

SPECIFIKIMET TEKNIKE
PER ARTIKUJT MISH-BULMET,USHQIME DHE ZARZAVATE
KERKESA CILESORE SPECIFIKE DHE TE PERGJITHSHME

Specifikimet Teknike dhe pershkrimi i mallrave qe do te prokurohen jane hartuar nga komisioni,per te percaktuar sa me sakte dhe ne menyre sa me te plote objektin e prokurimit dhe per te krijuar kushte per nje procedure te paanshme e te hapur ndermjet konkurenteve. Specifikimet Teknike pershkruajne qarte kerkesat e Entit Prokurues, me qellim percaktimin e standarteve per artikujt ushqimore te detyrueshme per tu zbatuar nga autoriteti kontraktor ne lidhje me cilesine, prodhimin, ambalazhimin, marketimin dhe etiketimin e mallrave qe prokurohen , per te siguruar rritjen e cilesise se ushqimit per grupe te veçanta te konsumatoreve (femije te moshes 6 muaj deri ne 6 vjeç), qe jane nen kujdesin dhe pergjegjesine e Entit qe prokuron keto mallra.

Ne hartimin e specifikimeve teknike teknike per Enti eshte bazuar ne :

- Ligjin Nr 9863 date 28.01.2008”Per Ushqimin”
- Ne standartet Shterore ne fuqi per karakteristikat e produkteve Ushqimore
- Ne VKM Nr.1344 date 10.10.2008”Per miratimin e rregullave per etiketimin e produkteve ushqimore”
- Ne udhezimin e Ministrit te Bujqesise Nr 22 date 25.11.2010”Per kushtet e pergjithshme dhe te veçanta te higjenes per stabilimentet e ushqimit dhe operatoret e biznesit ushqimor”

Ne hartimin e specifikimeve Teknike produktet ushqimore jane kategorizuar ne:

- ***Ushqime me origjine jo shtazore***
- ***Ushqime me origjine shtazore***
 - Emertimin e plote, njesia e matjes,sasite per çdo artikull jane percaktuar qarte ne tabelat bashkengjitur fteses per tender.
 - Çmimi i ofertes qe do te paraqitet nga secili konkurent duhet te jete çmim i ofruar per cilesine e pare,pasi produktet ushqimore te prokuruar do te perdoren per ushqyerjen e femijeve te grup-moshes 0-6 vjeç,qe trajtohen ne Kopshtet dhe Çerdhen e Bashkise Librazhd per vitin 2024.
 - Artikujt Ushqimor qe do te prokurohen duhet te plotesojne kerkesat dhe parimet e pergjithshme dhe specifike per higjenen dhe sigurine ushqimore,kerkesat e pergjithshme per cilesine e ushqimeve, etiketimin, origjinen, peshen si dhe kerkesat e pergjithshme dhe specifike per higjenen e mjedisit,personelit dhe e mjeteve te transportit qe do te furnizojne ushqimet e prokuruar.
 - Çdo artikull ushqimor duhet te shoqerohet me ***raport analize origjinale*** ose ***fotokopje e noterizuar i leshuar nga nje laborator i autorizuar i kontrollit***,ose i references,per produktet e ofruara.Raport analiza perkatese duhet te jete te jete sipas llojit te produktit,numrit te Lotit dhe jetegjatesise se produktit dhe te kete lidhje me produktin/mostren e ofruar.Ne kete raport analize duhet te jete shenuar: emertimi i plote i produktit ose nje e dhene tjeter qe lidh kete raport analize me produktin e ofruar.
 - Produkti ushqimor kur te levrohet, duhet te jete i shoqeruar me çertifikaten e origjines dhe flete analize per treguesit e sigurise e cilesise sipas ligjit ne fuqi per ushqimin.
 - Te gjithë treguesit organo-leptike dhe fiziko-kimike te produktit te ofertuar/mostres qe perfaqesojne artikullin,duhet te perputhen plotesisht me treguesit e pershkruar ne keto specifikime te hartuara sipas Standartit Shteteror perkates ne fuqi.

Çdo artikull ushqimor duhet të ketë etiketën e cila duhet të jetë e ngjitur, qartësisht e dukshme dhe e lexueshme. Etiketa duhet të jetë në gjuhën shqipe duhet të përmbajë të gjithë elementet që kanë lidhje me cilësinë, datën e prodhimit dhe të skadencës, markën, dhe gjithë elementet e gjurmueshmërisë së një produkti.

- N.q.s artikulli është i mbuluar (amballazhuar) me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit, ose etiketa e amballazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga amballazhi.

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto, duhet të bëjë në mënyrë të qartë të kuptimit të kësaj.

N.q.s. gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin, për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret një etiketë tjetër shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar apo plotësuar me një tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jenë pike për pike të etiketës origjinale

- Frigoriferet e instaluar në ambientet e operatorit ekonomik, duhet të kenë regjistrat përkatës për monitorimin e temperaturës sipas udhëzimit të Ministrisë të Bujqësisë Nr 22 datë 25.11.2010 "Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenes për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor"

- Automjetet e përdorur për transportin e produkteve duhet të jenë të pajisura me matës temperaturë (taograf) për gjurmimin e temperaturës gjatë lëvizjes së mjetit.

PRODUKTET USHQIMORE ME ORIGJINË JOSHTAZORE

LOTI 1: USHQIME

KARAKTERISTIKAT E PRODUKTEVE USHQIMORE

Në këtë grup përfshihen të gjithë artikujt ushqimorë me origjinë joshtazore që do të prokurohen për përpunim në kuzhinën të kopësive dhe çerdhës gjatë vitit 2024.

Të gjitha përshkrimet për treguesit organo-leptike dhe fiziko-kimike, janë hartuar sipas standartit përkatës në fuqi të çdo produkti.

"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 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.

“ORIZ”

Bazuar në SSH ISO 7301:2011 ose ekuivalentin e tij

Klasifikimi: cilësia e pare

TREGUESIT Organo-Leptike

- Pamja e jashtme: Kokrra të shendosha, të pastra, të zhveshura teresisht nga levozhga e orizit, pa shije dhe ere myku ose prishje.
- Ngjyra e: e bardhe, lejohen kokrra me nuanca ngjyre të verdhe
- Era dhe shija: Karakteristike të orizit të shendoshe pa shije të tharte, të hidhur, pa ere myku dhe ere tjetër të huaj.

TREGUESIT Fizike-kimike

- Lageshtira: 12.80%
- Aciditeti 0.081%
- Lende të huaja: jo më shumë se 0.4%
- Kokrra të thyera me të vogla se gjysma: jo më shumë se 12%.
- Lende minerale nuk lejohen
- Kokrra të verdha jo më shumë se 4%.
- Kokrra të pazhveshura nuk lejohen.
- Të mos përmbajë demtues të gjallë ose të ngordhur.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- Amballazhimi: duhet të jetë i paketuar në qese me peshe 1 kg, i etiketuar, me afat skadimi deri në 1 vit, i shoqëruar me fletë analize.
- Orizi i cilësise së parë duhet të ketë më pak se 30% të kokrrave të copetuara, të mos jenë të miellëzuara.

MARKETIMI

- Në etikete të shënohen:
- Emertimi i plote i prodhuesit
- Emertimi i produktit
- Peshë neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit dhe e skadencës.

- Kushtet e veçanata te ruajtjes.
- Rekomandime per menyren e perdorimit, nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise, ose mbi vlerat e produktit ushqimor. Keto te dhena te jepen mbi ambalazh ose mbi etikete.
- Malli te shoqerohet me certificate origjine dhe raport analize te laboratorit.

” MAKARONA ”

Bazuar në SSH 1170:1987 ose ekuivalentin e tij.

Klasifikimi:

- *Sipas përbërjes:* Të thjeshta, të prodhuara nga brumi i përgatitur vetëm me miell gruri.
- *Sipas formës:*
 - Fidhe e spageti, me ose pa vrima në mes, me gjatësi 30 deri 60 cm dhe trashësi deri 2,4 mm, në varësi të llojit të makaronave.
 - Spirale (Fusili)
 - *Në formë figurash*, etj, me trashësi deri 3 mm, gjatësi jo më shumë 6 mm.
 - Peta, sharrë.

Kërkesat cilësore: Treguesit Shqisorë:

- *Pamja:* Të jenë me formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpra, lejohen përkuljet, shtrembërim e plasaritje të vogla. Mbas zierjes të jenë elastike, te mos qulloren, të mos çahen e të mos krijojnë shkume.
- *Ngjyra:* E bardhë me nuancë të verdhë. Në thyerje paraqiten gëlqerore në jo më shumë se gjysmën e sipërfaqes së seksionit.
- *Era dhe shija:* E mire karakteristike e makaronave, pa shije te hidhur, të thartë, të mykur dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 13%.
- *Aciditeti* si acid sulfurik, në %, jo më shumë se 0.16%.
- *Rritja e vëllimit* pas zierjes jo më pak se 2 herë.
- *Insekte* e dëmtues të tjerë nuk lejohen.

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. Makaronat të jenë të ambalazuara me ambalazhi 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,
- Pesha 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 amballazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues e që dorëzohen 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” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

Makaronat ruhen në lokale të pastra, të thata, të ajrosura dhe të pa infektuar, në temperaturë 20°C, me lagështi relative të ajrit deri në 70%. Kutitë vendosen të ndara në parti, në stiva deri në 10 copë njëra mbi tjetrën. Afati i ruajtjes së makaronave në kushtet e përcaktuara në këtë standard për makaronat e thjeshta është deri në 12 muaj, nga data e prodhimit. Transportimi bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

“MIELL GRURI”

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

Klasifikimi Lloji:

Miell gruri me rreze 80 %, 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 species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;

- *Aciditeti* i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.
- *Hiri i tretshëm*, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9.
- *Hiri i patretshëm* në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1.

- *Mbisitja (imtesia e bluarjes)*: Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:

- Në sitën metalike nr.54, jo më shumë se 2%.
- Në sitën e mëndafshtë 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.
- Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen.
- *Aciditeti i yndyrës*: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik. - *Proteina (Nx5,7)*: minimumi 9 % mbi bazën e lëndës së thatë.
- Mielli duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. .

Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.

- Mielli nuk duhet të ketë mbetje pesticidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në udhëzimin nr. 5, datë 14.5.2014, “Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, specë, ullinj tavoline”.
- 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 ngjyruarit 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:
 - Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
 - Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
 - Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

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

Mielli etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 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 dhenat 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 higjeno-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

“MIELL MISRI”

Bazuar në STASH 1480/87

Klasifikimi: - Cilësi e parë

Kërkesat cilësore Treguesit shqisore:

- Ngjyra: E bardhë.
- Era dhe shija: karakteristike e miellit të orizit, pa shije dhe erë të thartë, pa erë myku apo çfardo shije dhe erë të huaj. Nuk lejohen kërcitjet.

Treguesit fiziko- kimik:

- Lagështira, %, jo më shumë se 14.5.
- Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10% dhe lëndët absolutisht të thata në % jo më shumë se 0.1%.
- Aciditeti I shprehur në acid sulfuric në lëndët absolutisht të thata jo më shumë se 0.115.
- Imtësia e bluarjes në sitën metalike 54%, jo më shumë se 15.
- Lëndë minerale nuk lejohen.
- Mikroorganizma, patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë nuk lejohen.

Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi

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 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,
- Pesha 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. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-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 original, ose fotokopje të noterizuara

“VAJ ULLIRI I VIRGJËR” **STASH 102-87 Ligji nr. Nr. 87/2013,**

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

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

Treguesit organo leptikë:

- *Pamja e jashtme* të jete e kthjellet dhe pa asnjë turbullirë.
- *Ngjyra* të jete e verdhe deri në lehtësisht jeshile.
- *Era dhe shija* karakteristike të vajit të ullirit. Nuk duhet të përmbajë lende të huaja. Nuk duhet të jete i rafinuar.
- *Ambalazhimi* në shishe qelqi 0,5 - 1 litër.
- Nuk duhet të jetë i përzier me vajra të tjera dhe konservante.

Treguesit e tjerë fiziko kimik (analiza fiziko-kimike):

- Lagështia dhe lëndë flurore në % $m/m \leq 0.2\%$
- Aciditeti i lirë në % $\leq 2\%$ - Numri i peroksideve ≤ 20 mek O₂/kg
- Koeficienti i perthithjes ultraviolett (UV)- (K 1% 1cm)
 - *K(232) ≤ 2.60
 - *K(270) ≤ 0.25

- *Delta $K \leq 0.01$

-Numri i Jodit (Sipas Ëijs) 75-94

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- 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.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjienosanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Malli duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi. Raport analizat e kërkuara:

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

“TRAHANA”

Bazuar në SSH 617/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- *Pamja*: masë kokrrizore e mielllore. Pas zierjes praqitet masë e lidhur e njëtrajtshme.
- *Ngjyra*: sipas përbërësve të përdorur.
- *Shija dhe era* : e këndshme karakteristike e trahanasë, pak e thartë. Pa erë e shije myku.

Treguesit fiziko – kimik:

- Aciditeti i shprehur ne acid sulfuric: jo më shumë se 0.7.
- Lagështia: jo më shumë se 13%. ▪ Yndyra: jo më pak se 2%
- Kripa : jo më shumë së 2%
- Përmbajtja e metaleve, (Zn, Pb, Cu) : nuk lejohen Analiza mikrobiologjike: E-coli, kërpudha, myk, insekte, dëmtues të tjerë nuk lejohen. Ambalazhimi: trahanaja paketohet në qese plastike (polietileni) ose letre me masë 0.2-1 kg $\pm$ 2%.

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 do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“THJERREZA”

Bazuar ne STASH 1116/87

Treguesit organo-leptike:

- *Pamja e jashtme:* kokrra të shëndosha të plota. Nuk lejohen përzierje kultivaresh.
- *Ngjyra:* e kokrrave është bezhë deri në kafë të çelët.
- *Era dhe shija:* karakteristikë e thjerrzës. Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë e shije të huaj.

Treguesit Fiziko-kimik:

- Lagështia: jo më shumë se 14 %
- Kokrra thjerrëze të thyera: jo më shumë se 1%
- Përzierje të farave të këqija: jo më shumë se 2%
- Lëndë të huaja: (gjethe, pjesë kercelli, lëvozhgë etj) jo më shumë se 0.5%. Ambalazhimi: i paketuar me peshë 500 g - 1 kg.

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 skadimit.
- Kushtet e vecanta të ruajtjes

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“MIELL ORIZI”

Bazuar në SSH 1484/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- Ngjyra: e bardhë me nuancë ngjyrë të verdhë.
- Era dhe shija: karakteristike e miellit të orizit, pa shije të tharët e të hidhur, pa erë të mykur dhe erë tjetër të huaj. Nuk lejohet kërcitja.

Treguesit fiziko- kimik:

- Lagështia: jo më shumë se 14.5%
- Hiri i patretshëm (i shprehur në acid klorhidrik 10% në lëndët absolutisht të thata) : jo më shumë se 0.1%.
- Aciditeti (i shprehur në acid sulfuric në lëndët absolutisht të thata): jo më shumë se 0.115%
- Imtësia e bluarjes (në sitën metalike nr.54): jo më shumë se 15 ▪ Lëndë minerale: nuk lejohen.

- Mikroorganizma patogjene, infektive dhe dëmtues hambari të gjallë: nuk lejohen. Sita metalike nr. 54 duhet të ketë 20 fije në 1 cm gjatësi. Ambalazhimi: i paketuar në qese letre me peshë 0.250kg.-0.500kg.

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 do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar.

“TËRSHËRË”

Bazuar në SSH 1704/87 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- *Pamja e jashtme:* të jetë kokërr tërshërë e shtypur, e pastër pa insekte dhe përzierje të huaja.
- Ngjyra: e bardhë në ëe verdhë të çelur.
- Shija dhe era: pa shije dhe erë myku apo erë dhe shije tjetër të huaj.
- Dëmtues të gjallë: nuk lejohen.

Treguesit fiziko-kimik:

- Lagështia: jo më shumë se 14%.
- Lëndë të huaja (insekte, papastërti): nuk lejohen.

Ambalazhimi: i paketuar me pako me peshë 500 gr - 1 kg.

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 do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

“Limon”

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

Klasifikimi - Lloji : cilësi e parë, e freskët

Treguesit cilësorë –

Pamja e jashtme:

Të freskët, me zhvillim normal. Me pjekuri teknike të plotë. –

Ngjyra, shija dhe aroma: Ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë, me erë karakteristike dhe shije të thartë në të athët, pa shije të hidhur.

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

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

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 frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

“KRIPE E JODIZUAR”

TREGUESIT “Organo-Leptike”

- Lloji : kripe ushqimore e përpunuar dhe e bluar për përdorim në kuzhinë.
- Ngjyra: e bardhë
- Era dhe shija: e kripur pa shije dhe erë të huaj
- Pamja: mase kokrrizore.

TREGUESIT “Fiziko-kimike”

- Imtesia: 0.2 - 2 mm
- Klorur natriumi në lenden e thate: jo më pak se 98%.
- Klorur magnezi në lenden e thate: jo më shumë se 0.3 %
- Sulfat Mg në lenden e thate: jo më shumë se 0.9 %
- Sulfat Ca në lenden e thate: jo më shumë se 0.2 %
- Lende të patreteshme në lenden e thate: jo më shumë se 0.3 %.
- Lageshtire: jo më shumë se 1%.
- Jodur kaliumi: 50 ± 3 mg/kg.
- Kripa të plotësuar të gjithë kërkesat higjieno-shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- Ambalazhimi të bëhet në qese polietileni me peshë 0.5-1 kg.
- Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkeputet nga ambalazhi
- Shenime të detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pelqyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushte normale të blerjes dhe përdorimit
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raport analize të laboratorit.

MARKETIMI

Në etikete të shënohen:

- Emertimi i plotë i prodhuesit
- Emertimi i produktit
- Peshë neto ose vëllimi i produktit.

- Data e prodhimit dhe e skadences.
- Kushtet e veçanata te ruajtjes.
- Rekomandime per menyren e perdorimit, nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise, ose mbi vlerat e produktit ushqimor. Keto te dhena te jepen mbi ambalazh ose mbi etikete.

“REÇEL”

TREGUESIT “Organo-Leptike”

Lloji i reçelit:

1. Reçel kumbulle;
2. Reçel qershie (Sasia dhe lloji i reçelit do të jetë sipas kërkesës së AK.)

Treguesit organo – leptike:

- *Ngjyra: e mirë*, me fruta me ngjyrë të njëllojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë.
- *Shija dhe era: me erë të pëlqyeshme*, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, e ëmbël pa shije karamalizimi e fermentimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca: masë e njëllojtë*, viskoze deri xhelatinoze me fruta me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndët e thata:* sipas refraktometrit në 20 gradë C jo më pak se 65 %
- *Sheqer total:* (sheqer saharoz dhe i vetë frutit) jo më pak se 55%
- *Aciditeti* i shprehur në acit tartik, jo më shumë se 1.3%
- *Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt jo më shumë se:* Kallaji 100mg/kg ; Bakri 10mg/kg; Zinku 10mg/kg; Plumbi 0.1mg/k ; Arseniku 0.2mg/kg
- *Shenja myku dhe fermentimi:* nuk lejohen
- *Lëndë të huaja:* nuk lejohen.

Shënim: Nuk lejohet përdorimi i ngjyrujesve artificialë.

Për përmirësimin e ngjyrës lejohet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

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

Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016)

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. Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në paketim qelqi , me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK me shmangie ± 3 %. Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim. Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara.

Ambalazhimi: hermetik në kavanoza qelqi ose plastike, apo me peshë 300 gr - 1 kg.

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.

Ruajtja dhe transportimi

Reçeli 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%.

Reçeli i sterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti, garantohet nga prodhuesi deri në 12 muaj 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 të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit e 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.

“ARRË MOSKATI”

Treguesit organo – leptike:

- Pamja: të jenë të thata
- Aroma dhe shija: të këndshme karakteristikë të vetë bimës.
- Ngjyra: gri në kafe.
- Papastërti: nuk lejohen.

Treguesit Fiziko –Kimike:

- Lagështia: jo më shumë se 14%
- Lëndë të huaja: nuk lejohen

Ambalazhimi: në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga 50gr - 100gr.

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 skadimit.
- Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Malli do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në origjinal ose e noterizuar

“SODE BUKE”

Te jete pluhur me ngjyre te bardhe ,me eren karakteristike te sodes se bukes .te mos kete lageshtire dhe erera te huaja .

Ambalazhimi: me pako me qese cellofoni me peshe 0.1 kg ..mbi ambalazh vendoset etiketa ku shenohen te dhenat e meposhtme :

- Marketimi
- Emri i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pesha neto
- Data e skadimit
- Kushtete e vecanta te ruajtjes

Ambalazhimi :

- Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga ambalazhi
- Shenimet e detyrshme te marketimit duhet te jene te qarta , te dukshme mire ,te pa shlyeshme dhe lehtesisht te lexushme ne kushtete normale te blerjes dhe perdorimit.

“VANILJE”

Treguesit organo – leptike:

- Pamja: pluhur i thatë,
- Shija dhe era : te këndshme karakteristike të vaniljes.
- Ngjyra: Te jete e bardhe. Nuk lejohen papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- ▪ Lagështia: jo më shumë se 14%
- ▪ Lëndë të huaja: nuk lejohen

Ambalazhimi: në paketime të vogla , të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga 10gr - 50gr.

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 do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

“KANELLË”

Bazuar në SSH ISO 6539/2014 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- a. Pamja: pluhur i thatë,
- b. Shije dhe erë: karakteristike të kanellës.
- c. Ngjyra: e kuqërremtë.

d. Papasterti: nuk lejohen.

Treguesit Fiziko –Kimik:

- Lagështia: jo më shumë se 14%
- Lëndë të huaja: nuk lejohen Ambalazhimi: në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj, me peshë nga 30gr - 50gr.

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 do të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi, duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza duhet të paraqitet në original ose e noterizuar

PRODUKTET USHQIMORE TE FRESKETA TE PAPERPUNUARA
FRUTAT DHE PERIMET

Ne kete grup mallrash perfshihen artikujt e perdorimit te perditshem si perimet qe jane pjese e menuse ditore dhe qe perpunohen ne kuzhinat e Kopshteve, Çerdhes , si dhe frutat qe femijet konsumojne çdo dite te perfshira ne asortimenete te ndryshme apo si fruta ne vakte te percaktuara qarte ne menune 5-ditore.

Ne grupin e zarzavateve perfshihen: Patatja, qepe e thate, qepe e njome ,presh, spinaq, domate, kastravec, karrota, bizele, lulelaker, brokoli, fasule, bizele etj.

Emertimin e plote, njesia e matjes, ,sasite per çdo artikull jane percaktuar qarte ne tabelat bashkengjitur me ftesen dhe qe do te plotesohen qarte, sakte dhe pa korigjime nga konkurentet.

Ne grupin e frutave perfshihen artikujt: molle, portokalle, manadarine, pjeshke (nektarine) etj.

Te gjithë artikujt e ketij grup mallrash do te furnizohen te cilesise se pare. Te gjitha frutat (molle, portokalle, mandarina) te jene te cilesise se pare, te furnizohen sipas kerkeses dhe sezonit te prodhimit dhe tregtimit te fresketa, te pjekura plotesisht, te shendosha , pa difekte e njolla, me ngjyren , shijen dhe aroren karakteristike te frutit te pjekur.

“MOLLA”

Bazuar në SSH 1752/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- *Pamja e jashtme:* të fresketa, me zhvillim normal, të shëndosha e me bisht. Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime me 3 pjekuri teknike të njëjtë. Pa erë e shije të huaj.
- *Madhësia e kokrrës (prerë gjerazi, në diametrin më të madh).* Kultivaret me kokërr të zgjatur jo më pak se 70 mm. Kultivaret me kokërr të rrumbullaket jo më pak se 80 mm. Kultivaret me kokërr të vogël jo më pak se 60 mm.
- *Dëmtime mekanike:* nuk lejohen.
- *Të prekura nga sëmundjet dhe insektet:* nuk lejohen.
- *Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbëzimi), lëndë të huaja:* nuk lejohen.
- *Nga krimbi(pa galeri në brendësi):* nuk lejohen.
- *Nga fuzikladi (kroma e pikalorja):* nuk lejohen.
- *Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë:* nuk lejohen.
- *Gunga (kallo) njolla në lëkurë:* nuk lejohen.
- *Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës:* nuk lejohen.
- Përmbajtja e pesdiciteteve të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: 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 grykë të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në meënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

- Firma prodhuese.
- Lloji i prodhimit.
- Cilësia.
- Masa neto e bruto.

Transporti i frutave, të freskta, bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore

“PORTOKALLE”

Bazuar në SSH 1722/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- *Pamja e jashtme:* të fresket, me zhvillim normal, të shëndoshë dhe me bisht.
- *Para dhe pas 15 Janarit* lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë në portokalli me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët, pa shije të hidhur.
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh):* jo më pak se 70mm. e. Dëmtime mekanike: nuk lejohen.
- *Të prekura nga sëmundjet dhe insektet:* nuk lejohen.

- Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara: nuk lejohen.
- Lëndë të huaja: nuk lejohen.
- Gërvishtje 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.
- Përmbajtja e pesdiciteteve të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: 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 grykë 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 shenohet:

- Firma prodhuese.
- Lloji i prodhimit.
- Cilësia.
- Masa neto e bruto.

Transporti i frutave, të freskta, bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve të tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

“MANDARINA”

Bazuar në SSH 1778:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit Organo-Leptike :

- Lloji: Mandarine per treg ,Cilesia e pare
- Pamja e jashtme : te fresketa ,me zhvillim normal ,te shendosha e me bisht .
- Ngjyra shija dhe aroma :ngjyra karakteristike e kultivarit ,me ere karakteristike dhe shije te embel ,pa shije te hidhur .
- Diametri :Me i madh jo me pak se 50 mm.

DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN

- Te prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.
- Te kalbura,te mykura ,dhe te frementuara nuk lejohen .
- Lende te huaja nuk lejohen.
- Gervishtje ne sipërfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen .
- Zbutje te kokrrave ,ngrirje dhe lagje te sipërfaqes se tyre nuk lejohen .
- Permbajtja e pesticideve te jete sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- Frutat te ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per çdo lloj fruti dhe te pastra .
- Frutat mund te ambalazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore,ose rrjeta ushqimore te lidhura,te qepura ose te ngjitura ne gryke te mbushura me fruta.Vendosen ne arka ne menyre te tille qe te ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

- Transporti i frutave behet me mjete te pastra, te mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve.
- Mbi çdo amballazh vendoset etiketa ku te shenohen standartet:
- Lloji i prodhimit
- Cilesia
- Pesha neto ose bruto (pa ose me amballazh)

“BANANE”

Treguesit organo – leptike:

- Kërkohe cilësi e parë, të freskëta, me zhvillim normal, në tufë, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me aromë të këndeshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Përmasa mesatare.
- Dëmtime mekanike nuk lejohen.
- Njolla të kafëta që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.
- Gërvishtje të lekurës nuk lejohen.
- Zbutje të lekurës nuk lejohen.

Amballazhimi:

- të jetë në kuti kartoni standarte tipike për tregtimin e bananes.
- Malli të jetë i shoqëruar me etiketën e cilësisë.

“PJESHKA”

Bazuar në SSH 1487/88 ose ekuivalentin e tij

TREGUESIT “Organo-Leptike”

- *Lloji:* Pjeshke per treg ,Cilesia e pare
- *Pamja e jashtme :*te fresketa,me zhvillim normal ,te shendosha e me bisht .
- *Ngjyra shija dhe aroma:* ngjyra karakteristike e kultivarit ,me ere karakteristike dhe shije te embel ,pa shije te hidhur .Te jete me pjekuri te plote teknike
- *Madhësia e kokrrës* të jetë për të hershmet deri në 50 mm, gjysëm të hershme deri në 55 mm dhe të vonshme deri në 60 mm.
- Dëmtime të lehta mekanike nuk lejohen. . Dëmtime nga sëmundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre të jetë jo më shumë se 5 %.Te mos kete demtime nga semundjet,isektet,dielli.
- Nuk lejohen te demtuara ,te mykura,te fermentuara,te kalbura, dhe me lende te huaja
- Frutat mund te amballazhohen edhe ne qeska plasmasi ushqimore,ose rrjeta ushqimore te lidhura,te qepura ose te ngjitura ne gryke te mbushura me fruta.Vendosen ne arka ne menyre te tille qe te ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.
- Transporti i frutave behet me mjete te pastra, te mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve.

“KARROTA”

Bazuar në SSH 1712/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike:

- *Pamja e jashtme:* e freskët me ngjyrë të verdhë në të kuqerremtë, formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë, të jenë të pastruar me ujë të pijshëm nga balta.
- *Përbërja e brendshme e tulit:* me tul të fortë, me bosht të hollë, me diametër jo më shumë se 1 cm.
- *Madhësitë:* gjerësia (diametri më i madh) deri në 4 cm, gjatësia 10 - 15 cm.
- *Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë):* jo më shumë se 2%.
- *Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura:* Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88.

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. Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i primeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

“PATATE”

Bazuar në SSH 1729/88 ose ekuivalentin e tij

Treguesit organo – leptike të patates verore e dimërore:

- *Pamja e jashtme:* të plota, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit.
- *Pjekuria:* kokrra të pjekura.
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh) mbi:*
 - për të rrumbullaktat dimërore 5 cm; verore 4 cm; për vezaket dimërore dhe verore 4 cm;
 - për të zgjaturat 3.5 cm.

Lejohen:

- lehtësisht të gjelbra jo më shumë se 3 % për dimëroret; 1 % për veroret;
- të mbira jo më shumë se 1 % për dimëroret dhe nuk lejohen për veroret;
- lehtësisht të vyshkura jo më shumë se 3 % për dimëroret dhe 2 % për veroret;
- të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen;
- të kalbura nga lagështira vetngrohja, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues nuk lejohen;
- zgjebe me plagë deri në 1\5 e sipërfaqes së kokrrës jo më shumë se 1 %.

- njolla bojë hiri e ndryshkur deri në 1\5e sipërfaqës së kokrrës nuk lejohen
- dëmtime nga krimbi jo më shumë se 1 % . i. dëmtime nga dosëza nuk lejohen.

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.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi.
- Lloji i prodhimit.
- Cilesia.
- Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorëve atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

“FASULE”

TREGUESIT “Organo-Leptike”

- *Pamja e jashtme:* kokrra të plotë, të shendosha, me formë të madhësi sipas
- *Llojit* (ovale, e rrumbullakët, e gjatë, etj.) me gjatësi 8-13 mm.
- *Ngjyra:* e bardhë.
- *Era dhe shija:* pa erë myku dhe çfarëdo lloj erë tjetër të huaj. Pas zierjes të këtyre erëve
- të këndshme, pa shije të hidhur, ose çdo lloj tjetër shije të huaj.

TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE

- *Lageshtira:* 11.2%
- *Lende të huaja:* jo më shumë se 0.8%
- *Kokrra të thyera:* jo më shumë se 13%
- *Perzierje kokrrash:* jo më shumë se 2.2%
- *Dëmtime mekanike* nuk lejohen.
- *Infeksione ose dëmtime nga insektet* nuk lejohen.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- Ambalazhimi i paketuar me peshe 1 kg
- Malli të jetë i shoqëruar me etiketën e cilësisë (me datën e prodhimit dhe të skadencës deri në 1 vit)

MARKETIMI(etiketimi)

- Emerimi i prodhuesit
- Emri i produktit.
- Pesha neto
- Data e prodhimit dhe e skadencës.
- Kushtet të veçanta të ruajtjes.
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi
- afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimor, të cilat duhet të jenë mbi ambalazh ose mbi etiketë.
- Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe me raport analize të laboratorit.

“BIZELE KOKËRR FRIGORIFERI “
Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.

Urdhër 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: Bizele e ngrirë kokërr , cilësi e parë

Kërkesat cilësore:

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

Dokumentacioni shoqërues:

Analizë mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

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. Ambalazhimi bëhet në qeska plastike, me masa sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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 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 “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

“KASTRAVEC”
Bazuar në SSH 1754:1988 ose ekuivalentin e tij.

Treguesit Organo-Leptike :

- *Lloji*: Kastravec per treg cilesia e pare
- *Pamja e jashtme*: te fresket,me ngjyren dhe formen tipike te kultivarit,me perkulje te lehte.
- *Perberja e brendeshme e tulit*: me tul te forte e te lengshem,farat e pazhvilluara dhe pa kore te forte.
- *Demtime mekanike(gervishje te lehta ne lekure)*,jo me shume se 2%
- *Nuk lejohen te prekura nga insektet dhe te kalbura.*
- *Diametri*: -gjeresia deri ne 5 cm.(gjatesia nuk kerkohet)

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
- Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
- Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

MARKETIMI

- Emerimi i prodhuesit
- Lloji prodhimit.
- Pesha neto bruto
- Cilesia.

“DOMATE”

Treguesit Organo-Leptike :

- *Lloji*:Domate per treg cilesia e pare.
- *Pamja e jashtme*: kokrra te plota,te shendosha,te fresketa,me formen tipike te kultivarit,te pastra,jo te vrara,jo te shtypura,jo te kalbura dhe pa njolla nga djegia e diellit,jo te prekura nga semundjet dhe demtuesit,si dhe te palagura.
- *Pjekuria dhe ngjyra*: me pjekuri normale,me ngjyre te kuqe,lehtesisht roze dhe jeshile rreth pjeses se bishtit.
- *Nuk lejohen domate te tejppjekura,te zbutura e te vyshkura,te demtuara dhe me semundje.*
- *Per llojet e mesme dhe te vona lejohen plasaritje deri ne 5% rreth bishtit,por pa rrjedhje lengu(te kalçifikuara).*
- *Diametri*: - jo me pak se 5 cm per te hershmet - Jo me pak se 7 cm per te mesmet dhe te vonat - Jo me pak se 5 cm per te mesmet dhe te vonat kumbullore

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.

- Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
- Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

MARKETIMI

- Emerimi i prodhuesit
- Emri produktit.
- Pesha neto bruto
- Cilesia

“PRESH”

TREGUESIT “Organo-Leptike”

- *Lloji:* Presh per treg cilesia e pare
- *Pamja e jashtme:*i fresket,i paster,i njome,i pavyshkur dhe i lare me uje te pishem
- *Ngjyra:* e bardhe ne jeshile
- Nuk lejohen demtime dhe semundje
- *Diametri:* - ne pjesen me te trashe mbi 2.5-3.5 cm
 - gjatesia e kercellit 25-45 cm
 - gjatesia e gjethes nga rozeta jo me shume se 20 cm
 - sistemi rrenjor,jo me shume se 1 cm

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- Perimet amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
- Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
- Preshi transportohet i lidhur ne tufa ne dy vende dhe vendosen ne arka tip
- Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

MARKETIMI

- Emerimi i prodhuesit
- Lloji prodhimit.
- Pesha neto bruto
- Cilesia.

“BROKOLI”

- *Pamja e jashtme:*
- Te jene te fresket, te pjekur mire, me forme te rregullt, pa demtime mekanike.
- *Ngjyra:* Te kene ngjyre karakteristike jeshile te forte te brokolit me permasa mesatare.
- Ambalazhami 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.
- Cilesia .
- Masa bruto dhe neto.

“SPINAQ”

TREGUESIT “Organo-Leptike”

- *Lloji* : Spinaq per treg cilesia e pare
- *Pamja e jashtme*:i fresket,i njome,i pavyshkur dhe i lare me uje te paster.
- *Ngjyra*: jeshile e erret.
- *Te jete i lidhur ne dengje te vogla deri ne 1 kg,me rrenje te prera.*
- *Gjethet te jene pa njolla te ngjyres se ndryshkut,pa demtime nga krimbat,pa demtime mekanike dhe te mos kete prani te barerave te tjere.*
- *Diametri*: - gjatesia e kercellit te mos jete me shume se 5 cm
- Gjethet te jene te plota,me gjeresi deri ne 10 cm dhe gjatesi deri 20 cm

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.
- Transporti i perimeve behet me mjete te pastra,mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike,duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore
- Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise

MARKETIMI

- Emerimi i prodhuesit
- Lloji prodhimit.
- Cilesia.
- Pesha neto bruto

“KUNGULLI”

Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij.

Lloji:Kungull per treg cilesia e pare

Kerkesat cilesore

- *Pamja e jashtme*:
- Te fresket me ngjyre dhe forme tipike te kultivarit,me perkulje te lehte
- Me tul te brendeshem jo shume te forte.Farat e pazhvilluara mire e me lekure te lemuar.
- *Gjeresia* ne cm (diametri me i madh) deri ne 3. Gjatesia nuk kerkohet.
- *Demtime mekanike*(gervishtje te lehta ne lekure) ne % jo me shume 2
- *Te prekura nga insektet,te kalbura nuk lejohen.*

Amballazhimi:Perimet ambalazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra,te forta,te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohen:

- Emerimi i prodhuesit
- Lloji prodhimit.
- Cilesia.

- Pesha neto bruto

“LULELAKER”

Lloji: Lule laker per treg cilesi e pare.

Kerkesat cilesore:

- *Pamja e jashtme:* Te zhvilluara me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje
- *Pastrimi dhe gjatesia e koçanit:* Te jene te pastruara dhe me 2-3 gjethe te gjelgera te lidhura me koçanin, i cili duhet te jete jo me shume se 3 cm.
- *Demtime te ndryshme mekanike,* te çara te lehta, lehtesisht te shperthyera si dhe te demtuara lehtesisht nga bryma lejohen deri ne 5 % e partise.
- Me semundje me njolla myku nuk lejohen.
- *Pesha e kokrres* nga 05 deri ne 1 kg
- *Perimet* amballazhohen te ndara sipas kultivareve ne arka te pastra, te forta, te thata te prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohen:

- Emerimi i prodhuesit
- Lloji prodhimit.
- Cilesia.
- Pesha neto bruto

Malli te shoqerohet me certificate origjine dhe raport analize te laboratorit

Transporti i perimeve behet me mjete te pastra, mbrojtura nga demtimet e faktoreve te tjere atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare per transportin e produkteve ushqimore

QEPE E THATE

Lloji: Qepe e thate per treg cilesia e pare

TREGUESIT “Organo-Leptike”

- *Pamja e jashtme:* me pjekuri te plote, cipe e bisht te thate, te shendosha e te plota.

Ngjyra dhe forma: me ngjyren dhe formen tipike te kultivarit dhe me gjatesi te bishtit deri ne 7 cm

- *Diametri:* per ovalet 4- 8 cm dhe per llojet e tjera 5-10 cm.

DEMTIME MEKANIKE NUK LEJOHEN

- Cifla, bishta lejohen jo me shume se 1%, me demtime te lehta.
- Lende te huaja (cifla, bishta) jo me shume se 1%.
- Me semundje nuk lejohen.
- Te ngrira, te kalbura e te ngrira nuk lejohen.
- Lejohet furnizimi me qepe te thurura ne vargje me gjatesi te ndryshme. Pesha e materialit te perdorur per thurje te mos kaloje 6% te peshes se pergjithshme.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

1. Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivareve në arka të pastra, të forta, të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

1. Transporti i perimeve bëhet me mjete të pastra, mbrojtura nga demtimet e faktoreve të tjera atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportin e produkteve ushqimore

2. Qepa e thatë ambalazhohet edhe në thasë.

3. Malli të jetë i shoqëruar me etiketën e cilësive.

MARKETIMI

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohen:

1. Emerimi i prodhuesit

“MAJDANOZI”

Kërkohet cilësia e parë, i freskët, i njomë, i pastër me ngjyrë jeshile të errët, i pavyshkur, i lidhur në tufa dhe i larë me ujë të pastër.

- me rrenjë të prera

- Të mos ketë prani të barnave të tjera

- Gjethet të jenë pa njolla të ngjyres së ndryshkut, pa demtime nga krimbat, të freskëta dhe jot e vyshkura.

“SELINO”

Lloji. Selino, cilësi e parë

Kërkesat cilësore

- Pamja e jashtme të freskët, të pastër, të njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile, të pavyshkur dhe të larë me ujë të pijshëm.
- Gjatesia e kercellit në cm. deri në 25-30
- Demtime të sëmundjeve nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të përkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etiketë ku shënohet:

- Prodhuesi,
- Lloji i prodhimit,
- Cilësia
- Masa bruto dhe neto.

“RIGON”

STASH 2420/88

Kërkesat cilësore:

- Pamja e jashtme Të jetë e thatë, të pastruar nga kercelli, me aromë dhe shije të këndshme karakteristike të vete bimës.
- Ngjyra: Të jetë e gjelbër e errët. Nuk lejohen të kalbura të nxira, të mykura, dhe papastërti të ndryshme. Treguesit Fiziko – Kimike
- Lageshtia: Jo më shumë se: 14% Lende të huaja: nuk lejohen

Ambalazhimi:

- Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj ,me peshe nga 100gr - 200gr.
- Ne paketim duhet te jete e bashkangjitur:
- Emri tregetar,
- Data e prodhimit ,
- Vendi I prodhimit,
- Menyra e ruajtjes,
- Distributor dhe skadenca.

USHQIME ME ORIGJINE SHTAZORE:

Qumësht UHT tetrapak

Bazuar ne STASH 1563/87, Ligjin nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, të ndryshuar, Udhezimin nr. 5, datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjenës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të produkteve me bazë qumshti”, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshti”. Urdher i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”, 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”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”

TREGUESIT “Organo-Leptike”

Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar. Gjate përpunimit dhe tregtimit të zbatohen rregullat higjeno-sanitare e veterinarë në fuqi. Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.

Të plotësoje treguesit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimikë.

- *Pamja e jashtme:* Të jetë leng homogjen, pa lende të huaja qe notojne apo precipitojnë me rrjedhje të njëllojtë dhe pa ndërprerje.
- *Ngjyra* e bardhe e njëllojte, nuance e lehte e verdhë .
- *Shija dhe era* te kendeshme, lehtesisht e ëmbël, pa shije ose ere te huaj.
- Qumeshti duhet të jete i ambalazhuar ne kuti tetrapak sipas normave teknike dhe higjenosanitare nga standardet përkatëse, ne peshe 1 lit.

Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

- Dendësia në 20 gradë celcius 1.028 – 1.034 gr/litër.
- Pika e ngrirjes jo më e lartë se –0,520 gradë C
- Proteina jo më pak se 28 gr/lit, e llogaritur duke shumzuar me 6.38 përmbajjen e azotit total të qumshtit të shprehur në %.
- Përmbajtja e yndyrës në %, 3-3.4 %.

- Aciditeti ne grade Tjorner: Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars jo me i lartë se se 19
Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator jo me i lartë se se 20

Pastertia pa mbetje me site mendafshi apo merle pambuku dyfishe.

Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, me peshe 1 lit ku te jene vendosur:

Etiketimi:

- Emërtimi i prodhuesit.
- Emri i produktit .
- Pesha neto ose vëllimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadimit.
- Përqindja e yndyrës.
- Temperatura e ruajtjes së produktit.

Analiza mikrobiologjike

Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

A. total

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

Ruajtja e transportimi ne temperature 2 deri ne 8 grade.

Paketimi gjatë transportit duhet të jetë në kuti kartoni me nga 6-12 kuti qumeshti secila.

Ngarkesa mikrobike sipas normave te percaktuara nga Ministria e Shendetesise.

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.

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

“KOS”

STASH 1443-87 Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”

TREGUESIT “Organo-Leptike”

- Ngjyra: e bardhe, në siperfaqe e bardhe lehtesisht në krem.
- Struktura: e ngjeshur, pa pore, ne prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- Era dhe shija: e kendeshme, karakteristike e kosit te embel, lehtesisht e tharte.

Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

- Aciditi ne grade Tjorner jo më shume se 120
- Yndyra në % 2 ± 0.1

Analize mikrobiologjike

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

Ambalazhimi, Etiketimi dhe Markerimi

Kosi ambalazhohet ne paketim shishe qelqi ose plastike, me gryke te gjere ,me mase 500ml – 1 Lte mbyllur me kapak .

Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire ,te paster ,te thate dhe pa ere te huaj .
Materiali qe perdoret per ambalazhim duhet te jete sipas normave teknike dhe higjenosanitare nga standartet perkatese .

Shmangiet e lejuara ndaj vellimit nominal te kosit te ambalazhuar jane :

- $\pm 20g$ per ambalazhet 1000g
- $\pm 15g$ per ambalazhet 500g

Ne cdo paketim vendoset etiketa ku shenohet :

- Emri ndermarrjes prodhuese
- Perqindja e yndyres
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Standarti ne fuqi
- Rekomandime per 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.

Etiketimi i kosit te ambalazhuar ne kuti behet me stampim .

Ruajtja dhe transporti:

Kosi ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperaqtura nën 10 0C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Transporti bëhet me mjete të, mbuluara, të pastra, me mjete frigoriferike.

Paketimi gjatë transportit duhet të bëhet në kuti kartoni ose paktim qeske vakumi me nga 6-12 shishe kosi secila. Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
2. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara

DJATHE I BARDHE (fete)

Treguesit Organoleptike:(Pamja e jashtme,forma,era dhe shija)

Çmimi i ofertes qe do te paraqitet nga çdo konkurent duhet te jete vetem **djathe i bardhe fete neprodukt me baze qumesht lope**,i stazhionuar jo me pak se 45 dite,i pa fallsifikuar dhe pa lende shtese (niseshte) apo lende te tjera te huaja.**Nuk lejohet prodhimi i djathit me perzierje te qumeshtit me qumesht pluhur ose te kondesuar**

Sasia e djathit qe do te furnizojë institucionet tona duhet duhet te jete vetem **cilesia e pare** me keto karakteristika:

- *Ngjyra:* e bardhe
- *Pamja e jashtme* e formuar mire,e paster dhe pa njolla. Ne prerje eshte mase e njellojte e paster,pa lende te huaja,me ngjyre te bardhe deri ne krem.
- *Forma:*prizem trekendesh me nje faqe anesore cilindrike,masa e forms:2-3 kg
- *Shija dhe era:* e kendeshme,specifike e djathit te bute te stazhionuar,pa shije te hidhur e djegeese dhe pa ere dhe shije te huaj.
- *Struktura dhe konsistenca:* e lemuar,e bute dhe pa dallim shtresash.

- *Ne prerje* eshte e njellojte,e paster,pa lende te huaja,me ngjyre te bardhe deri ne krem.

TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE

Djathi duhet te jete i prodhuar me qumesht lope dhe te plotesoje treguesit si me poshte:

- ✓ Lageshtira ne perqindje jo me shume se:

Per periudhen nga 1 Maj deri me 30 Shtator jete 52

Per periudhen nga 1 Tetor deri me 30 Prill te jete 56

- ✓ Lenda e thate ne perqindje jo me pak se:

Per periudhen nga 1 Maj deri me 30 Shtator jete 48

Per periudhen nga 1 Tetor deri me 30 Prill te jete 44

- ✓ Yndyra ne lenden e thate ne perqindje jo me pak se 50

- ✓ Permbajtja e kripes ne perqindje jo me shume se 4±1

- ✓ Ngarkesa mikrobike brenda normave te lejuara te Ministrise se Shendetesise.

- ✓ Ne çdo parti djathi te furnizuar lejohen feri ne 5% copa dhe 2% therrime,masa e nje cope me e madhe ose e barabarte me 50 gr

Te gjithë treguesit cilesore te pershkruar me siper jane per cilesine e pare te djathit te bardhe i prodhuar me qumesht lope.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- Amballazhimi: Brenda kushteve higjeno-sanitare,me peshe sipas kerkesave te Entit
- Djathi ne voze qendron i mbuluar me shellire e cila permban 10-14% kripe deti.
- Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga amballazhi

Ne etikete shenohet:

- Emertimi prodhuesit
- Emri i plote i produktit
- Pesha neto ose vellimi i produktit
- Data e prodhimit,data e skadences,
- Elementet e gjurmueshmerise se produktit.
- Kushtet e veçanta te ruajtjes
- Rekomandime per menyren e perdorimit,nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise,ose mbi vlerat e produktit ushqimor.Keto te dhena te jepen mbi amballazh ose mbi etikete.
- Shenimet e detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta,te dukshme mire,te pelqyeshme dhe lehtesisht te lexueshme ne kushte normale te blerjes dhe perdorimit.
- N.q.s eshte i mbuluar me nje material veshes te gjitha informacionet e detyrueshme duhet te figurojne mbi kete te fundit,ose etiketa e amballazhit duhet te jete lehtesisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga amballazhi.
- Emri i produktit ushqimor dhe permbajtja neto duhet te bjere ne sy ne pamje te pare
- Gjuha e perdorur ne etiketen origjinale apo atiketen shtese duhet te jete ne shqip dhe te permbaje te gjithë informacionin e detyrueshem.

Çdo parti malli e furnizuar duhet te shoqerohet me çertifikate origjine dhe raport-analize laboratorike.

Ruajtje dhe transportimi:

Djatherat e bute ruhen ne frigorifer ne temperature nga 3-5 ° C dhe lageshtiren e ajrit 95%.

Koha e ruajtjes ne keto kushte eshte deri ne 12 muaj.

Transportimi i djatherave te bute nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.

Ndersa brenda rrethit transportimi mund te behet dhe me mjete te zakonshme te mbuluara dhe te pastra te cilat jane te destinuara per transportimin e produkteve ushqimore.

GJALPE BAXHOJE LEHTESISHT I KRIPUR.**TREGUESIT CILESORE ORGANOLEPTIKE**

- *Lloji* : Gjalp i fresket dhe me kripe,cilesia e pare.
- *Pamja e jashtme*: e njetrajteshme,pa shtresa ne prerje,me siperfaqe te shndriteshme,pa pika uji dhe mbeturina dhalli
- *Ngjyra*:Krem deri ne te verdhe te çelur(karakteristike e kremes nga i cili eshte prodhuar) Ngjyra duhet te jete e njellojte ne te gjithë masen
- *Era dhe shija*:E kendeshme,karakteristike e gjalpit lehtesisht te kripur.Pa ere dhe shije te huaj.

1. TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE

- *Yndyre* :Per cilesine e pare jo me pak se 80%
- *Lageshtira* :.Per cilesine e pare jo me shume se 17%.
- *Lenda e thate*.....Pa yndyre jo me shume se 2%
- *Kripe* : Jo me shume se 2%
- *Aciditeti* :I shprehur ne grade Ketshtofer,jo me shume se 5%
- *Konsistenca*: Ne temperaturen 10-12° C duhet te jete gjysem e forte.
- *Ngarkesa mikrobike*:Brenda normave te lejuara nga Ministria e Shendetesise.

AMBALLAZHIMI DHE ETIKETIMI

- *Amballazhimi*:Gjalpe i fresket i kripur amballazhohet ne kuti kartoni te valezuar me mase 0.5-5 kg(sipas kerkeses se Entit) e veshur nga brenda me leter pergamen.
- *Etiketa e produktit* te amballazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga amballazhi.N.q.s eshte i mbuluar me nje material veshes te gjitha informacionet e detyrueshme duhet te figurojne mbi kete te fundit,ose etiketa e amballazhit duhet te jete lehtesisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga amballazhi.
- *Emri i produktit ushqimor dhe permbajtja neto*,duhet te bjere ne sy ne pamje te pare.N.q.s.gjuha ne etiketen origjinale nuk eshte e pranueshme per konsumatorin,per te cilin ajo eshte e destinuar,duhet te perdoret nje etikete tjeter shtese qe permban informacionin e detyrueshem ne gjuhen shqipe.
- *Shenimet e detyrueshme te marketimit* duhet te jene te qarta,te dukshme mire,te pelqyeshme dhe lehtesisht te lexueshme ne kushtet normale te blerjes dhe perdorimit.
- *Ne rastin kur etiketa eshte zevendesuar ose plotesuar me nje tjeter*,shenimet e detyrueshme duhet te jene pike per pike si ne etiketen origjinale.

Malli te shoqerohet me çertifikate origjine dhe raport analize te laboratorit.

RUAJTJA DHE TRANSPORTIMI

- Gjalpi ruhet ne frigorifer ne temperaturen 2- 4°C
- Transporti i gjalpit nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike.Ndersa transporti brenda rrethit lejohet te behet me mjete te zakonshme (ne varesi te stines) te mbuluara, qe plotesojne kushtet higjeno-sanitare dhe qe jane te destinuara per transport te produkteve ushqimore.

MARKETIMI

- Emertimi i prodhuesit.
- Emertimi i produktit
- Pesha neto ose vellimi i produktit.
- Data e prodhimit.
- Data e skadences.
- Kushtet e veçanta te ruajtjes.
- Rekomandime per menyren e perdorimit,nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatet e ruajtjes se cilesise,ose mbi vlerat ushqimore te produktit,te gjitha keto te dhena te shkruara mbi amballazh ose mbi etikete.

Çdo sasi malli e furnizuar ne institucionet tona duhet te shoqerohet me : **faturen tatimore te shitesit, flete analize laboratorike,etiketen e prodhuesit** me te gjithë elementet e sigurise ushqimore(date prodhimi dhe skadence) dhe ato te gjurmueshmeirse se produktit.

“GJIZË PA KRIPE”

Urdher i Ministrsi se Bujqesise nr 645,dt.23.12.2016,per zevendesimin e aneksit I,te Urdherit nr.234date 20.05.2014,per miratimin e rregullores “mbi kriteret mikrobiologjike per produktet ushqimore”

- *Lloji*: Gjize e fresket dhe pa kripe ,cilesi e pare .
- *Pamja* : E paster me ngjyre te bardhe ,lehtesisht ne gri.
- *Struktura* :E njellojte ne te gjithë masen ,pa therrime djathi .
- *Era dhe shija* : E kendeshme ,karakteristike e gjizes se fresket ,lehtesisht ne te embel ,pa shije thartire .

Treguesit fiziko kimike :

- Lageshtia ne % jo me shume se 68 .
- Yndyra ne % jo me pak se 3.

Analiza mikrobiologjike

- Ngarkesa mikrobike brenda normave te lejuara nga Ministria e Shendetesise.
- -E-coli 100-1000 cfu/ml

Raport analiza e paraqitur duhet te permbaje te gjithë treguesit e mesiperm .

Amballazhimim :Gjiza e fresket amballazhohet ne vasketa plastike te valezuara me mase 0,5kg (sipas kerkesese se entit)

Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne te cilen shenohen :

- Emir i prodhuesit .
- Emri i produktit .
- Pesha neto ose vellimi i produktit .

- Data e prodhimit .
- Data e skadences .
- Kushtet e vecanta te ruajtjes .
- **Rekomandime per perdorim** , nese keto ndikojne ne menyre te ndjeshme mbi afatete e ruajtjes se cilesise ose mbi vlerat e produktit ushqimore,keto te dhena te jepen mbi ambalazh ose mbi etikete .Etiketa e produktit te ambalazhuar duhet te fiksohet ne menyre qe te mos shkeputet nga ambalazhi .Shenimet e detyrueshme te marketimit duhet te jene te qarta, te dukshme mire , te pashlyeshme dhe lehtesisht te lexushme ne kushte normale te blerjes dhe perdorimit .

Ruajtja dhe transporti :

- Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 grade C
- Transporti i gjizes behet me mjet frigoriferik.

“ VEZE PULE ”

Bazuar në S SH 325-1:1993 ose ekuivalentin e tij Bazuar në Ligjin nr. 9308 datë 04.11.2004, “Mbi shërbimin dhe inspektoriatin veterinar”, për normat e tregëtimit të zbatueshëm për vezët, Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2002 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit, Udhëzimit nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit bazuar në Urdhërin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645 datë 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”

Vezë pule e kategorisë A.

Masa ne gramë: Jo më pak se 50 gr.

Lloji :Veze pule per treg madhesia L

Kërkesat cilësore

Pamja e jashtme, e pastër dhe pa krisje. Lejohen ndotje të lehta.

Dhoma e ajrit (lartesia) mm, jo me shume se 9 mm.

E bardha e vezes.

E dendur e kulluar dhe e paster pa njolla gjaku (të kontrolluar ne ovoskop).

E verdha e vezes. Kompakte e ndodhur ne pozicionin qendror pak e levizshme.

Lejohet devijim i vogel nga pozicioni qendror.

Era: pa ere prishje dhe ere tjeter të huaj.

Ç’do kokërr duhet te jete e vulosur me kodin e identifikimit të kompanisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Vezët e kategorisë A duhet të paisen me një ose më shumë shenja dalluese:

- Kategoria e cilësisë
- Kategoria e peshës
- Numri i qendrës së ambalazhimit.
- Emri i qendrës së ambalazhimit.
- Shenja e qendrës së ambalazhimit
- Treguesi për origjinën e vezës.

- Kodi i identifikimit të kompanisë.

Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 veze secila dhe në çdo kuti ambalazhi, kartoni vendosen 12 cope kartona fole. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohen: Emri i ndërmarrjes prodhuese, Sasia e vezëve, Data e skadencës. Kushtet e ruajtjes dhe të transportit Veza magazinohet dhe transportohet në temperaturë konstante, në mënyrë që të sigurojë ruajtjen optimale të vetive higjienike të tyre. Vezët magazinohen në ambient me temperaturë -0.50C der në +20C Vezët shpërndahen te konsumatori brenda një afati kohor maksimumi 21 ditë nga prodhimi i tyre. Malli duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi. Raport analizat e kërkuara: 1. Raport Analiza mikrobiologjike”. - Salmonella “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara

- Çdo artikull ushqimor duhet të shoqërohet me ***raport analize origjinale*** ose ***fotokopje e noterizuar i leshuar nga një laborator i autorizuar i kontrollit***, ose i references, për produktet e ofruara. për treguesit e sigurisë dhe cilësive sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin.
- Për produktet ushqimore të fresketa fruta-perime çdo sasi e mallit të lëvruar nga operatori ekonomik fitues do të shoqërohet me fletë analizat ku do të shenohet sasia e prodhimit që i referohet kjo fletë analize.
- Mbi ambalazhimin e artikujve ushqimor të zbatohen dispozitat e legjislacionit në fuqi. Autoriteti Kontraktor, në momentin e lëvrimit të mallit, do të verifikojë jetëgjatësinë e produktit me të cilin do të furnizohet, në përputhje me periudhën e parashikuar të konsumimit nga AK të produktit
- Furnizimi me artikuj ushqimore do fillojë nga nënshkrimi i kontratës nga Autoriteti Kontraktor me Kontraktuesin e deri në konsumimin e plotë të kontratës për çdo artikull.
- Artikujt ushqimore dorezohen në magazinat e institucioneve brenda orarit, nga përfaqësuesi ligjor ose personi i autorizuar prej tij.
- ***Furnizimi e marrja në dorezim e artikujve ushqimore bëhet në magazinat e përdoruesit në prani të inspektoreve të sektorit të ushqimit.*** Te cilët janë përgjegjës për verifikimin dhe inspektimin e çdo produkti ushqimor që do të pranohet në magazine .
- Furnizimi duhet të bëhet brenda limiteve të kontratës, sipas grafikeve dhe kërkesave të përdoruesve.
- ***Furnizimi do të kryhet në mënyrë periodike çdo ditë nga e Hëna në të Premten orari 7⁰⁰ deri në orën 8⁰⁰ të mëngjesit.***