



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
BASHKIA KAVAJË

Kavajë, më / / 2025

SPECIFIKIMET TEKNIKE

Për hartimin e specifikimeve teknike është patur parasysh, natyra e përdorimit të produkteve ushqimore si produkte ushqimore në përbërje të menu-së së miratuar me Urdhër nr. 76/1, datë 24.01.2018 të Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale “Për miratimin e ndryshimeve në menutë ushqimore të çerdheve dhe kopshteve për fëmijët 0-6 vjeç”, dhe Urdhërit nr. 457, datë 13.06.2018, Për një ndryshim të Urdhrit nr. 76/1, datë 24.01.2018 “Për miratimin e ndryshimeve në menutë ushqimore të çerdheve dhe kopshteve për fëmijët 0-6 vjeç”, si dhe në VKM Nr. 666, datë 10.10.2019, Nr 8033/6 Prot. datë 14.10.2019 Ministria e Arsimit Sportit dhe Rinisë “Për kuotat financiare të ushqimit në mensa e konvikte dhe përcaktimin e kriterëve për përfitimin e bursave e të pagesave për nxënësit e Arsimit Parauniversitar në institucionet arsimore publike”. Hartimi i specifikimeve teknike, nga ana e Komisionit, është kryer duke iu referuar:

- Standardeve Shtetërore në fuqi STASH, për çdo artikull.
- Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar,
- VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”
- Udhëzimin nr. 5, datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjienës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të produkteve me bazë qumshiti”,
- Ligji Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshiti”.
- Urdhër 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”,
- 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”
- 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
- Udhëzimin 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”,
- Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre”. Ligjin Nr. 71/2020 PËR DISA NDRYSHIME DHE SHITESA NË LIGJIN NR. 10 465, DATË 29.9.2011, “PËR SHËRBBIMIN VETERINAR NË REPUBLIKËN E SHQIPËRISË”, TË NDRYSHUAR

- Ligjin 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” .

- Udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Admnistrimit të Ujrave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”, Shtojca 3.

- Ligji nr. 9942, datë 26.06.2008 “Për parandalimin e çrregullimeve të shkaktuara nga pamjaftueshmëria e jodit në organizmin e njeriut”.

Malli të shoqërohet me certifikatë cilësie të lëshuar nga institucione të licensuara dhe raport analize të laboratorit.

Transporti: Të bëhet me mjete të pastra, të mbyllura, të cilat janë të destinuara për transportimin e prodhimeve ushqimore.

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

ORIGINË SHTAZORE

Qumështi dhe nënproduktet e tij

Qumësht lope i pasterizuar

Bazuar ne STASH 1563/87,

Ligjin nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, të ndryshuar

Udhëzimin nr. 5, datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjenës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të produkteve me bazë qumështi”,

Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”.

Urdhër 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”,

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”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”

Qumësht për konsum, i freskët

Treguesit Organo-Leptikë :

Pamja e jashtme: Të jetë lëng homogjen, pa lëndë të huaja që notojnë apo precipitojnë.

Ngjyra : e bardhë e njëllojtë, nuancë e lehtë e verdhë

Shija dhe era: të këndshme, lehtësisht e ëmbël, shije e lehtë zierjeje, pa shije ose erë të huaj. Qumështi duhet të jetë i paketuar në peshë 1 L-1.5 L dhe i shoqëruar me Raport Analizë "Fiziko-Kimike" dhe Raport Analizë "Mikrobiologjike" nga institucione ligjorë.

-Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar

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

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

Treguesit fiziko-kimikë:

Dendësia në 20 gradë celcius jo më pak se 1.028-1.034 gr/litër

Pika e ngrirjes jo më e lartë se -0.520 gradë C

Përmbajtja e yndyrës në 3-3.4 %

Aciditeti në gradë Tjorner:

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

Në periudhën 01 Prill- 30 Shtator jo më i lartë se 20
Përmbajtja e lëndës së thatë pa yndyrë, jo më pak se 8.5%
Prova e pasterizimit (e fosfatazës dhe e peroksidezës) duhen negative.
Pastërtia pa mbetje me site mëndafshi apo merle pambuku dyfishe
Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, ku të jenë vendosur:
Marketimi: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

Analizat mikrobiologjike:

1.Enterobacteriaceae< 10 cfu/ml

Kushtet e veçanta të ruajtjes:

Ngarkesa mikrobike sipas normave të përcaktuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ruajtja e transportimi 2 deri në 8 gradë.

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

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza "Fiziko-Kimike" dhe "Mikrobiologjike" duhet të paraqiten në origjinal ose në fotokopje të noterizuara.

Djathë i bardhë lope

Bazuar në STASH 1410 /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-Leptikë:

Forma: Prizëm, trekëndësh ose me faqe anësore cilindrike.

Pamja e jashtme dhe e brendshme: E formuar mirë, e pastër e pa njolla, pa lëndë të huaja. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëllajtë, e pastër, pa lëndë të huaja, me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem. Të mos jetë i falsifikuar me niseshte.

Struktura: E lëmuar, e butë pa dallim shtresash.

Shija dhe era: E kënaqshme, specifike e djathit të butë të stashionuar, pa shije të hidhur e djegëse dhe pa shije dhe erë të huaj

Treguesit fiziko kimik:

1-Lagështira në %,jo më shumë se:

Për periudhën 1 Prill- 30 Qershor, 52

Për periudhën 15 Shtator- 31.Mars, - 56

2- Lëndët e thata në %, jo më pak se:

Për periudhën 1 Prill- 30 Qershor - 48

Për periudhën 15 Shtator- 31.Mars - 44

3-Yndyra në lëndët e thata në %, jo më pak se 50

4-Kripë ne % deri 4 +/- 1

5-Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

E.Coli 100-1000 cfu/ml

Staphylococci 10-100 cfu/ml

Ambalazhimi: Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Ruajtja dhe transportimi: Djathi i bardhë duhet të ruhet në frigorifer në temperaturë 3-5 0C, dhe lagështi relative të ajrit rreth 95%. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 12 muaj.

Djath kackavall lope

Bazuar ne STASH 1493/87

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-Leptikë:

Pamja e jashtme dhe e brëndshme: Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje. Djathi kaçkavall të jetë i stashionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumësht lope, cilësia I.

Forma: Prizëm, trekëndore faqe anësore cilindrike

Pamja e jashtme: E formuar mirë, e pastër pa njolla, pa lëndë të huaja.

Shija dhe era: E kendshme dhe specifike e llojit të djathit të stashionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimike:

- Përmbajtja e lëndëve të thata në % jo më pak se 57- 60 %.

- Yndyrnat në lëndët e thata jo më pak se 30- 50%

- Kripë: Deri në 3.5% ($\pm 0.5\%$)

Analiza Mikrobiologjike

Ngarkesa mikrobiale të jetë brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Staphylococci 100-1000 cfu/ml

Staphylococci 100-1000 cfu/ml

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.

Ambalazhimi: Ambalazhimi ne qese plastike të përshtatshme dhe të lejuara për ambalazhimin e këtij produkti, me peshë (sipas kërkesës)

Ruajtja dhe transporti: Djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4 gradë C, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj. Transporti bëhet me mjete frigorigerike.

Gjizë pa kripë

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-Leptikë:

Lloji: Gjizë e freskët dhe pa kripë, cilësia e parë

Pamja: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.

Struktura : e njellojtë në të gjithë masën, pa thërrime djathi.

Era dhe shija : e këndshme, karakteristikë e gjizës së freskët, lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lagështira ne % , jo me shumë se 68

2-Yndyrë ne %, jo me pak se 3.

Analiza mikrobiologjike

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

E-coli 100-1000 cfu/ml.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

Ambalazhimi: Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg dhe 1 kg. (sipas kërkeses). Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilën shenohen:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadencës.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. Ruajtja dhe transporti: Gjiza ruhet ne frigorifer në temperaturë 2-4 gradë C.

Transportimi i gjizës bëhet me mjete frigoriferike.

Gjalp i freskët lope

Bazuar ne STASH 4010/82

Treguesit Organo-Leptikë:

Lloji: Gjalp i freskët cilësia e parë

Pamja : E njëtrajtshme pa shtresa në prerje me sipërfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbetje.

Ngjyra : Gjalpi i freskët ngjyra e bardhë deri në të verdhë, karakteristikë e kremes nga e cila prodhohet e njellojtë në të gjithë masën. Konsistenca në temperaturën 10 – 12 °C, gjysëm e fortë.

Era dhe shija : e këndshme karakteristike e gjalpit të freskët, pa erë dhe shije të huaj, lehtësisht e kripur .

Treguesit fiziko kimikë:

- 1-Lagështira në % jo më shumë se 17.
- 2-Lenda e thatë pa yndyrë në %,jo më shumë se 2.
- 3-Yndyra në %, jo më pak se 81 gjalpi i freskët dhe 79 gjalpi i kripur.
- 4-Kripë në % jo më shumë se 2 gjalpi i kripur.
- 5-Aciditeti i shprehur në g/Ketshtofer jo më shumë se 3 gjalpi i freskët dhe 5 gjalpi i kripur.
- 6-Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: Gjalpi i fresket dhe i kripur i ambalazhuar me peshë (sipas kërkesës) .

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ne të cilën shenohen:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadencës.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë,këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shkeputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta ,të dukshme mire,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Në rastin kur etiketa është zevendesuar , apo plotësuar me nje tjetër, shenimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale. Malli të shoqërohet me raportë analize të laboratorit.

Ruajtja dhe transportimi: Gjalpi ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 °C, Transportimi i gjalpfit bëhet me mjete frigoriferike.Të jete i shoqeruar me raport analize te rregullt sipas legjislacionit ne fuqi.

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 cilësorë:

- 1.Ngjyra: e bardhë,në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem.
- 2.Struktura : E ngjeshur,pa pore,në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre

Treguesit Fiziko- Kimik:

Aciditeti në grade Tjorner: jo më shumë se 120

Yndyra në % 2 ± 0.1

Ngarkesa mikrobiale sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë

Ambalazhimi: Kosi ambalazhohet në paketim tetrapak, shishe plastike me grykë të gjerë me masë 380 gr (kupa) -1 kg (shishe) të mbyllur me kapak.Ambalazhet e përdorura të jenë në gjendje të mirë, të pastër , të thata dhe pa erë të huaj.Materiali duhet sipas normave teknike dhe higjeno-sanitare nga standartet përkatëse.

Në çdo paketim vendoset etiketa e cila përmban:

-Emri i ndërrmarjes prodhuese

-% e yndyrës

-Dita e prodhimit

-Standarti në fuqi

Emërtimi i kosit bëhet me stampim

Ruajtja dhe transporti :Kosi ruhet dhe tregëtohet në frigorifer në temperatura nën 10 °C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur 24 orë ruhet ne frigorifer nga koha e prodhimit.

Analizë mikrobiologjike: Enterobacteriaceae <10cfu/ml

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 gjithë treguesit e mësipërm.

Vezë pule

Bazuar në STASH 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.

Treguesit Organo-Leptikë:

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

Dhoma e ajrit: Lartësia, jo më shumë se 9 mm.

E bardha e vezës: E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop)

E verdha e vezës: Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror

Era: Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj

Masa: Jo më pak se 50 gr. Çdo kokërr duhet të jetë e vulosur me kodin e identifikimit të kompanisë.

Vezët e kategorisë A duhet të pajisen 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.

Raport Analiza mikrobiologjike”.

-Salmonella

Ambalazhimi: Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 2 copë kartona fole. Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë te

rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. 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 -0.5°C deri në +2°C. 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.

Mish

Mish i freskët vici

Bazuar në STASH 1441/87

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

Lloji: Mish viçi i fresket, cilësia e pare.

Treguesit Organo Leptikë :

Pamja e jashtme: Muskulatura të jetë e plotë me ngjyrë trendafili i çelët .Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje ,në prerje duket e ndritshme jo e ngjitshme,me ngjyrë roze karakteristike, të ketë pak dhjamë të bardhë nën lekure dhe diçka më tepër në brendësi,jo në gjendje të ngrirë .

Forma e trupit të jetë e rrumbullakosur.Duhet të jetë karkasë e plotë, ose e ndarë ne 4 pjesë,cilësi e parë.

Ngjyra: Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa që ka ngjyrë të kuqe,dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur.Në prerje sipërfaqja është e ndritshme,ngjyra e dhjamt është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.

Era: e këndshme , karakteristike e llojit.

Palca e kockave : Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhe. Në preje është e ndritshme.

Lëngu i mishit pas zierjes: i tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Konsistenca:E butë dhe elastike ,gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Nuk duhet të ketë erë të huaj dhe nuancë jeshile në sipërfaqe. Tendinat janë të shndritshme elastike dhe të forta.

-Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar pa të brendshme dhe kokë.

-Tregëtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes në verë, ndërsa në dimër 12 orë .

-Mishi të jetë i cilësisë së parë,i shoqëruar me raport veterinar nga shërbimi veterinar i Komunave ose Bashkise ,viçi duhet të jetë 6-18 muajsh dhe me peshë deri 150 kg.

-Të mos ketë perqindje të madhe dhjami ,preferohet kofshë e pasme.

-Transporti të bëhet me mjetet e firmës të specifikuar dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

-Ruajtja në frigorifer në temperaturën nga 0 - 4 gradë.

-Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

-Afati i garancisë :12 orë nga koha e marrjes në dorëzim dhe përdorim .

-Mishi i freskët shoqërohet me dokument veterinar ditor (çertifikatën shëndetësore veterinare) dhe të jenë të lexueshme mirë.

Treguesit mikrobiologjikë:

Ngarkesa mikrobike brenda normave të miratuara nga Ministria e Shëndetsisë.

Treguesit kimik e mikrobiologjik analizohen vetëm në ato raste kur dyshohet për ndryshimet që ka pësuar mishi.

Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Mish pule

Bazuar në STASH 1168/87

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

Mishi i shpendëve fitohet nga therja dhe përpunimi i shpendëve të gjalla sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinare dhe sanitare në fuqi. Shpendët që kalojnë për therje duhet të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi, të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes iu ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë.

Mishi i shpendëve duhet të jetë i pastër, pa mbetje të zorrës së trakesë, të kllোকs ose të pendëve. Në muskuj të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç’gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit Organo-Leptike:

Pamja e jashtme: Me ngjyrë rozë të çelur që anon në të bardhë karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami, cilësi e parë.

Era : E këndshme ,pa shije dhe erë të huaj

Ndarja anatomike: Mishi i pulës do të përbëhet nga të gjithë pjesët e pulës (jo vetëm kofsha ose pjesë të tjera të ndara).Të brendshmet dhe koka nuk përfshihen.

Kontrolli veterinar: Pulat duhet të kenë çertifikatën shëndetësore veterinare me vulën e kontrollit veterinar.

Treguesit kimik: Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Treguesit mikrobiologjikë :

Transporti: Të transportohet me mjete të firmës ,furgona frigoriferikë.

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

Transporti i mishit të shpendëve behet me automjete frigoriferikë, me temperaturë të përshtatshme për ruajtjen e produkteve ushqimore të frekëta (jo të ngrira) 0- 4°C. Transporti i mishit të freskët (jo i ngrirë), i paketuar, bëhet me arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket. Mishi i pulës të jetë i kontrolluar nga veterineri dhe i shoqëruar me Raport Veterinar, të plotësuar sipas legjislacionit në fuqi. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

Raporti veterinar duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuar.

Sallam popullor

Bazuar ne STASH 1458/1990 ose ekuivalentin e tij

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

Klasifikimi:

- Të jetë e cilësisë së parë.

- **Lloji: viçi dhe derri.**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- **Forma:** Në formë harku pa përdredhje

Përmasat:

-Gjatësia, cm: sipas gjatësisë së zorrës.

-Diametri, mm: 28-35.

- **Pamja e jashtme:** E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s'ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.

- **Qëndrueshmëria:** Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.

- **Era:** E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.

- **Shija:** E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- Lagështia, %, jo më shumë se 60.

- Nitrit mg/100g, jo më shumë se 20.

- Kripë, %, jo më shumë se 3.

- Yndyrë, %, jo më shumë se 28.

- Ngarkesa mikrobike:

- Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt: 5000.

- Ecoli, për gram produkt: Nuk lejohet.

- Stafilokokus aureus dhe proteus: Nuk lejohet.

- Salmonella, për 25 g produkt: Nuk lejohet.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri 645, datë 23.12.2016)

Ambalazhimi

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. Sallamet ambalazhohet në qese plastike.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,

- Emri i produktit,

- Pesha neto ose vëllimi i produktit,

- Data e prodhimit,

- Data e skadencës,

- Kushtet e veçanta të ruajtjes,

- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë.këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Sallamet për shitje shoqërohen me fletë analizë ku shënohen treguesit fiziko-kimikë, organoshqisorë dhe bakteriologjikë. Reklamimi i produktit nga marrësit në dorëzim për defekte të dukshme shqisore bëhet në kohën e marrjes në dorëzim.

Duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajnë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.
Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport
Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal,
ose fotokopje të noterizuara.

ORIGINË JO SHTAZORE

Bukë gruri

BUKË ME MIELL GRURI - Bazuar ne STASH 1411/87

Lloji: Bukë gruri me miell rreze 75 %

Treguesit Organo-Leptikë:

Korja: E lëmuar, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores nga tuli. Ngjyra e njëllotë e kuqerremtë në kafe të çelët.

Tuli: Masa e njëllotë e pjekur mirë, me pore të shpërndara mirë, në mënyrë të njëllotë. Pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, jo i thërmueshëm, pa shtresa.

Era dhe shija: E këndshme, karakteristikë e bukës së pjekur mirë. Pa erë myku, thartirë dhe hidhërimi dhe erë e shije tjetër të huaj.

Forma: E rregullt, pa shtypje dhe deformime.

Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Lagështira në % jo më shumë se 45

Poroziteti në % jo më pak se 70

Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5

Ambalazhimi: Çdo bukë të futet në qese letre me masën 1000 gr ose 500 gr, këto të futura në kuti kartoni. Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

Transporti i bukës: Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Bukë integrale

Bazuar ne STASH 1411/87

Lloji: Bukë integrale me miell integral, cilësi e parë.

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja : E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie

Ngjyra : karakteristike e llojit te bukës integrale kafe e erret.

Konsistenca: Elastike me shtypje të lehtë, rikthehet ne gjendjen e parë, jo i thërmueshëm dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllot në të gjithë madhësinë.

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

Pesha e bukës të jetë 1000 gr ose 500 gr. Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t’i përgjigjet masës 3-4 orë mbas kohës se pjekjes.

Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

Treguesit fiziko – kimik:

Lagështira në % jo më shumë se 49.

Poroziteti në % jo më pak se 67.
Aciditeti në gradë jo më shumë se 7
Kripa në % jo më shumë se 2.

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. Buka duhet të jetë e prerë në feta.

Transporti: Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjeno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Buka duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Bukë thekre

Bazuar në STASH 1411/87

Lloji: Bukë thekre me miell thekre ,cilësia e parë

Treguesit shqisorë:

Pamja: E rregullt, pa shtypje, pa deformime ,pa shenja djegie

Ngjyra :Karakteristike e llojit të bukës së thekrës kafe e errët

Konsistenca: Elastike, me shtypje të lehtë,rikthehet në gjendje të parë,jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa.Poret janë të shpërndara në të gjithë madhësinë.

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

Pesha e bukës :1000 gr ose 500 gr

Lëndët e huaja: nuk lejohen

Treguesit fiziko-kimikë:

Lagështira në % jo më shumë se 49

Poroziteti në % jo më pak se 67

Aciditeti në gradë jo më shumë se 7

Kripa në % jo më shumë se 2

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në qeska letre dhe kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore. Buka duhet të jetë e prerë në feta.

Transporti: Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjeno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Buka duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Vaj Ulliri i Virgjër

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 ullirit i virgjër 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 leptike:

Pamja e jashtme:të jetë e kthjellët dhe pa asnjë turbullirë.

Ngjyra :të jetë e verdhë deri në lehtësisht jeshile.

Era dhe shija: karakteristike të vajit të ullirit. Nuk duhet të përmbajë lëndë të huaja. Nuk duhet të jetë i rafinuar.

Ambalazhimi në shishe 1 litërshe qelqi me etiketë ku të shënohen standardet. Nuk duhet të jetë i përzier me vajra të tjera dhe konservantë.

Treguesit e tjerë fiziko kimik:

-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 ≤ 0.01

-Numri i Jodit (Sipas Wijs) 75-94

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimor ,këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

“Raport Analiza Fiziko-Kimike” duhet të përmbajë të gjitha treguesit e kërkuar.

Artikuj ushqimore koloniale

Sheqer i pakeluar

Bazuar në STASH 1413/87

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Pluhuri i përbërë nga kristale të imët dhe të njëllojtë pa lëndë të huaja, të jetë i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet, pa copa sheqeri të ngjeshura.

Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen.

Ngjyra: e bardhë dhe me shkëlqim.

Era dhe shija: shije e ëmbël, pa shije dhe erë të huaja, kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.

Tretshmëria: tretet plotësisht në ujë, tretshmëria e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit Fiziko-Kimik:

Treguesit teknik:

-Sheqer i pastër i llogaritur në lëndë absolutisht të thatë jo më pak se 99.6%

-Lëndë reduktuese (sheqer invert) jo më shumë se 0.1%

-Hiri jo më shumë se 0.07%

-Lagështi jo më shumë se 0.16%

Ambalazhimi: Të jetë me pako prej letre 1 kg, i etiketuar:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produkteve ushqimore, jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli duhet të shoqërohet me fletë analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Salcë domateje në shishe

Bazuar në STASH 1429/87

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Masë pastoze, me pjesë të dukshme të përbërësve të saj, pa pjesë të djegura.

Me sipërfaqe të njëllotë ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa pjesë të fermentuara.

Ngjyra: e kuqe deri e kuqe e thellë, e njëllotë, karakteristikë e zarzavatit të përdorur.

Shija dhe era: Me erë të pëlqyeshme, karakteristikë e zarzavatit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Treguesit fiziko-kimike:

-Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm 28%

-Aciditeti jo më shumë se 0.1

-Kripë NaCl jo më shumë se 1.3 %

Ambalazhimi: Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në shishe qelqi me peshë 680-700 gr.

Me etikete :

Emërtimi i produktit

Emërtimi i prodhuesit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Malli të shoqërohet me çertifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Oriz i paketuar

Bazuar në STASH 1738/87

Treguesit Organo -Leptike:

Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha, të pastra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije dhe erë myku ose prishje.

Ngjyra: E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.

Era dhe shija: Karakteristikë e orizit të shëndoshë pa shije të thartë, të hidhur, pa erë myku dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko-Kimik:

Lageshtia: jo më shumë se 15 %

Aciditeti 0.081%

Lëndë të huaja jo më shumë se 0,4%.

Kokrra të thyera më të vogla se gjysma jo më shumë se 12%.

Lëndë minerale nuk lejohen.

Kokrra të verdha jo më shumë se 4 %.

Kokrra të pazhveshura nuk lejohen.

Të mos përmbajë dëmtues të gjallë ose të ngordhur.

Ambalazhimi: Të jetë me pako qese, 1 kg, i etiketuar, me afat skadimi deri në një vit, i shoqëruar me fletë analiza.

Orizi i cilësisë së parë duhet të ketë më pak se 30% të kokrrave të copëtuara, të mos jenë të miellizuara. Etiketimi të përmbajë:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produkteve ushqimore, jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli duhet të shoqërohet me fletë analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Vaj Vegjetal Lule Dielli i Rafinuar

Bazuar në STASH 2121/87

Treguesit Organo-Leptike:

Pamja në 20°C: Lëng vajor, i qartë, pa depozitime

Ngjyra: E verdhë e lehtë

Era dhe shija: E mirë karakteristike e vajit të lulëdiellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.

Treguesit Fiziko – Kimikë:

Aciditeti jo më shumë se 0,4 mg KOH /gr vaj ose në Acid Oleik 0,2gr / 100 gr vaj

Lagështia dhe lëndët fluturuese në 105 grade C jo më shumë se 0.2%.

Dendësia relative në 20 gradë 0,918-0,923

Numri i sapunifikimit (mg KOH/gr vaj 188-194)

Treguesit i refraksionit =1467-1469.

Treguesi i jodit 110-143.

Lëndë të pasapunifikueshme: jo më shumë se 15 gr/kg.

Ambalazhimi Dhe Etiketimi

Vaj lulëdielli i rafinuar të jetë i ambalazhuar në shishe plastike, të mbyllura me tapë plastike me vidhëzim hermetik të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse. Mbi çdo shishe do të vendoset etiketa në të cilën do të shenohet:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Data e skadimit ose afati i përdorimit që do të jetë 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion. Shishet do të ambalazhohen në kuti kartoni të mbyllura mirë. Malli të shoqërohet me çertifikatë origjine dhe raportë analizë të laboratorit. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Makarona spaghetti

Bazuar në STASH 1170/87

Treguesit Organiko-Leptike:

Forma: Makarona spaghetti

Pamja e jashtme: Në formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpër. Makarona spaghetti, me gjatësi 25-30 cm, me diametër 2-2.5 mm.

Pas zierjes makaronat të jenë elastike, të mos qulloren, të mos çahen dhe të mos krijojnë shkumë.

Ngjyra: E bardhë me nuancë të verdhë, në thyerje qelqore me jo më pak se gjysma e sipërfaqes së seksionit.

Era dhe shija: E mirë, karakteristike e makaronave pa shije të hidhur, të thatë, të mykur dhe pa çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko-kimikë:

Lagështia jo më shumë se 13%.

Aciditeti: Acid sulfurik jo më shumë se 0,16%.

Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se 2 herë.

Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Makaronat të jenë të ambalazuara me qese polietileni nga 0.5 deri 1 kg, të mos jenë të miellizuara, të tregohet koha e zierjes dhe tregues të tjerë:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Makarona të vogla

Bazuar në STASH 1170/87

Treguesit Organiko-Leptike:

Forma: Makarona të vogla

Pamja e jashtme: Në formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpër.

Pas zierjes makaronat të jenë elastike, të mos qulloren, të mos çahen dhe të mos krijojnë shkumë.

Ngjyra: E bardhë me nuancë të verdhë, në thyerje qelqore me jo më pak se gjysma e sipërfaqes së seksionit.

Era dhe shija: E mirë karakteristike e makaronave pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe pa çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko-kimikë

Lagështia jo më shumë se 13%.

Aciditeti: Acid sulfurik jo më shumë se 0,16%.

Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se 2 herë.

Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Makaronat të jenë të ambalazuara me qese polietileni nga 0.5 deri 1 kg, të mos jenë të miellzuara, të tregohet koha e zierjes dhe tregues të tjerë:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

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

Miell gruri

Bazuar ne STASH 1455/87

Udhëzim nr.207 dt 31.03.2015 "Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t'u shitur tek konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore"

Lloji: Miell gruri

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja: Të jetë pluhur i njëtrajtshëm pa lëndë të huaja. Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen.

Ngjyra : E bardhë me nuancë të lehtë në të verdhë në varësi të llojit të grurit. Pjesëzat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.

Era dhe shija: Karakteristikë e miellit të grurit, pa erë myku, pa shije të hidhur, të thartë dhe pa erë e shije të huaj. Nuk lejohen kercitje.

Treguesit Fizike Dhe Kimike :

-Lagështira jo më shumë se 14%.

-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 (imtësia e bluarjes). Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:

Në sitën metalike nr.54, jo më shumë se 2%.

Në sitën e mëndafshte 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.

Ambalazhimi dhe transportimi. Ambalazhimi në pako letre me peshë 1kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimor, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjienosanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Malli të shoqërohet me çertifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

Kripë e jodizuar e paketuar

Bazuar në STASH 1437/01.07.1995

Ligji nr 9942, datë 26.06.2008 “Për parandalimin e çrregullimeve të shkaktuara nga pamjaftueshmëria e jodit në organizmin e njeriut”

Lloji: Kripë ushqimore e përpunuar dhe e bluar për përdorim në kuzhinë.

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja : Masë kokrrizore

Ngjyra : E bardhë

Era dhe shija : E kripur pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë: Imtësia në mm 0.2 – 2 .

Klorur Na në lëndën e thatë në %, jo më pak se 98.

Klorur Mg në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.3.

Sulfat Mg në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.9.

Sulfat Ca në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.2.

Lëndë të patretshme në lëndën e thatë në %, jo më shumë se 0.3

Lagështirë në %, jo më shumë se 1.

Jodur kaliumi mg/kg 50 + - 3.

Kripa të plotesojë të gjithë kërkesat higjieno-shëndetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi: Të bëhet në qese të pastër ose polietileni ushqimore.

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë. N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe. Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër, shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

Malli të shoqërohet me çertifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

Sodë buke

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Të jetë pluhur me ngjyrë të bardhë, me erën karakteristike të sodës së bukës. Të mos ketë lagështirë dhe erëra të huaja.

Ambalazhimi: me pako në qese cellofoni

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme:

Etiketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emertimi i produktit

Pesha neto

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

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

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit. Malli të shoqërohet raport analize të laboratorit.

Pluhur pjekës

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja: Pluhur i thatë.

Ngjyra: Të jetë i bardhë. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lagështira: Jo më shumë se 14%

Lëndë të huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi: Në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj. Në paketim duhet të jetë e bashkangjitur dhe emri i tregëtarit, data e prodhimit, vendi i prodhimit, mënyra e ruajtjes dhe skadenca.

Fasule

Bazuar në STASH 1723/87

Treguesit Organo-Leptike:

Pamja e jashtme : Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë etj) me gjatësi 8–13mm.

Ngjyra : E bardhë

Era dhe shija: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo erë tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko Kimike:

1. Lagështia jo më shumë se 15%
2. Lëndë të huaja jo më shumë se 0.8%.
3. Kokrra të thyera jo më shumë se 13%.
4. Përzierje kokrrash jo më shumë se 2.2%.
5. Dëmtime mekanike nuk lejohen.
6. Infeksione ose dëmtime nga insektet nuk lejohen.

Ambalazhimi -Ambalazhimi i paketuar me peshë 1 kg, me etiketën përkatëse ku të shënohet prodhuesi, data e prodhimit dhe skadenca (deri në një vit).

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli të shoqërohet me raportë analize të laboratorit.

Kanellë

Treguesit Organo-Leptike:

Pamja: Pluhur i thatë, e shije dhe erë karakteristike të kanellës

Ngjyra: E kuqërremtë, nuk lejohen papastërti të ndryshme.

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. Në paketim duhet të jetë e bashkangjitur dhe emri i tregëtarit, data e prodhimit, vendi i prodhimit, mënyra e ruajtjes dhe skadenca.

Rigon

Treguesit Organo-Leptike:

Pamja: Pluhur i thatë, me shije dhe aromë karakteristike të vetë bimës.

Ngjyra: E gjelbër e errët. Nuk lejohen të kalbura, të nxira dhe papastërti të ndryshme.

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. Në paketim duhet të jetë e bashkangjitur dhe emri tregëtar, data e prodhimit, vendi i prodhimit, mënyra e ruajtjes dhe skadenca.

Arrë moskat**Treguesit Organo-Leptike:**

Pamja: Të jenë të thata, me aromë dhe shije të këndshme karakteristike të vete bimës.

Ngjyra: Gri në kafe. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

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. Në paketim duhet të jetë e bashkangjitur dhe emri tregëtarit, data e prodhimit, vendi i prodhimit, mënyra e ruajtjes dhe skadenca.

Vanilje**Treguesit organo-leptikë:**

Pamja: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije të këndshme karakteristike të vaniljes.

Ngjyra: Të jetë e bardhë. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike

Lagështira: Jo më shumë se 14%

Lëndë të huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi: Në paketime të vogla, të pastra, pa lagështi, pa erë të huaj. Në paketim duhet të jetë e bashkangjitur dhe emri i tregëtarit, data e prodhimit, vendi i prodhimit, mënyra e ruajtjes dhe skadenca.

Trahana

Bazuar në STASH 617/87

Trahana e cilësisë 1**Treguesit organo leptikë:**

Pamja: Masë kokrrizore e miellore. Pas zierjes paraqitet masë e lidhur e njëtrajtshme. Pa lëndë të huaja.

Ngjyra: e bardhë

Shija dhe era : E këndshme karakteristike e trahanasë pak e thartë. Pa erë e shije myku.

Treguesit fiziko kimik :

Aciditeti i shprehur në acid sulfurik jo më shumë se 0.7

Lagështia % jo më shumë se 13

Yndyra % jo më pak se 2

Kripa e gjellës % jo më shumë se 2

Përmbajtja e metaleve, zink, plumb dhe bakër - nuk lejohen

Analiza mikrobiologjike:

E-coli, kërpudha, myk, insekte, dëmtues të tjerë nuk lejohen

Paketimi dhe etiketimi: - Trahanaja paketohet në qese plastike (polietileni) ose letre

Në çdo pako vendoset etiketa ku shënohen artikulli, masa, standarti në fuqi, muaji dhe viti i prodhimit, data e skadencës.

- Në etiketë vendoset përmbajtja dhe udhëzuesi i përdorimit, ruajtja dhe transporti.

- Trahanaja e prodhuar dhe e ruajtur sipas kërkesave të këtij standarti garantohej nga prodhuesi deri në 6 muaj nga data e prodhimit. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Miell misri

Bazuar në STASH 1480/87

Treguesit organo leptikë:

Ngjyra: E bardhë ose e verdhë sipas llojit të misrit

Era dhe shija: Karakteristikë e miellit të misrit. Shija lehtësisht e ëmbël, pa shije të thartë, të hidhur dhe pa erë myku e çdo shije e erë tjetër e huaj. Nuk lejohen kërcitjet.

Treguesit fiziko kimik :

- Lagështia jo më shumë se 14 %

- Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndë e thatë në % jo më shumë se 0.115

- Hiri i tretshëm në lëndët e thata në % jo më shumë se 1.6

- Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10% në lëndët e thata në % jo më shumë se 0.1

Mbishtja (imtësia e bluarjes) në sitën metalike 54% jo më shumë se 60

- Lëndë minerale nuk lejohen

- Mikroorganizma patogjenë, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë nuk lejohen. Ambalazhimi dhe transportimi.

Ambalazhimi në pako me peshë 0.5 - 1kg. Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme.

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimor, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi.

- Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

- N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jete lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi. Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët

atmosferike duke zbatuar rregullat higjenosanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Thjerrëza

Bazuar në STASH 1116/87

Treguesit organo-leptikë:

Pamja e jashtme:Kokrra të shëndosha të plota,të mëdha,të paprekura nga sëmundja e insekteve që përbëjnë objekt karentinor ose të prishin cilësinë. Nuk lejohen përzierje kultivarësh.

Ngjyra e kokrrave është bezhë deri në kafe të çeltë.

Era dhe shija: karakteristike e thjerrëzës.Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë e shije të huaj.

Treguesit Fiziko-kimikë:

-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 kërcelli,lëvozhge etj) jo më shumë se 0.5%

Ambalazhimi: Ambalazhimi i paketuar me peshë 400 g- 1 kg, me etiketën përkatëse ku të shënohet:

Emërtimi i plote i mallit dhe data e prodhimit

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Tërshërë

Bazuar në STASH 1704/87

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme:Të jetë kokërr mesëm tërshërë e shtypur, e pastër pa insekte dhe përzierje të huaja.

Ngjyra: karakteristike e tërshërës,e bardhë në te verdhë të çelur.

Shija dhe erë karakteristike e tërshërës pa shije dhe erë myku dhe çfarëdo ere dhe shije tjeter te huaj. Dëmtues hambari te gjallë: Nuk lejohen.

Treguesit Fiziko-Kimike:

Lagështia në % jo më shumë se 14.

Lëndë të huaja , insekte, papasterti nuk lejohen.

Ambalazhimi: Ambalazhimi i paketuar me pako me peshë 500 gr - 1 kg, e etiketuar

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit .

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë. Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e kërkuara.

Reçel

STASH 1477/87

1. Reçel kumbulle, cilësia e parë.

dhe

2. Reçel qershie, cilësia e parë.

Treguesit cilësorë të reçelit:

Pamja e 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 karamelizimi e fermentimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Cilesia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lenden e pare që është perdorur për prodhim dhe sipas kërkesë së Autoritetit kontraktor.

Konsistenca:

Masë e njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me fruta me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

1. Lëndët e thata sipas refraktometrit në 200C jo më pak se 65 %

2. Sheqer gjithësej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit) jo më pak se 55 %

3. Aciditeti i shprehur në acid tartik, jo më shumë se 1.3%,

4. Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt, jo më shumë se:

Kallaji 100

Bakri 10

Zinku 10

Plumbi 0.1

Arseniku 0.2

5. Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen

6. Lëndë të huaja nuk lejohen.

Raport Analiza mikrobiologjike:

- E. Coli

Ambalazhimi:

Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në kavanoza qelqi ose plastike, me peshe 0.3 – 0.5 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Pesha neto

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 bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare 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:

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 origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ujë mineral natyral

Bazuar në STASH 204/2003

Të jetë i ambalazhuar në shishe nga 1.5 deri në 7 litra. Uji të jetë i pastër mikrobiologjikisht. Me etiketë ku të shënohen të gjithë përbërësit kimike e kimiko-fizike që duhet të përmbajë.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit

Emërtimi i produktit

Pesha neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raport analize të laboratorit. Raport analiza duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje e noterizuar.

Fruta dhe Perime

Mollë

Bazuar në STASH 1752/88

Lloji: Mollë për treg cilësia e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha e me bisht. Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime

Pjekuria: me 3 pjekuri teknike të njëjtë.

Era dhe shija: Pa erë dhe shije të huaj.

Madhësia e kokrrës (prerë gjerazi, në diametrin më të madh)

Kultivarët me kokërr të zgjatur jo më pak se 70 mm

Kultivarët me kokërr të rrumbullakët jo më pak se 80 mm

Kultivarët 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 (kalbëzim) 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 pesticideve të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen sipas kultivarëve në arka të prodhuara sipas standartave dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti. Frutat mund të ambalazhohen dhe në qeska plastmasi, rrjeta ushqimore duke ruajtur freskinë dhe konsistencën e frutave.

Portokalle

Bazuar në STASH 1722/88

Lloji: Portokalle për treg cilësia e parë.

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal, të shendoshë 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 atë, pa shije të hidhur.

Madhesia e kokrrës (diametri me i madh) në mm jo më pak se 70.

Dëmtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

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 kokër.

Përmbajtja e pesëciteteve të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të prodhuara sipas standartave dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plastmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në gryke të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka në mënyrë të tillë, të cilat të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

Mandarinë

Lloji: Mandarina për treg cilësia e parë.

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: të freskëta, me zhvillim normal, të shendosha dhe me bisht. Me pjekuri teknike të plotë.

Ngjyra, shija dhe aroma: Ngjyrë karakteristike e kultivarit portokalli me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të atë, pa shije të hidhur.

Dëmtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet 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 dhe etiketimi: Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra. Frutat mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë të cilat të mbushura me fruta, vendosen në arka që të ruhet freskia dhe konsistenca e frutave.

Banane

Lloji: Banane cilësia e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: të freskëta ,me zhvillim normal, në tufë, me pjekuri teknike të plotë.

Ngjyra: të jetë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë të këndshme ,karakteristikë e këtij kultivari.Madhësia e frutit të jetë mesatare.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Njolla të kafëta që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.

Gërvishtje të lëkurës nuk lejohen.

Zbutje të lëkurës nuk lejohen.

Ambalazhimi: të jetë në kuti kartoni standarte tipike për tregëtimin e bananes. Malli të jetë i shoqëruar me etiketën e cilësisë.

Dardha

Dardha, cilësia e parë.

Kerkohet cilesia e pare,me zhvillim normal, te shendosha, me ngjyre karakteristike te kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.

- Madhesia e kokrres te jete jo me pak se 45mm per dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm per ato te gjata.

- Demtime mekanike, lejohen deri ne 5 % te partisë se mallit.

- Nuk lejohet te jene me semundje.

- Demtime nga bryma, ngrica, te lagura dhe lende te huaja nuk lejohen.

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

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Pjeshkë

Pjeshkë, cilësia e parë.

Kerkohet cilesia e pare, kokrra te jete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike te

kultivarit, te pasterta, pa bishta, me shije te embel dhe ere karakteristike te kultivarit.

- Te jete me pjekuri te plote teknike,.

- Madhesia e kokrrës te jete per te hershmet deri ne 50 mm, gjysem te hershme deri ne 55 mm dhe te vonshme deri ne 60 mm.

- Demtime te lehta mekanike nuk lejohen.

- Demtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre te jete jo me shume se 5 %.

- Te mykura, te fermentuara, te kalbura dhe lende te huaja nuk lejohen.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve ne arka të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike ne fuqi për çdo lloj frut dhe të pastra.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilësia.

Masa neto e bruto.

Transporti i frutave, të freskat, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e fakteve të tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Patate

Bazuar në STASH 1729/88

Treguesit Organo-Leptikë të patates verore e dimërore:

Pamja e jashtme: Të plota, të forta, të pastra në sipërfaqe 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:

a. lehtësisht të gjelbra jo me shume se 3 % për dimëroret; 1 % për veroret;

b. të mbira jo më shumë se 1 % për dimëroret dhe nuk lejohen për veroret;

c. lehtësisht të vyshkura jo më shumë se 3 % për dimëroret dhe 2 % për veroret;

d. të çara, të prera e të plasura nga goditjet nuk lejohen;

e. të kalbura nga lagështira vetnëgrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga sëmundje e dëmtues nuk lejohen;

f. zgjebe me plagë deri në 1/5 e sipërfaqes së kokrrës jo më shumë se 1 %.

g. njolla bojë hiri e ndryshkur deri në 1/5 e sipërfaqes së kokrrës nuk lejohen;

h. dëmtime nga krimbi jo më shumë se 1 % .

i. Dëmtime nga doseza nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Patatet ambalazhohen të ndara sipas kultivareve në arka. Patatet mund të ambalazhohen edhe në qeska plasmasi ushqimore, ose rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Qepë

Bazuar në STASH 1755/88

Lloji: Qepë e tharë, cilësi e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plotë.Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit.

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

Dëmtime mekanike: Cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e partisë me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta).

Me sëmundje: Nuk lejohen.

Të ngjira,të kalbura e të mykura: Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi:Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta,të thata e të prodhuara sipas standartit ose kushteve teknike në fuqi .

Qepa e thatë mund të ambalazhohet edhe në rrjeta ushqimore të lidhura, të qepura ose të ngjitura në grykë.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Karrota

Lloji:Karrota për treg cilësia e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Të freskët me ngjyrë portokalli 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 me i madh) deri në 4 cm,gjatësia 10 -15 cm.

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkure) në % jo më shumë se 2.

Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura: Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi:Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta,të thata.

Presh

Bazuar në STASH 1759/88

Lloji:Presh cilësia e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: i freskët, i pastër,i njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.

-Diametri në pjesën me të trashë të jetë 2.5 - 3.5 cm.

- Gjatësia e kërcellit të jetë 25-45 cm.
 - Gjatësia e gjethit nga rozeta, të jetë jo më shumë se 20 cm.
 - Sistemi rrënjor jo më shumë se 1 cm.
- Dëmtime e sëmundje nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të pastra të forta, të thata.

Spinaq

Lloji: Spinaq cilësia e parë

Treguesit Organo-Leptikë të spinaqit:

Pamja e jashtme: I freskët, i pastër i njomë, me ngjyrë të jeshile, i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm, i lidhur në dëngje të vogla deri në 1 kg.

-Me rrënjë të prera

-Gjatësia e gjethit jo më shumë se 15 cm.

-Të mos ketë prani të barërave të tjera.

-Gjethet të jenë të plota deri në gjerësi deri në 10 cm dhe gjatësia e gjethes deri në 20 cm

Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen njolla ndryshku, dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, të freskëta dhe të pavyshkura.

Bizele e freskët

Bazuar në STASH 1713-88

Treguesit Organo-Leptikë të bizeles kokërr:

Pamja e jashtme: Të njoma, të freskëta, të pastra e të paçara, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.

Dëmtime mekanike, njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje, nuk lejohen.

Treguesit Organo-Leptikë të bizeles bishtajore:

Pamja e jashtme: Të freskëta, të njoma, të pastra, të pathyera, me ngjyre e madhësi të kultivarit.

Kokrrat në bishtajë: me madhësi normale të kultivarit, të zhvilluara mirë në fazën qumështore, me ngjyrë jeshile të hapur, me lekurë të hollë, të njomë e të embël, pa shenja drunjëzimi.

Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje nuk lejohen.

Bizele kokërr frigoriferi

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”

Treguesit Organo-Leptikë të bizeles kokërr të ngrirë:

Pamja e jashtme: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë etj)

Ngjyra: jeshile e theksuar

Era dhe shija: Pa erë myku dhe çfarëdo erë tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose erë të huaj.

Analiza mikrobiologjike:

1. Clostridium
2. E. Coli
3. Salmonella

Ambalazhimi: Bizelet e ngrira duhet të jenë të ambalazhuara në ambalazh të përshtatshëm për perimet e ngrira.

Etiketimi:

Emertimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha Neto

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

Rekomandime për përdorim: nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimor, këto të dhëna të jepen në ambalazh ose mbi etiketë.

Transporti:

Për arsye se produkti kërkohet i ngrirë, transporti kryhet me mjete frigoriferike në temperaturën (-17 grade celcius).

Selino

Lloji: Selino, cilësi e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: i freskët, i pastër, i njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.

Gjatësia e kërcellit deri në 25-30 cm

Dëmtime e sëmundje nuk lejohen .

Ambalazhimi: Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve.

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

Majdanoz

Lloji: Majdanoz cilësi e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: i freskët , i njomë, i pastër me ngjyrë jeshile të errët, i pa vyshkur ,pa dëmtime,pa lëndë të huaja,pa elementë të kalbur.

Me rrënjë të prera.

Të mos ketë prani të barnave të tjera.

Gjethet të jenë pa njolla të ngjyrës së ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, të freskëta dhe të pa vyshkura.

Domate

Bazuar në STASH 1726/88

Lloji: Domate cilësia e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Të freskëta, me formë tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.

Pjekuria dhe ngjyra: Pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të papjekura, të zbutura e të vyshkura.

Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen.

Të plasura e të vrara lehtësisht:

-Për llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara)

-Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), jo me pak se:

Për të hershmet 5 cm.

Për të mesmet dhe të vonat 7 cm.

Për të mesmet e të vonat kumbullore (gjatësia 5 cm)

Ambalazhimi 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 kushteve teknike të perkates ne fuqi. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik ,duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Kastravec

Bazuar në STASH 1754/88

Treguesit Organo-Leptikë të kastravecit:

Pamja e jashtme: Të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.

Përbërja e brendshme e tulit: Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat e pa zhvilluara e pa kore të fortë.

Madhësitë: Gjerësia (diametri me i madh)deri në 5 cm

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë) jo më shumë se 2%

Të prekura nga insektet, të kalbura: Nuk lejohen.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik ,duke zbatuar rregullat higjeno–sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Limon

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal ,të shëndoshë dhe me bisht.

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

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra, të forta, të thata e të prodhuara sipas standartit ose kushteve teknike përkatës në fuqi.

Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik ,duke zbatuar rregullat higjeno–sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Brokoli

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme:Të jenë të freskët, të pjekur mirë, me formë të rregullt, pa dëmtime mekanike.

Të kenë ngjyrën karakteristike jeshile të fortë të brokollit me përmasa mesatare.

Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen. Të kalbura, të mykura, të ngrira nuk lejohen. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorë të tjerë atmosferik ,duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

Lulelakër

Lloji:Lulelakër cilësi e parë

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Të zhvilluara, me mbështjellje fletesh, e fortë në prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri 5% të partisë.

Pastrimi dhe gjatësia e koçanit: Të jenë të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbërta, të lidhura me koçanin i cili të jetë deri në 3cm.

Dëmtime të ndryshme mekanike: Lejohen deri në 5% e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyer si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma.

Me sëmundje: Nuk lejohen.

Pesha e kokrrës :

-Për lulelakrën e hershme, jo më pak se 1 kg .

-Për lulelakrën me pjekje të mesme e të vona, jo më pak se 1.5 kg.

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

Kungull Jeshil

Lloji :Kungull jeshil për treg cilësia e parë.

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit , me perkulje të lehtë .

Përbërja e brendshme e tulit: Me tul jo shumë të fortë. Farat e pa zhvilluara e me lekure të lëmuar.

Madhësia: Gjerësia(diametri më i madh) deri 3 cm.

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lekure) jo më shumë se 2%.

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Kungull i verdhë

Lloji :Kungull i verdhë për treg cilësia e parë.

Treguesit Organo-Leptikë:

Pamja e jashtme: Të freskët me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me perkulje të lehtë

Përbërja e brendshme e tulit: Me tul jo shumë të fortë. Farat e pa zhvilluara e me lekure të lëmuar.

Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lekure) jo më shumë se 2%.

Të prekura nga insektet, të kalbura nuk lejohen.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushteve teknike perkatëse në fuqi. Transporti i perimeve të freskëta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

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

Hudhra**Treguesit Organo-Leptikë:**

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plotë.Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 4 cm.

Diametri në cm (madhësia e kokrrës): për ovalet 3-5 cm

Dëmtime mekanike cifla, bishta, sëmundje, lejohen jo më shumë se 1 % e partisë me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja (cifla, bishta). Me sëmundje nuk lejohen. Të ngrira ,të kalbura e të mykura nuk lejohen.