ambalazhimi duhet të siguroje cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit të jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Qebabet duhet të jene të ambalazhuar në pjata plastike me vëllime 10 cope sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh duhet vendosur etiketa në të cilën shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadencës, Kushtet e veçanta të ruajtjes, Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. **Verifikimi i kërkesave cilësore** Qebabet duhet të

shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organo-shqisorë dhe bakteriologjikë. Shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza Mikrobiologjike përmbanë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” paraqitet në fotokopje. **Ruajtja dhe transportimi** Transportimi duhet bërë me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

QEPE TE THATA QEPE bazuar në STASH 1755\88 Treguesit cilësorë të qepës së njomë dhe të thatë: QEPE E THATË: 1. Pamja e jashtme: Me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota. Me ngjyrë e formë tipike të kultivuarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm. 2. Diametri (madhësia e kokrës): për ovalet 4-8 cm. për llojet e tjera 5-10 cm. 3. Dëmtime mekanike: Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e parties me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta). 4. Me sëmundje: Nuk lejohen. 5. Të ngrira, të kalbura e të mykura: Nuk lejohen. **Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar në standartin 1799\88. **Transporti i** perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktoreve të tjera atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

QUMESHT LOPE I FRESKET Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”. Treguesit fiziko-kimike dhe mikrobiologjike: Dentesia, në 20°C jo më pak se1.029, Përmbajtja e yndyrës, %,3.5 ± 0.1 Aciditeti në grade Tjorner, jo më shumë se20, Lëndet e thata pa yndyrë, %, jo më pak se8.5, Temperatura, °C, jo më e lartë se10, Pastërtia Nuk lejohen, papastërti që mbeten mbi siten e mendafshet ose mbi marle të pambukta të kthyer dyfish, Ngarkesa mikrobike Sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi Qumeshti për konsum të freskët të ambalazhohet në: Shishe qelqi 1500 ml. Shishet e qelqit mbyllet me kapak plastik. Ambalazhet që përdoren të jenë në gjendje të mirë, të pastera, të thata e pa erë të huaj. Materiali që përdoren për ambalazhet e qumshtit duhet të jenë sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare të përcaktuara në standarte përkatëse. Shmangjet e lejuara ndaj vëllimit normal të qumshtit të ambalazhuar janë: **Ruajtja dhe transportimi** Qumeshti për konsum ruhet në frigorifere me temperaturë 2 deri 8 °C, Transportimi i qumeshtit bëhet me mjete për transport qumshti. Afati i garancisë i qumshtit për konsum është 12 orë kur ruhet në temperaturë 8 deri 20°C, nga koha e marrjes në dorëzim për përdorim.

REÇEL: Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi: Sipas frutit: **kumbull, fik, cilësi e parë, i sterilizuar, Kërkesat cilësore.** Treguesit cilësorë **Pamja e ngjyra:** Të jetë mirë, me fruta me ngjyrë të njëllotë, karakteristike të llojit, nuk

duhet te ketë bërthamë dhe farë. Nuk duhet të ketë shenja myku dhe lëndë të huaja. **Shija dhe era:** te jene te mira dhe te këndshme. Karakteristikë e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj. **Konsistenca:** te ketë masë të njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale. **Raport analiza Fiziko – kimike përmbane të gjithë treguesit e mësipërm.** Ambalazhimi te siguroje cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit te jete i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Duhet te jete i ambalazhuar hermetikisht në paketim plastik , me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie $\pm 3 \%$. **Cilësia e reçelit duhet te jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.** Markimi: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Pesha neto, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes. **Ruajtja dhe transportimi** Reçeli të depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

Transporti duhet bë rrë me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. **Verifikimi i kërkesave cilësore** Te shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza Mikrobiologjike përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike është e paraqitur në fotokopje

SALCE DOMATE -700 GR Bazuar në SSH 2209:1987 ose ekuivalentin e tij. **Kërkesat cilësore** Treguesit shqisorë: **Pamja e jashtme:** Lëng pulpoz, pa fara dhe pjesë lëkure. **Ngjyra:** E kuqe deri në e kuqe në portokall. **Shija dhe era:** E mirë karakteristike e domates, pa shije dhe erë të huaj. Treguesit fiziko-kimik: **Lëndë të thata, sipas refraktometrit,** në % jo më pak se 5.5. **Aciditeti i përgjithshëm i shprehur në acid malik gr/100 ml,** jo më shumë se 0.7. **Kripë gjelle,** në %, jo më shumë se 0.5. **Hiri gr/100 ml** jo më shumë se 0.5. **Acid sorbik mg/l,** jo më shumë se 180. **Përmbajtja e metaleve të rëndë, mg/kg produkt,** jo më shumë se: **Bakër** 30, **Kallaj** 40, **Zinku** 20, **Plumbi** 0.4, **Arseniku** 0.4. **Ngarkesa mikrobike:** brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Ambalazhimi dhe etiketimi Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhohet në ambalazh qelqi, të mbyllura hermetikisht me pesha sipas kërkesave të AK. Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produkti, Pesha neto, Lloji, Data e prodhimit, Data e skadimit. Kushtet e veçanta te ruajtjes. **Ruajtja dhe transportimi:** Ruhët në vende të freskëta ose në kushte frigoriferike. Afati i garancisë është deri në një vit nga data e prodhimit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. **Verifikimi i kërkesave cilësore:** Duhet të shoqërohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

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. *Përzierje hekuri me madhësi deri 0.3 mm, mg/l kg*, jo më shumë se 3. *Ngjyra sipas njësive shtamore (llogaritur në lëndë absolutisht të thatë), %*, jo më shumë se 1.

Ambalazhimi, paketimi dhe markimi: Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Sheqeri ambalazhohet në qese letre ose në thasë me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo pako shënohet: Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit, Emërtimi i mallit, 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. Thasë me sheqer lidhen me spango të fortë. Këndet e qepura të thasëve përdridhen në mënyrë të atillë që të formojnë vesha. Mbi çdo thes ngjitet etiketa ku shënohet: Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit, Emërtimi i mallit, Data e prodhimit, Masa neto, Data skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. **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 bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. 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.

SIMITA: Bazuar në STASH 1411\87. Lloji: simite gruri me miell rreze 70 -75 %, cilësi e pare. Treguesit shqisor. Korja e lëmuar, pa fluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyre të njëllote mjalti në të kuqërremte. **Tuli:** mase e njëllote e pjekur mire, jo e ngjithshme me pore të shpërndara në mënyrë të njëtrajtshme dhe pa gjurme mielli të pa brumosur. Kosinsisenca elastike me shtypje të lehte, rikthehet në gjendjen e pare , jo i thërmueshëm dhe pa shtresa. **Poret:** të jene të shpërndara njëllot në të gjithë madhësinë. **Era dhe shija:** e kendshme, e bukes se pjekur mire. Pa erë e shije të hidhur, të tharte, myku ose të huaj. Keto tregues përcaktohen me ane të analizës organo-leptike. Nuk lejohet kercitje. Forma: e rregullt pa shtypje e deformime.

Lendet e huaja: Nuk lejohen. Treguesit fiziko – kimik: Lagështira në % jo më shumë se 45.

Poroziteti ne % jo me pak se 70. Aciditeti ne grade jo me shume se 4.5. simiti dërgohet për konsum jo me pare se 3 ore nga koha e pjekjes. Masa e caktuar sipas llojit të simites duhet t'i përgjigjet masës 3-4 ore mbas kohës se pjekjes. Ambalazhimi: simita ambalazhohet ne kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore .

PLUHUR PJEKES Bazuar ne SSH 1308:1993 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi:

Lloji: cilësi e pare. Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: *Ngjyra*: E bardhë. *Era dhe shija*: Me shije të kripur pa erë. *Konsistenca*: Pluhur kristalin. *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në 12 pjesë ujë, ka reaksion alkaline. Treguesit fiziko- kimik: *Bikarbonat natriumi*, %, jo më pak se 99,5. *pH (5 %, 20°C)*: 8.0 **Ambalazhimi dhe etiketimi**: Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Pluhuri pjekes s të ambalazhohet në qese polietileni me vëllime sipas kërkesave të AK-së. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes. **Verifikimi i kërkesave cilësore**: Marrja në dorëzim bëhet me pako. Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet për çdo paketim sipas metodave të analizave të miratuara nga organi i emërtesës. Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. **Ruajtja dhe transportimi**: Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat Dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

TON PESHKU (170 gr): Bazuar në SSH 1519:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

Klasifikimi: - Lloji peshkut: ton. **Kërkesat cilësore**: Treguesit Shqisorë: - Era dhe shija: Erë dhe shije të këndshme, të theksuar, karakteristike e peshqve të konservuar në vaj ulliri, pa shije dhe erë të huaj. Radhitja dhe vendosja e peshkut në kuti: në copa të vendosura në rregull. Gjendja e peshkut në kuti dhe qartësia e vajit të ullirit: Copa të prera drejtë, të mos përmbajnë gjak, luspa, kokë peshku dhe organe të brendshme. Nuk lejohen fletë lundruese të bishtit, mbas dekantimit, vaji të jetë i kulluar. Mishi i peshkut duhet të jetë kompakt, i njomë, i thyeshëm dhe kur nxirret nga kutia me kujdes, nuk duhet të thërrmohet. Gjendja e kutisë: Të jenë të mbyllura hermetikisht, të mos rrjedhin, pa shenja ndryshku dhe të mos jenë të bombuara (fryra). Treguesit Fiziko – Kimik: *Kripë gjelle*, %, në raport me masën neto: 1.0 – 2. *Kripëra të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se*: *Kallaji*: 250 - *Plumbi*: 2 - *Bakri*: 5. Raporti midis sasisë së peshkut dhe vajit - Peshk: 80 ± 5 %. - Vaj ulliri: 20 ± 5 %. Lëndë të huaja: Nuk lejohen. - Ngarkesa mikrobiale të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural. Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, dt. 23.12.2016). Shënim: Konservat nuk mund të hidhen në shitje pa kaluar një kohë prej 2 muajsh nga data e prodhimit. **Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**: Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të

jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Peshqit në vaj vendosen në në ambalazh metalik të llakuar të mbyllur hermetikisht me masë të ndryshme me shmangie $\pm 3\%$. Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen: - Emri i prodhuesit, *Lloji i konservës dhe i peshkut të përdorur*, *Masa neto e konservës*, *Data e prodhimit*, *Data e skadimit*, *Kushtet e vecanta të ruajtjes*. Verifikimi i kërkesave cilësore Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm. Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. **Ruajtja dhe transportimi:** Konservat depozitohen në magazina të thata e të ajrosura mirë dhe të mbrojtura nga rrezet e 45 | Faqe diellit në temperaturë jo më të lartë se 25°C dhe lagështirë relative deri 75 %. Arkat vendosen mbi skeletura 15-20 cm lart dyshemesë dhe 50 cm larg mureve. Konservat e ruajtura në këto kushte garantojnë nga prodhuesi deri 12 muaj nga data e prodhimit. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga tronditjet e dëmtimet mekanike

ULLINJ: Bazuar në SSH 1529:1989 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: - Të konservuar në kripë të thatë, cilësi e parë Kërkesat cilësore Treguesit shqisorë: Pamja dhe ngjyra: Kokrra me pjekuri teknike dhe ngjyrën karakteristike të llojit. Era dhe shija: Lehtësisht e hidhur. Pa shije dhe erë të huaj. Konsistenca: E fortë në të butë, jo e qullët. Treguesit fiziko-kimik: Sasia kokrrave në 1 kg, jo më shumë se 300. Përmbajtja e kripës, % : 5-7. Aciditeti i shprehur në acid laktik, %, jo më shumë se 0.6. Kokrra të prekura nga dakusi, %, jo më shumë se 15. Kokrra me konsistencë, %, jo më shumë se 5. Vëllimi i ullinjve kundrejt vëllimit të vazos, %: 60 ± 5 . Mikroelementët Përmbajta e metaleve të rënde mg/kg: - Bakri, jo më shumë se 10. - Kallaji, jo më shumë se 100. - Zinku, jo më shumë se 10. - Plumbi, jo më shumë se 0.4. - Arseniku, jo më shumë se 0.2. Ullinjtë jeshilë nuk konservohen me kripë të thatë. **Ambalazhimi, markëtimi dhe etiketimi** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ullinjtë e konservuar ambalazhohen në qese polietileni, në ambalazhim plastike të përshtatshëm, për produkte ushqimore, në paketime qelqi ose ambalazhim tjetër në përputhje me legjislacionin në fuqi me masa sipas kërkesave të AK-së. Për ullinjtë e ambalazhuar në qese polietileni, ambalazhim plastikë dhe paketim qelqi lejohen shmangie në masë $\pm 3\%$. Mbi çdo ambalazh shënohet: Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit, Emërtimi i mallit, - Lloji, Data e prodhimit, Masa neto, Data skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes. Ruajtja dhe transportimi Ullinjtë e konservuar ruhen në vende të freskëta, të pastra dhe palagështirë. Transportimi duhet të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Verifikimi i kërkesave cilësore Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti ulliri. Parti quhet sasia e ullirit e të njëjtit lloj dhe e të njëjtës cilësi, e konservuar me të njëjtën mënyrë dhe që dorëzohet njëherësh. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të

përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. *Raport Analiza “Fiziko-Kimike”* duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

UTHULL: Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi. Me bazë rrushi

Kërkesat cilësoreTreguesit shqisorë: *Pamja e jashtme*: E kthjellët dhe pa turbullira. *Ngjyra*: karakteristike e uthullës sipas rrushit të përdorur. *Era dhe shija*: E mirë me erë dhe shije të këndshme dhe karakteristike pa shije dhe erë të huaj. Treguesit fiziko - kimik: *Masa specifike* në 15°C: 1.015. *Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik*: jo më pak se 6. *Përmbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër*: jo më pak se 16. Ndalohe shtimi në uthull i acideve organike dhe minerale. Ndalohe përdorimi i ngjyresve natyror dhe artificial me përjashtim të enocianines. **Ambalazhimi dhe etiketimi**: Sipas SSH 1479:1987 “Raki” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Uthulla do të ambalazhohet në ambalazh plastik ose qelqi me vëllim sipas kërkesës së AK-së, të mbyllur me tapë plastike ose me tapë alucap. Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Peshë neto ose vëllimi i produktit, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes. **Verifikimi i kërkesave cilësore** Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti. Parti konsiderohet sasia e uthullës e të njëjtit lloj, me të njëjtën mënyrë ambalazhimi dhe që dorëzohet menjëherësh. Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. **Ruajtja dhe transportimi** Uthulla ruhet në ambiente të freskëta. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga dëmtimet mekanike.

VAFER: Bazuar në SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi: Të zakonshme

Kërkesat cilësoreTreguesit shqisorë: *Pamja e jashtme*: E sheshtë, formë e zgjatur, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në të kafe të çelët, e njëllotë pa djegie, *Pamja e brendshme (në thyerje)*: me shtresa biskote dhe cokollate apo me kakako. *Era*: E këndshme, karakteristikë e cokollates dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj. *Shija*: E këndshme, e ëmbël. Karakteristikë e cokollates, pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj. Treguesit fiziko- kimik: *Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në %* jo më pak se 6. *Yndyrë mbi lëndët e thata në %*, jo më pak se 7. *Lagështi në %* jo më shumë se 8. *Alkaliteti, gradë*, jo më shumë se 2. *Hiri i patretshëm në 10% acid klorhidrik*, %, jo më shumë se 0.1. *Klorur natriumi (kripë gjelle)*, % për të gjitha cilësitë për biskota birre: -1.2-2. **Ambalazhimi dhe markimi** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në qese të destinuara për këtë produkt me vëllime sipas kërkesave të AK. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produktit, Lloji, Peshë neto, Data e skadimit, Kushtet e vecanta të ruajtjes. **Ruajtja dhe transportimi**: Vaferi të ruhet në vende të përshtatshme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, të

dezinfektuar e deratizuar me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që vaferi të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejt për drejtë në rrezet e diellit. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjenike. **Verifikimi i kërkesave cilësore** Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

VAJ LULEDIELLI: Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij. **Kërkesat cilësore:** Treguesit Shqisorë: **Pamja:** Lëng vajor i qartë pa depozitime. **Ngjyra:** E verdhe e lehtë. **Era dhe shija:** Karakteristike e vajit të lulediellit, 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 në 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. **Treguesi i refraksionit (n_D⁴⁰):** 1.461-1.468. **Kontaminuesit, jo më shumë se:** Lëndë fluturuese, në 105°C: 0.2%. Lëndë të patretëshme : 0.05%. **Përmbajtja e sapunëve:** 0.005%. **Hekur (Fe) :** 1.5 mg/kg. **Bakër (Cu):** 0.1 mg/kg. **Plumb (Pb):** 0.1 mg/kg. **Arsenik (As):** 0.1 mg/kg. **Ambalazhimi dhe etiketimi** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim plastik me vëllim sipas kërkesave të AK-së, me tapë plastike, me vidhëzim të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse, të sistemuara në kuti kartoni ose me material tjetër të përshtatshëm. Shmangia në vëllim lejohet deri ±1 %. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa. Etiketimi bëhet sipas legjislacionit në fuqi. **Markimi:** Emërtimi i prodhuesit, Emri i produkti, Pësia neto, Lloji, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes, Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. **Verifikimi i kërkesave cilësore:** Verifikimi i kërkesave cilësore bëhet sipas metodave të analizave dhe të marrjes së mostrës në fuqi. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm:** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. **Ruajtja dhe transportimi:** Vaji i lulediellit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura. Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore. Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe që sigurojnë ruajtjen e tij higjenike.

VAJ ULLIRI: Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë 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 bërsive të ullirit”. **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 . *Peroksidet, meq O₂/kg*: ≤ 20 . *Koeficienti i përthithjes ultraviolett(UV)*: $K_{232} \leq 2.60$. $K_{270} \leq 0.25$. $\Delta K \leq 0.01$. Treguesit fiziko kimik: *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C)*: 0.910-0.916, *Indeksi i rafraksionit (n²⁰ 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 . **Ndotësit**: *Lagështia dhe Lëndët flurore në 105 °C (% m/m)*: ≤ 0.2 . *Papastërtitë e patretshme (% m/m)*: ≤ 0.1 *Testi i sapunimit*: i papërfillshëm. **Aditivët ushqimorë**: Nuk lejohet asnjë shtesë. **Ambalazhimi dhe etiketimi**: Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vaji të jetë i ambalazhuar në ambalazhim qelqi ose plastik me ngjyrë të errët me vëllim sipas kërkesave të AK-së. Etiketimi i vajit të ullirit sipas etiketimit të produkteve ushqimore. **Markimi**: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produkti, Peshë neto, Lloji, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes, Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. **Ruajtja dhe transportimi**: Vaji i ullirit ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. **Verifikimi i kërkesave cilësore**: Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm**. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

VEGETA Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij. Bazuar në Ligjin nr. Nr. 87/2013, “e erezave t” 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 erezave ”. **Kërkesat cilësore** Vegeta është një erez mikse që përdoret për aromatizimin e gjelles. Kjo perzierje erezash nuk përmban kimikate dhe aromatizues të demshëm për organizmin. Treguesit shqisorë: *Pamja dhe ngjyra*: duhet të ketë pamje të qartë qartë, me ngjyrë të verdhë në jeshile, në varesi të erezave që përbehen. *Era*: era duhet të jetë karakteristike të llojeve të ndryshme të erezave. Nuk ka asnjë shtesë. **Ambalazhimi dhe etiketimi** Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit është i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Vegetat duhen ambalazhuar në ambalazhim plastik me ngjyrë transparente me vëllim 950 gr. Etiketimi i vegetave sipas etiketimit të produkteve ushqimore. **Markimi**: Emërtimi i prodhuesit, Emri i produkti, Peshë neto, Lloji, Data e prodhimit, Data e skadimit, Kushtet e veçanta të ruajtjes, **Ruajtja dhe transportimi**: Vegeta ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë dhe të ajrosura. Transporti duhet të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. **Verifikimi i kërkesave cilësore** Duhet shoqëruar me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në

fuqi. **Raport analiza e paraqitur duhet te përmbaje treguesit e mësipërm.** Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet paraqitur original ose në fotokopje.

TËRSHERE 500 Gr: Emri i produktit: Tërshërë e thatë Lloji: Tërshërë e plotë nuk duhet te jete e bluar Pesha neto: 500 gr Përbërësit te jete 100% tërshërë natyrale Pa konservues dhe additive Mund të përmbajë gjurmë glutenit nëse është përpunuar në ambiente që përpunojnë drithëra të tjera. Te jete e ambalazhuar në qese ku ne ambalazhim duhet te kete te shenuar emrin e produktit, skadencen peshen dhe vlerat ushqyese (për 100 g produkt)

THJERRZA 500g Emri i produktit: Thjerrëza e thatë Lloji: Thjerrëza të kuqe / jeshile / kafe / të verdha, Pesha neto: 500 g Përbërësit • Të jene 100% thjerrëza natyrale, Pa konservues dhe additive, Mund të përmbajë gjurmë glutenit nëse është përpunuar në ambiente që përpunojnë drithëra të tjera. Mund të përmbajë gjurmë glutenit nëse është përpunuar në ambiente që përpunojnë drithëra të tjera. Te jete e ambalazhuar në qese ku ne ambalazhim duhet te kete te shenuar emrin e produktit, skadencen peshen dhe vlerat ushqyese (për 100 g produk.

VEZE bazuar në STASH 1515-85 Treguesit cilësorë vezës së pulës: 1. Pamja e jashtme: E pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta. 2. Dhoma e ajrit: Lartësia, jo më shumë se 9 mm. 3. E bardha e vezës: E dendur e kulluar dhe e pastër panjolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop). 4. E verdha e vezës: Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror. 5. Era: Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. 6. Masa: Jo më pak se 50 gr. Çdo kokërr duhet te jete e vulosur ku te përmbaje markën dhe datën e skadencës. **AMBALAZHIMI:** Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila .Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit. Malli duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. 2 Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose fotokopje.

BROKULI : Brokoli i freskët Karakteristikat Fizike dhe Organoleptike, Ngjyra: te kete ngjyre jeshile e errët uniforme, pa gjethe te vyshkuara, Forma: Lule kompakte me kërcell të shëndetshëm, Madhësia: Diametri i lules duhet të jetë midis 10-20 cm (në varësi të standardeve të tregut), Struktura: E fortë dhe kompakte, pa gjethe të tepërta dhe pa dëmtime mekanike, Aroma: Tipike e brokolit të freskët, pa erë të huaj. Shija: E ëmbël dhe pak e hidhur, karakteristike e produktit të freskët.

ZARZAVATE TE STINES:

(Domate, Speca, Tranguj, Bizele, Patellxhan, Laker, Sallate, Spinaq, Bamje, Qepe etj).

a. Domate: Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij. **Klasifikimi: Lloji : cilësi e parë, e freskët 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 pa lagura. *Pjekuria dhe ngjyra:* Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjeka, të zbutura e 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:** 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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

b. Specat: Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij. **Klasifikimi Lloji : cilësi e parë, e freskët** Treguesit cilësorë: *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike. *Dëmtime (të shtypura, të gërvishitura), %, jo më shumë se: 3. Shija:* Karakteristike e kultivarit. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës. *Gjatësia, cm: Për të gjatat:* Mbi 10. *Për të rrumbullaktat:* Mbi 7. **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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

c. Tranguj: Bazuar në SSH 1754:1988 ose ekuivalentin e tij. **Klasifikimi, Lloji : cilësi e parë, e freskët** 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 e pa zhvilluara e pa kore të fortë. *Madhësitë: Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5. Gjatësia, cm:* Nuk lejohen. *Dëmtime mekanike (gërvishje 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:** 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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

d. Bizele Koker: Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij. **Klasifikimi: Lloji: Cilësi e parë, bizele e njomë (kokërr) e freskët** Kërkesat cilësore, Treguesit shqisorë: *Pamja e jashtme:* të njoma, të freskëta, të pastra, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit. *Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje:* lejohen të vrara deri 5 % e masës. Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje. **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**

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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

f. Patellxhan: Bazuar në SSH 1730:1988 ose ekuivalentin e tij. **Klasifikimi Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë Pamja e jashtme:** Karakteristike e kultivarit. Të freskëta, të pastër, me sipërfaqe të lëmuar, me ngjyrë të zezë në manushqe, me pjekuri normale, me fletë jeshile, me nuanca të dobëta manushqe, të pa vyshkura. *Dëmtime e sëmundje:* Nuk lejohen. *Të kalbura, të mykura, të ngrira:* Nuk lejohen. *Madhësia, cm: Diametri, jo më shumë se: Për të gjatat: 5 Për të rrumbullaktat: 12 Gjatësia: 15-20. Gjatësia e bishtit cm, jo më shumë se: 4.* **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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

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

e. Laker: Stash 1758-88. 1. Pamja e jashtme: Të zhvilluara, me mbështjellje fletesh, e forte ne prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri 5% të parties. 2. Pastrimi dhe gjatesia e koçanit: Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm. 3. Demtime të ndryshme mekanike ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demtime të lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen .4. Peshë e kokrrës : -Per lakren e hershme ,jo me pak se 1 kg . - Per lakren me pjekje të mesme e të vona , jo me pak se 1.5 kg. -Per lakren tip “Drinishti” hibride etj ,jo me pak se 0.8 kg. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: Prodhuesi. Lloji i prodhimit. Cilësia . Masa bruto dhe neto. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

f. “Lulelakër” Bazuar në SSH 1788:1988 ose ekuivalentin e tij. **Klasifikimi, Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë Pamja e jashtme:** Të formuara dhe të ngjeshura, me ngjyrë të kultivarit, jo më shumë se 6 gjethe mbrojtëse të shkurtuara në majë dhe me gjatësi të koçanit deri 1 cm (matur nën gjethin e fundit mbajtës), të shëndosha, të pastra. *Dëmtime, %:* *Mekanike të lehta jo më shumë se: 2.* *Nga sëmundjet e dëmtues të tjerë:* Nuk lejohen. *Madhësia e lulelakrës, kg, Të hershme, jo më pak se: 0.300. Të vona, jo më pak se: 0.350.*

Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimiSipas 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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare

h. KarrotaBazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij. **Klasifikimi, Lloji : cilësi e parë, e freskët Treguesit cilësorë***Pamja e jashtme:*Të freskëta, të pastra, të pa drunjëzuara, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të pa çara e pa çatej. Të pa deformuara e të lara me ujë të pijshëm. *Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm:* Mbi 3-5. *Masa vegjetative, cm, jomë 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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara. **Ruajtja dhe transportimi:** Qepa e thatë e ambalazhuar si më sipër ruhet në ambiente të errëta e të thata, të ajrosura mirë, me temperaturë deri në 25°C dhe lagështi relative jo më shumë se 75%. Thasët ose kutitë vendosen në stiva mbi skelaturë druri deri në largësi rreth 25 cm nga dyshemetë dhe 50 cm larg mureve. Ambientet të dezinfektohen herë pas here.

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

Qepa e prodhuar dhe e ruajtur në kushtet e përcaktuara në këtë standart garantohej nga prodhuesi për 8 muaj nga data e prodhimit.

Qepa e njomë**Klasifikimi, Lloji: cilësi e parë, e freskët, Treguesit cilësorë,** Kërkohet cilësia e parë, të jenë të njoma, të freskëta, të pastra, të lara me ujë të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të pa çara, të pa vyshkura e pa karabush. *Gjatësia e tufës* të jetë pa kufizim dhe me bishta të pa prera. *Dëmtime mekanike* nuk lejohen. *Gjethe të verdha e të lagura, karabush të mëdhenj, të gjatë e të kalbur* 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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

k. “Kungull”**Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij. Klasifikimi Lloji : cilësi e parë, e freskët**Treguesit cilësorë**Pamja e jashtme:** Të freskët, të njomë dhe të pastër. Me formë e ngjyretipike 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 porsa formuara).**Madhësia (Diametri më i madh gjerësor):** Deri në 4 cm. **Gjatësia e bishtit, cm,deri:** 2.**Dëmtime e sëmundje:** Lejohen deri 5 % të partisë me gërvishtje të lehtë në lëkurë. Nuk lejohen të çarë e të plasur.**Të prekur ngasëmundjet dhe insektet:** 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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

l. “Spinaq”**Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij.**

Klasifikimi Lloji : cilësi e parë, e freskët, Treguesit cilësorë: **Pamja e jashtme:** Me gjethe të njoma e të freskëta, me ngjyrë jeshile karakteristike e kultivarit. Të lara e të pastruara me ujë të pijshëm e pa lulëzim.**Gjatësia e tufës, cm:Për spinaqin e serrës:** Mbi 30. **Për spinaqin e fushës:** Mbi 20-30. **Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se:** 1. **Të prekura nga sëmundjet, të vyshkura, të mykura e të kalbura:** Nuk lejohen. **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi** 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 duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.SALLATE JESHILE I freskët, i njomë, i pastër me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me ujë te pastër, i lidhur ne dengje te vogla deri ne një kg.Me rrënje te prera. Gjatësia e kërcellit te mos jete me shume se 5 cm.Te mos ketë prani te barelave te tjera.Gjethet te jene te plota me gjerësi deri ne 10 cm dhe gjatësi e gjethes deri ne 20 cm.Gjethet te jene pa njolla te ngjyrues se ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, te freskëta dhe te pa vyshkuara.

II.“Majdanoz”**Bazuar ne SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.Klasifikimi Lloji : cilësi e parë, e freskët****Kërkesat cilësore**Treguesit shqisorë: **Pamja e jashtme:** Të pastra të freskëta, me gjethe të pa çara e të pa zverdhura, me ngjyrë karakteristike të kultivarit. Për majdanozin (rrënjët) të jenë të formuara e të padëmtuara.**Dëmtime, sëmundje:** Nuk lejohen.**Madhësia, g: Kultivarët me gjethe e fruta të mëdha:** 300-800 (rrënjoret), 100 (gjethore)**Kultivarët me gjethe e fruta të vogla :** 200-500(rrënjoret), 50(gjethore). **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.** Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentin e tij.Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Transporti i produkteve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet

e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

DREJTORIA E ARSIMIT

BUKE INTEGRALE

Bukë integrale me miell integral, cilësi e parë. Treguesit shqisorë Pamja : E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie Mielli nuk duhet te kete asnje lloj lende te huaj.Ngjyra : karakteristike e llojit te bukes integrale kafe e erret. Konsistenca: Elastike me shtypje të lehte, rikthehet ne gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllonë të gjithë madhësinë. Era dhe shija: e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj. 12 Nuk lejohet kercitje. Këto tregues percaktohen me anë të analizës organo-leptike.Tuli duhet te jete i pjekur mire, me porozitet të imet ne te gjithë vellimin e tij dhe nuk duhet te kete gjurme mielli të pabrumosura. Nuk pranohet buke e shtypur, e deformuar, e papjekur, e djegur, me ere të huaj, me shije te hidhur e te tharte, me lende te huaja, me lageshtire jo normale, me shije myku.Treguesit fiziko – kimik: Buka preferohet në forme katerkendeshe dhe me peshe 1(nje) kg, lageshtira jo me shume se 44.5 %, poroziteti jo me pak se 72%, aciditeti jo me shume se 45%. Furnizimi i bukes do të behet çdo dite prane magazinave se bashkisë sipas kerkeses. Amballazhi i transportimit të bukes duhet të jete i paster dhe te siguroje mos demtimin e saj. Mjetet transportuese duhet të jene të pastra, të mbyllura qe te sigurohet transportim normal i bukes deri ne destinacionin perkates. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

MISHI: Mish vici i fresket, Mishi duhet te jete brenda standarteve shteterore dhe i certifikuar per konsum. Te jete mish i freket vendi, pa ere, te jete i forte, kufome ose kofshe e pasme (trung), me peshe jo me te madhe se 100 kg, Pamja e jashtme te jete me siperfaqja e jashtme e mbuluar me nje cipe te holle tharje, siperfaqja e mishit te ftohur menjehere pas prerjes te jete i tejdukshem, tendinat te jene te ndritshme, elastike dhe te forta. Mishi te jete me ngjyre roze dhe i dhjemit te jete me ngjyre te bardhe. Me ere te kendshme, karakteristike e llojit. Çdo furnizim damkoset me vulen e kontrollorit veterinar e sanitar dhe me vulen e llojit e te cilesise se mishit. Çdo parti mishi shoqerohet me çertifikaten veterinare me te cilen vertetohet gjendja e tij e mire shendetsore per shitje ne treg (konsum). Furnizimi do te kryhet sipas kerkeses se Autoritetit Kontraktor, me mjetet e furnitorit deri ne magazinat e bleresit. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Mish pule: **Pamja e jashtme:** Me ngjyrë rozë e çelur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami, cilësi e parë. 2. Ndarja anatomike: Mishi i pulës do të përbëhet vetem nga kofsha. 3.Kontrolli veterinar: Pulat të jenë të shoqëruara me çertifikatë veterinare dhe shëndetsore nga veterinerë shtetërore. Paketimi të jetë me kuti kartoni ku të jetë shënuar pesha dhe data e skadencës. Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

BULMETRA

Qumeshti : Të jete i fresket, i pasterizuar dhe i sterilizuar. Të mos kete në përmbajtjen e tij lende konservuese dhe neutralizuese. Të plotesoje treguesit organo-leptike dhe fiziko-kimike. Ambalazhimi të jete brenda kushteve higjeno-sanitare. Ruajtja dhe transportimi me temperature 2 deri ne 8 grade. Përmbatja e yndres deri ne 2-3 %. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Kos: Kërkesat per produktet cilësore - Ngjyra: e bardhe, në sipërfaqe e bardhe lehtësisht në krem. - Struktura: e ngjeshur, pa pore, ne prerje pa shtresa dhe ndarje hirre. - Era dhe shija: e kendeshme, karakteristike e kosit te embel, lehtësisht e tharte. Ambalazhimi,marketimi dhe etiketimi Kosi ambalazhohet ne paketim tetrapack, shishe qelqi ose plastike, me grykë të gjerë, me mase 500g - 1 kg të mbyllur me kapak. Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire,te paster,te thata dhe pa ere te huaj. Meteriali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjenosanitare nga standardet përkatëse. Ruajtja dhe transporti: Kosi ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperaqtura nën 100 C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Djathe i bardhe : Djathi kerkohet me baze prodhim neprodukt i qumeshtit të deles, të lopës ose dhise. Nuk lejohet prodhim i djathit me perzierje qumesht pluhur ose të kodensuar. Ngjyra të jete sipas llojit të qumeshtit, i deles dhe dhise te kete ngjyren kerkteristike te qumeshtit i bardhe (kur djathi eshte prodhuar me baze qumeshti delje ose dhie,).Lejohet djathe me perqindje yndyre jo me shume se 3 %. Pamja e jashtme te jete konforme, ne brendesi poroze karekteristike e djathit te stazhionuar mire. Sasia e kripes te jete normale. Shija te jete e mire karekteristike e djathit normal pa erera te tjera jo te kendshme. Ambalazhimi te jete i shoqeruar deri 10 – 14 % kripe deti te jete i abalazhuar ne kuti brenda standarteve,kutite të jene 1 kg. Nuk lejohet me afat skadence me shume se nje vit. Malli te jete i shoqeruar me certifikate te cilesise dhe te standarteve te miratuara. Në etikete të jete shenuar data e prodhimit, data e stazhionit dhe data e skandences. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Djath kaçkavall: Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje. Djathi kaçkavall të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I. - Forma: Prizem, trekendore faqe anesore cilindrike - Pamja e jashtme: E formuar mire, e paster pa njolla, pa lende te huaja. - Shija dhe era: E kendshme dhe specifike e llojit të djathit të stazhionuar, pa shije te hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Gjize e fresket dhe pa kripe: Cilesia e parë pamja e pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri. Struktura: e njellojte ne te gjithë masen, pa therrime djathi. Era dhe shija të jetë e kendeshme, karakteristike e gjizes se fresket, lehtësishte ne te embel, pa shije thartire. Treguesit fiziko kimikë: 1-Lageshtira ne % , jo me shume se 68 2-Yndyrë ne e %, jo me pak se 3. Analiza mikrobiologjike 7 Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise. - E-coli 100-1000 cfu/ml Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobilogjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara. Amballazhimi: Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të

valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kërkeses së entit). Mbi çdo ambalazh me gjize vendoset etiketa në të cilën shenohen: Emërtimi i prodhuesit. Emri i produktit. Peshë neto ose vëllimi i produktit. Data e prodhimit. Data e skadencës. Kushtet e vecanta të ruajtjes. Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

USHQIME TE NDRYSHME

Vezet : Veze pule, të pastra e jo të plasaritura të cilësise së pare. Të jenë prodhim i fresket brenda dy ditësh të shoqëruara me dokumetin perkates të prodhimit. Të jenë të amalazhuara me karton fole dhe në kuti kartoni. Jo më të vogla se 50-60 gram. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Makarona : Ngjyra e bardhë në të verdhë e cilësise së pare. E pakëtuar në pako gjysem kilogramesh dhe me etiken perkatese të garancise dhe të prodhuesit. Pako të pa demtuara. Ere e kendeshem e makaronave të fresketa gjatë gatimit. Tipi makaronit do të jetë sipas kërkeses për natyrën e gatimit. Nuk përjashtohet kërkesa llojit të prodhimit. Afati skadences do të jetë jo më pak se dy muaj pas ditës së furnizimit. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Miell gruri : Të jenë cilësor, me Rreze 70-75 %, i bardhë, i pastër, i etiketuar sipas standartit shtetëror dhe me datë skadence mbi një vit nga data e furnizimit. Ambalazhimi të jenë me pako në kg. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Miell misri: 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. Lëndë minerale nuk lejohen. Mikroorganizma, patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë nuk lejohen. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi Ambalazhimi në pako letre ose plastike me masë sipas kërkesave të AK-së. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen të dhënat e mëposhtme. Afati skadences do të jetë jo më pak se dy muaj pas ditës së furnizimit. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Miell orizi : Ngjyra: E bardhë me nuance ngjyre të verdhë Era dhe shija: Karakteristike e miellit të orizit, pa shije të thartë e të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj. Treguesit fiziko-kimike: Lageshtia: 12.8% Aciditeti 0.081% Lende të huaja jo më shumë se 0.2% Lende minerale nuk lejohen. Ambalazhimi i pakëtuar në qese letre me peshë 0.25kg-1kg Marketimi: Emërtimi i prodhuesit Emërtimi i produktit. Peshë neto Data e skadimit Kushtet e vecanta të ruajtjes Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Oriz : I cilesise se pare.të jete i paster pa lende të huaj, i imet me kokerr të plote të pa thyer ,i paketuar ne cese nje kilogrameshe dhe ne kuti kartoni me etiken e prodhuesit dhe te afatave të garancise. Pa shenja të ndrysheme myku apo te tjera te kesaj natyre prishjeje.Ambalazhimi te mos jete i demtuar. Në pershtatje me natyrene e ushqimit të kijet parasyshe marka që do te kerkohet. Afati skadences do të jete jo me pak se dy muaj pas dites se furnizimit. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Drithera : Të dhëna për produktin e kërkuar: Drithra të pasuruara me hekur, te cilat përzihen me ujë dhe janë ushqim i përshtatshëm për foshnjat nga 6-12 muaj. Produkti të jetë i certifikuar nga vendi i origjinës. 2. Çertifikatë veterinare eksporti ku të jetë përcaktuar destinacioni “Shqipëri” dhe subjekti importues. 3. Raport analizë mikrobiologjike, (nga AKU ose ISUV) 4. Analiza Toksikologjike – aflatoksin. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Thjerreza : Me paketim 0.5 kg ,te jene cilesore dhe me date skadence 6 muaj nga momenti i furnizimit. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

TRAHANA : Trahana e cilësisë Pamja: Mase kokrrizore e miellore. Pas zierjes paraqitet mase e lidhur e njetrajtshme. Shija dhe era:E kendshme karakteristike e trahanase pak e tharte .Pa ere e shije myku .Trahanaja paktohet ne qese plastike ose letre me mase 0.23 kg. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Tërshërë:Pamja e jashtme: të jetë kokërr tërshërë e shtypur, e pastër pa insekte dhe përzierje të huaja. b. Ngjyra: e bardhë në te verdhë të çelur. c. Shija dhe era: pa shije dhe erë myku apo erë dhe shije tjetër të huaj. d. Dëmtues të gjallë: nuk lejohen. Ambalazhimi: i paketuar me pako me peshë 500 gr. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen: Emërtimi i prodhuesit. Emri i produktit. Pesha neto ose vëllimi i produktit. Data e prodhimit. Data e skadimit. Kushtet e vecanta të ruajtjes. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Sheger : Ngjyre te bardhe me shkelqim,i embel të tretet lehtesisht.Të jete i cilesise se pare me kristale të imta të mos kete lageshtire(deri 0.074). I paketuar në paketa nje kilogrameshe me etiken e prodhuesit ku të kete dhe afatet e skadences dhe i sitemuar ne kuti kartoni. Ambalazhimi te mos jete i demtuar . Afati skadences do te jete jo me pak se dy muaj pas dites se furnizimit. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Recel të frutave të ndyshme : Të jete i fresket në kushte optimale per konsumim ne sasine 1 kg me afat skadence do të jete jo me pak se dy muaj pas dites se furnizimit, të jete cilesor, me ngjyre dhe shije karakteristike,i etiketuar sipas standartit shteteror. Të jete i ambalazhuar në ene të mbyllura hermetikisht, jo me të medha se 1 kg, me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit. Të jete i shoqeruar me flete analize nga AKU. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Recel kumbulle: të jete i fresket ne kushte optimale për konsumim në sasine 1kg me afat skadences do te jete jo me pak se dy muaj pas dites se furnizimit. Te jete cilesor, me ngjyre dhe shije karakteristike,i etiketuar sipas standartit shteteror. Te jete I ambalazhuar ne ene te mbyllura hermetikisht, jo me te medha se 1 kg, me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit.Te jete I

shoqeruar me flete analize nga AKU. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Vaj ulliri (BIDONA 1 LITROSH): Të jete nenprodukti ullirit, me aciditet të ulet i kulluar, i rafinuar, te mos kete papasterti. Ambalazhimi te jete ne shishe plastike 1 lit. dhe me date skadence mbi nje vit nga data e furnizimit. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Kripe : E barshe e plote, me kristale te imeta, e treteshme lehte në ujë dhe në gjelle. E paketuar në cese plasmasi të rregullta (te pa demtuara) 0.5 kg dhe e ambalazhuar ne kutikartoni.Të jene të etiketuara me të dhenat e garancise dhe të prodhuesit. Afati skadences do të jete jo me pak se dy muaj pas dites se furnizimit. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

FRUTA E ZARZAVATE

Molla : Kerkohet cilesia e pare, me forme, ngjyre e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njejte, të shendosha, të pastra, të zhvilluara normalisht, pa ere e shije të huaja. Lejohen edhe kokrra pa bisht, por pa difekte rreth bishtit. Madhesia e kokrres të jete jo me pak se 60 mm në prerje në gjatësi.

KANELLË: Lloji: pluhur Treguesit shqisorë **Pamja**: Pluhur i thatë, e shije dhe erë karakteristike të kanellës. Ngjyra: E kuqërremtë. Nuk lejohen papastërti të ndryshme. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Data e skadimit të jetë e përcaktuar. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

SELINO: Selino i thate të jete i bluar imet, të kete ere karakteristike. Të ruhet në vende të thata, larg lageshtires. Bustina të jete 40 gr. Të perdoret perpara dates se skadences. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Portokalli: Kerkohet cilesi e pare, i fresket,me zhvillim normal, të shendoshe e me bisht. Pra dhe mbas 15 janarit lejohet kokrra pa bisht, perkatesisht 5 & 20 %,me pjekuri teknike të plote. Ngjyra te jete karakteristike e kultivarit, e verdhe në portokalli, me ere karakteristike dhe shije te embel në të athet, pa shije të hidhur. Madhesia e kokrres të jete jo me pak se 70 mm. Demtime mekanike nuk lejohen. Te prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen. Lende të huaja nuk lejohen. Gervishje ne siperfaqe por pa prekur tulin, nuk lejohen. Zbutje te kokrrave, ngrirje dhe lagie te siparfaques se tyre nuk lejohen. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Banane:Kerkohet cilesi e pare e fresket e pjekur mire ,me ngjyre te verdhe,pa shenja dhe demtime pa shtypje. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

DARDHA: Kërkohet cilësia e parë, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë karakteristike të kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht. b. Madhësia e kokrrës: të jetë jo më pak se 45mm për dardhat e rumbullakta dhe 40 mm për ato të gjata. Sëmundjet: nuk lejohen. e. Dëmtime nga bryma, ngrica, të lagura dhe lëndë të huaja nuk lejohen. Ambalazhimi: të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

LIMONI :Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë dhe me bisht. b. Ngjyra, shija dhe aroma: ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë në portokalli me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të atet, pa shije të hidhur. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Frutat e stinës: Të jenë të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë karakteristike të kultivarit, me pjekuri teknike. Ambalazhimi: të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Zarzavate : Kastravec: Kastraveca për treg cilesia e parë, të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte . Përberja e brendshme e tulit: Me tul të forte e të lengshem. Farat e pa zhvilluara e pa kore të forte. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Domate: Kerkohet domate e cilesise se pare, ku te jene te fresketa, me forme tipike te kultivarit, te plota, te pastra, te pa vrara, te pa shtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga diegia e diellit, te pa prekura nga semundjet dhe demtuesit si dhe te pa lagura. Pjekuria duhet te jete normale, me ngjyre te kuqe, lehtesisht roze dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate te tejpkjeka, te zbutura e te vyshkura. Demtime e semundje nuk lejohen. Te plasura e te vrara lehtesisht per llojet e mesme e te vona lejohet deri ne 5 % plasaritje rreth bishtit, por pa rrjedhje lëngu. Madhësia e kokrës te jete: Per te hershmet 3-4 cm. Per te mesmet e te vonat 7 cm. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Karrota: Lloji:Karrota për treg cilesia e pare. Kerkesat cilesore: Pamja e jashtme: Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit, me perkulje të lehte.Te pa vyshkura. Demtime te ndryshme e semundje nuk lejohen. Per te gjatet kerkohet diametri jo me shume se 5 cm dhe gjatesia 15-20 cm. Gjatesia e bishtit te jete jo me shume 4 cm. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Spinag: Kerkohet cilesia e pare, të jete i fresket i paster me gjethe jo te vyshkura, ngjyra e gjethit te jete jeshil,pa semundje,Forme tipike kultivarit. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Presh : për treg cilesia e pare. Pamja e jashtme.i fresket, i paster, i njome , me ngjyre të bardhe në jeshile , i pavyshkur dhe i lare me uje të pijshem . -Diametri ne pjesen me të trashë, cm.Mbi 2.5-3.5cm. Gjatesia e kercellit në cm.25-45. Gjatesia e gjethit nga rozeta ,cm, jo me shume se 20cm Sistemi rrenjor,cm,jo me shume se 1cm.Demtime e semundje.Nuk lejohen. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet: Prodhuesi. Lloji i prodhimit. Cilesia . Masa bruto dhe neto. Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e

produkteve ushqimore. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Bizele: per treg cilesia e pare. Pamja e jashtme.Të njoma, të fresketa,të pastra e të pacara, me ngjyre të kultivarit ,me pjekuri teknike dhe madhesi normale të kultivarit. - Kokrrat ne bishtaje te madhesise normale të kultivarit ,të zhvilluara mire ne fazen qumeshtore, me ngjyre jeshile të hapur ,me lekure të holle ,të njome e të embel , pa shenja drunjezimi . Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Majdanoz: Të kete ambalazh ne qese 50 gr , Te jete i bluar imet. Pa lageshtire. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Patate: Të e cilesise se pare me diameter jo me te vogel se 5 cm, e pa demtuar apo e kalbur.e paster me ngjyre e bardhe ne te verdhe. Madhesia mesatare , e re ne prodhim, te jete normale ne gatim. E ambalazhuar ne thase jo te mbydhur(tip rrjete)ne peshe deri 15 kg.Preferohet prodhimi vendas. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Lulelaker: Kërkohet cilesi e pare të jene të fresketa të mos kete shenja demtimi,të kete ngjyren e bardhe karakteristike te saj,madhesia e lulelakres te jete me peshe mesatare. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Borokoli: Kerkohet cilesi e pare te jene te fresketa te mos kete shenja demtimi ose vyshkje te kete ngjyren jeshile karakteristeke të saj. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Qese: Lartesia duhet të jete 50 cm dhe gjatesia 32 cm

Qiqrra: Pamja e jashtme: kokrra të shëndosha dhe të plota, me formë dhe madhësi të ndryshme. **b.** Ngjyra: karakteristike të qiqrës, bezhq deri në kafe të çelët. **c.**Era dhe shija: pa erë myku e pa shije të hidhur dhe pa erë e shijë të huaj. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:Emërtimi i prodhuesit. Emri i produktit. Pesha neto ose vëllimi i produktit. Data e prodhimit. Data e skadimit. Kushtet e vecanta të ruajtjes. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Kungui: Kerkohet cilesi e pare te jene te fresketa te mos te shtypur ose me shenja demtimi ose kalbur,ngjyra te karakteristike e kungullit. Per te gjatet kerkohet diametri jo me shume se 5 cm dhe gjatesia 15-20 cm. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Qepe te thata: Të jete e thate plotesisht,e paster.Në madhesi normale jo e vogel me diameter jo me te vogel se 5 cm, e pademtuar apo të kalbura. Të jen e ambalazhuar në thase jo të mbydhur(tip rrjete) ne peshe deri 15 kg.

Hudher: Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote.Me cipe e bisht të thate, të shendosha e të plota. Te lidhura ne varg ose me rrjeta deri ne 250 gr. Demtime mekanike me semundje nuk lejohen. Të ngrira ,të kalbura e të mykura nuk lejohen. Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88 Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të

prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Rigon: Te jete i bluar imet,te jete ere të karakteristike, pa lageshtire ne ambalazh (bustina 50 gr). Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

VANILJE: Pamja: pluhur i thatë. Shija dhe era : të këndshme karakteristike të vaniljes. Ngjyra: Te jete e bardhe. Nuk lejohen papasterti të ndryshme. Lëndë të huaja: nuk lejohen Ambalazhimi: në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga 10gr - 50gr. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Pluhur pjekje: Pamja: pluhur i thatë. Shija dhe era : te këndshme karakteristike për gatim. Nuk lejohen papasterti te ndryshme. Lëndë të huaja: nuk lejohen Ambalazhimi: në paketime të vogla , të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga 10gr - 50gr. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

ARRË MOSKATI: Pamja: të jenë të thata **b.**Aroma dhe shija: të këndshme karakteristike të vetë bimës.**c.**Ngjyra: gri në kafe. **d.**Papastërti: nuk lejohen. Ambalazhimi: në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga 40gr. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Fasulja: Me kokrra te plota dhe mesatare, te shendosha, te paprekura nga miza, pa erë myku dhe lende te huaj. E etiketuar dhe ambalazhuar sipas standartit,te jete produkt vendi e fresket dhe e re dhe te zihet shpejt. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Operatori furnizues duhet të paraqesë fletë analizat nga AKU sa herë që i kërkohen nga pritësi i mallit.