

## **1. BUKE me MIELL GRURI**

### **Bazuar ne STASH 1411\87**

**Lloji:** Buke gruri me miell me rreze 75 %

Treguesitshqisore:

1. **Korja:** E lemuar, paflucka, pacarje e pjesetedjeguradhepashkeputjetesajngatuli .Me ngjyretenjellojtemjalti ne tekuqrrremte.
2. **Tuli :** Mase e njellojte e pjekurmire,jo e ngjitshme,me pore teshperndare ne menyretenjellojtedhepagjurmemiellitepabrumosura.Konsistencaelastike,joithermueshem,pashtresa.
3. **Era dheshija:** E kendeshme e bukes se pjekurmire,pa ere dheshijetehidhur,tetharte,mykuosetehuaajNuklejojohetkercitje..
4. **Forma :** E rregullt,pashtypje e deformime.
5. **Lendet e huaja:**Nuklejohen.
- 6.**Treguesit kimik:**

Nëpërputhje me StandartinShtetërorShqiptar.

Lagështiranë % jo

mëshumë se 45

Porozitetinë % jo mëpak se 70

Aciditetinëgradë jo mëshumë se 4.5

Amballazhimi:

Çdobukëtëfutetnëqeseletre e pastaj ne qesecelefoni me masën 1000 gr, këtotëfuturanëkutikartoni.

Buka dërgohetpërkonsum jo mëparë se 3 orëngakoha e pjekjes.

.Bukaduhette jete e prere ne feta.

ngakoha e pjekjes.

Transportiibukës:

Bëhet me mjetetëpastratëmbrojturangadëmtimet e faktorët e tjerëatmosferik duke zbatuarregullathigjeto - sanitarepërtransportimin e produkteveushqimore

## **2. BISKOTA BEBE**

Tejenecilesore, me shijete mire, pa shenjamykuoseprishje, tejenesipasstandarteveshteterore, teamballazhuara,nepako me date skadencembinje vit nga data e furnizimit.

## **3. BIZELE**

Bazuarnë STASH 1713-88 Treguesitcilësorëtëbizeleskokërr: 1. Pamja e jashtmeTënjoma, tëfreskëta, tëpastra e tëpaçara, me ngjyrëtëkultivarit, me pjekuriteknikedhemadhësinormaletëkultivarit. 2.

DëmtimemekanikeNjollandryshkungaantraknoza, ndezje e kalbje, nuklejohen.

Treguesitcilësorëtëbizelesbishtajore: 1. Pamja e jashtmeTëfresketa, tënjoma, tëpastra, tëpathyera, me ngjyre e madhësitëkultivarit . 2. Kokrratnëbishtaje Me madhësinormaletëkultivarit, tëzhvilluaramirënëfazëmqumështore, me ngjyrëjeshiletëhapur, me lekurëtëhollë, tënjomë e tëembël , pa shenjadrunjëzimi.

#### **4. “DJATH I BARDHE”**

##### **Bazuar ne STASH 1410/87**

**Lloji:** Djath fete cilesia e pare

Te jete istazhionuar jo me pak se 45 dite, temos jete ifalsifikuar me niseshte apo lendetehuaja.

**Ngjyra :**E bardhëderi ne krem.

**Forma :**prizem, trekendesh me njefaqeanesorecilindrike.

**Masa e formes ne g,** 0.5-1-2-3 kg.

**Era dheshija:** E kendshme, specifike e djathittëbutetëstazhionuar, pa shijetëhidhurdhedjegse, pa shije e ere tëhuaj .

**Pamja e jashtmedhe e brendshme:** e formuar mire, e paster dhe pa njolla.

Lejohenplasaritjetelehta ne siperfaqe.

Ne prerjeështë e njellojte, e paster, pa lendetëhuaja me sytheteknike, me ngjyretëbardhederi ne krem.

Strukturadhekonsistenca: e lemuar jo e forte dhe pa dallimshtresash.

##### **Treguesitfizikokimikë:**

1-Lageshtira ne % ,jo me shume se:

- ❖ Per periudhen 1.05- 30.09, %“52”
- ❖ Per periudhen 1.10.- 30.04, %“56”

2- Lendet e thata ne % ,jo me pak se

- ❖ Per periudhen 1.05- 30.09, %“48”
- ❖ Per periudhen 1.10.- 30.04, %“44”

3-Yndyra ne lendet e thata ne % , jo me pak se %50.

4-Kripe ne % deri 4 + - 1.

5-Ngarkesa mikrobikebrendanormavetëlejuarangaMinistria e Shendetesise.

6 -Ne çdo parti djathilejohenderi ne 5 % copadhe 2 % therime, masa e nje cope me e madheose = me 50gr.

7 -Rruajtja :Nefrigorifer per 12 muaj ne temperature nga 3deri ne -5 grade,lageshtia e ajrit 95 %

8 -Malli do teshoqerohet me raportanalizeterregulltsipaslegjislacionit ne fuqi.

Raportanalizaduhettepermbajetegjithetreguesit e mesiperm. RaportAnalizaduhetteparaqitet ne original.

**Amballazhimi:** Brenda kushtevhigjeno –sanitare,mepeshesipaskerkesaveteEntit.

Ne rastetkurdjathieshteindare ne peshatevogla ,secila cope duhetteamballazhohet me materjalambalazhuestelejuardhetepershtatshem per keteprodukt.

Djathi ne vozeqendronimbuluar me shellirenfillestare, e cilapermban 10 – 14 % kripedeti.

Mbicdoambalazh me djathevendosetetiketa ne tëcilenshenohen:

##### **Markerimi:**

- ❖ Emërtimiiprodhuesit.
- ❖ Emriiproduktit.
- ❖ Cilesia
- ❖ Peshanetoosevëllimiiiproduktit.
- ❖ Data e prodhimit.
- ❖ Kushtet e vecantatëruajtjes.
- ❖ Rekomandimepërpërdorim, nësekëtondikojnënmënyrëtëndjeshmembiafatet e ruajtjessëcilësisëosembivlerat e produktitushqimorë,këtotëdhënatëjepenmbiambalazhosembietiketë.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Kur djathieshte i ambalazhuar në kuti kartonit e trapack, në kuti duhet të shenohet; emërtimi i produktit, data e prodhimit, data e skadencës dhe treguesit fiziko-kimike.

Shënimet e detyrueshmetë marketimit duhet të jenë të qarta

, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është imbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e

detyrueshme duhet të figurojnë në mënyrë të fundit në etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e

lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Emri i produktit u shqimordhe përmbajtja në tërësi duhet të bjerë në sy që në pamjet e parë.

N.q.se gjuhanë etiketë origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë e shprehur për informacionin e detyrueshëm në gjuhë shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër, shënimet e

detyrueshme duhet të jenë pikëpikësisht të etiketës origjinale.

Mallitë shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raport të analizetë laboratorit sipas legjislationit në fuqi.

#### **Ruajtja dhe transportimi:**

Djathrat e buterohen në frigorifer në temperaturë 3- 5 °C, dhelageshti relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj.

Transportimi i djathrave të butenganjërreth në tjetrin behet me

mjetet frigoriferike. Në rastin që transportimi i tyre me mjetet e zakonshme të imbuluara e të pastratë cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.

## **5. “FASULE”**

### **Bazuar në STASH 1743-87**

#### **TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE**

1. Pamja e jashtme : Kokrrat e plota, teshendosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë) me gjatësi 8 – 13mm.

2. Ngjyra E bardhe .

3. Era dheshija: Pa ere mykudhecfaredo ere tjetertehuaj. Pas zierjestekete ere tekendshme, pa shijetehidhurosecfaredo ere tjetertehuaj.

#### **TREGUESIT FIZIKO KIMIKE**

1. Lageshtia 11.2%

2. Lende tehuaja jo me shume se 0.8%.

3. Kokrra tethyera jo me shume se 13%.

4. Perzierje kokrrash jo me shume se 2.2%.

5. Demtime mekanike nuk lejohen.

6. Infeksione ose demtime nga insektet nuk lejohen.

#### **AMBALAZHIMI**

-Ambalazhi i paketuar me peshe 1 kg, me etiketë në përkatëse këtu shenohet prodhuesi, data e prodhimit dhe skadencia ( deri në një vit ).

#### **Markerimi:**

- ❖ Emërtimi i prodhuesit.
- ❖ Emri i produktit .
- ❖ Peshanë të ose vëllimi i produktit.
- ❖ Data e prodhimit .
- ❖ Data e skadimit.
- ❖ Kushtet e vecantë ruajtjes.

❖ Rekomandimepërpërdorim, nësekëtondikojnënëmënyrëtëndjeshmembiafatet e ruajtjessëcilësisëosembivlerat e produktitushqimorë,këtotëdhënatëjepenmbiamballazhosembietiketë.

Mallitëshoqërohet me certifikatëorigjinedheraportëanalizetëlaboratorit.  
Raportanaliza e paraqiturduhettëpërmabajëtëgjithëtreguesit e mësipërm

## **6. GJALP I FRESKET**

**Bazuar ne STASH 4010/82**

**Lloji: Gjalpeifresketdhe me kripecilesia e pare**

**Pamja :**Enjetrajtshme pa shtresa ne prerje me sipërfaqetëshndriturpa pika uji dhembeturinadhalli .

**Ngjyra :**

- ❖ Gjalpiifresketngjyra ,kremderi ne tëverdhetëcelur.
- ❖ Gjalpikripurngyra e bardhëderi ne tëverdhe ,karakteristike e kremesnga e cilaprodhohet e njellojte ne tëgjithemasen.

Konsistenca ne temperaturën 10 – 12 oC, gjysem e forte.

**Era dheshija:**

- ❖ Gjalpiifresket, e kendshmekarakteristike e gjalpittëfresket ,pa ere dheshijetëhuaj.
- ❖ Gjalpikripur ,era e kendshme,karakteristike e gjalpit ,lehtesisht e kripur ,pa ere dheshijetëhuaj.

**Treguesitfizikokimikë:**

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 gjalpiifresketdhe 79 gjalpiikripur.

4-Kripe ne % jo me shume se 2 gjalpiikripur.

5- Aciditetiishprehur ne g/Ketshtofer jo me shume se 3 gjalpiifresketdhe 5 gjalpiikripur.

5-Ngarkesa mikrobikebrendanormavetëlejuarangaMinistria e Shendetesise.

**Amballazhimi:** Gjalpiifresketdheikripurambalazhohet ne kutikartonitëvalezuar me mase 100gr – 5 kg,(sipaskerkeses se entit), tëveshurngabrenda me leterpergamen.

Mbicdoambalazh me gjalpvendosetetiketa ne tëcilenshenohen:

- ❖ Emërtimiiprodhuesit.
- ❖ Emriiproduktit.
- ❖ Peshanetoosevëllimiiproduktit.
- ❖ Data e prodhimit.
- ❖ Data e skadences.
- ❖ Kushtet e vecantatëruajtjes.

Rekomandimepërpërdorim, nësekëtondikojnënëmënyrëtëndjeshmembiafatet e ruajtjessëcilësisëosembivlerat e produktitushqimorë,këtotëdhënatëjepenmbiamballazhosembietiketë.

Gjalpiduhette jete ishoqeruar me raportanalizeterregulltisipaslegjislacionit ne fuqi.

Etiketa e produktitëambalazhuarduhettëfiksohet ne menyreqëtëmosshekëputetngaambalazhi.

Shënimet e detyrueshmetëmarketimitduhettëjenetëqarta

,tëdukshmemire,tëpashlyeshmedhelehtesishttëlexueshme ne kushtetnormaletëblerjesdhepërdorimit.

N.q.se ështëëmbuluar me një material veshëstëgjithainformacionet e

detyrueshmeduhettëfigurojnëmbikëtëtëfunditoseetiketa e ambalazhitduhettë jete lehtësisht e lexueshmedhe jo e maskuarngaambalazhi.

Emri i produktit u shqimordhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamjetë parë. N.q.se gjuhanë etiketë noriginal nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret një etiketë e shprehur që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhë shqipe.

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

**Mallitë shoqërohet me certifikatë orgjinedheraportë analizetë laboratorit.**

**Ruajtja dhe transportimi:** Gjalpiruhet në frigorifer në temperaturë 2-4 °C,

Transportimi gjalpit nganjë rreth në tjetrin behet me mjet frigoriferike. Në rastin që ndërsabrendarë thit, lejohet transportimi i tyre me mjet të zakonshmetë mbuluara e të pastra, të cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.

Gjalp iduhet të jetë i shoqëruar me raport analizetë të regullt sipas legjisllacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajet gjithë treguesit e mesiperm.

Raport analiza duhet të paraqitet në origjinal.

## **7. GJALP VITAM 250 gr**

## **8. KRIPE E JODIZUAR**

**Bazuar në STASH 1437\01.07.1995**

**Lloji: kripe ushqimore për punardhe e bluar për përdorim në guzhinë.**

**Ngjyra:** E bardhë

**Era dheshija:** E kripur pa shijedhe ere të huaj.

**Pamja:** Mase kokrrizore.

**Treguesit fizikokimikë:**

1-Imtesia në mm 0.2 – 2 .

2-Klorur Na në lenden e thate në %, jo më pak se 98.

3- Klorur Mg në lenden e thate në %, jo më shumë se 0.3.

4-Sulfat Mg në lenden e thate në %, jo më shumë se 0.9.

5-Sulfat Ca në lenden e thate në %, jo më shumë se 0.2.

6-Lende të patretshme në lenden e thate në %, jo më shumë se 0.3.

7-Lageshtire në %, jo më shumë se 1.

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

Kripa të plotësojë të gjithë kërkesat higjienore - shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetsisë.

- **Ambalazhimi:** Të bëhet në qesetë paster ose polietileni ushqimore, pesha 0.5 deri 1 kg.

**Markerimi:**

❖ Emërtimi i prodhuesit.

❖ Emri i produktit .

❖ Peshanetë ose vëllimi i produktit.

❖ Data e prodhimit .

❖ Data e skadimit.

❖ Kushtet e vecantatë ruajtjes.

❖ Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbiafatet e

ruajtjes së cilës sëosembivlerat e produktit ushqimorë, këto të dhënatë jepen mbia ballazhosembietiketë.

**Ambalazhimi:** Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

- ❖ Shënime e detyrueshmetëmarketimitduhettëjenetëqarta,tëdukshmemire,tëpashlyeshmedhelehtesishttëlexueshme ne kushtetnormaletëblerjesdhepërdorimit.
- ❖ N.q.se ështëmbuluar me një material veshëstëgjithainformacionet e detyrueshmeduhettëfigurojnëmbikëtëtëfunditoseetiketa e ambalazhitduhettë jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuarngaambalazhi.
- ❖ Emriiproduktitushqimordhepërmabajtanetoduhettëbjerënesyqënëpamjetëparë.
- ❖ N.q.se gjuhanëetiketënorigjinalenukështë e pranueshmedpërkonsumatorinpërtëcilin ajo është e destinuar, duhettëpërdoretnjeetiketeshteseqëpërmbaninformacionin e detyrueshëmngjuhëshqipe.
- ❖ Nërastinkuretiketaështëzevendësuar , apo plotësuar me njetjetër, shenimet e detyrueshmeduhettëjenepikëpërpikësitëetiketësorgjinale.

Malltëshoqërohet me certifikatëorigjinedheraportëanalizetëlaboratorit.  
Raportanaliza e paraqiturduhettëpërmabajtëgjithëtreguesit e mësipërm.

## **9. KARROTA**

Treguesitcilësorëtëkarrotës:

1. Pamja e jashtme:Tëfreskët me ngjyrëtëverdhenëtëkuqerremtë, formëtïpiketëkultivarit, me përkuljetëlehtë, tëjenëtëpastruar me ujëtëpijshëmgabalta.
2. Përbërja e brendshme e tulit:  
Me tultëfortë, me boshtëhollë, me diametër jo mëshumë se 1 cm.
3. Madhësitë:  
Gjerësia (diametric me imadh )derinë 4 cm, Gjatësia 10 -15 cm.  
Dëmtimemekanike (gërvishtjetëlehtanëlëkur )në % jo mëshumë se 2.
4. Tëprekurangasëmundjet, insektet e tëkalbura:  
Nuklejohen.

Ambalazhimidheetiketimibazuar ne standartin 1799\88. 2

Transportiiperimevetëfresktabehet me mjetetëpastratëmbrojturangadentimet e faktoretetjereatmosferik, duke zbatuarregullathigjeno – sanitare per transportimin e produkteveushqimore.

## **10. MAKARONA**

**Bazuar ne STASH 1170-87**

**TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE**

- 1.Forma :Makaronaspageti me gjatesi 25-30 cm, me diameter 2-2,5 mm dhemakarona per supe me forma tendryshme..
- 2.Pamja e jashtme: Ne formeterregullt ,teplota, me siperfaqetelemuaderilehtesishtteashper .  
Pas zierjesmakaronattejeneelastike ,temosqullosten , temoscahendhetemoskrijojneshkume.
- 3.Ngjyra: E bardhe me nuance teverdhe , ne thyerjeqelqore me jo me pak se gjysma e siperfaqes se seksionit.
- 4.Era dheshija : E mire karakteristike e makaronave pa shijetehidhur , tetharte , temykurdhepacfaredo ere dheshijetjetertehuaj.

**TREGUESIT FIZIKO-KIMIKE**

- 1.Lageshtia jo me shume se 13%.
- 2.Aciditeti:Acid sulfuric jo me shume se 0,16%.

3.Rritja e vellimit pas zierjes jo me pak se 2 here.

4.Insekte dhedemtuestetjerenuklejohen.

#### AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI

-Makaronatetejeneteambalazhuara me qesepolietileninga 0.5 deri 1 kg, temosjenetemiellezuara, tetregohetkoha e zierjesdhetreguestetjere:

#### Markerimi:

- ❖ Emertimiiprodhuesit.
- ❖ Emriiproduktit .
- ❖ Peshanetoosevellimiiproduktit.
- ❖ Data e prodhimit .
- ❖ Data e skadimit.
- ❖ Kushtet e vecantateruajtjes.

## 12.MAJA BIRRE

Ngjyradhe era karakteristike e majase se bukes ,enjetrajtshme pa njolla,palendetehuaja.te jete ne mase

Brumi.

#### Ambalazhimi

. Ne pakoletre me peshe 0.5 kg.Mbiambalazhtevendosetetiketakushenohentedhenat e meposhtme

. Emertimiiprodhuesit

. Emertimiiproduktit

.Peshanetoosevellimiiproduktit

. Data e prodhimit

. Data e skadimit

. Kushtet e vecantateruajtjes.

## 13.MIELLI GRURI

#### Bazuar ne STASH 1455\87

Lloji: MIELL Gruri me rreze 80 %

#### Treguesitshqisor:

Ngjyra :e bardhe me nuance telehte ne teverdhe ne varesitetillojittegrurit.

Pjesezat e himeve jane tepadukshme me rreze 80 %.

Era dheshija:karakteristik e miellittegrurit, pa ere myku, pa shijetehidhur, tethartedhepa ere e shijetehuaj. Nuklejohenkercitje.

#### TREGUESIT FIZIKE DHE KIMIKE

-Lageshtira ,%,jo me shume se 14.

-Aciditetiishprehur ne acid sulfurik ne lendetabsolutishttethata ,%,jo me shume se 0.115

-Hiriitretshem,nelendenabsolutishttethate ,%,jo me shume se 0.9.

-Hiriipatretshemne acid klorhidrik 10%; ne lendenabsolutishttethate ,%,jo me shume se 0.1.

-Mbisitja(imtesia e bluarjes ):Permiellrat e bluar ne fabrikat me cilindra:

ne sitenmetalike nr.54,%, jo me shume se 2.

Ne siten e mendafshte 5 xxx,%,jo me shume se 5.

-Gluteniinjome ,%, jo me pak se 25.

-Lendeminerale.Nuklejohen .

-Perzierjemetalike.Plumbi,zinku e bakrinuklejohen .Lejohetpermbajtja e hekurit ne formethermijashnen 0.3 mm, jo me shume se 3mg.g

-**Mikroorganizmapatogjene**,infestimedhedemtueshambaritëgjalle. Nuklejohen .

### **Ambalazhimidhetransportimi.**

Ambalazhimi ne pakoletre me peshe 1kg. Mbiambalazhvendosetetiketakushenohentëdhenat e meposhtme.

#### **Markerimi:**

- ❖ Emërtimiiprodhuesit.
- ❖ Emriiproduktit .
- ❖ Peshanetoosevëllimiiproduktit.
- ❖ Data e prodhimit .
- ❖ Data e skadimit.
- ❖ Kushtet e vecantatëruajtjes.

1. Rekomandimepërpërdorim, nësekëtondikojnënëmënyrëtëndjeshmembiafatet e ruajtjessëcilësisëosembivlerat e produktitushqimorë,këtotëdhënatëjepenmbiamballazhosembietiketë.

**Ambalazhimi:** Etiketa e produktitëambalazhuarduhettëfiksohet ne menyreqëtëmosshtëputetngaambalazhi.

- ❖ Shënimet e detyrueshmetëmarketimitduhettëjenetëqarta ,tëdukshme mire ,tëpashlyeshmedhelehtesishttëlexueshme ne kushtetnormaletëblerjesdhepërdorimit.
- ❖ N.q.se ështëmbuluar me një material veshëstëgjithainformacionet e detyrueshmeduhettëfigurojnëmbikëtëtëfunditoseetiketa e ambalazhitduhettë jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuarngaambalazhi.

Transportitëbehë me mjetetëpastratëmbrojturangafaktorëatmosferike duke zbatuarregullathigjenosanitare per transportimin e produkteveushqimore.

Mallitëshoqërohet me certifikatëorigjinedheraportëanalizetëlaboratorit Raportanaliza e paraqiturduhettëpërmbajëtëgjithëtreguesit e mësipërm.

Rekomandimepërpërdorim, nësekëtondikojnënëmënyrëtëndjeshmembiafatet e ruajtjessëcilësisëosembivlerat e produktitushqimorë,këtotëdhënatëjepenmbiamballazhosembietiketë.

Mallitëshoqërohet me certifikatëorigjinedheraportëanalizetëlaboratorit.

Raportanaliza e paraqiturduhettëpërmbajëtëgjithëtreguesit e mësipërm.

## **14. NUKREMA**

## **15. “ORIZ”**

**Bazuar ne STASH 1738-87 ose 1738-84,1451-85**



### TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE.

1.Pamja e jashtme: Kokrrateshendosha ,tepastra, tezhveshurateresishtngalevozhga e orizit, pa shijedhe ere mykuoseprishje.

2.Ngjyra: E bardhe, lejohenkokrra me nuance ngjyreteverdhe.

3.Era dheshija: Karakteristike e orizitteshendoshe , pa shijetetharte , tehidhur, pa ere temykurdhe ere tjetertehuaj.

### TREGUESIT FIZIKO – KIMIKE.

1.Lageshtia:12.8 %

2.Aciditeti 0.081%

3.Lende tehuaja jo me shume se 0,4%.

4.Kokrra tethyera me tevogla se gjysma jo me shume se 12%.

5.Lende mineralenuklejohen.

6.Kokrra teverdha jo me shume se 4 %.

7.Kokrra tepazhveshuranuklejohen.

8.Te mospermbajedemtuestegjalleosetengordhur.

### AMBALAZHIMI

-Ambalazhimiipaketuar ne qese ,mepeshe 1 kg,ietiketuar ,me afatskadimideri ne 1 vit,ishoqeruar me fleteanaliza.

- Oriziicilesise se pare duhetekete me pak se 30 % tekokrravetecopetuara, temosjenetemiellezuara.

### Markerimi:

❖ Emërtimiiprodhuesit.

❖ Emriiproduktit .

❖ Peshanetoosevëllimiiproduktit.

❖ Data e prodhimit .

❖ Data e skadimit.

❖ Kushtet e vecantatëruajtjes.

❖ Rekomandimepërpërdorim, nësekëtondikojnënëmënyrëtëndjeshmembiafatet e ruajtjessëcilësisëosembivlerat e produktitushqimorë,këtotëdhënatëjepenmbiamballazhosembietiketë.

❖ Mallitëshoqërohet me certifikatëorigjinedheraportëanalizetëlaboratorit.

❖ Raportanaliza e paraqiturduhettëpërmabajëtëgjithëtreguesit e mësipërm.

## **16. PATATE**

### **Bazuarnë STASH 1729\88**

Treguesitcilësorëtëpatatesverore e dimërore:

1. Pamja e jashtme:

Tëplota, tëforta, tëpastra e tëthata , jo jeshile, jo të mbira me ngjyrëdhe me sythatipiktëkultivarit.

2. Pjekuria: Kokrratëpjekura.

3. Madhësia e kokrrës (diametric mëimadh )mbi: përtërrumbullaktatdimërore –5 cm; verore –4 cm.përvezaketdimëroredheverore 4 cm.përtëzgjaturat -3.5 cm.

4. Lejohen:

a. lehtësishttëgjelbra jo me shume se 3 % përdimëroret; 1 % përveroret;

b. të mbira jo mëshumë se 1 % përdimëroretdhenuklejohenpërveroret;

c. lehtësishttëvyshkura jo mëshumë se 3 % përdimëroretdhe 2 % përveroret;

d. tëçara, tëprera e tëplasurangagoditjetnuklejohen;

e. tëkalburangalagështiravetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, ngasëmundje e dëmtuesnuklejohen;

f. zgjebe me plagëderinë 1\5 e sipërfaqessëkokrrës jo mëshumë se 1 % .g.njollabojëhiri e ndryshkurderinë 1\5e sipërfaqessëkokrrës nuklejohen;

- h. dëmtimengakrimbi jo më shumë se 1 % .
- i. Dëmtimengadosezanuklejojen.

## **17. OEPE E THATE**

QEPE bazuar në STASH 1755\88

Treguesit cilësorë të qepës në jomëdhjetë thatë:

QEPE E THATË:

1. Pamja e jashtme:

Me pjekuritë plotë. Mecipë e bishtë thatë, tëshëndosha e tëplota. Mengjyrë e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësitë bishtit derinë 7 cm.

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

3. Dëmtim mekanike:

Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e parties me dëmtim të lehtë dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta).

4. Me sëmundje:

Nuk lejohen.

5. Tëngrira, të kalbura e të mykura:

Nuk lejohen.

Ambalazhi midhe të ketimibazuar në standardin 1799\88.

Transporti për imet të freskta behet me mjetet e pastratë mbrojtur nga dëmtimet e faktorëve të jere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **18. QUMESHT PËR KONSUM, I FRESKET**

-Kërkesat cilësore :

-Detyrimisht pasterizuar dhe sterilizuar

-Gjatë përpunimit dhe tregëtimit të zbatohen rregullat higjieno sanitare e veterinarë në fuqi.

-Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese ,neutralizuesedhë të huaja.

-Teplotesojet treguesit organo-leptikë dhe fiziko-kimike.

-Pamja e jashtme: Te jete lenghomogjen ,palendë të huaja qenotojnë apo precipitojnë.

-Ngjyra e bardhë e njellojtë, nuance e lehtë e verdhë .

-Shijadhe era tekendeshme, lehtësisht e embel ,shije e lehtëzjerjeje, pa shijeose ere të huaja.

Qumeshtiduhet të jete i ambalazhuar me kutitë të pak në peshe 1 Lit. Dhe shoqëruar me Raport Analizë “Fiziko-Kimike dhe” Raport Analizë Mikrobiologjike” nga institucionet ligjore.

Raportanaliza “Fiziko – Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet paraqiten në origjinal.

**Treguesit fiziko-kimike:**

1. Dendësia në 20 gradë celsius- jo më pak se 1.028 -1.029 gr/liter

2. Pika e ngrirjes jo më e lartë se -0,520 gradë C

3. Përbajtja e undyres në % jo më pak se 1.5% deri në 2%.

4. Aciditeti në gradë Tjone

Në periudhën 01 Tetor - 31 Mars jo më e lartë se 19

Në periudhën 01 Prill - 30 Shtator jo më e lartë se 20

5. Përbajtja e lëndës së thatë pa undyre ,jo më pak se 8.5%.

6. Prova e pasterizimit (e fosfatazës dhe peroksidezës) duhet negative.

-Pastertia pa mbetje me site mendafshi apo merle pambukudfyfishe.

-Ambalazhi mbrendakushtëve higjieno-sanitare, në peshe

1 literkutejenevendosur:

**Markerimi:**Emërtimi i prodhuesit.

- ❖ Emriiproduktit .
- ❖ Peshanetoosevellimiiiproduktit.
- ❖ Data e prodhimit .
- ❖ Data e skadimit.
- ❖ Perqindja e yndyres.
- ❖ Temperatura e ruajtjes se produktit.
- ❖ Kushtet e vecantatëruajtjes.

-NgarkesamikrobikesipasnormavetepercaktuarangaMin.Shendetesise.

-Rruajtja e transportimi ne temperature 2 deri ne 8 grade.

Malliduhetteshoqerohet me raportanalizeterregulltsipaslegjislacionit ne fuqi.

Raportanaliza e paraqiturduhettepermbajetegjithetreguesit e mesiperm.

Raportanalizaduhetteparaqitet ne origjinal.

## **19. SALCE**

**Bazuar ne Stash 1429-87**

**Pamja e jashtme:**Mesiperfaqetenjellojtekunuklejohenshenjamykudhefermentimi, pa faradhepjesetefermentuara.

**Ngjyra:**ekuqe .e njellojte, karakteristike e zarzavatitpepdorur e teziera.

**Shijadhe era:** Me ere tepelqyeshme,karakteristike e zarzavatitqembizoteron ne perzierje, pa ere tehuaj.

Shijate jete e pelqyeshme,pashijetehidhuroseçfardoshijetjetrtehuaj.

**Treguesitkimike:** Permbajtja e ekstraktitedobishem %28

Aciditeti jo me shume se 0.1

Kripe NaCl ne % jo me shume se 1.3

**Amballazhimi:**Te jete iamballazhuarhermetikisht ne shisheqelqi, me peshe 720gr. Me etikete :

Marketimi

Emertimiiproduktit

Emertimiiprodhuesit

Peshanetoosevellimiiiproduktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçantateruajtjes.

Mallitëshoqërohet me certifikatëorigjinedheraportëanalizetëlaboratorit.

Raportanaliza e paraqiturduhettëpermbajëtëgjithëtreguesit e mësipërm.

## **20. “SHEQER”**

**Bazuar ne STASH 1413-87**

TREGUESIT “ORGANO-LEPTIKE”

Pamja e jashtme:

1. Pluhuriperberengakristaleteimtadhetenjjetja, pa lendetehuaja ,iderdhur, ithate ne teprekurdhetemosngjitet.

2. Ngjyra :ebardhedhe me shkelqim.

3. Shijadhe era: Shije e embel , pa shijedhe ere tehuajkureshtekristaldhekurtreret ne ujete paster.

4. Tretshmeria :Tretetetplotesisht ne uje , tretesira e tejdkushmedhepangjyre.

## TREGUESIT “FIZIKO – KIMIKE”

- Treguesitteknik:
- Lageshti :0.074
- Polarizimi :99.62 %
- Hiri jo me shume se 0,07%.
- Lendereduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%.

## AMBALAZHIMI

-Ambalazhimi:ipaketuar me pakoletre me peshe 1 kg ,ietiketuar

### Markerimi:

- Emërtimii prodhuesit.
- Emrii produktit .
- Peshanetoosevëllimii produktit.
- Data e prodhimit .
- Data e skadimit.
- Kushtet e vecantatëruajtjes.
- Rekomandimepërpërdorim, nësekëtondikojnënëmënyrëtëndjeshmembiafatet e ruajtjessëcilësisëosembivlerat e produktitushqimorë,këtotëdhënatëjepenmbiamballazhosembietiketë.
- Mallitëshoqërohet me certifikatëorigjinedheraportëanalizetëlaboratorit.

Raportanaliza e paraqiturduhettëpërmabajëtëgjithëtreguesit e mësipërm.

## 21. SUPA PULE

## 22. “VAJ VEGJETAL LULE DIELLI I RAFINUAR”

### Bazuar ne STASH 2121-87

#### TREGUESIT ORGANO-LEPTIKE

- 1.Pamja ne 20<sup>o</sup> C :Lengvajor, iqarte, pa depozitime.
  - 2.Ngjyra : E verdhe e lehte.
  - 3.Era dheshija :E mire karakteristike e vajitluledielli, pa shijedhe ere tehuaj e teranciduar
- #### TREGUESIT FIZIKO – KIMIKE.
- 1.Aciditeti jo me shume se 0,4 mg KOH /GR VAJ OSE NE ACID OLEIK 0,2/GR / 100 gr vaj.
  - 2.Lageshtia dhelendetfluturuese ne 105 grade C jo me shume se 0.2%.
  - 3.Dendesia relative ne 20 grade 0,918-0,923.
  - 4.Numri isapunifikimit (mg KOH/gr vaj 188-194).
  - 5.Treguesit irefraksionit =1467-1469.
  - 6.Treguesi ijodit 110-143.
  - 7.Lende tepasapunifikueshme : jo me shume se 15 gr\kg

#### AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI

Vajlulediellirafinuar do teambalazhohet ne shisheplastike me vellim 1 ose 5 litroshe, tembyllura me tape plastike me vidhezimhermetiktekapsuluara me shirit PVC me stampenperkatese.

Mbicdoshise do tevendosetetiketa ne tecilen do teshenohet:

Emertimiiploteimallitdhe data e prodhimit.

### Markerimi:

- ❖ Emërtimii prodhuesit.
- ❖ Emrii produktit .
- ❖ Peshanetoosevëllimii produktit.
- ❖ Data e prodhimit .

- ❖ Data e skadimit.
- ❖ Kushtet e vecantatëruajtjes.
- ❖ Rekomandimepërpërdorim, nësekëtondikojnënmënyrëtëndjeshmembiafatet e ruajtjessëcilësisëosembivlerat e produktitushqimorë,këtotëdhënatëjepenmbiamballazhosembietiketë.

Data e skadimitoseafatiipërdorimitqë do të jete 18 muajnga data e prodhimitdhe e furnizimit ne institucion.

Shishet do teambalazhohen ne kutikartonitembyllura mire.

Mallitëshoqërohet me certifikatëorigjinedheraportëanalizetëlaboratorit.

Raportanaliza e paraqiturduhettëpërmabajëtëgjithëtreguesit e mësipërm.

## **23. VEGET**

## **24. VEZE PULE**

### **VEZE PULE bazuar ne STASH I515-85**

Treguesitcilësorëvezëssëpulës:

1. Pamja e jashtme:

E pastërdhepapasje.Lejohenndotjetëlehta.

2. Dhoma e ajrit:

Lartësia, jo mëshumë se 9 mm.

3. E bardha e vezës:

E dendur e kullardhe e pastërpanjollagjaku (tëkontrolluarnëovoskop).

4. E verdha e vezës:

Kompakte e ndodhurnëpozicioninqëndrorpak e lëvizshme.

Lejohetdevijimivogëlngapozicioniqëndror.

5. Era:

Pa erëprishjedheerëtjetërtëhuaj.

6. Masa:

Jo mëpak se 50 gr.

Çdokokërrduhette jete e vulosurkutepërmabajemarkëndhedatën e skadencës.

**AMBALAZHIMI:**

Vezetambalazhohennëkartonafole me kapacitet 30 vezëseciladhenëçdokutikartoni vendosen 12 copëkartonafole.

Mbiçdoambalazhvendosetetiketakushënohen. Emriindërrmarrjesprodhuese, sasia, data e prodhimit.

Malliduhettëshoqërohet me raportanalizëterregulltsipaslegjislacionitnëfuqi.

Raportanaliza e paraqiturduhettëpërmabajëtëgjithëtreguesit e mësipërm.

RaportAnalizaduhettëparaqitetnë original.