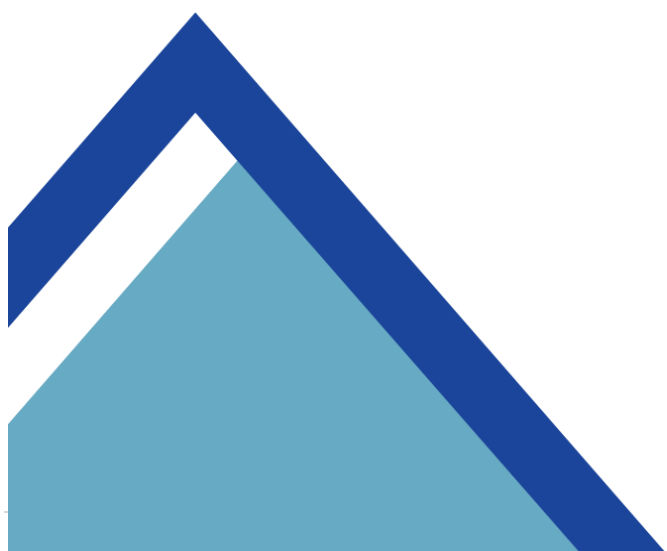




# KATALOG “BLERJE ARTIKUJSH USHQIMORË”

**2025**



---

# PËRMBAJTJA

1. Fjalor i Termave.....	faqe 3
2. Hyrje.....	faqe 4
3. Të dhëna teknike të përgjithshme.....	faqe 5
4. Specifikime teknike për artikujt ushqimorë.....	faqe 6-7
4.1 “Blerje bukë gruri dhe simite”.....	faqe 7-16
4.2 “Blerje qumështi dhe produkte të tij”.....	faqe 17-52
4.3 “Blerje mishi dhe produkte të tij”.....	faqe 53-77
4.4 “Blerje vezë”.....	faqe 78-79
4.5 “Blerje ushqime koloniale”.....	faqe 80-220
4.6 “Blerje peshq”.....	faqe 221-226
4.7 “Blerje fruta dhe perime”.....	faqe 227-277
5. Tabela me listën e çmimeve.....	faqe 278-291

---

## 1. FJALORI I TERMAVE

**OBP**→ Operatori i Blerjeve të Përqendruara

**AK**→ Autoriteti Kontraktor

**SSH**→ Standard shqiptar

**STANDARD**→ Çdo dokument vullnetar, i hartuar me konsensus dhe i miratuar nga një organizëm i njohur standardizimi, i cili ofron për përdorim të përbashkët dhe të përsëritur, rregulla, udhëzime ose karakteristika për veprimtari apo rezultatet e tyre, për një shkallë optimale rregulli, në një kontekst të dhënë.

**PRODUKT USHQIMOR**→ është çdo substancë ose produkt i përpunuar, pjesërisht i përpunuar ose i papërpunuar, i përcaktuar të jetë, ose për ndonjë arsye, është i konsumueshëm për njerëz.

**SIGURI USHQIMORE**→ është garancia se ushqimi nuk shkakton efekte të dëmshme në shëndetin e njerëzve, nëse është përgatitur dhe konsumuar, sipas kushteve të përdorimit.

**BLANSHERIMI**→ konsiston në trajtimin e fruta-perimeve në një temperaturë 60-65 °C ose quajtur ndryshe përvëlimi dhe ftohja e menjëhershme e tyre për t'i ruajtur më pas në enë qelqi.

**PASTERIZIMI**→ është trajtimi termik, i cili ka për qëllim largimin e mikroorganizmave patogjene dhe atyre që ndikojnë në cilësinë e ushqimeve. Realizohet në temperaturë më të ulët se 100°C.

**STERILIZIMI**→ është trajtimi termik, i cili konsiston në shkatërrimin e mikroorganizmave joaktive dhe sporeve të tyre me qëllim ruajtjen e ushqimeve për një periudhë afatgjatë

**ETIKETIM**→ është çdo fjalë, pamje, markë tregtare, emër tregtar, konfigurim apo simbol për një ushqim, që vendoset mbi çdo paketim, dokument, njoftim, etiketë, unazë ose mbajtëse, që shoqëron apo i referohet një ushqimi të caktuar.

**AMBALAZHIM**→ është çdo material, që shërben për paketimin e produkteve ushqimore, i cili mund ta mbulojë, tërësisht ose pjesërisht këtë produkt. Ai e mbron produktin nga ndotja, infeksionet, si dhe nga ndikimet që ulin cilësinë dhe vlerën ushqimore dhe e bën të përshtatshëm për transport, tregtim dhe përdorim. Një ambalazh mund të përmbajë disa njësi ose tipe ambalazhesh, të përdorura në çastin që i ofrohet konsumatorit.

---

## 2. HYRJJE

Operatori i Blerjeve të Përqendruara sha, në zbatim të nenit 35 dhe 36 të Ligjit nr.162/2020 “Për Prokurimin Publik”, i ndryshuar, në zbatim të nenit 13 të VKM nr.285 datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, i ndryshuar, si dhe të VKM-së nr. 531 datë 7.9.2023 “Për krijimin e shoqërisë aksionare shtetërore “Operatori i Blerjeve të Përqendruara” sh.a për kryerjen e procedurave të veçanta të prokurimit publik, në emër dhe për llogari të Kryeministrit, Ministrive dhe Institucioneve të Varësisë”, të ndryshuar, konkretisht pika 13/4 ku përcaktohet se: “OBP sh.a. standardizon/unifikon specifikimet teknike/çmimet për mallra dhe/ose për shërbime që prokurohen në mënyrë të përqendruar, në përputhje me standardet e miratuara, në bashkëpunim me specialistët e fushave të institucioneve përgjegjëse ose specialistë të jashtëm, vendas apo të huaj, dhe harton katalogët e standardeve...” ka hartuar katalogun me specifikimet teknike dhe çmimet e unifikuara për objektin e prokurimit: “Blerje artikujsh ushqimorë”.

Në gërmën “o”, të pikës 11, të VKM-së nr 531 datë 7.9.2023 është përcaktuar: “Operatori i Blerjeve të Përqendruara, si organ qendror blerës, zhvillon procedurat në fushën e prokurimit të mallrave, shërbimeve dhe punëve, si: ... o) “Blerje artikujsh ushqimorë”.

Bazuar në tipologjinë e artikujve ushqimorë që përmban ky objekt prokurimi, është bërë kategorizimi si më poshtë:

- “Blerje bukë gruri dhe simite”;
- “Blerje qumështi dhe produkte të tij”;
- “Blerje mishi dhe produkte të tij”;
- “Blerje vezë”;
- “Blerje ushqime koloniale”;
- “Blerje peshq”;
- “Blerje fruta dhe perime”.

### 3. TË DHËNA TEKNIKE TË PËRGJITHSHME

Specifikimet Teknike janë hartuar nga pikëpamja teknike, ekonomike dhe funksionale, në përputhje me legjislacionin në fuqi, dhe konkretisht:

- Ligjin Nr.162/2020, “Për prokurimin publik”, i ndryshuar.
- Ligjin Nr.9870 datë 04.02.2008 “Për standardizimin”, i ndryshuar.
- VKM Nr.531 datë 7.9.2023 “Për krijimin e shoqërisë aksionare shtetërore “Operatori i Blerjeve të Përqendruara” sh.a. për kryerjen e procedurave të veçanta të prokurimit publik, në emër dhe për llogari të Kryeministrit, Ministrive dhe Institucioneve të Varësisë”, të ndryshuar.
- Udhëzimin Nr.22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorëve të biznesit ushqimor”.
- Udhëzimin Nr.21, datë 25.11.2010 “Mbi kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore”, i ndryshuar.
- Ligjin Nr.9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar.
- Ligjin Nr.10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar.
- Ligji Nr.87/2012 për miratimin e aktit normativ, me fuqinë e ligjit, nr. 4, datë 16.8.2012, të këshillit të ministrave “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre”.
- Bazuar në Ligjin Nr.9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar.
- Bazuar në Ligjin Nr.87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregëtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit” dhe Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”.
- Bazuar në VKM, Nr.379, datë 25.5.2016 “Për Miratimin e Rregullores Cilësia e Ujit të Pijshëm”, i ndryshuar.
- Udhëzimi Nr.2 datë 13.01.2021 “Për vendosjen e rregullave të hollësishme në lidhje me standardet e marketimit dhe tregëtimin të vezëve”, në udhëzimin Nr.21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit.
- Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë Nr 15 dt. 09.09. 2021 “Mbi kritret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.
- Ligji Nr.9942, datë 26.6.2008 “Për parandalimin e çrregullimeve të shkaktuara nga pamjaftueshmëria e jodit në organizmin e njeriut” i ndryshuar.
- Vendimin Nr.434, datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”
- Udhëzimi Nr.207 datë 31.3.2015 “Për përcaktimin e treguesve të cilësisë dhe sigurisë së miellit të grurit të parapaketuar për t’u shitur tek konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”.

Specifikimet teknike të përgjithshme të artikujve ushqimorë, kanë të përcaktuara karakteristikat, treguesit fiziko-kimikë dhe shqisorë, kërkesat cilësore, ambalazhimin dhe etiketimin e artikujve, kushtet e ruajtjes dhe transportit duke pasqyruar saktë dhe në mënyrë të

plotë, kërkesat e Autoriteteve Kontraktore referuar gjendjes së tregut. Specifikimet teknike janë hartuar me qëllim që të mundësojnë trajtim të njëjtë për të gjithë Autoritetet Kontraktore dhe Operatorët Ekonomikë.

Specifikimet teknike nuk kanë asnjë kërkesë apo referencë të ndonjë marke apo emri të veçantë, patente, vizatim ose tip, origjinë specifike, prodhues ose sipërmarrës shërbimi.

## 4. SPECIFIKIME TEKNIKE PËR ARTIKUJT USHQIMORË

### 4.1. “BLERJE BUKË GRURI DHE SIMITE”

#### 1. BUKË GRURI ME RREZE 96%



**Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.**

**Klasifikimi:**

- *Bukë me miell gruri me rreze 96%*

**Treguesit shqisorë:**

- *Korja:* e njëllajtë, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores. Ngjyra e njëllajtë e kuqërremtë në kafe të çelët.
- *Era dhe shija:* e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë dhe shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj.
- *Tuli:* Masë e njëllajtë e pjekur mirë, me pore të shpërndara mirë në mënyrë të njëllajtë pa gjurmë mielli të brumosur. Konsistenca elastike, jo e ngjitshme, jo e thërrmueshme, pa shtresa.
- *Forma:* e rregullt, pa shtypje dhe deformime.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.
- *Proteinat:* mbi 12.5%

**Treguesit fiziko–kimik:**

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

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

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

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

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

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

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

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

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.



## 2. BUKË GRURI ME RREZE 75%

**Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- *Bukë me miell gruri me rreze 75%*

### **Karakteristikat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Korja:* E lëmuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkëputje të saj nga tuli. Me ngjyrë të njëlojtë mjalti në të kuqerremtë.
- *Tuli:* Masa e njëlojtë e pjekur mirë, jo e ngjitshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëlojtë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thërrmueshëm dhe pa shtresa.
- *Era dhe shija:* E këndshme e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë myku ose të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- *Forma:* E rregullt, pa shtypje e deformime.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.
- *Proteinat:* mbi 12.5%

### **Treguesit fiziko-kimik:**

- *Lagështira në tul,* % jo më shumë se 45.
- *Poroziteti në %* jo më pak se 70.
- *Aciditeti në gradë* jo më shumë se 4.5
- *Kripa në %* jo më shumë se 2.

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

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

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

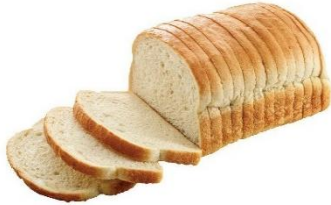
Të paraqitet raport-analizë për partinë përfaqësuese të grurit/miellit çdo muaj dhe për 1 kampion buke. Ky testim vlen për të verifikuar karakteristikat fiziko-kimike të grurit/miellit përdorur për prodhimin e bukës. Në rastin e konstatimit të parregullsisve në karakteristikat fiziko-kimike të

produktit bukë, AK-së i lind e drejta ta reklamojë këtë shmangie tek autoriteti përgjegjës për cilësinë dhe sigurinë e ushqimeve AKU, të cilët kryejnë analiza për verifikimin e cilësisë.

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

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendash ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### 3. BUKË GRURI ME RREZE 70%



**Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi:**

- *Bukë me miell gruri me rreze 70%*

#### **Karakteristikat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Korja:* E lëmuar, pa djegie dhe pa shkëputje të saj nga tulli. Me ngjyrë të njëllojtë mjalti në të kuqerremtë.
- *Tuli:* Masa e njëllojtë e pjekur mirë, jo e ngjithshme, me pore të shpërndara në mënyrë të njëllojtë, dhe pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e mëparshme.
- *Era dhe shija:* E këndshme. Nuk lejohet kërcitje.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.
- *Proteinat:* mbi 12.5 %

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në tul,* % jo më shumë se 44.5.
- *Poroziteti në %* jo më pak se 72.
- *Aciditeti në gradë* jo më shumë se 4.5.
- *Kripa në %* jo më shumë se 2.

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

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

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

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

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

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

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

#### 4. BUKË INTEGRALE



**Bazuar në STASH 1411-87**

##### **Klasifikimi**

Bukë me miell integral

##### **Treguesit shqisorë:**

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

Ngjyra: Karakteristike e llojit të bukës integrale, kafe e errët.

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

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

Dëmtues hambari të gjallë: Nuk lejohen

##### **Treguesit fiziko-kimikë:**

1. Lagështia, jo më shumë se 49%
2. Poroziteti, jo më pak se 67%
3. Aciditeti, jo më shumë se 7 gradë
4. Kripa, jo më shumë se 2%

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

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

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

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

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

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

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

## 5. SIMITE ME RREZE 75%



**Bazuar në SSH 1411:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- *Përbërja me miell gruri me rreze 75%.*

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Korja:* E lëmuar, pa pjesë të djegura, pa çarje dhe shkëputje të kores nga tulli. Ngjyra e njëllojtë e kuqerremtë në kafe të çelët.
- *Tuli:* Masa e njëllojtë e pjekur mirë, jo e ngjithshme, me pore të shpërndara mirë, në mënyrë të njëllojtë. Pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, jo i thërrmueshëm, pa shtresa.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristikë e simites së pjekur mirë. Pa erë myku, thartirë dhe hidhërimi dhe erë e shije tjetër të huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- *Forma:* E rregullt, pa shtypje dhe deformime.
- *Lëndët e huaja:* Nuk lejohen.
- *Proteinat:* mbi 12.5 %

Treguesit kimik:

- *Lagështira* në % jo më shumë se 44.
- *Poroziteti* në % jo më pak se 68.
- *Aciditeti* në gradë jo më shumë se 4.5.
- *Kripa* në % jo më shumë se 2.

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

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

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

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

Ruhet në mjedise të pastra, të ajrosura, pa lagështirë dhe të dezinfektuara nga dëmtuesit e ndryshëm. Koha e ruajtjes në këto kushte është deri në 48 orë.

Transporti të kryhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

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

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendës ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.



## 4.2. “BLERJE QUMËSHI DHE PRODUKTE TË TIJ”

### 1. DJATHË I BARDHË FETË



**Bazuar në SSH 1410:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

#### **Klasifikimi**

- **Lloji:** Djathë fetë lope, dhie ose dele

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

#### **Treguesit fiziko kimikë:**

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

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendës ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Ruajtja dhe transporti**

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

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

## 2. DJATHË I BARDHË GJYSMË I FORTË



**Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi**

- **Lloji: lope, dele ose dhie**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër dhe pa të meta në sipërfaqe, në prerje duken sytha teknikë. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe.
- *Era dhe shija:* Të ketë erë dhe shije të këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, dhe pa shije e aromë të huaj.
- *Forma dhe masa:* Formë sektori, kubi, paralelopipedi. Masa sipas kërkesës së AK-së.
- *Konsistenca:* Pa shtresa, lehtësisht e ashpër deri në të fortë.
- *Ngjyra:* e bardhë në krem.

### **Treguesit fiziko-kimik:**

- *Lëndët e thata në %* jo më shumë se 48.
- *Yndyra në lëndët e thata në %* jo më shumë se 30.
- *Kripë në %* jo më shumë se  $4 \pm 1$ .
- 

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

- Origjina e produktit

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

#### **Transporti dhe Ruajtja**

Të ruhen në temperaturë 3–5°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 90-92%. Transportimi i djathit duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjieno-sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

### 3. DJATHË I FORTË



**Bazuar në SSH 1493:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

#### **Klasifikimi:**

- **Djathë (kaçkavall), djathra të fortë**
- **Lloji: lope, dele ose dhie**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen shenja myku, kalbëzimi dhe fryrje. Sipërfaqja e parafinuar me ngjyrë kremi deri në të verdhë. Në prerje homogjene e lëmuar. Pa lëndë të huaja, pa ndarje shtresash, me sytha teknike me ngjyrë kremi në të verdhë.
- *Era dhe shija:* E këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj.
- *Konsistenca:* E fortë, jo e ashpër.

#### **Treguesit fiziko-kimik:**

- *Lëndët e thata në % jo më pak se 58.*
- *Yndyra në lëndët e thata në % jo më pak se 50.*
- *Kripë në % jo më shumë se  $3.5 \pm 0.5$ .*

#### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

**Transporti dhe ruajtja**

Të ruhen në frigorifer në temperaturë 2 – 4°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 85-90 %. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

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

#### 4. DJATHË PËR PICA DHE TOSTE



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

##### **Klasifikimi:**

Djathë me 48% yndyrë

Përbërësit: Qumësht lope i pasterizuar, kripë dhe fermentues

##### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen shenja myku, kalbëzimi dhe fryrje. Sipërfaqja e parafinuar me ngjyrë kremi deri në të verdhë. Në prerje homogjene të lëmuar. Pa lëndë të huaja, pa ndarje shtresash, me sytha teknike me ngjyrë kremi në të verdhë.

- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, dhe pa shije e aromë të huaj.

- *Konsistenca:* E fortë, jo e ashpër.

##### **Treguesit fiziko-kimik:**

- *Lëndët e thata në %* jo më pak se 58.

- *Yndyra në lëndët e thata në %* jo më pak se 50.

- *Kripë në %* jo më shumë se  $3.5 \pm 0.5$ .

##### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

##### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

- Origjina e produktit

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

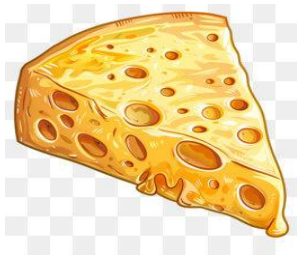
Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Transporti dhe ruajtja**

Djathi për pica dhe toste ruhet në ambiente frigoriferike në temperaturë 2-6 gradë Celcius. Temperatura duhet të jetë konstante në mënyrë që të shmanget shkrirja, e cila do të ndryshontë strukturën e djathit e për pasojë do të kompromentonte shijen e tij. Transportimi i djathit duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike me kushte higjieno-sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).



## 5. DJATHË I SHKRIRË (DJATHË BEBE)



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

### **Klasifikimi:**

Djathëra gjysmë të fortë dhe të fortë minimumi 54%.

Djathë me minimumi 45 % yndyrë qumësht në materie të thatë.

*Përbërësit:* qumësht lope i pasterizuar, kripë, forcues, klorur natriumi, kulturë qumështi, mullëz, ruajtës lizozime vezësh, ujë, gjalpë, hirrë pluhur dhe qumësht i skremuar pluhur.

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen shenja myku, kalbëzimi dhe fryrje. Sipërfaqja e parafinuar me ngjyrë kremi deri në të verdhë. Në prerje homogjene e lëmuar. Pa lëndë të huaja, pa ndarje shtresash, me sytha teknike me ngjyrë kremi në të verdhë.

- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj.

- *Konsistenca:* E fortë, jo e ashpër.

### **Treguesit fiziko-kimik:**

- *Lëndët e thata në %* jo më pak se 58.

- *Yndyra në lëndët e thata në %* jo më pak se 50.

- *Kripë në %* jo më shumë se  $3.5 \pm 0.5$ .

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

#### **Transporti dhe ruajtja**

Djathi i shkriërë ruhet në ambiente frigoriferike në temperaturë 0-4 gradë Celcius. Transportimi i djathit duhet të kryhet në çdo rast me mjete frigoriferike dhe kushte higjieno-sanitare të përshtatshme për transportimin e produkteve ushqimore të miratuara nga autoriteti përgjegjës (AKU).

## 6. GJALPË PA KRIPË, I FRESKËT



**Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi:**

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

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

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

### **Treguesit fiziko-kimik:**

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

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh me gjalpë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendës ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

#### **Transportimi**

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

## 7. GJALPË ME KRIPË



**Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi:**

- **Gjalpë me kripë**
- **Lloji: Lope**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalle.
- *Ngjyra:* E bardhë deri në të verdhë, karakteristike e kremës nga e cila prodhohet, e njëlllojtë në të gjithë masën.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjalpë, lehtësisht e kripur. Pa erë dhe shije të huaj.
- *Konsistenca në temperaturë 10-12°C:* gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështia në %*, jo më shumë se 17.
- *Yndyrë në %*, jo me pak se 79.
- *Lëndët e thatë pa yndyrë në %*, jo më shumë se 2.
- *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer* jo më shumë se 5.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh me gjalpë të vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpi. Parti është sasia e gjalpës së prodhuar në kushte të njëjta me datë prodhimi dhe datë skadence të njëjtë.

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Transportimi**

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

## 8. QUMËSHT ME YNDYRË TË PLOTË, I STERIZUAR



### **Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar.  
Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Kërkesat cilësore:**

#### **Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.**

Gjatë përpunimit dhe tregëtimin të zbatohen rregullat higjieno - sanitare e veterinarë në fuqi.  
Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.  
Të plotësojë tregësit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimike.

#### **Tregësit cilësorë:**

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

#### **Tregësit fiziko-kimikë:**

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes* jo më e lartë se -0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, 3.5 % ± 0.1.
- *Aciditeti në gradë Tjorner:*
  - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
  - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë,* jo më pak se 8.5%.

#### **Tregësit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendës ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Transportimi**

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



## 9. QUMËSHT ME GJYSMË YNDYRË, I STERIZUAR

### **Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar.  
Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Kërkesat cilësore:**

#### **Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.**

Gjatë përpunimit dhe tregëtimin të zbatohen rregullat higjieno- sanitare e veterinarë në fuqi. Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja. Të plotësojë tregësit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimike.

#### **Tregësit cilësorë:**

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

#### **Tregësit fiziko-kimikë:**

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

#### **Tregësit mikrobiologjikë:**

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

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Peshë neto ose vëllimi i produktit

- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Përqindja e yndyrës
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

**Transportimi**

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

## 10. QUMËSHT PA YNDYRË, I STERIZUAR



### **Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar.  
Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Kërkesat cilësore:**

#### **Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.**

Gjatë përpunimit dhe tregëtimin të zbatohen rregullat higjieno-sanitare e veterinarë në fuqi. Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja. Të plotësojë tregësit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimike.

#### **Tregësit cilësorë:**

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

#### **Tregësit fiziko-kimikë:**

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.030 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes* jo më e lartë se -0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, jo më shumë se 0.1.
- *Aciditeti në gradë Tjorner:*
  - *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
  - *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë*, jo më pak se 8.5%

#### **Tregësit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Transportimi**

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

## 11. QUMËSHT ME YNDYRË TË PLOTË, I PASTERIZUAR



### **Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar.  
Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Kërkesat cilësore**

#### **Detyrimisht i pasterizuar.**

Gjatë përpunimit dhe tregimit të zbatohen rregullat higjieno-sanitare e veterinarë në fuqi.  
Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.  
Të plotësojë treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.

#### **Treguesit cilësorë:**

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

#### **Treguesit fiziko-kimikë:**

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes* jo më e lartë se -0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, 3.5 ± 0.1.
- *Aciditeti në gradë Tjorner:*
  - *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
  - *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë,* jo më pak se 8.5%.

#### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Transportimi**

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

## 12. QUMËSHT ME GJYSMË YNDYRË, I PASTERIZUAR

**Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

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

### **Kërkesat cilësore**

#### **Detyrimisht i pasterizuar.**

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

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

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

Treguesit cilësorë:

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

#### **Treguesit fiziko-kimikë:**

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

#### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar (shtetëror) të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

**Transportimi**

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



### **13. QUMËSHT PA YNDYRË, I PASTERIZUAR**

**Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar. Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

**Kërkesat cilësore**

#### **Detyrimisht i pasterizuar.**

Gjatë përpunimit dhe tregtimit të zbatohen rregullat higjieno sanitare e veterinarë në fuqi. Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja. Te plotësojë treguesit organo-leptike dhe ato fiziko-kimike.

Treguesit cilësorë:

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

**Treguesit fiziko-kimikë:**

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.030 gr/litër.
- *Pika e ngrirjes* jo më e lartë se -0,520°C.
- *Përmbajtja e yndyrës në %*, jo më shumë se 0.1.
- *Aciditeti në gradë Tjorner:*
  - o *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më i lartë se 20.
  - o *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më i lartë se 21.
- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë*, jo më pak se 8.5 %
- *Prova e pasterizimit (e fosfatazës dhe peroksidezës)* duhet negative.

**Treguesit mikrobiologjikë:**

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

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

**Transportimi**

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

## 14. GJIZË ME KRIPË



### **Bazuar në SSH 1424:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi**

- **Gjizë me kripë**
- **Lloji: Lope**

### **Kërkesat cilësore**

#### **Treguesit shqisorë:**

- *Pamja e jashtme:* E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.
- *Struktura:* E njëllotë në të gjithë masën, pa thërrime djathi.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjizës së kripur lehtësisht në shije të thartë, pa erë dhe shije të huaj.

#### **Treguesit fiziko- kimik:**

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 70.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 5.
- *Yndyrë*, %, jo më pak se 3.

#### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit

- Data e skadimit
- Përqindja e yndyrës
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

**Transportimi**

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

## 15. GJIZË E FRESKËT



**Bazuar në SSH 1424:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi**

- **Gjizë pa kripë, e freskët**
- **Lloji: Lope**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.
- *Struktura:* E njëllotë në të gjithë masën, pa thërrime djathi.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjizës së freskët lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire.

**Treguesit fiziko- kimik:**

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 68.
- *Yndyrë*, %, jo më pak se 3.

**Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Peshë neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Përqindja e yndyrës

- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

**Transportimi**

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

## 16. SALCË KOSI



**Bazuar në SSH 1424:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi:**

- **Lloji: Lope**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër, me ngjyrë të bardhë deri në të verdhë
- *Struktura:* E njëlojtë në të gjithë masën e lëmuar.
- *Era dhe shija:* E këndshme lehtësisht në majoshe e kripur pa shije dhe erë huaj.

### **Treguesit fiziko-kimik:**

- *Lagështia, %*, jo më shumë se 70.
- *Yndyrë, %*, jo më pak se 3.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

- Kushtet e veçanta të ruajtjes

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

**Transportimi**

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



## 17. KOS



### **Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi**

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

### **Treguesit fiziko-kimikë:**

- *Aciditi në gradë Tjorner,* jo më shumë se 120.
- *Yndyra në %,*  $3.5 \pm 0.1$ .

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

- **Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml**

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

**Transportimi**

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

## 18. KOS

### Bazuar në SSH 1443:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

### Klasifikimi

- **Me yndyrë 2%**
- **Lloji: Lope**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

### Treguesit fiziko-kimikë:

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

### Treguesit mikrobiologjikë:

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

- **Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml**

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Raport analiza fiziko-kimike dhe/ose bakterologjike duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

**Transportimi**

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

## 5.3 “BLERJE MISHI DHE PRODUKTE TË TIJ”

### 1. MISH PULE



**Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

#### **Kërkesat cilësore**

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

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë. Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga çgjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisorë:

Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit (sternumi) të mos duket, tek gjelat dhe zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhe zogjtë dhjami të jetë më i pakët.

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

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

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

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

## 2. MISH PULE DETI



### **Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1168:1987, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.*

### **Kërkesat cilësore**

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

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë. Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga çgjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisorë:

- Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit të mos duket, ose të dallohet pak. Ngjyra e lëkurës të jetë e bardhë me nuancë të verdhë, më e dallueshme në pjesën e nënkrahut. Në hapësirën e barkut dhe në gushë të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhjami të jetë i pakët.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë.

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

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



### **3. MISH GJEL DETI**

#### **Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1168:1987, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.*

#### **Kërkesat cilësore**

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

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë. Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga çgjakësimi jo i rregullt.

#### **Treguesit shqisorë:**

Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit të mos duket, ose të dallohet pak. Ngjyra e lëkurës të jetë e bardhë me nuancë të verdhë, më e dallueshme në pjesën e nënkrahut. Në hapësirën e barkut dhe në gushë të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhjami të jetë i pakët.

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare.

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

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

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

#### 4. MISH VIÇI



##### **Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

##### **Kërkesat cilësore**

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

##### **Treguesit shqisorë:**

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

##### **Treguesit fiziko-kimikë:**

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH:* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* Negativ.
- *Reaksioni Kreis:* Negativ.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

Treguesit fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor, pa të brendshme, këmbë dhe kokë.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Në rastet kur është e nevojshme të kryhet analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e produktit, ato duhet të kryhen në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

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

## 5. MISH DERRI



### **Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Kërkesat cilësore**

Mishi i derrit përgatitet në gjysma. Trupi ndahet në gjysma, ne mes të vertebrave të shtyllës kurrizore duke e lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Mishi i derrit tregtohet pa dhjamë, i cili hiqet me kujdes në kufirin e ndarjes së mishit nga dhjami pa dëmtuar mishin, dhe pa lënë shtresa dhjami në sipërfaqen e trupit. Mishi nuk duhet të përmbajë mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksuar, papastërti të stomakëve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme.

Forma e trupit të jetë e rrumbullakosur. Kurrizi dhe beli të jenë të gjerë. Kofshët dhe shpatullat të jenë të mbuluara me muskulaturë. Dhjami të mbulojë të gjithë trupin dhe trashësia e tij ndërmjet brinjëve 6 dhe 7 të jetë mbi 2.5 cm.

### **Treguesit shqisorë:**

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyrë me shtresë dhjami të kuqe, të zbehtë. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme, jo e ngjytshme. Ngjyra e dhjamit e verdhë.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. E tejdukshme, aromatike, në sipërfaqe duken shtresa ose pika yndyre.

### **Treguesit fiziko-kimikë:**

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.6.

- Reaksioni për hidrogjenin sulfuror ( $H_2S$ ): negative.
- Reaksioni Kreis: negative.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

Treguesit fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Në rastet kur është e nevojshme të kryhet analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e produktit, ato duhet të kryhen në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

## 6. MISH GICI



### **Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Kërkesat cilësore**

Mishi i gicit përgatitet në gjysma. Trupi ndahet në gjysma, ne mes të vertebrave të shtyllës kurrizore duke e lënë në një rën anë palcën e kurrizit. Mishi nuk duhet të përmbajë mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksuar, papastërti të stomakëve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme. Mund të përgatitet edhe në trupa të plotë së bashku me lëkurën, kokën, veshkat, mushkëritë, mëlçinë zemrën dhe këmbët (paraprakisht, bëhet përvëlimi në ujë të nxehtë, kruajtja e lëkurës dhe përcëllimi).

### **Treguesit shqisorë:**

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre rozë të zbehtë. Në prerje, sipërfaqja duket e ndritshme, jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjavit e bardhë.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. E tejdukshme, aromatike, në sipërfaqe duken shtresa ose pika yndyre.

### **Treguesit fiziko-kimikë:**

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.6.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* negative.
- *Reaksioni Kreis:* negative.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

Treguesit fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë analizohen në ato raste kur dyshohet për devijime të cilësisë që ka pësuar mishi.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Në rastet kur është e nevojshme të kryhet analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e produktit, ato duhet të kryhen në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).



## 7. MISH KECI



**Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Kërkesat cilësore:**

Mishi i kecit përgatitet në trup të plotë. Koka e këmbët priten si mishi i gjedhit, ndërsa bishti mbetet me trupin. Organet e brendshme, përveç veshkave, veçohen. Keci përgatitet së bashku me kokën, mushkëritë, mëlçitë, zemrën, shpretkën dhe veshkën. Në këtë mënyrë përgatiten dhe tregtohen edhe pas 31 majit, mishi i kecave të qumështit të pjelljëve të dyta. Duke filluar nga 1 qershori, veçohen nga trupi, koka dhe organet e brendshme, me përjashtim të veshkave. Muskulatura është e zhvilluar shumë mirë. Forma e trupit e rrumbullakosur. Vithet dhe beli janë relativisht të gjera. Dhjami mbulon pjesën më të madhe të trupit. Veshkat në përgjithësi janë të mbuluara me dhjamë, por në sektor të veçantë të mos jetë me diametër me të madh se 1 cm.

### **Treguesit shqisorë:**

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre roze të hapur. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjyrtshme. Ngjyra e dhjamt është e bardhë.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është e i tejdukshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. E tejdukshme, aromatike, në sipërfaqe duken shtresa ose pika yndyre.

### **Treguesit fiziko-kimikë:**

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo me shume se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* negative.
- *Reaksioni Kreis:* negative.



### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

Treguesit fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Në rastet kur është e nevojshme të kryhet analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e produktit, ato duhet të kryhen në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

## 8. MISH QENGJI



**Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Kërkesat cilësore:**

Mishi i qengjit përgatitet në trup të plotë. Koka dhe këmbët priten si mishi i gjedhit, ndërsa bishti mbetet me trupin. Organet e brendshme, përveç veshkave, veçohen. Qengji përgatitet së bashku me kokën, mushkëritë, mëlçitë, zemrën, shpretkën dhe veshkat.

Muskulatura është e zhvilluar shumë mirë. Forma e trupit e rumbullakosur. Vithet dhe beli janë relativisht të gjera. Dhjami mbulon pjesën më të madhe të trupit. Veshkat në përgjithësi janë të mbuluara me dhjamë, por në sektor të veçantë të mos jetë me diametër më të madh se 1 cm.

### **Treguesit shqisorë:**

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyrë rozë të hapur. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme, jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamt është e bardhë.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. E tejdukshme, aromatike, në sipërfaqe duken shtresa ose pika yndyre.

### **Treguesit fiziko-kimikë:**

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo me shume se 20.
- *Aciditeti i shprehur ne ph* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S):* negative.
- *Reaksioni Kreis:* negative.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Në rastet kur është e nevojshme të kryhet analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e produktit, ato duhet të kryhen në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mishi ruhet në kushte frigoriferike. Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

## 9. MISH I GRIRË



### **Bazuar në SSH 1592:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1592/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”, Bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Kërkesat cilësore**

Për prodhimin e mishit të grirë merret mishi nga kafshë të shëndosha të pajisura me certifikatën e kontrollit veterinar në gjendje të freskët.

- *Pamja e jashtme:* i freskët, pa dhjamë, me ngjyrë rozë trëndafili.

-

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

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

Produktet duhet të etiketohen qartë në mënyrë që të informojnë konsumatorin për nevojën e gatimit të plotë para konsumit.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Marrësi në dorëzim duhet të verifikojë gjendjen e mallit, për të gjitha kërkesat e standardit, në momentin e marrjes në dorëzim dhe të reklamojë defektet e dukshme shqisore.

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

Në rastet kur dyshohet për devijim të cilësisë së produktit, AK ka të drejtë të kërkojë raport-analizën fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike, e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Ruajtja dhe Transportimi**

Në gjendje të ftohur ruhet në kushte frigoriferike në temperaturë nga  $-1^{\circ}\text{C}$  deri në  $+4$  deri në 12 orë. Transporti të kryhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta, si dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

## 10. KREMVIÇE



**Bazuar në SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi:**

- **Lloji: viçi**

### **Kërkesat cilësore**

Mishi për përgatitjen e kremviçeve përdoret në gjendje të freskët (i ngrohtë dhe i ftohur).

### **Treguesit shqisorë:**

- *Forma:* Në formë harku sipas zorrëve, e përdredhur në çifte, në distancë të baraslarguar.
- *Përmasat:*
  - o Gjatësia, cm: 10-15
  - o Diametri, mm:16-24
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, cipa mbështjellëse të jetë e ngjitur mirë me mishin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra rozë e çelur. Fundet të jenë të lidhura mirë. Për sallamet me përdredhje në çift të jenë distanca standarde.
- *Pamja e brendshme në prerje tërthore:* Masë e përzier, e njëtrajtshme, pa boshllëqe ajri, me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëllor gjatë sipërfaqes së prerjes.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale, pa shije të huaj.

### **Treguesit fiziko- kimik:**

- *Lagështia, %*, jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë, %*, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna, %*, jo më shumë se 23.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

- Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt: 8000.
- Ecoli, për gram produkt: Nuk lejohet.
- Salmonella, për 25 g produkt: Nuk lejohet.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Në rastet kur dyshohet për devijim të cilësisë së produktit, AK ka të drejtë të kërkojë raport-analizën fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike, e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

## 11. SALLAM



### **Bazuar në SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi:**

- **Lloji: viçi dhe derri**

### **Kërkesat cilësore**

#### **Treguesit shqisorë:**

- *Forma:* E drejtë, cilindrike, e lidhur në dy fundet. Po të përdoren zorrë natyrore, sallami merr një formë harku.
- *Përmasat:*
  - o *Gjatësia, cm:* 40-50
  - o *Diametri, mm:* 40-50
- *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 62.
- *Nitrit mg/100g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë, %*, jo më shumë se 3.
- *Yndyrë, %*, jo më shumë se 12.
- 

#### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

- *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 8000.



- *Ecoli, për gram produkt*: Nuk lejohet.
- *Salmonella, për 25 g produkt*: Nuk lejohet.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Në rastet kur dyshohet për devijim të cilësisë së produktit, AK ka të drejtë të kërkojë raport-analizën fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike, e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

## 12. SALLAM POPULLOR

### Bazuar në SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

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

#### Klasifikimi:

- **Lloji: viçi dhe derri**

#### Kërkesat cilësore

##### Treguesit shqisorë:

- *Forma*: Në formë harku, pa përdredhje.
- *Përmasat*:
  - o *Gjatësia*, cm: sipas gjatësisë së zorrës.
  - o *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 në kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet në 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.
- 

##### Treguesit mikrobiologjikë:

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

- *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt*: 5000.
- *Ecoli, për gram produkt*: Nuk lejohet.
- *Salmonella, për 25 g produkt*: Nuk lejohet.

#### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Në rastet kur dyshohet për devijim të cilësisë së produktit, AK ka të drejtë të kërkojë raport-analizën fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike, e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendës ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

#### **Ruajtja dhe transportimi**

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

### 13. PROSHUTË



**Bazuar në SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.**

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

**Klasifikimi:**

- **Lloji: viçi dhe derri**

**Kërkesat cilësore**

**Treguesit shqisorë:**

- *Forma:* E drejtë cilindrike, e lidhur në të dy fundet dhe 2-3 lidhje të tjera në gjatësi. .
- *Përmasat:*
  - o *Gjatësia, cm:* 40
  - o *Diametri, mm:* 65-75
- *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 në kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet në sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s’ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

**Treguesit fiziko- kimik:**

- *Lagështia, %*, jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100 g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë, %*, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna, %*, jo më shumë se 15.
- 

**Treguesit mikrobiologjikë:**

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

- *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 5000.
- *Ecoli, për gram produkt:* Nuk lejohet.
- *Salmonella, për 25 g produkt:* Nuk lejohet.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Në rastet kur dyshohet për devijim të cilësisë së produktit, AK ka të drejtë të kërkojë raport-analizën fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike të proshutës, e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU).

## 5.4 “BLERJE VEZË”

### 1.VEZË



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

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

#### **Klasifikimi**

- **Masa në gram:**
  - **më pak se 53 gr (S)**
  - **53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M)**
  - **63 gr dhe jo më tepër se 73 gr (L)**

#### **Kërkesat cilësore**

- *Pamja e jashtme:* e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
- *E bardha e vezës.* E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku ( të kontrolluar në ovoskop).
- *E verdha e vezës.* Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
- *Era:* pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj. Veza duhet të jetë e klasit A.

**Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdhrin nr. 15, datë 09.09.2021.**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Vezët ambalazhohen në kartona fole (bikerina) me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Raport-analiza fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi dhe të dorëzohet 1 herë në muaj pranë AK-së.

## 5.5 “BLERJE USHQIME KOLONIALE”

### 1. QUMËSHT I VITAMINIZUAR ME 3.5% YNDYRË



#### **Bazuar në SSH 1464:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1464:1987, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar, si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

#### **Kërkesat cilësore:**

Qumështi të jetë i pasterizuar dhe i pasuruar me vitaminë C. Qumështi i vitaminizuar për konsum detyrimisht i nënshtrohet pasterizimit sipas metodave të përcaktuara. Gjatë përpunimit dhe tregtimit të zbatohen me rigorozitet rregullat higjieno-sanitare që janë në fuqi. Qumështi i caktuar për konsum të mos përmbajë kulloshër. Ndalohet përdorimi i lëndëve konservuese e neutralizuese.

#### **Treguesit shqisorë:**

- *Pamja e jashtme:* Lëng i njëllotë, pa lëndë të huaja dhe fundërrina.
- *Ngjyra:* E bardhë me nuancë në të verdhë.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e qumështit të freskët të pasterizuar, lehtësisht në të ëmbël. Pa shije dhe erë te huaj.

#### **Treguesit fiziko-kimik:**

- *Dendësia në 20°C:* 1029-1034.
- *Yndyra%:*  $3.5 \pm 0.1\%$ .
- *Lëndët e thata të përgjithshme %*, jo më pak se 12.
- *Aciditeti, gradë Tjorner* jo më shumë se 20.
- *Përmbajtja e vitaminës C mg/litër*, jo më pak se 150.
- *Temperatura, ° C*, jo më lartë se 15.

#### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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



- Aerobe mezofile <1

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Qumështi i vitaminizuar ruhet në dhoma frigoriferike në temperaturë jo më të lartë se + 10°C, për një kohë deri në 24 orë. Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU). Jetëgjatësia e produktit, sipas datës së skadencës në etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Në etiketë të jenë të pasqyruar treguesit fiziko-kimik të mësipërm.

Nëse kërkohet nga AK, raport-analiza fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

## 2. QUMËSHT I VITAMINIZUAR ME 2% YNDYRË

### **Bazuar në SSH 1464:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1464:1987, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar, si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Kërkesat cilësore:**

Qumështi të jetë i pasterizuar dhe i pasuruar me vitaminë C. Qumështi i vitaminizuar për konsum detyrimisht i nënshtrohet pasterizimit sipas metodave të përcaktuara. Gjatë përpunimit dhe tregtimit të zbatohen me rigorozitet rregullat higjieno-sanitare që janë në fuqi. Qumështi i caktuar për konsum të mos përmbajë kullosh tërë. Ndalohet përdorimi i lëndëve konservuese e neutralizuese.

### **Treguesit shqisorë:**

- *Pamja e jashtme:* Lëng i njëllotë, pa lëndë të huaja dhe fundërrina.
- *Ngjyra:* E bardhë me nuancë në të verdhë.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e qumështit të freskët të pasterizuar, lehtësisht në të ëmbël. Pa shije dhe erë te huaj.

### **Treguesit fiziko-kimik:**

- *Dendësia në 20°C:* 1029-1034.
- *Yndyra%:*  $2 \pm 0.1\%$ .
- *Lëndët e thata të përgjithshme %*, jo më pak se 10.5.
- *Aciditeti, gradë Tjorner* jo më shumë se 20.
- *Përmbajtja e vitaminës C mg/litër*, jo më pak se 150.
- *Temperatura, ° C*, jo më lartë se 15.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

- *Aerobe mezofile* <1

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit

- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Përqindja e yndyrës
- Temperatura e ruajtjes së produktit.
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e ruajtjes

### **Ruajtja dhe transportimi**

Qumështi i vitaminizuar ruhet në dhoma frigoriferike në temperaturë jo më të lartë se + 10°C, për një kohë deri në 24 orë. Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU). Jetëgjatësia e produktit, sipas datës së skadencës në etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Në etiketë të jenë të pasqyruar treguesit fiziko-kimik të mësipërm.

Nëse kërkohet nga AK, raport-analiza fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### 3. QUMËSHT PLUHUR ME 28% YNDYRË



**Bazuar në SSH 1478:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1478:87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar, si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

**Kërkesat cilësore:**

**Treguesit Shqisorë:**

- *Struktura:* Në formë pluhuri të imët, pa kokrriza.
- *Ngjyra:* e bardhë në të verdhë të çelët, e njëllotë në të gjithë masën.
- *Era dhe shija:* E këndshme, me erë dhe shije të qumështit të pasterizuar. Pa erë dhe shije të huaj.

**Treguesit Fiziko – Kimik:**

- *Përmbajtja e lagështirës, %, jo më shumë se: 3.*
- *Përmbajtja e yndyrës, %, jo më pak se: 28*
- *Aciditeti i shprehur, gradë Tjorner, (në qumësht me 12 % lëndë të thata) jo më shumë se:20*
- *Kripërat minerale, %, jo më shumë se: 6*
- *Tretshmëria, %, jo më pak se: 95*

**Ngarkesa mikrobike bazuar në Urdhrin nr. 15, datë 09.09.2021.**

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Qumësht pluhuri ruhet në mjedis të pastër në temperaturë rreth 20°C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%, me ajrim të rregullt dhe të mos jetë në kontakt me rrezet e diellit. Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU). Jetëgjatësia e produktit, sipas datës së skadencës në etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Çdo parti qumështi pluhur merret në dorëzim pasi kontrollon dhe verifikohen treguesit cilësorë të përcaktuar në këtë standard.

Nëse kërkohet nga AK, raport-analiza fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

#### 4. QUMËSHT PLUHUR ME 18% YNDYRË



**Bazuar në SSH 1478:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1478/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar, si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

**Kërkesat cilësore:**

**Treguesit Shqisorë:**

- *Struktura:* Në formë pluhuri të imët, pa kokrriza.
- *Ngjyra:* e bardhë në të verdhë të çelët, e njëllotë në të gjithë masën.
- *Era dhe shija:* E këndshme, me erë dhe shije të qumështit të pasterizuar. Pa erë dhe shije të huaj.

**Treguesit Fiziko – Kimik:**

- *Përmbajtja e lagështirës, %, jo më shumë se: 4.*
- *Përmbajtja e yndyrës, %, jo më pak se: 18*
- *Aciditeti i shprehur, gradë Tjorner, (në qumësht me 12 % lëndë të thata) jo më shumë se:21*
- *Kripërat minerale, %, jo më shumë se: 6,5.*
- *Tretshmëria, %, jo më pak se: 95*

**Ngarkesa mikrobike bazuar në Urdhrin nr. 15, datë 09.09.2021.**

**Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Peshë neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit

- Data e skadimit
- Përqindja e yndyrës
- Temperatura e ruajtjes së produktit.
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e ruajtjes

### **Ruajtja dhe transportimi**

Qumësht pluhur ruhet në mjedis të pastër në temperaturë rreth 20°C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%, me ajrim të rregullt dhe të mos jetë në kontakt me rrezet e diellit. Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU). Jetëgjatësia e produktit, sipas datës së skadencës në etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Çdo parti qumështi pluhur merret në dorëzim pasi kontrollon dhe verifikohen treguesit cilësorë të përcaktuara në këtë standard.

Nëse kërkohet nga AK, raport-analiza fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

## 5. QUMËSHT PLUHUR PA YNDYRË



### **Bazuar në SSH 1478:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në SSH 1478/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”, i ndryshuar, si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Kërkesat cilësore**

#### **Treguesit Shqisorë:**

- *Struktura:* Në formë pluhuri të imët, pa kokrriza.
- *Ngjyra:* E bardhë me nuancë kremi, e njëjlojtë në të gjithë masën.
- *Era dhe shija:* Si tek qumështi pluhur me yndyrë, por më pak e theksuar. Pa erë dhe shije të huaj.

#### **Treguesit Fiziko–Kimik:**

- *Përmbajtja e lagështirës, %, jo më shumë se: 5.*
- *Përmbajtja e yndyrës, %, jo më pak se: deri 1*
- *Aciditeti i shprehur, gradë Tjorner, (në qumësht me 12 % lëndë të thata) jo më shumë se:22*
- *Kripërat minerale, %, jo më shumë se: 8.*
- *Tretshmëria, %, jo më pak se: 95*

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit



- Data e skadimit
- Përqindja e yndyrës
- Temperatura e ruajtjes së produktit.
- Udhëzimet e përdorimit
- Kushtet e ruajtjes

### **Ruajtja dhe transportimi**

Qumësht pluhuri ruhet në mjedis të pastër në temperaturë rreth 20°C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%, me ajrim të rregullt dhe të mos jetë në kontakt me rrezet e diellit. Transporti të kryhet me mjete, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno–sanitare për transportimin e produkteve ushqimore. Këto mjete frigoriferike të jenë të miratuara nga autoriteti përgjegjës për garantimin e sigurisë ushqimore (AKU). Jetëgjatësia e produktit, sipas datës së skadencës në etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Çdo parti qumështi pluhur merret në dorëzim pasi kontrollohet dhe verifikohen treguesit cilësorë të përcaktuara në këtë standard.

Nëse kërkohet nga AK, raport-analiza fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjisllacionit në fuqi.

## 6. QUMËSHT VITAMINOZ PËR FOSHNJE

### Klasifikimi:

#### -Cilësi e parë



Qumësht vitaminoz për foshnje nga mosha 0-12 muaj, me afat skadence 18 muaj, i ambalazhuar në dy konfeksione: me kuti 400 gr dhe 800 gr për foshnjet.

Të përmbajë të gjitha vlerat ushqimore që i duhen fëmijës: të jetë i pasur me energji, proteina, yndyrna, vitaminë D, sheqerna, vitamina, nulteotide, hekur, kripëra minerale, të domosdoshme për mirërritjen e fëmijëve. Qumësht, i cili zëvendëson vlerat ushqimore të qumështit të gjirit. Të përmbajë burime të ekuilibruara të acideve yndyrore thelbësore, formuluar për rritjen e nivelit të proteinave.

Ndër të tjera, qumështi vitaminoz duhet të ketë në përmbajtje edhe:

- LCP** (acide yndyrore) omega 3 dhe 6, të cilat kanë një rol të rëndësishëm në zhvillimin e trurit, sistemit nervor dhe shqisës së shikimit.
- Acid laktik**, i cili shërben për të zhvilluar florën e zorrëve të foshnjeve.
- Antioksidantë dhe neurotransmetues**, që ndihmojnë për mbrojtje nga infeksionet.
- Laktofein**, e cila vepron kundër bakterieve.
- Fibra**, të cilat zhvillojnë kulturën e acidit laktik, i cili kontribuon për florën e shëndetshme të zorrëve.

### Treguesit shqisorë:

- *Struktura*: Në formë pluhuri të imët, pa kokrriza.
- *Ngjyra*: nuancë kremi, e njëjlojtë në të gjithë masën.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Çdo parti qumështi pluhur merret në dorëzim pasi kontrollohet dhe verifikohen treguesit cilësorë të përcaktuara më sipër dhe që duhet të jenë të pasqyruara në etiketë.

## 7. MAKARONA



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

### **Klasifikimi:**

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

### **Kërkesat cilësore:**

#### **Treguesit Shqisrorë:**

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

#### **Treguesit Fiziko–Kimik:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e makaronave të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuar.

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

## 8. ORIZ



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

#### Treguesit shqisorë

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

### **Treguesit shqisorë sipas SSH EN ISO 7301:2022 ose ekuivalentit të tij.**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

#### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Marrja në dorëzim bëhet me parti malli. Parti konsiderohet sasia e orizit të një lloji, me karakteristika të njëjta të prodhuara nga i njëjti prodhues dhe që dorëzohen njëherësh me datë prodhimi dhe datë skadence të përcaktuar.

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

## 9. SHEQER



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

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Pluhur i përbërë nga kristale të imta dhe të njëjta, pa lëndë të huaja dhe copa sheqeri të ngjeshura, i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet.
- *Ngjyra:* e bardhë dhe me shkëlqim.
- *Shija dhe era:* Shije e ëmbël , pa shije dhe erë të huaj kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.
- *Tretshmëria:* Të tretet plotësisht në ujë, tretësira e tejdukshme dhe pa ngjyrë.

Treguesit fiziko – kimikë:

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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



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

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

## 10. FASULE TË THATA



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

### **Klasifikimi:**

- **E bardhë**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Lagështia, %, 15.*
- *Lëndë të huaja, %, jo më shumë se 0.8.*

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

## 11. FASULE KOKËRRMADHE



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

### **Klasifikimi:**

- **Kokërrmadhe (pllaqi)**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Lagështia, %, 15.*
- *Lëndë të huaja, %, jo më shumë se 0.8.*

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Fasulet e thata ruhen në depo pa lagështirë të dezinfektuara dhe jo me produktet që kanë erë të huaj. Në depot fasulet e ambalazuara të vendosen stivë njëra mbi tjetrën mbi zgara druri të

ngritura nga sipërfaqja e tokës 10-15 cm. Stivat ndahen nga njëra-tjetra me largësi 50-60 cm dhe larg mureve 50-60 cm.

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

## 12. ULLINJ TË KONSERVUAR



**Bazuar në SSH 1529:1989 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- Të konservuar në kripë të thatë
- 

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja dhe ngjyra:* Kokrra me pjekuri teknike dhe ngjyrën karakteristike të llojit.
- *Era dhe shija:* Lehtësisht e hidhur. Pa shije dhe erë të huaj.
- *Konsistenca:* E fortë në të butë, jo e qullët.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Sasia kokrrave në 1 kg,* jo më shumë se 300.
- *Përmbajtja e kripës, % :* 5-7.
- *Aciditeti i shprehur në acid laktik,%,* jo më shumë se 0.6.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Ullinj të konservuar ruhen në vende të freskëta, të pastra dhe pa lagështirë.

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti me ullinj. Parti quhet sasia e ullirit e të njëjtit lloj dhe e të njëjtës cilësi, e konservuar me të njëjtën mënyrë dhe që dorëzohet njëherësh.

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

### 13. NISESHTE



**Bazuar në SSH 1557:1987 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Pluhur që kërcet me prekje në dorë. Me ngjyrë të bardhë me nuance të lehtë të verdhë.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e niseshtesë së misrit. Pa erë e shije të thartë. Lejohen pika të zeza pak të dukshme deri në 8 për 1 cm<sup>2</sup>.

Treguesit fiziko- kimik:

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

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi.**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

#### **Ruajtja dhe transportimi**

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



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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Nëse kërkohet nga AK, raport-analiza e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm fiziko-kimikë.

## 14. MAJA BUKE E PRESUAR



**Bazuar në SSH 2106:1989 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: Krem i çelët.
- *Era dhe shija*: Specifike për majanë e prodhuar nga melasa.
- *Konsistenca*: Lehtësisht e thyeshme, jo e qullët dhe jo e ngjitshme.
- *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në ujë, të mos japë ngjyrë të huaj dhe të mos ketë lëndë të huaja.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira*, %, jo më shumë se 71.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Në çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Arka me maja ruhen në dhoma frigoriferike të pastra, pa erëra të huaja dhe në temperaturë 2-4°C. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuar për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Nëse kërkohet nga AK, raport-analiza e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi dhe duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm fiziko-kimikë.

## 15. MIELL GRURI



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

### Klasifikimi

**Lloji: Miell gruri me rreze 80%**

### Treguesit shqisor:

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

### Treguesit fiziko-kimikë

- *Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht specisë së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;*
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët absolutisht të thata, % jo më shumë se 0.115.*
- *Hiri i tretshëm, në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.9.*
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10%; në lëndën absolutisht të thatë, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Gluteni i njomë, jo më pak se 25%.*
- *Lëndë minerale: Nuk lejohen.*
- *Përzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet përmbajtja e hekurit në formë thërmijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/g.*
- *Mikroorganizma patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë, nuk lejohen.*
- *Aciditeti i yndyrës: maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.*
- *Proteina (Nx5,7): mbi 12.5 % mbi bazën e lëndës së thatë.*
- Mielli duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:

- Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;
- Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:
  - i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
  - ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
  - iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

### **Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi**

Mielli pakëtohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit.

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

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

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

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

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike pranë AK-së çdo muaj gjatë lëvrimit. Raport-analiza e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

## 16. MIELL MISRI



**Bazuar në SSH 1480:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

- **Miell me rreze 92%**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* E verdhë ose e bardhë sipas llojit të misrit.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e miellit të misrit. Shija lehtësisht e ëmbël, pa shije të thartë, të hidhur dhe pa erë myku e çdo shije e erë tjetër e huaj. Nuk lejohet kërcitje.
- 

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*, %, jo më shumë se 14.
- *Hiri i tretshëm në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 1.6.
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 0.115.
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10 %*, në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.1.
- *Mbisitja (imtësia e bluarjes) në sitën metalike 54%*, jo më shumë se 60.
- *Lëndë minerale* nuk lejohen.
- *Proteinat*: mbi 12.5%
- *Mikroorganizma, patogjene, infestime dhe dëmtues hambari të gjallë* nuk lejohen.
- *Për lagështirën fraksionet deri në 0.25 nuk merren parasysh, mbi 0.25 deri në 0.75 llogariten 0.5 dhe mbi 0.75 merren 1%.*

### **Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi**

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

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme.

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Pesha neto
- Lloji

- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike pranë AK-së çdo muaj gjatë lëvrimit. Raport-analiza e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

## 17. MIELL ORIZI



### **Klasifikimi:**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko- kimik:

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

#### **Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi**

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

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhënat e mëposhtme.

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

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



**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

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

Të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike pranë AK-së çdo muaj gjatë lëvritimit. Raport-analiza e paraqitur duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

## 18. TËRSHËRË



### Bazuar në STASH 1704-87

#### Treguesit shqisorë

Pamja e jashtme: kokërr tërshëre e shtypur, e pastër, pa insekte dhe përzierje të huaja.

Ngyra karakteristike e tërshërës: e bardhë në të verdhë të çelur.

Shija dhe era karakteristike e tërshërës: pa shije dhe aromë myku dhe çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Dëmtues hambari të gjallë: nuk lejohen

#### Treguesit fiziko-kimikë

5. Lagështia jo më shumë se 14%
6. Lëndë të huaja, insekte, papastërti, nuk lejohen

#### Paketimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

#### Ruajtja dhe transportimi

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transporti të kryhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për

transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

## 19. VAJ LULEDIELLI (USHQIMOR)



Bazuar në SSH 203:2003 ose ekuivalentin e tij.

### Kërkesat cilësore:

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja*: Lëng vajor i qartë, pa depozitime.
- *Ngjyra*: E verdhë e lehtë.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e vajit të lulediellit, pa shije dhe erë të huaj e të ranciduar.
- *Numri i peroksive*: jo me shume se 10 mek O<sub>2</sub> aktiv / kg Vaj.
- *Numri i aciditetit*: jo më shumë se 0.4 mg KOH/g vaj.

Treguesit Fiziko - Kimik:

- *Aciditeti si acid oleik*: 0.2 gr ne 100 gr/ Vaj.
- *Dendësia relative (20°C/ ujë në 20°C)*: 0.918 - 0.923.
- *Numri sapunifikimit (mg KOH/g vaj)*: 188 - 194.
- *Treguesi i jodit (Ëijs)*: 118 - 141.
- *Lëndë të pasapunifikueshme*: ≤ 15 g/ kg.
- *Treguesi i refraksionit ( n<sub>D</sub><sup>40</sup>)* : 1.461-1.468.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

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

### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjisllacionit në fuqi.

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

Transportimi i vajit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore.

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

## 20. VAJ ULLIRI I VIRGJËR



### Bazuar në SSH 1402-2004 ose ekuivalentin e tij.

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

### Klasifikimi

- Vaj ulliri i virgjër

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i lirë në acid oleik, g/100 g*:  $\leq 2.0$ .

Treguesit fiziko kimik:

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

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë, ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

**Ruajtja dhe transportimi:**

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

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

## 21. VAJ MISRI I RAFINUAR



**Bazuar në SSH 2108:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja në 20°C*: Lëng vajor i qartë, pa depozitime.
- *Era dhe shija*: E mirë, me erë të lehtë karakteristike të misrit, pa erë dhe shije të huaj.
- *Ngjyra*: E verdhë me nuancë të kuqe të lehtë.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira dhe lëndët fluturuese, në 105°C, %*, jo më shumë se 0.2.
- *Aciditeti i shprehur në acid oleik, %*, jo më shumë se 0.5.
- *Masa specifike në 20°C* : 0.919- 0.923.
- *Numri i sapunifikimit mg KOH/g vaj*: 187-196.
- *Lëndët e patretshme në eter dhe benzol, %*, jo më shumë se 0.05.
- *Përmbajtja e sapunëve, %*, jo më shumë se 0.015.
- *Lëndët e pasapunifikueshme, %* jo më shumë se: 1.5.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjisllacionit në fuqi.



### **Ruajtja dhe transportimi**

Vaji i misrit të ruhet në mjedise të pastra, të errëta, të ajrosura dhe pa lagështirë. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve.

## 22. SALCË DOMATESH



**Bazuar në SSH 1429-1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jetë masë e njëjlojtë me konsistencë paste, pa fara, pa copa lëkure, të prishura ose të fermentuara.
- *Ngjyra:* E kuqe intensive, karakteristike e salcës së domates, e njëjlojtë në të gjithë masën.
- *Shija dhe era:* Karakteristike e domates pa shije dhe erë të huaj, pa shenja karamelizimi, prishje ose fermentimi.

Treguesit Fizikop-Kimik:

- *Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit në % të jetë 28-30 % .*
- *Aciditeti i përgjithshëm në raport me ekstraktin i shprehur në acid citrik në %: jo më shumë se 8 %.*
- *Përmbajtja sheqerit të përgjithshëm në % jo më shumë se 20%.*
- *Kripëra të klorur natriumit, të vetë lëndës së parë, %, jo më shumë se: 1.3 %.*
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Salca depozitohet në depo të thata, të freskëta, të pastra dhe të ajrosura mirë, me temperaturë jo më të lartë se 28°C.

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

## 23. SALCË DOMATESH PËR MAKARONA



**Bazuar në SSH 1429: 1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë e rrjedhshme me pjesë të dukshme të përbërësve të saj pa pjesë të djegura e njolla të zeza.
- *Ngjyra:* E kuqe deri e kuqe e thellë. Karakteristikë e salcës në cilësinë e parën të përdorur.
- *Shija dhe era:* Karakteristikë e salcës dhe përbërësve të saj.

### **Treguesit Fiziko –Kimik:**

- *Lëndë të thata të matura me refraktometër në % të jetë*  $14 \pm 1$ .
- *Aciditeti i shprehur në acid citrik në %:* jo më shumë se 2.5 %

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

## 24. SALCË E GATSHME PËR GJELLË

**Bazuar në SSH 1429: 1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë pastoze, me pjesë të dukshme të përbërësve të saj, pa pjesë të djegura.
- *Ngjyra:* E kuqe deri e kuqe e thellë.
- *Shija dhe era:* Me shije dhe erë karakteristike të salcës së domates dhe përbërësve të tjerë.

### **Treguesit Fiziko –Kimik:**

- *Lëndë të thata të matura me refraktometër në % të jetë*  $20 \pm 1$ .
- *Aciditeti i shprehur në acid citrik në %:* jo më shumë se 2.5 %
- *Përmbajtja e vajit vegjetal të rafinuar në %* 9-10.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

## 25. LËNG PULPOZ DOMATE



**Bazuar në SSH 2209:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Lëng pulpoz, pa fara dhe pjesë lëkure.
- *Ngjyra:* E kuqe deri në e kuqe në portokall.
- *Shija dhe era:* E mirë karakteristike e domates, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndë të thata, sipas refraktometrit,* në % jo më pak se 5.5.
- *Aciditeti i përgjithshëm i shprehur në acid malik gr/100 ml,* jo më shumë se 0.7.
- *Kripë gjelle, në %,* jo më shumë se 0.5.
- *Hiri gr/100 ml* jo më shumë se 0.5.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Kur konsiderohet e arsyeshme nga AK, të paraqitet raport-analizë fiziko-kimike dhe/ose mikrobiologjike e cila duhet të kryhet në një laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose i huaj) sipas legjislacionit në fuqi.

**Ruajtja dhe transportimi**

Ruajtja në vende të freskëta ose në kushte frigoriferike. Transporti të kryhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Jetëgjatësia e produktit sipas datës shënuar në etiketë.



## 26. KONSERVA SARDINA NË SALCË DOMATE



**Bazuar në SSH 1520:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi:**

- *Sipas llojit të peshkut: sardina.*

### **Kërkesat cilësore:**

Konservat e peshkut në salcë domate prodhohen nga peshq që i nënshtrohen përpunimit termik. Peshqit vendosen në kuti metalike të llakuara, u hidhet salcë domate sipas recepturës, mbyllen hermetikisht në kuti llmarine të llakuara dhe sterilizohen në temperaturën mbi 100°C.

### **Treguesit Shqisorë:**

- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e konservave të peshkut të konservuar në salcë domate, pa shije dhe erë të huaj.
- *Konsistenca e mishit:* Mishi i peshkut duhet të jetë kompakt, i njomë dhe i thyeshëm, kur nxirret me kujdes nga kutia nuk duhet të thërmohet.
- *Ngjyra e salcës:* Karakteristike për salcën e domates, e kuqe deri në të kuqe qeramike.
- *Pamja brenda kutisë:* Lejohen njolla blu violet.

### **Treguesit Fiziko – Kimik:**

- *Aciditeti, shprehur në acid malik, %, në raport me masën neto të konservës:* 0,5 – 1.
- *Kripë gjelle, %, një raport me masën neto:* 1 – 2.
- *Lëndë të huaja:* Nuk lejohen.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Lloji i konservës dhe i peshkut të përdorur
- Masa neto e konservës
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Kutitë e konservave ambalazhohen në arka kartoni.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Konservat depozitohen në magazina të thata e të ajrosura mirë dhe të mbrojtura nga rrezet e diellit në temperaturë jo më të lartë se 25°C dhe lagështirë relative deri 75%. Arkat vendosen mbi skeletura 15-20 cm lart dyshemesë dhe 50 cm larg mureve.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga tronditjet dhe dëmtimet mekanike. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës pasqyruar në etiketë.

## 27. KONSERVA SARDELE NË VAJ ULLIRI



### **Bazuar në SSH 1517:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Kërkesat cilësore:**

Lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e këtyre konservave, duhet t’ju përgjigjen kërkesave të përcaktuara në standardet ose në kushtet teknike në fuqi.

Treguesit Shqisorë:

- *Era dhe shija:* E këndshme, specifike për sardelen e konservuar, pa shije dhe erë të huaj.
- *Konsistenca e mishit:* Mishi i sardeles të jetë kompakt, i thyeshëm, jo i qullët kur nxirret me kujdes nga kutia dhe mos të thërrmohet.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Kripë gjelle, %, në raport me masën neto:* 1 – 2.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Lloji i konservës dhe i peshkut të përdorur
- Masa neto e konservës
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Kutitë e konservave ambalazhohen në arka kartoni.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Konservat depozitohen në magazina të thata e të ajrosura mirë dhe të mbrojtura nga rrezet e diellit në temperaturë jo më të lartë se 25°C dhe lagështirë relative deri 75 %. Arkat vendosen mbi skeletura 15-20 cm lart dyshemesë dhe 50 cm larg mureve.

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës pasqyruar në etiketë.

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

## 28. KONSERVA ME PESHK TON NË VAJ ULLIRI



**Bazuar në SSH 1519:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi:**

- Lloji peshkut: ton.

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit Shqisorë:

- *Era dhe shija:* Erë dhe shije të këndshme, të theksuar, karakteristike e peshqve të konservuar në vaj ulliri, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit Fiziko – Kimik:

- *Kripë gjelle, %, në raport me masën neto:* 1.0 – 2.
- *Raporti midis sasisë së peshkut dhe vajit*
- *Peshk:* 80 ± 5 %.
- *Vaj ulliri:* 20 ± 5 %.
- *Lëndë të huaja:* Nuk lejohen.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

**Shënim:** Konservat nuk mund të hidhen në shitje pa kaluar një kohë prej 2 muajsh nga data e prodhimit.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo kuti vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit

- Emri i prodhuesit
- Lloji i konservës dhe i peshkut të përdorur
- Masa neto e konservës
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Konservat depozitohen në magazina të thata e të ajrosura mirë dhe të mbrojtura nga rrezet e diellit në temperaturë jo më të lartë se 25°C dhe lagështirë relative deri 75 %. Arkat vendosen mbi skeletura 15-20 cm lart dyshemesë dhe 50 cm larg mureve.

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës pasqyruar në etiketë.

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

## **29. KONSERVA MISHI**

### **Bazuar në SSH 1544-87**

#### **Kërkesat cilësore:**

#### **Treguesit Shqisorë:**

- Lloji: Të jenë me mish viçi.
- Shija dhe era: E këndshme, karakteristike e mishit të zier sipas lëndës së parë të prodhuar me shijen e piperit të zi dhe të dafinës, pa shije dhe erë të huaj.
- Konsistenca e mishit: Të zierë normalisht të jetë elastike dhe të ruajë strukturën morfologjike të indit.
- Pamja e jashtme e kutisë: E mbyllur hermetikisht pa fryrje, pa deformime mekanike, pa njolla oksidimi, pa dëmtime të shtresës së llakut.

#### **Treguesit fiziko-kimik:**

- Sasia e mishit ndaj masës së konservës në përqindje jo me pak se 72%.
- Yndyra jo më shumë se 13%
- Kripa 1-2%

#### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi:**

Konservat e mishit të jenë të ambalazuara në kuti teneqeje, të pastra, të kallajisura ose të llakuara, në masë 0.2-1.0 kg dhe të paketuara në arka druri ose kartoni 5-20 kg.

Etiketimi i produktit mbi çdo kuti konserve të vendoset ose stampohet etiketa të ketë të shënuara:

- Emri apo emërtimi i prodhuesit, ambalazhuesit dhe/ose e tregtarit;
- Lloji i konservës;
- Lista e përbërësve;
- Sasia neto dhe/ose sasia e përbërësve të veçantë ose e kategorive të përbërësve
- Çdo kusht i veçantë i ruajtjes dhe/ose i përdorimit;
- Vendi i origjinës;
- Data e prodhimit të produktit, afati i skadencës.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Të ruhet në mjedise të pastra, pa lagështirë. Transportimi i konservës së mishit bëhet me mjete transporti të caktuara për produktet ushqimore. Transportimi të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjiëno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara dhe të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë të përcaktuara në ligjin e ushqimeve. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës pasqyruar në etiketë.



### 30. KRIPE E JODIZUAR



**Bazuar në SSH 1437: 2005 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

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

Treguesit fiziko kimik:

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

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

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi ambalazh vendoset etiketa ku shënohen të dhenat e mëposhtme.

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Kripa e jodizuar ruhet në depo të pastra, të ajrosura mirë dhe të errëta, në kushte normale temperaturë dhe lagështie.

Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Nuk lejohet transporti i kripës ushqimore me mjete që kanë sado pak mbetje të lëndëve kimike, papastërti dhe çdo mbetje tjetër të dëmshme për organizmin e njeriut dhe që i japin kripës aromë, shije e erë të huaj.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### 31. UJË I PIJSHËM



**Bazuar në SSH 3904:1997 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në Vendimin e Këshillit të Ministrave, Nr. 379, datë 25.5.2016 “Për Miratimin e Rregullores “Cilësia e Ujit të Pijshëm”, Shtojca 1, i ndryshuar.*

#### **Kërkesat cilësore**

<b>Treguesit</b>	<b>Njësia e matjes</b>	<b>Norma</b>
pH	Njësi Ph	6.5-9.5
Turbullira	NTU	E dallueshme me sy të lirë
Amonium	mg/l	0.10
Nitrat (NO <sub>3</sub> )	mg/l	50
Fortësi	°dH	10-20
Magnez	mg/l	50
Kalcium	mg/l	200
Natrium	mg/l	200
Klorure	mg/l	250
Përcjellshmëri	µS cm <sup>-1</sup> në 20 °C	2500
Mbetja e thatë në 180°C	mg/l	500

**Uji i pijshëm të plotësojë të gjithë kërkesat higjieno-shëndetësore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes Sociale.**

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Pësia neto

- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 32. PIJE FRESKUESE NATYRORE ME GAZ



**Bazuar në SSH 1434:1986 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

**Sipas llojit:** Natyrore, që përgatiten me lëngje dhe shurupe frutash e agrumesh.

### **Kërkesat cilësore**

Frutat që përdoren të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Ato të jenë të pastra, të pjekura, të freskëta, të paprekura nga dëmtuesit dhe sëmundjet, si dhe pa dëmtues mekanikë.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Lëng me turbullirë të lehtë pa lëndë të huaja. Në pezulli, lejohet turbullira e pulpës karakteristike e frutit.
- *Ngjyra:* Karakteristike e ngjyrës së frutit me të cilin është prodhuar.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e frutit të përdorur.

Treguesit fiziko - kimik:

- *Lëndë të thata, %, sipas refraktometrit, jo më pak se:*  $8 \pm 0,3$ .
- *Acide organike (citrik e tartrik), %, jo më shumë se:* 0.2.
- *Ngjyruet ushqimorë, %, jo më shumë se:* 0.010.
- *Gaz karbonik; %, në masë jo më pak se:* 0.3.

Uji i sheqerit dhe gazi karbonik që përdoren për përgatitjen e pijeve freskuese të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Lejohet të përdoret për ngjyrim, edhe karamel (sheqer i djegur).

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Pesha neto
- Data e prodhimit
- Data e skadimit

- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Në çdo parti verifikohet:

- Ambalazhimi dhe etiketimi;
- Vetitë organo – shqisore dhe fiziko – kimike.

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Ruajtja bëhet në dhoma frigoriferike ose me akull.

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

### 33. PIJE FRESKUESE TË ZAKONSHME ME GAZ



Bazuar në SSH 1434:1986 ose ekuivalentin e tij.

#### Klasifikimi

**Sipas llojit:** Të zakonshme, që përgatiten thjesht me esenca të ndryshme ushqimore.

#### Kërkesat cilësore

Frutat që përdoren të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Ato të jenë të pastra, të pjekura, të freskëta, të paprekura nga dëmtuesit dhe sëmundjet, si dhe pa dëmtues mekanikë.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Lëng i kthjellët pa lëndë të huaja.
- *Ngjyra:* E ndryshme, në varësi të llojit të esencës së përdorur.
- *Era dhe shija:* Karakteristikë e pijeve freskuese, me erë më të lehtë sipas esencës së përdorur.

Treguesit fiziko - kimik:

- *Lëndë të thata, %, sipas refraktometrit, jo më pak se:*  $6 \pm 0,3$ .
- *Acide organike (citrik e tartrik), %, jo më shumë se:* 0.2.
- *Ngjyruet ushqimorë, %, jo më shumë se:* 0.015.
- *Gaz karbonik; %, në masë jo më pak se:* 0.3.

Uji i sheqerit dhe gazi karbonik që përdoren për përgatitjen e pijeve freskuese të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Lejohet të përdoret për ngjyrim, edhe karamel (sheqer i djegur).

#### 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. Pijet freskuese ambalazhohen në shishe të pastra plastike, qelqi ose kanaçe alumini me nxënësi sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Marrja në dorëzim bëhet me parti. Në çdo parti verifikohet:

- Ambalazhimi dhe etiketimi;
- Vetitë organo – shqisore dhe fiziko – kimike.

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Ruajtja bëhet në dhoma frigoriferike ose me akull.

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



### 34. LËNG FRUTASH MIKS



#### **Klasifikimi:**

**Sipas llojit:** lëng frutash nga koncentrat (mollë, portokall, dardhë, banane etj) vitamin C. Nuk përmban gluten, konservant, aromatizues. Mund të përdoret dhe i holluar me ujë në raportin 1:2.

#### **Kërkesat cilësore:**

- Energji 257 kJ/kCal
- Yndyrna 0 g
- Karbohidrate 14.8 g
- Sheqerna 14.4 g
- Fibra 0.4 g
- Proteina 0.1 g

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

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

## **Transportimi dhe ruajtja**

Lëngjet të ruhen në kushte frigoriferike.

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Vlerat ushqimore të mësipërme të jenë të pasqyruara në etiketë.

Jetëgjatësia sipas datës së skadencës në etiketë.

## 35. UTHULL RRUSHI



**Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Me bazë rrushi**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: E kthjellët dhe pa turbullira.
- *Ngjyra*: karakteristike e uthullës sipas rrushit të përdorur.
- *Era dhe shija*: E mirë, me erë dhe shije të këndshme karakteristike, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko - kimik:

- *Masa specifike në 15°C*: 1.015
- *Përbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik*: jo më pak se 6.
- *Përbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër*: jo më pak se 16.

Ndalohet shtimi në uthull i acideve organike dhe minerale. Ndalohet përdorimi i ngjyruesve natyror dhe artificial me përjashtim të enocianines.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Sipas SSH 1479:1987 “Raki” ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Uthulla ruhet në ambiente të freskëta. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike. Të ruhen nga dëmtimet mekanike.

## 36. UTHULL MOLLE



**Bazuar në SSH 1427: 1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Me bazë frutash, molle**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: E kthjellët dhe pa turbullira.
- *Ngjyra*: Karakteristike e uthullës sipas frutit të përdorur.
- *Era dhe shija*: E mirë, me erë dhe shije të këndshme karakteristike, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko - kimik:

- *Masa specifike në 15°C*: 1.020
- *Përmbajtja e aciditetit të përgjithshëm % në vëllim shprehur në acid acetik*: jo më pak se 4.
- *Përmbajtja e ekstraktit të përgjithshëm, gr për litër*: jo më pak se 12.

Ndalohet shtimi në uthull i acideve organike dhe minerale. Ndalohet përdorimi i ngjyruësve natyror dhe artificial me përjashtim të enocianines.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Sipas SSH 1479:1987 “Raki” ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

- Origjina e produktit
- Emri i prodhuesit
- Emërtimi i produktit
- Pësha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

**Ruajtja dhe transportimi**

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

## 37. MAJONEZË



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

*Bazuar në SSH 1745:1987 ose ekuivalentin e tij.*

### **Treguesit cilësorë:**

- *Pamja e jashtme në temperaturë 15°C: Masë postoze ose emulsion viskoz me sipërfaqe të shndritshme.*
- *Ngjyra: Krem me nuancë të verdhë.*
- *Shija dhe era: Karakteristike e majonezës, pa shije dhe pa erë të huaj.*

### **Treguesit fiziko-kimik:**

- *Lagështira në % :  $12 \pm 0,5$ .*
- *Yndyrë në %:  $80 \pm 0,5$ .*
- *Kripë gjelle, (NaCl) %, jo më shumë se: 1.5.*
- *Peroksidet, miliekuivalent oksigjen aktiv për 1 kg majonezë, jo më shumë se: 15.*
- *Acid tartrik, %, jo më shumë se: 0,65.*

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

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

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

Të ruhet në frigorifer në mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra, të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit.

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.



## 38. MARGARINË



**Bazuar në SSH 1541:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi:**

- **Margarinë tryeze**

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E mirë, në temperaturë 15°C është e qëndrueshme dhe gjysmë e fortë. Në prerje sipërfaqja është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Krem deri në të verdhë të shndritshme. Në prerje ngjyra është e njëtrajtshme
- *Era dhe shija:* E mirë, aromatike, karakteristike e margarinës së tryezës.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në % :*  $20 \pm 0,5$ .
- *Yndyrë në %:*  $79 \pm 0,5$ .
- *Kripë gjelle, (NaCl) %, jo më shumë se 0.2*

**Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pështa 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.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Margarina ruhet në frigorifer, në mjedise të freskëta, të ajrosura, të pastra e të dezinfektuara, të mbrojtura nga rrezet e diellit dhe në temperaturë nën 15°C.

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

Transporti të kryhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që garantojnë temperaturën e mjedisit jo më të lartë se 15°C.

Nuk lejohet ruajtja ose transportimi i margarinës me produkte të tjera që janë burim infeksioni ose që japin erë të huaj.

Tregtimi i margarinës bëhet në kushte të njëjlojta me ato të gjalpit të freskët.

### 39. KOMPOSTO



#### **Bazuar në SSH 1524:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Ky standard përcakton kërkesat cilësore të kompostos, që prodhohet prej frutave të freskëta me shurup sheqeri dhe të sterilizuara. Në prodhimin e kompostos ndalohet përdorimi i ngjyruesve dhe lëndëve konservuese.

#### **Klasifikimi:**

*Lloji i frutit:* qershi, vishnjë, kumbull dhe pjeshkë.

#### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fruta të plota, gjysmë ose  $\frac{1}{4}$  e frutit me madhësi të përafërt, të mbuluara me shurup, me formë të paprishur, pa dëmtime mekanike. Në të njëjtin ambalazh të jenë fruta të të njëjtit varietet me pjekuri të njëjtë, pa bishta, fara e fletë. Pjeshkët dhe kajsitë, të jenë të prera, pa pjesë të farës. Në komposton e kumbullës lejohen mënjanimet të lëkurës 20%.
- *Ngjyra e frutit:* Frutat me ngjyrë të njëjtë sipas varietetit. Lejohen njolla natyrore të frutit dhe fruta me ngjyrë jo të njëjlojtë, jo më shumë se 15% të sasisë.
- *Era dhe shija:* E këndshme, specifike e frutit, pa shije dhe erë të huaj.
- *Pamja e shurupit:* I kthjellët deri lehtësisht paleshent. Lejohet prania e pjesëve fine të pulpës ( kumbullës, pjeshkës).
- *Konsistenca:* e fortë deri në të butë, sipas llojit të frutit. Për pjeshkën konsistenca është më e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Masa e frutit mbi masën e produktit të gatshëm,%, jo më pak se:*
  - *qershi e vishnje, frut i plotë:* 55
  - *kumbulla, frut i plotë ose gjysmë:* 55
  - *pjeshka  $\frac{1}{2}$  e frutit me ose pa lëkurë:* 55
  - *pjesë më të vogla se  $\frac{1}{2}$  e frutit, por jo më të vogla se  $\frac{1}{4}$  e tij, me ose pa lëkurë:* 55
- *Përmbajtja e lëndëve të thata në shurup,%, sipas refraktometrit, jo më pak se:* 20.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

- *Ngarkesa mikrobike*, brenda normave sipas Udhëzimit të Ministrisë së Bujqësisë nr 15 dt.09.09.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.
- **Shënim:** Lejohet të prodhohet edhe komposto e përzier nga 2 ose 3 fruta. Raporti i frutave ndryshon nga 50% në 33%. Përmbajtja e lëndëve të thata në shurup përcaktohet jo më parë se 15 ditë nga data e prodhimit.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Sipas SSH 1553:1987 “Produkte të konservuara. Marrja e mostrës. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja, transportimi” ose ekuivalentin e tij. Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit, sipas vendimit Nr.434 datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pështa 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 vlerat e produktit ushqimorë. Këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Kompostot ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të freskëta deri në 1 vit nga data e prodhimit. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

## 40. RECEL I STERILIZUAR



**Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### Klasifikimi

- **Sipas frutit: mollë, kumbull, qershi, fik**
- **I sterilizuar**

### Kërkesat cilësore

Treguesit cilësorë

- *Pamja e ngjyra:* E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shkëputura të frutit, pa fluska ajri.
- *Shija dhe era:* e mirë, e këndshme, karakteristike e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca:* Masë e njëllojtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %, jo më pak se: 65 .*
- *Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %, jo më pak se: 55.*
- *Aciditeti i shprehur në acit tartik, %, jo më shumë se: 1.3.*
- *Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen*
- *Lëndë të huaja nuk lejohen.*

**Shënim:** Nuk lejohet përdorimi i ngjyruësve artificialë. Për përmirësimin e ngjyrës lejohet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

**Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.**

Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Reçeli depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

Reçeli i sterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standardi, garantohet nga prodhuesi deri në 12 muaj nga data e prodhimit.

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 41. RECEL I PASTERILIZUAR



**Bazuar në SSH 1477:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi**

- **Sipas frutit: mollë, kumbull, qershi, fik**
- **I pasterilizuar**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë

- *Pamja dhe ngjyra:* E mirë, me fruta me ngjyrë të njëjlojtë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë. Pa lëkura të shpëputura të frutit, pa flluska ajri.
- *Shija dhe era:* e mirë, e këndshme, karakteristike e frutit të freskët, pa shije të sheqerit të djegur si dhe pa çfarëdo erë e shije tjetër të huaj.
- *Konsistenca:* Masë e njëjlojtë, viskoze deri xhelatinoze me frut me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20 °C, %, jo më pak se: 70 .*
- *Sheqer gjithsej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit), %, jo më pak se: 65.*
- *Aciditeti i shprehur në acit tartik, %, jo më shumë se: 1.3.*
- *Lëndë të huaja nuk lejohen.*

*Shënim:* Nuk lejohet përdorimi i ngjyruarve artificialë. Për përmirësimin e ngjyrës lejohet vetëm përdorimi i lëngut të frutave me ngjyrë.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Ambalazhimi të bëhet sipas SSH 1553:1987 “Prodhime të konservuara. Marrja e mostrës, ambalazhimi, etiketimi dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

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

**Cilësia e reçelit duhet të jetë në përputhje me lëndën e parë që është përdorur për prodhim.**

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Reçeli depozitohet në vende të freskëta dhe të thata të mbrojtura nga rrezet e diellit, në temperaturë deri në 20 °C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%.

Reçeli i pasterilizuar, i prodhuar dhe i ruajtur sipas kërkesave të këtij standardi, garantohet nga prodhuesi deri në 6 muaj nga data e prodhimit.

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.



## 42. MARMALATË



**Bazuar në SSH 1416:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Klasifikimi**

- **Marmalatë e pasterilizuar**
- **Sipas frutit: molle, fiku.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit Shqisorë:

- *Era:* Të ketë erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron, pa erë të huaj.
- *Shija:* E pëlqyeshme, e ëmbël pa shije fermentimi dhe karamelizimi, pa shije të hidhur ose shije tjetër të huaj.
- *Pamja e jashtme:* sipërfaqja jo e ngjitshme, jo e sheqerosur, të jetë elastike dhe e shndritshme.
- *Shenja myku dhe fermentimi,* nuk lejohen.
- *Ngjyra e brendshme:* Të ketë ngjyrë të njëllotë karakteristike e frutave të ziera me sheqer. Për marmalatën me ngjyrë të çelur nuk lejohen nuanca me ngjyrë të verdhë të errët.
- *Sipërfaqja:* E njëllotë, pa pjesë të djegura, fletë fruti, fara dhe pjesë të fermentuara.
- *Konsistenca:* normale, karakteristike për llojin.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Lëndët e thata sipas refraktometrit:*  $68 \pm 2 \%$ .
- *Sheqeri gjithsej:*  $60 \pm 2 \%$ .

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohet:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit

- Pesha neto
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Marmalata depozitohet në ambiente të pastra, të freskëta, të thata dhe të ajrosura në temperaturë 20°C dhe lagështi 65-75%. Depot duhet të jenë të dezinfektuara. Nuk lejohet magazinimi i marmelatës me lëndë të tjera që mund t'i japin erë.

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### 43. ÇOKOKREM



#### **Përbërësit:**

Qumësht pluhur i skremuar

Sheqer

Vaj palme

Yndyrna të reduktuara

Lajthi 10-15%

Kakao

Lecitinë

Aromatizues vanilje

Të jetë masë homogjene në trajtë kremi.

#### **Ambalazhimi të jetë hermetik.**

#### **Ruajtja dhe transportimi**

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 44. TURSHI



Bazuar në SSH 1467:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- **Lloji:** të përziara

### Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisore:

- *Pamja e jashtme:*
  - *Domate-* Të plota, të papjekura, me diametër të kokrrës jo më të vogël se 3cm.
  - *Spec-* Të një lloji, të plotë, të pjekur, me diametër mbi 4 cm dhe me gjatësi mbi 6 cm.
  - *Lakër-* të grira, të ndara, në katër pjesë ose të plota pa kërcell.
  - *Patëllxhan-* Të plotë, me pjekuri normale, me diametër deri në 5 cm dhe gjatësi deri në 25 cm.
  - *Trangull-* Formë të rregullt, pa bishta dhe të të njëjtit lloj.
- *Ngjyra :*
  - *Domate-* jeshile deri në të verdhë.
  - *Spec-* karakteristike e llojit.
  - *Lakër-* e bardhë, karakteristike e lakrës turshi.
  - *Patëllxhan-* karakteristike e patëllxhanit turshi.
  - *Trangull-* jeshile e mbyllur deri në të çelët.
- *Konsistenca:* karakteristike e turshive, elastike sipas llojit, jo e qullët.
- *Shija dhe era:* karakteristike e turshive, sipas llojit, e kripur dhe e thartë, me erën karakteristike të përbërësve, pa shije dhe erë të huaj.
- *Tretësira:* E qartë, lehtësisht e turbullt, me erën dhe shijen karakteristike.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Aciditeti i shprehur me acid acetik me %:* 0.2-1.
- *Përmbajtja e kripës së gjellës:* 2-8.
- *Lëndë të huaja, shenja myku dhe prishje:* nuk lejohen.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohet:

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

-

### **Ruajtja dhe transportimi**

Turshitë ruhen në mjedise të pastra dhe të ajrosura, në temperaturë deri në 10° C, me lagështirë relative deri në 90 %. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 45. THJERRËZA



**Bazuar në SSH 1116:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Kokrra të shëndosha e të plota, të paprekura nga sëmundjet dhe insektet që përbëjnë objekt karantinor ose që prishin cilësinë.
- *Ngjyra:* Nuk lejohet përzierje kultivarësh. Ngjyra e kokrrave është bezhë deri në kafe të çeltë
- *Era dhe shija:* Pa erë myku dhe shije të hidhur, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira,* jo më shumë se, 14 %.
- *Kokrra thjerrzë të thyera,* jo më shumë se 1 %.
- *Përzierje të farave të këqij,* jo më shumë se 2 %
- *Lëndë të huaja (gjethe, pjesë kërcelli, lëvozhge, pluhur etj).* Jo më shumë se 0.5%.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Thjerrëzat ruhen në depo të pastra, pa lagështirë dhe të dezinfektuara. Stivat vendosen 10-15 cm mbi dysheme dhe 50-60 cm larg mureve. Midis stivave lihen korridore kontrolli 50-60 cm. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë:**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 46. KREM QUMËSHTI



### **Bazuar në SSH 2359:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

Treguesit cilësorë:

- *Ngjyra:* E bardhë lehtësisht e verdhë.
- *Shija dhe era:* E këndshme, lehtësisht e ëmbël, e thartë, me erën e qumështit të freskët e të pasterizuar. Pa shije të thartë dhe pa shije e erë të huaj.
- *Struktura:* E njëtrajtshme, pa shtresa të ndara uji, viskoze, në prekje lehtësisht kokrrizore.

Treguesit fiziko- kimikë:

- *Yndyrë, %, jo me pak se:* 40.
- *Lagështirë e lëndë të tjera jo yndyrore, % jo më shumë se:* 60.

**Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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



### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 47. SODË BUKE



**Bazuar në SSH 1308:1993 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: E bardhë.
- *Era dhe shija*: Me shije të kripur pa erë.
- *Konsistenca*: Pluhur kristalin.
- *Tretshmëria në ujë*: Tretet plotësisht në 12 pjesë ujë, ka reaksion alkaline.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Bikarbonat natriumi*, %, jo më pak se 99,5.
- *pH (5 %, 20°C)*: 8.0

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 48. SUPË E KONCENTRUAR PA SHITESA



### **Bazuar në SSH 1475:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë e njëjlojtë, në trajtë brumi, me kokrriza të vogla.
- *Ngjyra:* Kafë e çelët e njëjlojtë në të gjithë masën, pa kokrriza të bardha ose të karbonizuara.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e supës së koncentruar, e përafërt me atë të lëngut të mishit, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 6.
- *Proteina*, %, jo më pak se 11.
- *Kripë*, %, jo më pak se 50.
- *Yndyrë*, %, jo më pak se 20.
- *Tretshmëria:* E tretshme plotësisht në ujë të ngrohtë, me precipitim të lehtë.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Peshë neto
- Data e prodhimit

- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Depozitimi bëhet në vende të thata, pa lagështi dhe erë të huaj, apo insekte dëmtuese etj. Ruhen në temperaturë mjedisi dhe lagështi relative 80%.

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 49. SUPË E KONCENTRUAR ME PERIME



### **Bazuar në SSH 1475:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë e njëlojtë, në trajtë brumi, me kokrriza të vogla.
- *Ngjyra:* Kafë e çelët e njëlojtë në të gjithë masën, pa kokrriza të bardha ose të karbonizuara. Lejohen nuance jeshile të perimeve.
- *Era dhe shija:* E këndshme dhe ndihet era e perimeve të përdorura.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 8.5.
- *Proteina*, %, jo më pak se 11.
- *Kripë*, %, jo më pak se 45.
- *Yndyrë*, %, jo më pak se 20.
- *Tretshmëria:* E tretshme plotësisht në ujë të ngrohtë, me precipitim të lehtë.

### **Treguesit mikrobiologjikë:**

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

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Pësia neto
- Data e prodhimit
- Data e skadimit

- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Depozitimi bëhet në vende të thata, pa lagështi dhe erë të huaj, apo insekte dëmtuese etj. Ruhët në temperaturë mjedisi dhe lagështi relative 80%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transporti të kryhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 50. SUPË E KONCENTRUAR ME MISH PULE

### Bazuar në SSH 1475:1987 ose ekuivalentin e tij.

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

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Masë e njëllajtë, në trajtë brumi, me kokrriza të vogla.
- *Ngjyra*: Kafe e çelët e njëllajtë në të gjithë masën, pa kokrriza të bardha ose të karbonizuara.
- *Era dhe shija*: E këndshme, karakteristike e supës së koncentruar me shije dhe erë të mishit të pulës, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 6.
- *Proteina*, %, jo më pak se 13.
- *Kripë*, %, jo më pak se 43.
- *Yndyrë*, % ,jo më pak se 20.
- *Tretshmëria*: E tretshme plotësisht në ujë të ngrohtë, me precipitim të lehtë.

### Treguesit mikrobiologjikë:

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

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### Ruajtja dhe transportimi

Depozitimi bëhet në vende të thata, pa lagështi dhe erë të huaj, apo insekte dëmtuese etj. Ruhen në temperaturë mjedisi dhe lagështi relative 80%. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transporti të kryhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore

dhe që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

**Verifikimi i kërkesave cilësore**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të jenë të pasqyruar në etiketë.



## 51. TRAHANA



### **Bazuar në SSH 617:1987 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë kokrrizore dhe mielllore. Pas zierjes paraqitet masë e lidhur e njëtrajtshme.
- *Ngjyra:* Sipas përbërësve të përdorur.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristikë e trahanasë, pak e thartë. Pa erë e shije myku, të hidhur, të ranciduar ose shije e erë tjetër e huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*,%, jo më shumë se 13.
- *Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lëndët e thata*, %, jo më shumë se 0.7.
- *Kripë e gjellës*, %,jo më shumë se 2.
- *Yndyrë*, %,jo më pak se 2.
- *Përmbajtja e metaleve, zink, plumb dhe bakër* nuk lejohen.
- *Myke, kërpudha, E.Coli, insekte e dëmtues të tjerë* nuk lejohen.

### **Paketimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

## 52. ÇAJ MALI



**Bazuar në SSH 966:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Të jetë bar i thatë. Kërçelli me gjethe e lule të vegjetacionit të vitit në vazhdim me gjatësi 20-30 cm. Të jetë pa farë, pa rrënjë dhe jo i drunjëzuar. Aroma specifike e vet bimës, e këndshme.
- *Ngjyra*: Fletët dhe kërçelli të gjelbër në bojë hiri, lulja e verdhë në krem.. Nuk lejohen pjesë të nxira, të mykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme. Nuk pranohet çaj me bustina. I ambalazhuar në pako ose me tufa.

Treguesit fiziko –kimik:

- *Lagështia* jo më shumë se 12 %.
- *Bar me ngjyrë jo normale* jo më shumë se 5 %.
- *Lëndë organike të vetë bimës dhe bimëve të tjera jo helmuese*, jo më shumë se 2 %.
- *Lëndë minerale* jo më shumë se 1 %.

### **Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësorë, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Operatori ekonomik për çdo prodhim ose grumbullim të caktuar, nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë çertifikatë fitosanitare.

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

### 53. ÇAJ KAMOMILI



**Bazuar në SSH 2183:1988 ose ekuivalentin e tij.**

Treguesit shqisorë

- *Pamja*: Pluhur i thatë i rënë nga lulja e kamomilit që kalon në sitën me diametër 2 mm. Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës.
- *Ngjyra*: E verdhë. Nuk lejohen të pjesë të mykura, të kalbura, të nxira, qime, insekte të gjalla ose të ngordhura dhe çdo lloj papastërtie tjetër.

Treguesit fiziko – kimikë:

- *Lagështia, jo më shumë se :* 13 %
- *Pluhur me ngjyrë jo normale, jo më shumë se:* 2 %
- *Lëndë të huaja të vetë bimës si petale, bishtra lulësh etj., jo shumë se:* 2 %
- *Lëndë minerale që kalojnë në sitën 0,5 mm, jo më shumë se:* 0,5 %

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

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësorë, eterovajorë dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Operatori ekonomik për çdo prodhim ose grumbullim të caktuar, nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë çertifikatë fitosanitare.

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 54. ÇAJ BLIRI



**Bazuar në SSH 953:1988 ose ekuivalentin e tij.**

Treguesit shqisore

- *Pamja:* Fletë të thata, të plota dhe pjesërisht të thyera, me bisht jo më të gjatë se 2 cm. Aroma karakteristike e vetë bimës.
- *Ngjyra:* Jeshile, jeshile të errët, jeshile të çelur, pa pushëzim. Nuk lejohen pjesë të mykura, të nxira, të verdha dhe papastërti të ndryshme.

**Treguesit fiziko – kimikë:**

- *Lagështia, jo më shumë se:* 13 %
- *Fletë me ngjyrë jo normale, jo më shumë se:* 5 %
- *Fletë të copëtuara, që kalojnë në sitën 3 mm, jo më shumë se:* 3 %
- *Lëndë organike të vetë bimës ose të bimëve të tjera jo helmuese, jo më shumë se:* 1 %
- *Lëndë minerale, jo më shumë se:* 0,5 %

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

Sipas SSH 2500:1988: “Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.” ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

**Verifikimi i kërkesave të siguriisë dhe cilësisë**

Operatori ekonomik për çdo prodhim ose grumbullim të caktuar, nga i cili bën furnizimin në AK, të ketë çertifikatë fitosanitare.

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.



## 55. RIGON I BARDHË, I SHKOQUR



### **Bazuar në SSH 2422:1994 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fletë dhe lule të thara, të shkoqura nga kërcelli i bimës. Aroma dhe shija karakteristike të vetë bimës.
- *Ngjyra:* Fleta e gjelbër, e gjelbër në të hirtë dhe e gjelbër në të verdhë. Lulja e bardhë, e verdhë deri në bezhë.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira, %*, max 13.
- *Pjesë të bimës (kërcej) me gjatësi deri në 10 mm, %*, max 5.
- *Fletë e lules me ngjyrë jo normale, %*, max 3.
- *Pluhur organik nga copëtimi I bimëve me madhësi deri 0.5 mm, %*, max 5.
- *Hiri I patretshëm në HCl, %*, max 0.5.
- *Të mykura e të kalbura, %* nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH 2500:1988 “ Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

**Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 56. RIGON I KUQ, I SHKOQUR



### **Bazuar në SSH 3697:1988 ose ekuivalentin e tij.**

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fletë dhe lule të thata të shkoqura nga kërcelli dhe kalohen në sitën me diametër 4 mm, pastrohen bishtajat e copëtuara dhe lëndët e huaja. Risitet në sitën me diametër 5 mm për heqjen e pluhurit. Aroma dhe shija karakteristike e vetë bimës.
- *Ngjyra:* Fletët të gjelbra, të gjelbra në gri, lulja rozë deri në manushaqe. Nuk lejohen pjesë të mykura, të kalbura dhe papastërti të ndryshme.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia,* jo më shumë se 13%.
- *Pjesë të bimës me ngjyrë jo normale,* jo më shumë se 3%.
- *Lëndë organike të vetë bimës(kërcej) jo më të gjata se 2 cm,* jo më shumë se 2%.
- *Lëndë minerale,* jo më shumë se 0.5%.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH 2500:1988 “Bimë mjekësore, eterovajore dhe tanifere. Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi” ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit e mësipërm fiziko-kimikë të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 57. PIPER I KUQ



### **Bazuar në SSH EN ISO 7540:2020 ose ekuivalenti i tij.**

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Specat të bluara, me ngjyra, të cilat ndryshojnë sipas cilësisë së tyre, nga e kuqja e gjallë e shkëlqyeshme deri në të verdhë, të kuqe në kafe e deri në kafe të zbehtë.
- *Shija:* Shija e specit të bluar mund të jetë e athët ose pa erëza. Era duhet të jetë karakteristike, e këndshme aromatike. Materiali nuk duhet të lërë asnjë aromë të keqe.

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi**

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Të dhënat e mësipërme të jenë të pasqyruar në etiketë.

## 58. PIPER I ZI



**Bazuar në SSH ISO 959-1:1998 ose ekuivalenti i tij.**

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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jenë të cilësisë të mirë, të thata, pa lagështi, ngjyra karakteristike e llojit.
- *Ngjyra:* Ngjyrë karakteristike e llojit.

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi**

Sipas SSH ISO 959-1:1998: “Piper, kokërr ose pluhur- Specifikimet- Pjesa 1: Piper i zi” ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 59. KANELLË



**Bazuar në SSH ISO 6539:2014 ose ekuivalenti i tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji: pluhur**

Treguesit shqisorë

- Pamja: Pluhur i thatë, me shije dhe erë karakteristike të kanelës.
- Ngjyra: E kuqërremtë.
- Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

**Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi**  
Sipas SSH ISO 6539:2014: “Kanelë- Specifikimet” ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 60. VANILJE



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

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije të këndshme, karakteristike të vaniljes.
- *Ngjyra*: Të jetë e bardhë. Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

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

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi**

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 61. KAKAO



**Bazuar në SSH ISO 2451:2017, ose ekuivalenti i tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja*: Pluhur i thatë, me aromë dhe shije të këndshme, karakteristike të kakaos.
- Nuk lejohen papastërti të ndryshme.

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi.**

Sipas SSH ISO 2451:2017: “Kakao- Specifikimet dhe kërkesat e cilësisë.” ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Verifikim i treguesve në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.



## 62. KAFE EKSPRES



### Klasifikimi

- **Lloji: cilësi e parë.**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* masë homogjene në formë mielli.
- *Ngjyra:* kafe e errët.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e kafes, pa shije dhe erë të huaj.
- *Lëndë të huaja nuk lejohen.*

### Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikim i treguesve në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 63. KAFE TURKE



### Klasifikimi

- **Lloji: cilësi e parë.**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* masë homogjene në formë mielli.
- *Ngjyra:* kafe më të celur.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e kafes pa shije dhe erë të huaj.
- *Lëndë të huaja nuk lejohen.*

### Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

Verifikim i treguesve në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 64. LIMONTOZ



### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* Pluhur me kristale pa copa limonoz të ngjeshura, masë e derdhur dhe e thatë.
- *Ngjyra:* E bardhë me shkëlqim.
- *Aroma:* Pa aromë.

### **Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Verifikim i treguesve në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 65. KIKIRIK



**Bazuar në SSH 1498:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- Pamja e jashtme: Kokrra të plota të zhvilluara normalisht me ngjyrë nga e bardha e verdhë në kafe të çelët.
- Era dhe shija: Karakteristike e kikirikut. Pa shije dhe erë të huaj.
- Sasia e kokrrave të formuara në një lëvozhgë: 1-7.

Treguesit fiziko- kimik:

- Dëmtime të ndryshme mekanike, kokrra të prekura nga sëmundjet e dëmtuesit, lëndë të huaja, %, jo më shumë se 10.
- Lagështira, %, jo më shumë se 20.

Lejohen deri në 5% të sasisë me dëmtime të tjera, por jo të kalbura dhe të mykura.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 66. ARRË KOKËRR



**Bazuar në SSH 1720:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja, ngjyra e jashtme e kokrrës, e brendshmeja e thelbit, era dhe shija:* Kokrra të zhvilluara normalisht, të pastra e pa lëvore, me ngjyrë të kultivarit. Thelbi i plotë, me ngjyrë karakteristike të kultivarit.
- *Numri i kokrrave në 1 kg,* jo më shumë se 150.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Arra të thyera, boshe, me thelb të krimbur/të pazhvilluar,* % jo më shumë se 8.
- *Thelbinj të hidhur,* %, jo më shumë se 1.
- *Lëndë të huaja, por jo dhera,* %, jo më shumë se 1.
- *Lagështira,* %, jo më shumë se 12.
- *Të mykura* nuk lejohen fruta.

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

Sipas SSH ISO 7558:1988 “Udhëzues për para paketimin e frutave dhe perimeve” ose ekuivalentit të tij.

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 67. GRURË I PËRPUNUAR PËR ASHURE



**Bazuar në SSH 616:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Kokrra gruri të zhveshura nga cipa, të pastra, të ziera dhe të thara.
- *Ngjyra*: E bardhë ose e verdhë, karakteristike e grurit të butë.
- *Era dhe shija*: Karakteristikë e grurit, pa shije të hidhur, të thartë, pa erë myku ose çfarëdo ere e shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*, jo më shumë se: 13%.
- *Aciditeti në lëndët e thata, i shprehur në acid sulfurik, %*, jo më shumë se: 0.115.
- *Myke, kërpudha, E.Coli* e të tjerë nuk lejohen.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- 

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Gruri i përpunuar për bollgur dhe ashure ruhet në depo të pastra, pa lagështirë, të dezinfektuara, të ajrosura mirë dhe në temperaturë deri në 20°C me lagështi relative deri në 70%.. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë.

## 68. TAHIN HALLVË



Bazuar në SSH 1160:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- **Hallvë susami.**

### Kërkesat cilësore

Lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e tahin hallvës, të plotësojnë kërkesat e standardeve në fuqi. Nuk lejohet përdorimi i ëmbëlsuesve artificialë, i lëndëve ngjyruese dhe i melasës.

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra:* Krem në të verdhë të çelur, dhe kur është me çokollatë ose kakao është me shtresa në ngjyrë kafe.
- *Konsistenca:* Jo e thatë, shumë e yndyrshme, e lidhur mirë dhe e njëjlojtë, të mos ngjitet në dorë ose në dhëmbë, të thyhet dhe pritët lehtë me dorë ose në dhëmbë, të thyhet dhe pritët lehtë me thikë, të mos ketë copa karameli dhe të shkrihet lehtë në gojë.
- *Struktura:* Fijezore, me fije sa më të holla dhe të gjata. Lejohen 5% fije të mëdha me trashësi 2-3 mm dhe gjatësi 3-4 cm.
- *Era :* E këndshme, karakteristike e llojit të hallvës dhe esencës/shtesës së përdorur.
- *Papastërtia:* Në hallvë nuk duhet të ketë asnjë lloj papastërtie dhe kërcitje të rërës në dhëmbë.
- *Shija:* E ëmbël, e këndshme, karakteristike e llojit të hallvës, pa shije të hidhur djegëse dhe shije të tjera të huaja.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira*, %, jo më shumë se 5.
- *Sheqer i përgjithshëm*, %, jo më pak se 43.
- *Yndyrë* %, jo më pak se 25.
- *Lëndë reduktuese*, %, jo më pak se 25.
- *Hiri i përgjithshëm*: 1.7
- *Hiri i patretshëm në acid klorhidrik 10 %*, jo më shumë se 0.1%.
- *Sasia e tahinit % në produkt të gatshëm*: 50-55.
- *Ekstrakt çueni % të masës së produktit*, jo më shumë se 2.
- *Përmbajtje bakri në mg për një kg hallvë*, jo më shumë se 12.
- *Kripëra të plumbit, zinkut dhe arsenikut*, nuk lejohen.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Tahin hallva e ambalazhuar, të jetë kallëp dhe jo e thërrmuar.

Mbi çdo ambalazh vendoset një etiketë ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Lloji i hallvës
- Ndërmarrja prodhuese dhe vendi
- Masa neto
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Tahin hallva ruhet në depo të posaçme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, me temperaturë jo më të lartë se 12° C dhe lagështi relative 65-70%.

Nuk lejohet ruajtja e hallvës në depo bashkë me sende të tjera që kanë erë të keqe ose erë të huaja. Nuk lejohet që tahin hallva të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejtpërdrejt në rrezet e diellit. Dalja e tahin hallvës nga depoja bëhet sipas radhës së hyrjes.

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë.



## 69. SALEP I GATSHËM



**Bazuar në SSH 1439:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Ngjyra*: Ngjyrë e zbehtë e çajit të freskët.
- *Era dhe shija*: E ëmbël, karakteristike e salepit, me erën e këndshme të esencave të përdorura. Pa shije e erë të prishur, thartirë apo të huaj.
- *Konsistenca*: Lëng i trashë, pak viskoz.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lëndë të thata*, %, jo më pak se 23.
- *Sheqer në lëndë të thata*, %, jo më pak se 12.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjenë* nuk lejohen.

Shmangiet në masë lejohen +/- 8%.

### **Ambalazhimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja e transportimi”, ose ekuivalenti i tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 70. MJALTË BLETE



**Bazuar në SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* lëng viskoz, homogjen (i qartë).
- *Era dhe shija:* E theksuar, e ëmbël.. Lehtësisht e hidhur te mjalti i gështenjës. Me aromë të këndshme sipas llojit të bimësisë. Pa shije dhe erë të huaj.
- *Ngjyra:* Gati pa ngjyrë deri në të verdhë të hapur. E verdhë e hapur deri në të verdhë të theksuar. E verdhë limoni deri në portokalli. E verdhë me nuanca jeshile. E kuqerremtë deri në të kuqe të kafenjtë, sipas bimësisë së mbledhur.
- *Tejdukshmëria:* I tejdukshëm në mjaltin e freskët, mund të humbë në mjaltin e kristalizuuar.
- *Konsistenca:* Masë homogjene e lëngët ose e kristalizuuar sipas temperaturës së mjedisit. Kristalet janë: fillestare, të pjesshme ose totale. Të vogla, mesatare ose të mëdha.
- *Përzjerje të tjera ( pjesëza dylli, bletë e larva të vdekura ose gjurmë të tyre) në % jo më shumë se 0.5.*
- 

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështira në %, jo më shumë se 20.*
- *Hiri, %, jo më shumë se 0.5.*
- *Aciditeti, në  $\text{cm}^3$  NAOH tretësirë 1 N, në 100 g mjaltë jo më shumë se 4.*
- *Sheqer i reduktuar i shprehur në sheqer invert, %, jo më pak se 70.*
- *Sheqer lehtësisht i tretshëm, i shprehur në saharozë, %, jo më shumë se 6.*
- *Përçueshmëria elektrike, mikrosiemens  $\times 10^{-2}$ , jo më pak se 6.*
- *Treguesit kolorimetrik në mm: 12-65.*
- *Lëndët e patretshme në ujë, %, jo më shumë se 0.2.*
- *Sheqer i invertuar artificial, glukozë industriale ose përmbajtje të tjera me prejardhje amidoni, mielli, xhelatine etj, ngjyrues anilinë, nuk lejohen.*
- *Shenja fermentimi nuk lejohen.*

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Ambalazhi të jetë:

- në ambalazh qelqi ose plastik sipas kërkesave të AK.

Nuk lejohet ambalazhimi i mjaltit në enë zinku, bakri, plumbi ose aliazhet e tyre.

Lejohet shmangia nga masa neto e mjaltit të bletëve për çdo ambalazh sipas standardit SSH 1435:1991 ose ekuivalentin e tij.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Mjalti ruhet në mjedise të pastra, të thata dhe të freskëta, pa erë të huaj, me lagështirë mesatare dhe temperatura 15- 20°C. Të mos ketë miza dheu, miza blete, grerëza etj.

Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Të paraqitet raport-analizë për treguesit fiziko-kimik të mësipërm e kryer në laborator zyrtar të referencës ose të akredituar (vendas ose të huaj) sipas legjislacionit në fuqi, sa herë kërkohet nga AK.

## 71. ÇOKOLLATË



**Bazuar në SSH 1526:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

Sipas përbërjes:

- Të thjeshta, të prodhuara me kakao kokërr, gjalp kakao, yndyrë të hidrogjenizuar, sheqer, esencë.

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Me formë të rregullt, sipërfaqe të lëmuar me shkëlqim të lehtë, pa gjurmë gri, pa njolla, pa filluska të theksuara, pa kokrriza e gërvishtje.
- *Ngjyra:* Kafë e çelët deri në të errët, karakteristikë e llojit.
- *Era dhe shija:* E këndshme, e ëmbël karakteristike e lëndëve të përdorura me aromë të theksuar të kakaos dhe esencave.
- *Konsistenca:* Në 20°C të jetë e fortë.
- *Struktura:* Në thyerje duhet të jetë e njëjlojtë, pa kokrriza sheqeri ose kakao të pabluar.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira*,%, jo më shumë se: 1 për çokollatën e thjeshtë
- *Kakao kokërr*, %,jo më pak se 10.
- *Yndyrë*,%, jo më pak se 28.
- *Sheqer*,%, jo më shumë se 60.
- *Hiri i përgjithshëm*,%, jo më shumë se 3.
- *Hiri i patretshëm*,%, në HCl 10%, jo më shumë se 0.1.
- *Celulozë*,%, jo më shumë se 3.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Çokollatat prodhohen në formë pllakash e formash të ndryshme ose konfetash me konfiguracion të ndryshëm, sipas llojit e asortimentit, me masa të ndryshme sipas kërkesave të AK-së.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Çokollata ruhen në lokale të thata, të freskëta, të pastra, të ajrosura dhe në temperaturë jo më të lartë se 20°C dhe lagështi relative deri 75%.

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 72. VAFER



**Bazuar në SSH 1514:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi:**

Sipas përbërjes:

- Lloji: Vafer me krem, me fruta etj.

### **Kërkesat cilësore:**

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* Katërkëndësh, kënddrejtë, katror, romb, trekëndësh ose forma të tjera sipas dëshirës.
- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqe e sheshtë ose me vizatime të ndryshme nga të dy anët, pa kokrra mielli, pa plasaritje dhe pa ndotje nga mbushësi.
- *Ngjyra e petës:* Krem i hapur deri krem i mbyllur dhe uniformë. Nuk lejohej ngjyrë kafe. Petët mund të ngjyrosen lehtë me ngjyronjës ushqimorë.
- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e mbushësit dhe esencës së përdorur, pa shije dhe erë të prishur dhe pa çdo shije dhe erë të huaj.
- *Struktura:* Poroze, lehtësisht e thyeshme.
- *Konsistenca:* Të shkrihet lehtë në gojë, të jetë e butë dhe e yndyrshme.
- *Trashësia e petës mm:* 2-3.
  - o Trashësia e mbushësit mm: 2-4.
  - o Trashësia e vaferit: 5-20.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira e petës,%:* 2.5-3.5.
- *Lagështia e mbushësit,%:* 2-18.
- *Sasia e mbushësit,%:* 70-80.
- *Yndyrë,%:* 3-30.
- *Sheqer,%:* 20-60.
- *Hiri i përgjithshëm,%:* 0.7.
- *Të dëmtuara( të thyera, petë të çkolitur)%*, jo më shumë se 5.

### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

Vaferi ruhet në depo të thata, të freskëta, të pastra në temperaturë 25°C dhe lagështi relative të ajrit deri 75%. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 73. BISKOTA TË SHEQEROSURA



Bazuar në SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- Të sheqerosura, cilësi e parë

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: E sheshtë, formë e rregullt, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, e lëmuar ose lehtësisht e ashpër, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në kafe të çelët, e njëllojtë, pa djegie, fluska dhe boshllëqe, pa njolla, pa njolla yndyre dhe pa kokrriza mielli.
- *Pamja e brendshme (në thyerje)*: E pjekur mirë, shtresë e njëllojtë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi.
- *Era*: E këndshme, karakteristikë e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: E këndshme, e ëmbël ose pak e kripur sipas llojit. Karakteristikë e biskotës së pjekur mirë, pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj.

Lejohen biskota të thyera, me boshllëqe ose fluska deri 1 copë në pako dhe deri në 10 % në ambalazh të madh.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në %* jo më pak se 25.
- *Yndyrë mbi lëndët e thata në %*, jo më pak se 15.
- *Lagështi në %* jo më shumë se 6.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit



- Lloji
- Pesha neto
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

### **Ruajtja dhe transportimi**

Biskotat ruhen në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të freskëta, pa erë të huaj, të dezinfektuar e deratizuar, me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që biskota të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehëtisë apo drejtpërdrejt në rrezet e diellit.

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 74. BISKOTA TË ZAKONSHME



Bazuar në SSH 1415:1987 ose ekuivalentin e tij.

### Klasifikimi

- **Të zakonshme**

### Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E sheshtë, formë e rregullt, sipërfaqe me vizatime të qarta, të ndryshme sipas asortimentit, e lëmuar ose lehtësisht e ashpër, sipas llojit me ngjyrë bezhë deri në kafe të çelët, e njëllojtë, pa djegie, fluska dhe boshllëqe, pa njolla, pa njolla yndyre, pa kokriza mielli.
- *Pamja e brendshme(në thyerje):* E pjekur mirë, shtresë e njëllojtë, poroziteti i imët, pa boshllëqe, pa copa brumi.
- *Era:* E këndshme, karakteristikë e biskotës së pjekur mirë dhe esencës ose shtresave të përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, e ëmbël ose pak e kripur sipas llojit. Karakteristikë e biskotës së pjekur mirë, pa shije të hidhur ose djegëse, pa kërcitje në dhëmbë, pa shije të huaj.

Lejohen biskota të deformuara ose më ngjitje anësore deri në 1 copë në pako në 100 g, 3 copë në pako mbi 200 g, dhe 10 % në ambalazh të madh. Lejohen biskota të thyera, me boshllëqe ose fluska deri 1 copë në pako dhe deri në 10 % në ambalazh të madh.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Sheqeri i përgjithshëm mbi lëndët e thata në %* jo më pak se 6.
- *Yndyrë mbi lëndët e thata në %*, jo më pak se 7.
- *Lagështi në %* jo më shumë se 8.
- *Alkaliteti, gradë* ,jo më shumë se 2.

### Ambalazhimi dhe etiketimi

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit

- Emri i produktit
- Lloji
- Pesha neto
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.
- 

### **Ruajtja dhe transportimi**

Biskotat ruhen në depo të përshtatshme, të pastra, të thata, të ajrosura mirë, të dezinfektuara e deratizuara me temperaturë jo më të lartë se 18°C dhe lagështirë relativë 65-70%. Nuk lejohet që biskota të qëndrojë afër burimeve të lagështirës, të nxehtësisë apo drejtpërdrejt në rrezet e diellit. Transporti të kryhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore që nuk ndikojnë në karakteristikat dhe cilësinë e produktit, si dhe sigurojnë ruajtjen e tij higjienike.

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 75. PITE



**Bazuar në SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurma brumi dhe djegie.
- *Ngjyra*: Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë.
- *Era dhe shija*: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalenti i tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## **76. PETA TË THATA**

**Bazuar në SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurmë brumi dhe djegie.
- *Ngjyra*: Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë.
- *Era dhe shija*: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastërçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë.

## **77. PETA TË NJOMA**

**Bazuar në SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Formë e rregullt, katrore, trekëndësh, e rrumbullakët etj. Në brendësi e pjekur mirë, pa gjurma brumi e djegie.
- *Ngjyra*: Karakteristike e petave dhe e brumit të pjekur mirë.
- *Era dhe shija*: Shije dhe erë e këndshme, karakteristike e përbërësve. Pa erë dhe shije të yndyrës ose të huaj.

**Treguesit fiziko- kimik dhe shqisorë sipas SSH 1460:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastërçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 78. KEK



### **Bazuar në SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë e pjekur mire e njëlojtë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura.
- *Era dhe shija:* E këndshme dhe shije të ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë dhe të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti,* gradë, jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %,* jo më shumë se 0.1.
- *Lëndë të huaja,* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë,* nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushtet teknike të miratuara.  
Shmangiet në masë lejohen  $\pm 8\%$ .

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 79. TORTA



**Bazuar në SSH 1440:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Në forma të ndryshme, të rregullta, kubikë, vezake, katërkëndëshe, të rrumbullakëta etj, e përpunuar në sipërfaqe ose në brendësi me shtesa të ndryshme si gjalpi, marengë krem, brumë çokollate, marmalatë, të cilët duhet të jenë të formuara mirë.
- *Era dhe shija:* Shije dhe erë të këndshme, karakteristike të lëndëve të përdorura, pa shije dhe erë thartirë ose të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti,* gradë, jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %, jo më shumë se 0.1.*
- *Lëndë të huaja,* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë,* nuk lejohen.

Pastat dhe tortat prodhohen sipas recepturave dhe kushteve teknike të miratuara. Shmangiet në masë lejohen  $\pm 8\%$ .

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit. Ai duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Torta duhet të jetë e ndarë në racione sipas kërkesave të AK-së.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

### **Ruajtja dhe transportimi**

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



## 80. KADAIF



**Bazuar në SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë e pjekur mire e njëllajtë me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura.
- *Era dhe shija:* E këndshme dhe shije e ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë apo të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti,* gradë, jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %,* jo më shumë se 0.1.
- *Lëndë të huaja,* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë,* nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushteve teknike të miratuara. Shmangiet në masë lejohen  $\pm 8\%$ .

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastërçisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në etiketë. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 81. BAKLLAVA



**Bazuar në SSH 1444:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Masë e pjekur mirë e njëllotjtë, me ngjyrë si të mjaltit. Pa pjesë të djegura ose të papjekura. Masa e bakllavasë të jetë e ngopur me shurup. Petat të jenë të shkrifëta.
- *Era dhe shija:* E këndshme dhe shije e ëmbël. Pa erë dhe shije të thartë apo të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Alkaliteti,* gradë ,jo më shumë se 2.
- *Hiri I patretshëm në acid klorhidrik 10%, në lëndët e thata, %,* jo më shumë se 0.1.
- *Lëndë të huaja* nuk lejohen.
- *Mikroorganizma patogjene, insekte e parazitë të tjerë* nuk lejohen.

Ëmbëlsirat prodhohen sipas recepturave dhe kushteve teknike të miratuara.  
Shmangiet në masë lejohen  $\pm 8\%$ .

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja e transportimi**

Sipas SSH 3755:1987 “Prodhime të pastiçerisë. Ambalazhimi, ruajtja dhe transportimi”, ose ekuivalentin e tij.

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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



### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Treguesit fiziko-kimik të pasqyrohen në ambalazh. Jetëgjatësia e produktit sipas datës së skadencës në etiketë.

## 5.6 “BLERJE PESHQ”

### 1. PESHK I FRESKËT, KOÇË



**Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09.2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi:**

- **Lloji : Kocë, i freskët**
- **Cilësia:**
  - **E dytë: madhësia në cm nën 20-15.**
  - **E tretë: madhësia në cm nën 15-12.**

#### **Kërkesat cilësore:**

*Familja e llojit të peshkut: Sparidae*

*Emërtimi shkencor: Sparus auratus*

*Emërtimi Tregtar: Kocë*

#### **Treguesit Shqisorë:**

- *Pamja e jashtme :* Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Lejohen në sipërfaqe dëmtime të vogla mekanike sipërfaqësore të shkaktuara nga mjetet e peshkimit.
- *Koka:*
  - *Goja:* E mbyllur ose lehtësisht e hapur.
  - *Sytë:* Të qartë dhe të ndritshëm.
  - *Kapakët e velzave:* Jo plotësisht të ngjitur me velzat.
  - *Velzat:* Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyre të llojit përkatës.
- *Trupi:*
  - *Mukusi:* Lejohet sasi e vogël mukusi, jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi.
  - *Luspat:* Të ndritshme, me ngjyrë natyrore dhe të lidhura me trupin.
  - *Vrima anale:* Normale (konkave) me ngjyrë të bardhë. Lejohet pak e dalë dhe me ngjyrë rozë.
- *Ngjyra:* E ndryshme sipas llojit.

- *Muskujt*: Të fiksuar mirë me kolonën vertebrale dhe me kockat, pa gjakosje dhe me ngjyrën e llojit.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e peshkut të freskët dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj.
- *Konsistenca e mishit*: E ngjeshur dhe elastike.

### **Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja**

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

### **Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut.**

Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim.

Ambalazhi duhet të jetë i pastër dhe pas çdo zbrazje të peshkut arkat pastrohen si nga prodhuesi ashtu edhe nga ana e tregtisë.

Peshqit për konsum transportohen dhe tregtohen me autofrigoriferë me akull të thërmuar, që plotësojnë kushtet higjieno-sanitare të miratuara nga institucioni përgjegjës, AKU. Sasia e akullit që vendoset të jetë jo më pak se 25 % e masës neto të produktit të ambalazhuar.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

## 2. PESHK I FRESKËT, MERLUC



**Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09.2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

### **Klasifikimi:**

- **Lloji : Merluc, i freskët**
- **Cilësia:**
  - **E dytë: madhësia në cm nën 28-22.**
  - **E tretë: madhësia në cm nën 22-15.**

### **Kërkesat cilësore:**

*Familja e llojit të peshkut: **Gadidae.***

*Emërtimi shkencor: **Merlucius, merlucius dhe peshq të tjerë të kësaj familjeje.***

*Emërtimi Tregtar: **Merluc.***

### **Treguesit Shqisorë:**

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime dhe shenja sëmundje. Lejohen në sipërfaqe dëmtime të vogla mekanike sipërfaqësore të shkaktuara nga mjetet e peshkimit.
- *Koka:*
  - *Goja:* E mbyllur ose lehtësisht e hapur.
  - *Sytë:* Të qartë dhe të ndritshëm.
  - *Kapakët e velzave:* Jo plotësisht të ngjitur me velzat.
  - *Velzat:* Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyre të llojit përkatës.
- *Trupi:*
  - *Mukusi:* Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi.
  - *Luspat:* Të ndritshme, me ngjyrë natyrore dhe të lidhura me trupin.
  - *Vrima anale:* Normale (konkave) me ngjyrë të bardhë. Lejohet pak e dalë dhe me ngjyrë rozë.
- *Ngjyra:* E ndryshme sipas llojit.
- *Muskujt:* Të fiksuar mirë me kolonën vertebrale dhe me kockat, pa gjakosje dhe me ngjyrën e llojit.

- *Era dhe shija:* Karakteristike e peshkut të freskët dhe e llojit përkatës, pa erë prishje apo të huaj.
- *Konsistenca e mishit:* E ngjeshur dhe elastike.

### **Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja**

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

### **Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut.**

Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim.

Ambalazhi duhet të jetë i pastër dhe pas çdo zbrazje të peshkut arkat pastrohen si nga prodhuesi ashtu edhe nga ana e tregtisë.

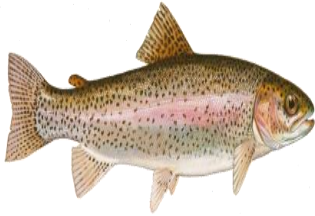
Peshqit për konsum transportohen dhe tregtohen me autofrigoriferë me akull të thërmuar, që plotësojnë kushtet higjieno-sanitare të miratuara nga institucioni përgjegjës, AKU. Sasia e akullit që vendoset të jetë jo më pak se 25 % e masës neto të produktit të ambalazhuar.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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



### 3. PESHK I FRESKËT, TROFTË



**Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.**

*Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre” si dhe bazuar në Udhëzimin e Ministrisë së Bujqësisë nr 15. dt. 09.09. 2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.*

#### **Klasifikimi:**

- **Lloji : Troftë, i freskët**
- **Cilësia:**
  - **E dytë: madhësia në cm 23-20.**
  - **E tretë: madhësia në cm 20-15.**

#### **Kërkesat cilësore:**

*Familja e llojit të peshkut: **Salmonidae.***

*Emërtimi shkencor: **Salme letnic, lakustris fario iredua.***

*Emërtimi Tregtar: **Troftë.***

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja e jashtme :* Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime dhe shenja sëmundje. Lejohen në sipërfaqe dëmtime të vogla mekanike sipërfaqësore të shkaktuara nga mjetet e peshkimit.
- *Koka:*
  - *Goja:* E mbyllur ose lehtësisht e hapur.
  - *Sytë:* Të qartë dhe të ndritshëm.
  - *Kapakët e velzave:* Jo plotësisht të ngjitur me velzat.
  - *Velzat:* Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyre të llojit përkatës.
- *Trupi:*
  - *Mukusi:* Lejohet sasi e vogël mukusi, jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi.
  - *Luspat:* Të ndritshme, me ngjyrë natyrore dhe të lidhura me trupin.
  - *Vrima anale:* Normale (konkave) me ngjyrë të bardhë. Lejohet pak e dalë dhe me ngjyrë rozë.

- *Ngjyra:* E ndryshme sipas llojit.
- *Muskujt:* Të fiksuar mirë me kolonën vertebrale dhe me kockat, pa gjakosje dhe me ngjyrën e llojit.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e peshkut të freskët dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj.
- *Konsistenca e mishit:* E ngjeshur dhe elastike.

### **Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja**

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

### **Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut.**

Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim.

Ambalazhi duhet të jetë i pastër dhe pas çdo zbrazje të peshkut arkat pastrohen si nga prodhuesi ashtu edhe nga ana e tregtisë.

Peshqit për konsum transportohen dhe tregtohen me autofrigoriferë me akull të thërmuar, që plotësojnë kushtet higjieno-sanitare të miratuara nga institucioni përgjegjës, AKU. Sasia e akullit që vendoset të jetë jo më pak se 25 % e masës neto të produktit të ambalazhuar.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

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

## 5.7 “BLERJE FRUTA DHE PERIME”

### 1. BIZELE E NJOMË KOKËRR



**Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi:**

- **Lloji: bizele e njomë (kokërr) e freskët**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* të njoma, të freskëta, të pastra, me ngjyrë të kultivarit, me pjekuri teknike dhe madhësi normale të kultivarit.
- *Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje:* lejohen të vrara deri 5% e masës. Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

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

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

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

## 2. BIZELE E NGRIRË KOKËRR



**Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji: Bizele e ngrirë kokërr**

### **Kërkesat cilësore**

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

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

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

### 3. BIZELE BISHTAJORE



**Bazuar në SSH 1713:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Klasifikimi**

- **Lloji: Bizele bishtajore e freskët**

#### **Kërkesat cilësore**

- *Pamja e jashtme dhe konsistenca:* të njoma, të freskëta, të pastra, të pathyera, me ngjyrë dhe madhësi të kultivarit.
- *Kokrrat në bishtajë:* Me madhësi normale të kultivarit, të zhvilluara mirë në fazën qumështore, me ngjyrë jeshile të hapur, me lëkurë të hollë, të njomë dhe të ëmbël, pa shenja drunjëzimi.
- *Madhësia e kokrrës:* normale sipas kultivarit.
- *Dëmtime mekanike, njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje:* lejohen të vrara deri 5% e masës. Nuk lejohen me njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje.

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

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

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

#### **4. BARBUNJA**



**Bazuar në SSH I760:1988 ose ekuivalentin e tij.**

##### **Kërkesat cilësore**

- *Pamja e jashtme dhe ngjyra:* Të njoma, të freskëta, pa fijëzime, me ngjyrë tipike për kultivarin.
- *Kokrra të ndezura, të shtypura e të mykura:* nuk lejohen të vyshkura.
- *Dëmtime mekanike:* lejohen deri në 3% e partisë me dëmtime të lehta (të çara ose të thyera).
- *Njolla ndryshku,* nuk lejohen.
- *Nga sëmundjet e solucionet kimike,* nuk lejohen.

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

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

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

##### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 5. PANXHAR I KUQ



**Bazuar në SSH 1761:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Fruta rrënjore të freskëta, të padegjeneruara, të pastra, me karakteristikë tipike të kultivarit në formë, madhësi e ngjyrë.
- *Madhësia,* cm jo më pak se:
  - a) Panxhari i kuq dhe rrepa, matur në diametrin më të madh cm, mbi 3.
- *Gjatësia e rrënjëve,* cm , jo më shumë se 15.
- *Dëmtimet mekanike, të prekura nga sëmundjet,* nuk lejohen.

### **Ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe transportimi**

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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



## 6. BAMJE



**Bazuar në SSH 1491: 1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme*: Të freskëta, të shëndosha, të pastra, me fije normale për kultivarin dhe fara që duket lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuar. Forma të jetë e nje prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjëzuara e pa fijëzime.
- *Gjatësia për bamjen frutshkurtër* të jetë deri në 6 cm dhe *për atë frutgjatë* të jetë deri në 8 cm.
- *Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet)*: Lejohet deri në 5 % të partisë me vyshkje të lehtë. Nuk lejohet me sëmundje e dëmtues.
- *Ngjyra* të jetë tipike për kultivarin.
- *Ndërtimi i frutit*: Fruti të jetë i butë, me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohet me fruta të tejpejësura deri në masën 2% për cilësinë e parë.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 7. SALLATË JESHILE



**Bazuar në SSH 1751:1989 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Me gjethe të freskëta, të pastra dhe me rrënjë të pastruara nga dheu. Me gjethe të pavrara dhe të pavyshkura. Lejohen deri në 5 % gjethe me njolla të lehta.
- *Ngjyra:* Karakteristike e sallatës jeshile të freskët, pa shije dhe erë të huaj.
- *Madhësia*, jo më pak se:
  - a) *Për sallatën e zakonshme g/rrënjë:* 80
  - b) *Për sallatën shumërrënjëshe (gjatësia e gjetheve nga ndarja e rozetës deri në lartësinë e gjethes më të madhe), cm :* 15.1-20
- *Gjatësia e rrënjëve, cm* , deri në 3.
- *Dëmtimet mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet* nuk lejohen.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 8. PRESH



**Bazuar në SSH 1759:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Klasifikimi**

- **Lloji : cilësi e parë, e freskët**

Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* I freskët, i njomë, i pastër, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyskur dhe i larë me ujë të pijshëm.
- *Diametri në pjesën më të trashë, cm:* Mbi 2,5 - 3,5.
- *Gjatësia e kërcellit, cm:* 25 – 45.
- *Gjatësia e gjethit nga rozeta, cm, jo më shumë se:* 20.
- *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se:* 1.
- *Dëmtime e sëmundje, nuk lejohen.*

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 9. SPINAQ



**Bazuar në SSH 1757:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Me gjethe të njoma dhe të freskëta, me ngjyrë jeshile karakteristike e kultivarit. Të lara dhe të pastruara me ujë të pijshëm e pa lulëzim.
- *Gjatësia e tufës, cm:*
  - o *Për spinaqin e serrës:* Mbi 30.
  - o *Për spinaqin e fushës:* Mbi 20-30.
- *Sistemi rrënjor, cm, jo më shumë se:* 1.
- *Të prekura nga sëmundjet, të vyshkura, të mykura e të kalbura,* nuk lejohen.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 10. DOMATE



**Bazuar në SSH 1726:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### Treguesit cilësorë

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

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

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

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

### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

## 11. TRANGULL



**Bazuar në SSH 1754:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.
- *Përbërja e brendshme e tulit:* Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat të pazhvilluara dhe pa kore të fortë.
- *Madhësitë:*
  - o Gjerësia (diametri më i madh), cm: deri 5.
  - o Gjatësia, cm: Nuk lejohen.
- *Dëmtime mekanike (gërvishtje të lehta në lëkurë), %*, jo më shumë se: 2.
- *Të prekura nga insektet, të kalbura*, nuk lejohen.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 12. QEPE E THATË



**Bazuar në SSH 1468:1987 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

Treguesit fiziko-kimik:

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

### **Ambalazhimi dhe transportimi**

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

### 13. QEPË E NJOMË



#### Treguesit cilësorë

- Kërkohe cilësia e parë, të jenë të njoma, të freskëta, të pastra, të lara me ujë të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të paçara, të pavyshkura e pa karabush.
- *Gjatësia e tufës* të jetë pa kufizim dhe me bishta të paprera.
- *Dëmtime mekanike*, nuk lejohen.
- *Gjethet të verdha e të lagura, karabush të mëdhenj, të gjatë. Të kalbur*, nuk lejohen.

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

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

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

#### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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



## 14. HUDHËR E THATË



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

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme, pjekuria, ngjyra:* Me pjekuri të plotë. Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota. Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit.
- *Me sëmundje:* Nuk lejohen.
- *Të ngrira, të kalbura e të mykura:* Nuk lejohen.

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 15. HUDHËR E NJOMË



### Treguesit cilësorë

- Kërkohet cilësia e parë, të jenë të njoma, të freskëta, të pastra, të lara me ujë të pijshëm, me ngjyrë jeshile të gjetheve, të paçara, të pavyshkura.
- *Gjatësia e tufës* të jetë pa kufizim dhe me bishta të paprera.
- *Dëmtime mekanike*, nuk lejohen.
- *Gjethe të verdha e të lagura*, nuk lejohen.

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

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

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

### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

## 16. PATATE



**Bazuar në SSH 1729:1990 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 17. LAKËR E BARDHË



**Bazuar në SSH 1758:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, 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 gjelbëra, të lidhura me koçanin, i cili të jetë deri në 3 cm.
- *Dëmtime të ndryshme mekanike, sëmundje e të çara të lehta:* Lejohen deri 5 % e partisë me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyera si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma. Me sëmundje, nuk lejohen.
- *Pesha e kokrrës:*
  - a) *Për lakrën e hershme:* Jo më pak se 1 kg.
  - b) *Me pjekje të mesme e të vona:* Jo më pak se 1.5 kg.
  - c) *Për lakrën tip “Drinishti”, hibride etj:* Jo më pak se 0.8 kg.

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

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

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

### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

## 18. LAKËR E KUQE



**Bazuar në SSH 1758:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të zhvilluara, me mbështjellje fletësh, 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 gjelbëra, të lidhura me koçanin, i cili të jetë deri në 3 cm.
- *Dëmtime të ndryshme mekanike, sëmundje e të çara të lehta:* Lejohen deri 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:*
  - a) *Për lakrën e hershme:* Jo më pak se 1 kg.
  - b) *Me pjekje të mesme e të vona:* Jo më pak se 1.5 kg.
  - c) *Për lakrën tip “Drinishti”, hibride etj:* Jo më pak se 0.8 kg.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 19. SPECA



**Bazuar në SSH 1756:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 20. PATËLLXHAN



**Bazuar në SSH 1730:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### Treguesit cilësorë

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 21. LULELAKËR



**Bazuar në SSH 1788:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të formuara dhe të ngjeshura, me ngjyrë të kultivarit, jo më shumë se 6 gjethe mbrojtëse të shkurtuara në majë dhe me gjatësi të koçanit deri 1 cm (matur nën gjethin e fundit mbajtës), të shëndosha, të pastra.
- *Dëmtime, %:*
  - o *Mekanike të lehta jo më shumë se:* 2
  - o *Nga sëmundjet e dëmtues të tjerë:* Nuk lejohen.
- *Madhësia e lulelakrës, kg,*
  - o *Të hershme, jo më pak se:* 0.300.
  - o *Të vona, jo më pak se:* 0.350.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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



## 22. BROKOLI



### Treguesit cilësorë

- Të jenë të freskët, të pjekur mirë, me formë të rregullt, pa dëmtime mekanike.
- Të kenë ngjyrën karakteristike jeshile të fortë të brokolit me përmasa mesatare.

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

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

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

### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

## 23. RUKOLA



### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskëta, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- *Shija:* Karakteristike e kultivarit.

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

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

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

### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

## 24. KUNGULL



**Bazuar në SSH 1753:1989 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, të njomë dhe të pastër. Me formë e ngjyrë tipike të kultivarit.
- *Fortësia:* Cipa gërvishtet me lehtësi.
- *Përbërja e tulit:* Me ngjyrë të bardhë në të verdhë. Me tul të shëndoshë, me fara të vogla të pa mbushura plotësisht (të porsaformuara).
- *Madhësia (Diametri më i madh gjerësor):* Deri në 4 cm.
- *Gjatësia e bishtit, cm, deri:* 2.
- *Dëmtime e sëmundje:* Lejohen deri 5 % të partisë me gërvishtje të lehtë në lëkurë. Nuk lejohen të çarë e të plasur.
- *Të prekur nga sëmundjet dhe insektet:* Nuk lejohen.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 25. KARROTA



**Bazuar në SSH 1712:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, të pastra, të padrunjëzuara, me ngjyrë tipike të kultivarit, me gjethe jeshile, të paçara dhe pa çatej. Të padeformuara e të lara me ujë të pijshëm.
- *Diametri i kërcellit (pjesa më e gjerë), cm:* Mbi 3-5.
- *Masa vegjetative, cm, jo më shumë se:* 15.
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundje e insekte, të zverdhura, të vyshkura, të mykura e të kalbura, %, jo më shumë se :* Nuk lejohen.

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 26. SELINO



**Bazuar në SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 27. MAJDANOZ



**Bazuar në SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 28. KOPËR



**Bazuar në SSH 1714:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 29. PJEPËR



**Bazuar në SSH 1728:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme, pjekuria dhe ngjyra:* Të freskët, në formë të rregullt, me ngjyrë karakteristike të kultivarit e pa plasaritje. Me pjekuri uniforme. Për grupin e pjeprave me rrjetë nuk lejohen çarje e rrjedhje, por vetëm plasaritje.
- *Masa e frutit, kg:* 0.4-1.
- *Dëmtime mekanike, sëmundje, të çara* nuk lejohen.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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



### **30. KAKI (HURMA)**



**Bazuar në SSH 1780:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme dhe ngjyra:* Me zhvillim normal, të pastra dhe pa lëndë të huaja. Ngjyra karakteristike e kultivarit.
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), mm,* jo më pak se 65.
- *Dëmtime të lehta mekanike, %,* jo më shumë se 2.

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

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

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 31. QERSHI



**Bazuar në SSH 1732:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme* : Kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të pastra dhe pa lëndë të huaja.
- *Ngjyra, era dhe shija*: Ngjyra karakteristike e kultivarit, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike.
- *Dëmtime të lehta mekanike dhe sëmundje*, %, jo më shumë se 5.
- *Pjekuria*: Pjekuri teknike lejohet deri në 10 % e kokrrave pa bishta.
- *Dëmtime nga krimbi, insekte të tjerë, të kalbura, të fermentuara dhe lëndë të huaja*: Nuk lejohet.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 32. MOLLË, CILËSI EKSTRA



**Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija:* Me formë, ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht e me bishta. Pa erë e shije të huaj
- *Madhësia e kokrrës (prerë gjërazi, në diametrin me të madh):*
  - *Kultivaret me kokërr të zgjatur jo me pak se: 70 mm.*
  - *Kultivaret me kokërr të rrumbullaket jo me pak se: 80 mm.*
  - *Kultivaret me kokërr të vogël jo me pak se: 60 mm.*
- *Demtime mekanike, nuk lejohen:*
  - *Të prekura nga semundjet dhe insektet, nuk lejohen.*
  - *Të kalbura, të ngrira, njolla nga Monilia (kalbezimi), lëndë të huaja, nuk lejohen.*
  - *Nga krimbi (pa galeri në brendësi, nuk lejohen.*
  - *Nga fuzikladi (kroma e pikalorja), nuk lejohen.*
  - *Të gjitha dëmtimet e sipërme, 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.*

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

### 33. MOLLË



**Bazuar në SSH 1752:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Treguesit cilësorë**

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

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

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

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

### **34. PORTOKALLE**



**Bazuar në SSH 1722:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha dhe me bisht. Para dhe pas 15 janarit lejohen kokrra pa bisht përkatësisht 5 dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël në të athët. Pa shije të hidhur.
- *Madhësia e kokrrës, (diametri më i madh) mm, jo më pak se: 70.*
- *Dëmtime mekanike, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin:* Nuk lejohen.
- Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të sipërfaqes së tyre.

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

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

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 35. BANANE



### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskëta, me zhvillim normal, në tufë, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me erë dhe aromë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Madhësia e frutit të jetë mesatare.
- *Dëmtime mekanike,* nuk lejohen.
- *Njolla kafe që tregojnë tejkalimin e pjekurisë,* nuk lejohen.
- *Gërvishtje të lëkurës,* nuk lejohen.
- *Zbutje të lëkurës,* nuk lejohen.

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

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

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

### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

## 36. MANDARINË



**Bazuar në SSH 1778:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Kokrra me zhvillim normal, të pastra, me bishta të prerë afër sipërfaqes së kokrrës. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Karakteristike për mandarinat, pa erë dhe shije të huaj. Grupi i satsumave dhe klementina me ngjyrë jeshile me nuancë të verdhë.
- *Madhësia e kokrrës (diametri më i madh), mm, jo më pak se:*
  - o *Për satsumat:* 50.
  - o *Për të tjerat:* 45.
- *Dëmtime mekanike:* Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu, nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin. Nuk lejohen as zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre.

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

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

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

### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

## 37. DARDHË



**Bazuar në SSH 1733:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme, pjekuria, era dhe shija:* Me zhvillim normal, të shëndosha, të pastra, me ngjyrë karakteristike të kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.
- *Madhësia e kokrrës, mm (diametri më i madh gjatësor), jo më pak se:*
  - Për të rrumbullaktat: 45.
  - Për të gjatat: 40.
- *Dëmtime mekanike, %, jo më shumë se:* Lejohen deri 5 % të partisë ose të numrit të kokrrave me dëmtime të lehta.
- *Prekje nga sëmundjet, %, jo më shumë se,* nuk lejohen.
- *Dëmtime nga bryma, ngrica, të lagura dhe lëndë të huaja,* nuk lejohen.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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



## 38. PJESHKË



**Bazuar në SSH 1487:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

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

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

### 39. NEKTARINË



#### Treguesit cilësorë

- Kërkohej të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra dhe pa bishta.
- Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije të ëmbël.
- *Dëmtimet mekanike, të mykura dhe të kalbura, nuk lejohen.*

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

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

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

#### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

## 40. SHALQI



**Bazuar në SSH 1727:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme, pjekuria dhe ngjyra:* Me formë dhe ngjyrë tipike të kultivarit, me pjekuri normale. Bërthama të pjekura që hiqen lehtë, i freskët, i shëndoshë dhe i pastër. Me shije të ëmbël dhe tuli me ngjyrë të kuqe.
- *Masa e kokrës, kg:* Mbi 3.
- *Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje, të çara, etj.):* Lejohen deri 2 % me gërvishnje të lehta në lëkurë. Nuk lejohen të kalbur, të shtypur, me sëmundje dhe të çarë.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 41. RRUSH



**Bazuar në SSH 1777:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja, përbërja e veshulit, ngjyra dhe pjekuria:* Karakteristike e kultivarit. Veshuli me dendësi tipike të kultivarit. Lejohen veshul të vegjël që përmbajnë jo më pak se 10 kokrra, por të mos kalojë 5 % të partisë. Kokrrat të freskëta, me zhvillim normal, pjekuri e plotë, me cipë të shëndoshë e të pastër. Brenda veshulit, kur është i ngjeshur lejohen kokrra të vogla, të pazhvilluara, por që nuk shihen në vendosjen e veshulit në pozicion normal. Veshuli të jetë pa kokrra të vrara nga vjelja ose ambalazhimi jo i mirë.
- *Dëmtime mekanike dhe kokrra të shkoqura, %, jo më shumë se:* Nuk lejohen.
- *Përmbajtja e sheqerit (sipas refraktometrit), %, jo më pak se:*
  - o *Për llojet e hershme:* 14.
  - o *Për llojet e vona:* 16.
- Nuk lejohen lëndë të huaja.
- Nuk lejohen kokrra të mykura e të kalbura, të fermentuara dhe të thara.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 42. LULESHTRYDHE



**Bazuar në SSH 2098:1989 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme* : Të pastra dhe të plota. Me pjekuri e ngjyrë tipike të kultivarit. Me kupë dhe me bisht, por jo më të gjatë se 2 cm. Të palarguara dhe pa erë e shije tjetër të huaj.

Lejohen deri 5 % e sasisë së frutave të mënjanojnë karakteristikat e pamjes së jashtme, por të pakalbura dhe t'u përgjigjet frutave të cilësisë së dytë.

- *Pjekuria*: Frutat të jenë në pjekjen e vjeljes dhe në ngjyrën karakteristike të kultivarit.
- *Madhësia e kokrrës, mm;* (*Diametri më i madh, gjërësor, jo më pak se: 25.*)
- *Dëmtimet, % nga sasia e frutave, jo më shumë se:*
  - *mekanike, zbutje e shtypje*, nuk lejohen.
  - *Nga sëmundje dhe dëmtues*, nuk lejohen.
  - *Nga vetëngrohja*, nuk lejohen.
  - *Nga djegie diellore*, nuk lejohen.
  - *Ndotje të frutave me dhe*, nuk lejohen.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

### 43. KUMBULLA



**Bazuar në SSH 1800:1988 ose ekuivalentin e tij.**

#### **Treguesit cilësorë**

- *Pamja e jashtme:* Me zhvillim normal, me formë tipike të kultivarit, me konsistencë të fortë të tulit. Të freskëta e të pastra.
- *Ngjyra, shija dhe era:* Ngjyra karakteristike e kultivarit.
- *Pjekuria teknike:*
  - Të papjekura, %, jo më shumë se: 1.
- *Përzierje kultivarësh dhe me formë jo tipike, %, jo më shumë se: 1.*
- *Dëmtime mekanike, %, jo më shumë se: 1.*
- *Lëndë të huaja, %, jo më shumë se*
  - *Organike: 0.5.*
  - *Jo organike, nuk lejohen.*
- *Të fermentuara, të mykura, të thara e të prekura nga insektet dhe sëmundjet, nuk lejohen.*

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

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

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

#### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

#### 44. KUMBULLA TË THARA



**Bazuar në SSH 1717:1987 ose ekuivalentin e tij.**

##### **Treguesit cilësorë**

- *Ngjyra e jashtme:* Të ketë ngjyrë të zezë në të gjithë sipërfaqen dhe të jenë të shndritshme. Lejohen kumbulla me damar në ngjyrë blu deri në kafe dhe kumbulla pa shkëlqim.
- *Ngjyra e tulit :* E verdhë ari ose e verdhë jeshile. Lejohen fruta me ngjyrë kafe të dobët.
- *Era dhe shija:* Të kenë erë të këndshme dhe shije të ëmbël, lehtësisht të thartë, (majoshe) karakteristike të kumbullave të thara, pa erë dhe shije të huaj, si myku, djegie, tymosje etj.
- Numri i frutave në 1/2 kg jo më shumë se: 125.

##### **Treguesit fiziko- kimikë**

- *Lagështira, %, jo më shumë se: 25.*
- *Përzierje kumbullash me njolla prej sëmundjesh të ndryshme, %, jo më shumë se: 5.*
- *Kumbulla të pa pjekura dhe të djegura, %, jo më shumë se, nuk lejohen.*
- *Kokrra me bishta, %, jo më shumë se: 5.*
- *Lëndë të huaja, myk, shenja fermentimi dhe dëmtues, nuk lejohen.*

##### **Ambalazhimi, etiketimi dhe verifikimi i kërkesave cilësore**

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

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Origjina e produktit
- Emërtimi i prodhuesit
- Emri i produktit
- Peshë neto
- Datë prodhimi
- Datë skadimi
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

##### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

Treguesit fiziko-kimikë të mësipërm të jenë të pasqyruar në etiketë.

### **Ruajtja dhe transportimi**

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



## 45. FIQ



**Bazuar në SSH 1489:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë, të pastër dhe pa lëndë të huaja. Lejohen plasaritje në cipën e frutit që janë karakteristike për kultivarin në kohën e pjekjes së plotë.
- *Ngjyra, era dhe shija:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit, me shije të ëmbël dhe erë karakteristike. Nuk lejohet shije dhe erë tjetër e huaj.
- *Dëmtime mekanike të lehta, por jo të çara që të duken farat, %, jo më shumë se: 2.*
- *Të fermentuara, të shtypura dhe të prekura nga breshkëza,* nuk lejohen.

**Shënim:** Këputja e fiqve nga pema bëhet kur kanë arritur pjekurinë e plotë. Kokrrat të jenë me gjithë bisht. Nuk lejohet heqja e lëkurës afër bishtit.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 46. LIMON



### Treguesit cilësorë

- *Pamja e jashtme:* Të freskët, me zhvillim normal. Me pjekuri teknike të plotë.
- *Ngjyra, shija dhe aroma:* Ngjyrë karakteristike e kultivarit e verdhë, me erë karakteristike dhe shije të thartë në të athët, pa shije të hidhur.
- *Dëmtime mekanike:* Nuk lejohen, të prekura nga sëmundjet dhe insektet, të kalbura, të mykura dhe të fermentuara, gjithashtu, nuk lejohen lëndë të huaja, gërvishtje në sipërfaqe, por pa prekur tulin.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## 47. KIVI



### Treguesit cilësorë

- Kërkohe të jenë kokrra të freskëta, me zhvillim normal, të shëndosha, me ngjyrë dhe erë karakteristike të kultivuarit, të pastra.
- Të jenë me pjekuri të plotë teknike dhe me shije karakteristike të kultivuarit.
- *Dëmtimet mekanike, të mykura, të kalbura, nuk lejohen.*

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

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

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

### Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë

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

## 48. KAJSI



**Bazuar në SSH 1472:1988 ose ekuivalentin e tij.**

### **Kërkesat cilësore**

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme dhe pjekuria:* Të jenë kokrra të freskëta, të shëndosha, me zhvillim normal, të pastra dhe me pjekuri teknike.
- *Ngjyra, era dhe shija* karakteristike për kultivarin.
- *Madhësia e kokrrës(diametri më i madh)*, mm jo më pak se:
  - *Kajsi:* 40
  - *Zerdeli:* 30
- *Nuk lejohen të prekura nga sëmundjet në lëkurë dhe lëndë të huaja.*
- *Dëmtime të lehta mekanike dhe të prekura nga insektet*, jo më shumë se 4 %.

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

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

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

### **Verifikimi i kërkesave të sigurisë dhe cilësisë**

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

## **SHËNIME:**

### **Për ushqimet dhe produktet ushqimore<sup>1</sup>, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.**

Për artikujt ushqimor të mësipërm, ku kërkohet raport - analizë, operatori ekonomik duhet të paraqesë raport - analizë origjinale ose kopje të noterizuar, lëshuar nga një laborator i referencës ose i akredituar sipas legjislacionit në fuqi. Raport - analiza përkatëse (fletë - analizë për treguesit e sigurisë dhe cilësisë) duhet të jetë sipas llojit të produktit, numrit të lotit dhe jetëgjatësisë së produktit dhe të ketë lidhje me produktin. Në raport - analizë duhet të jetë shënuar: emërtimi i produktit ose një e dhënë tjetër (numër loti, datë prodhimi dhe datë skadence) që tregon ose lidh këtë raport - analizë me produktin.

Produkti i importit kur të lëvrohet duhet të jetë i shoqëruar me certifikatën e origjinës sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin.

Produktet ushqimore, objekt i vendimit të Këshillit të Ministrave nr. 434, datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit, të jenë të pajisura me etiketat respektive”.

### **Për produktet mishi/ i përpunuar mishi.**

Produktet e mishit duhet të jenë të shoqëruara me vulën e veterinerit zyrtar.

Pjesa e karkasës (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet të jetë e vulosur me vulën e kontrollit veterinar.

Çdo parti/karkasë mishi duhet të shoqërohet me certifikatë veterinare, e cila garanton sigurinë e produktit “mish” dhe me të cilën vërtetohet se, nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga ndonjë sëmundje, por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik.

### **Për produktet ushqimore të freskëta të fruta-perimeve të papërpunuara, do të zbatohen dispozitat e legjislacionit për ushqimin.**

**Mbi ambalazhimin e artikujve ushqimorë të zbatohen dispozitat e legjislacionit në fuqi.**

**Autoriteti Kontraktor, në momentin e lëvrimit të mallit, do të verifikojë jetëgjatësinë e produktit me të cilin do të furnizohet, në përputhje me periudhën e parashikuar të konsumimit nga vetë ai për produktin.**

---

<sup>1</sup> Produkte ushqimore janë ato të përcaktuara, sipas parashikimit të nenit 3, pika 1 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar.

## 5. TABELA ME ÇMIMET E UNIFIKUARA PËR ÇDO ARTIKULL

### 5.1 “Blerje bukë gruri dhe simite”

Nr.	Emërtimi i artikujve	Njësia	Çmimi mesatar për njësi (Lekë pa TVSH)
1	Bukë gruri me rreze 96%	Kg	118
2	Bukë gruri me rreze 75%	Kg	119
3	Bukë gruri me rreze 70%	Kg	121
4	Bukë integrale	Kg	206
5	Simite me rreze 75% (200 gr)	Copë	45

### 5.2 “Blerje qumësht dhe produkte të tij”

Nr.	Emërtimi i artikujve	Njësia	Çmimi mesatar për njësi (Lekë pa TVSH)
1	Djathë i bardhë fetë lope	Kg	754
1.1	Djathë i bardhë fetë dele	Kg	1,066
1.2	Djathë i bardhë fetë dhie	Kg	1,097
2	Djathë i bardhë gjysmë i fortë lope	Kg	759
2.1	Djathë i bardhë gjysmë i fortë dele	Kg	1,076

2.2	Djathë i bardhë gjysmë i fortë dhie	Kg	<b>1,107</b>
<b>3</b>	Djathë i fortë lope	Kg	<b>853</b>
3.1	Djathë i fortë dele	Kg	<b>1,117</b>
3.2	Djathë i fortë dhie	Kg	<b>1,148</b>
4	Djathë feta për pica/tost (8 copë)	pako	<b>160</b>
5	Djathë i shkrirë (djathë bebe) (8 copë)	pako	<b>129</b>
6	Gjalpë lope pa kripë, i freskët	Kg	<b>994</b>
7	Gjalpë lope me kripë	Kg	<b>994</b>
<b>8</b>	Qumësht me yndyrë të plotë, i sterizuar (ambalazh tetrapak 1 Litër)	copë	<b>152</b>
8.1	Qumësht me yndyrë të plotë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1.5 Litër)	copë	<b>203</b>
<b>9</b>	Qumësht me gjysmë yndyrë, i sterizuar (ambalazh tetrapak 1 Litër)	copë	<b>148</b>
9.1	Qumësht me gjysmë yndyrë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1.5 Litër)	copë	<b>197</b>
<b>10</b>	Qumësht pa yndyrë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1 Litër)	copë	<b>146</b>
10.1	Qumësht pa yndyrë i sterizuar (ambalazh tetrapak 1.5 Litër)	copë	<b>194</b>
<b>11</b>	Qumësht me yndyrë të plotë, i pasterizuar (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	<b>149</b>
11.1	Qumësht me yndyrë të plotë i pasterizuar (ambalazh plastik 1.5 Litër)	copë	<b>198</b>
<b>12</b>	Qumësht me gjysmë yndyrë, i pasterizuar (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	<b>147</b>
12.1	Qumësht me gjysmë yndyrë, i pasterizuar (ambalazh plastik 1.5 Litër)	copë	<b>194</b>
<b>13</b>	Qumësht pa yndyrë, i pasterizuar (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	<b>145</b>

13.1	Qumësht pa yndyrë, i pasterizuar (ambalazh plastik 1.5 Litër)	copë	<b>191</b>
<b>14</b>	Gjizë me kripë (ambalazh qese polietileni)	Kg	<b>328</b>
14.1	Gjizë me kripë (ambalazh plastik)	Kg	<b>332</b>
<b>15</b>	Gjizë e freskët (ambalazh qese polietileni)	Kg	<b>324</b>
15.1	Gjizë e freskët (ambalazh plastik)	Kg	<b>328</b>
<b>16</b>	Salcë kosi (ambalazh qese polietileni)	Kg	<b>318</b>
16.1	Salcë kosi (ambalazh plastik)	Kg	<b>322</b>
<b>17</b>	Kos 3.5% yndyrë (ambalazh plastik > 1 Kg)	Kg	<b>153</b>
17.1	Kos 3.5% yndyrë (1 Kg)	copë	<b>153</b>
17.2	Kos 3.5% yndyrë (200 gr)	copë	<b>67</b>
17.3	Kos 3.5% yndyrë (380 gr)	copë	<b>82</b>
<b>18</b>	Kos 2% yndyrë (ambalazh plastik > 1 Kg)	Kg	<b>153</b>
18.1	Kos 2% yndyrë (1 Kg)	copë	<b>153</b>
18.2	Kos 2% yndyrë (200 gr)	copë	<b>67</b>
18.3	Kos 2% yndyrë (380 gr)	copë	<b>82</b>

### 5.3 “Blerje mishi dhe produkte të tij”

Nr.	Emërtimi	Njësia	Çmimi mesatar për njësi (Lekë pa TVSH)
1	Mish pile	Kg	<b>461</b>
2	Mish pulë deti	Kg	<b>794</b>



3	Mish gjel deti	Kg	<b>832</b>
4	Mish viçi	Kg	<b>1,002</b>
5	Mish derri	Kg	<b>773</b>
6	Mish gici	Kg	<b>791</b>
7	Mish keci	Kg	<b>1,026</b>
8	Mish qengji	Kg	<b>1,012</b>
9	Mish i grirë	Kg	<b>934</b>
10	Kremviçe	Kg	<b>636</b>
<b>11</b>	Sallam viçi	Kg	<b>727</b>
11.1	Sallam derri	Kg	<b>671</b>
<b>12</b>	Sallam popullor viçi	Kg	<b>642</b>
12.1	Sallam popullor derri	Kg	<b>608</b>
<b>13</b>	Proshutë viçi	Kg	<b>914</b>
13.1	Proshutë derri	Kg	<b>930</b>

#### 5.4 “Blerje vezë”

Nr.	Emërtimi i artikujve	Njësia	Çmimi mesatar për njësi (Lekë pa TVSH)
<b>1</b>	Vezë, me masë më pak se 53 gr (S).	kokërr	<b>18</b>
1.1	Vezë, me masë 53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr (M).	kokërr	<b>20</b>
1.2	Vezë, me masë 63 gr dhe jo më tepër se 73 gr (L).	kokërr	<b>21</b>

## 5.5 “Blerje ushqime koloniale”

<b>Nr.</b>	<b>Emërtimi i artikujve</b>	<b>Njësia</b>	<b>Çmimi mesatar për njësi (Lekë pa TVSH)</b>
1	Qumësht i vitaminizuar i lëngët, 3.5% yndyrë	Litër	<b>234</b>
2	Qumësht i vitaminizuar i lëngët, 2% yndyrë	Litër	<b>178</b>
3	Qumësht pluhur me 28 % yndyrë	Kg	<b>788</b>
4	Qumësht pluhur me 18 % yndyrë	Kg	<b>862</b>
5	Qumësht pluhur pa yndyrë	Kg	<b>734</b>
<b>6</b>	Qumësht vitaminoz për foshnje (400 gr)	kuti	<b>1321</b>
6.1	Qumësht vitaminoz për foshnje (800 gr)	kuti	<b>2,458</b>
<b>7</b>	Makarona (spageti, spirale(fusili))	Kg	<b>169</b>
7.1	Makarona ( fidhe, në formë figurash)	Kg	<b>164</b>
7.2	Makarona peta	Kg	<b>166</b>
8	Oriz	Kg	<b>188</b>
9	Sheqer	Kg	<b>142</b>
10	Fasule të bardha, të thata	Kg	<b>277</b>
11	Fasule kokërrmadhe (pllaqi)	Kg	<b>371</b>
<b>12</b>	Ullinj të konservuar (ambalazh qelqi 1 Kg)	copë	<b>446</b>
12.1	Ullinj të konservuar (qese polietileni)	Kg	<b>394</b>
12.2	Ullinj të konservuar (ambalazh plastik >1 Kg)	Kg	<b>403</b>
12.3	Ullinj të konservuar (ambalazh plastik 1 Kg)	copë	<b>420</b>
13	Niseshte	Kg	<b>177</b>

14	Maja buke e presuar	Kg	<b>297</b>
15	Miell gruri	Kg	<b>121</b>
16	Miell misri	Kg	<b>136</b>
17	Miell orizi	Kg	<b>242</b>
18	Tërshërë (ambalazh 500 gram)	copë	<b>100</b>
<b>19</b>	Vaj luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër	<b>170</b>
19.1	Vaj luledielli (ushqimor) (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	<b>170</b>
<b>20</b>	Vaj ulliri i virgjër (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër	<b>775</b>
20.1	Vaj ulliri i virgjër (ambalazh qelq 1 Litër)	copë	<b>920</b>
20.2	Vaj ulliri i virgjër (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	<b>775</b>
<b>21</b>	Vaj misri i rafinuar (ambalazh plastik > 1 Litër)	Litër	<b>271</b>
21.1	Vaj misri i rafinuar (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	<b>272</b>
<b>22</b>	Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 % (ambalazh metalik > 1 Kg)	Kg	<b>211</b>
22.1	Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 % (ambalazh metalik 1 Kg)	copë	<b>236</b>
22.2	Salcë domatesh me përmbajtje të ekstraktit të dobishëm, sipas refraktometrit: 28-30 % (ambalazh metalik 400 gr)	copë	<b>132</b>
<b>23</b>	Salcë domatesh për makarona (ambalazh qelq 1 Kg)	copë	<b>190</b>
23.1	Salcë domatesh për makarona (ambalazh qelq 700 gr)	copë	<b>153</b>
<b>24</b>	Salcë e gatshme për gjellë (ambalazh metalik > 1 Kg)	Kg	<b>210</b>
24.1	Salcë e gatshme për gjellë (ambalazh metalik 1 Kg)	copë	<b>207</b>
24.2	Salcë e gatshme për gjellë (ambalazh metalik 400 gr)	copë	<b>122</b>

<b>25</b>	Lëng pulpoz domateje (ambalazh qelq 1 Kg)	copë	<b>188</b>
25.1	Lëng pulpoz domateje (ambalazh qelq 700 gr)	copë	<b>145</b>
26	Konserva sardina në salcë domate (100 gr)	copë	<b>135</b>
27	Konserva sardele në vaj ulliri (100 gr)	copë	<b>146</b>
28	Konserva me peshk ton në vaj ulliri (100 gr)	copë	<b>172</b>
<b>29</b>	Konservë viçi (ambalazh metalik 180 gr)	copë	<b>185</b>
29.1	Konservë viçi (ambalazh metalik 300 gr)	copë	<b>260</b>
30	Kripë e jodizuar, cilësi e parë (qese polietileni)	Kg	<b>55</b>
<b>31</b>	Ujë i pijshëm (ambalazh plastik > 1.5 Litër)	Litër	<b>52</b>
31.1	Ujë i pijshëm (ambalazh plastik 1.5 Litër)	copë	<b>65</b>
31.2	Ujë i pijshëm (ambalazh plastik 0.5 Litër)	copë	<b>42</b>
31.3	Ujë i pijshëm (ambalazh qelq 1 Litër)	copë	<b>133</b>
31.4	Ujë i pijshëm (ambalazh qelq 0.5 Litër)	copë	<b>84</b>
<b>32</b>	Pije freskuese natyrore me gaz (ambalazh plastik 1.5 Litër)	copë	<b>187</b>
32.1	Pije freskuese natyrore me gaz (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	<b>140</b>
32.2	Pije freskuese natyrore me gaz (ambalazh plastik 0.5 Litër)	copë	<b>85</b>
32.3	Pije freskuese natyrore me gaz (ambalazh kanaçe 330 ml)	copë	<b>75</b>
<b>33</b>	Pije freskuese të zakonshme me gaz (ambalazh plastik 1.5 Litër)	copë	<b>180</b>
33.1	Pije freskuese të zakonshme me gaz (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	<b>142</b>
33.2	Pije freskuese të zakonshme me gaz (ambalazh plastik 0.5 Litër)	copë	<b>80</b>
33.3	Pije freskuese të zakonshme me gaz (ambalazh kanaçe 330 ml)	copë	<b>72</b>
34	Lëng frutash miks (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	<b>155</b>
<b>35</b>	Uthull rrushi (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	<b>138</b>
35.1	Uthull rrushi (ambalazh plastik 330 ml)	copë	<b>68</b>

<b>36</b>	Uthull molle (ambalazh plastik 1 Litër)	copë	<b>160</b>
36.1	Uthull molle (ambalazh plastik 330 ml)	copë	<b>74</b>
<b>37</b>	Majonezë (ambalazh plastik > 1 Kg)	Kg	<b>405</b>
37.1	Majonezë ( ambalazh plastik 1 kg)	copë	<b>429</b>
37.2	Majonezë ( ambalazh qelq 500 gr)	copë	<b>235</b>
<b>38</b>	Margarinë (ambalazh plastik 1 kg)	copë	<b>463</b>
38.1	Margarinë (ambalazh plastik 500 gr)	copë	<b>276</b>
38.2	Margarinë (ambalazh plastik 250 gr)	copë	<b>179</b>
<b>39</b>	Komposto (ambalazh qelqi 1 Kg)	copë	<b>282</b>
39.1	Komposto (ambalazh qelqi 500 gr)	copë	<b>170</b>
<b>40</b>	Reçel i sterilizuar molle ( ambalazh qelqi 1 Kg)	copë	<b>326</b>
40.1	Reçel i sterilizuar molle (ambalazh qelqi 500 gr)	copë	<b>202</b>
40.2	Reçel i sterilizuar fiku ( ambalazh qelqi 1 Kg)	copë	<b>363</b>
40.3	Reçel i sterilizuar fiku (ambalazh qelqi 500 gr)	copë	<b>215</b>
40.4	Reçel i sterilizuar kumbulle (ambalazh qelqi 1 Kg)	copë	<b>356</b>
40.5	Reçel i sterilizuar kumbulle (ambalazh qelqi 500 gr)	copë	<b>210</b>
40.6	Reçel i sterilizuar qershie ( ambalazh qelqi 1 Kg)	copë	<b>391</b>
40.7	Reçel i sterilizuar qershie (ambalazh qelqi 500 gr)	copë	<b>235</b>
<b>41</b>	Reçel i pasterilizuar molle ( ambalazh plastik > 1 Kg)	Kg	<b>312</b>
41.1	Reçel i pasterilizuar molle ( ambalazh plastik 1 Kg)	copë	<b>313</b>
41.2	Reçel i pasterilizuar molle (ambalazh plastik 500 gr)	copë	<b>179</b>

41.3	Reçel i pasterilizuar fiku ( ambalazh plastik > 1 Kg)	Kg	<b>335</b>
41.4	Reçel i pasterilizuar fiku ( ambalazh plastik 1 Kg)	copë	<b>318</b>
41.5	Reçel i pasterilizuar fiku (ambalazh plastik 500 gr)	copë	<b>184</b>
41.6	Reçel i pasterilizuar kumbulle ( ambalazh plastik > 1 Kg)	Kg	<b>343</b>
41.7	Reçel i pasterilizuar kumbulle ( ambalazh plastik 1 Kg)	copë	<b>328</b>
41.8	Reçel i pasterilizuar kumbulle (ambalazh plastik 500 gr)	copë	<b>189</b>
41.9	Reçel i pasterilizuar qershie ( ambalazh plastik > 1 Kg)	Kg	<b>370</b>
41.10	Reçel i pasterilizuar qershie ( ambalazh plastik 1 Kg)	copë	<b>342</b>
41.11	Reçel i pasterilizuar qershie (ambalazh plastik 500 gr)	copë	<b>212</b>
<b>42</b>	Marmalatë mollë	Kg	<b>244</b>
42.1	Marmalatë fiku	Kg	<b>262</b>
43	Çokokrem (ambalazh 400 gr)	copë	<b>330</b>
<b>44</b>	Turshi (ambalazh qelqi 1 Kg)	copë	<b>164</b>
44.1	Turshi (ambalazh qelqi 2 Kg)	copë	<b>335</b>
44.2	Turshi (ambalazh qese polietileni)	Kg	<b>155</b>
45	Thjerrëza	Kg	<b>431</b>
<b>46</b>	Krem qumështi (500 ml)	copë	<b>454</b>
46.1	Krem qumështi (200 ml)	copë	<b>186</b>
46.2	Krem qumështi (100 ml)	copë	<b>110</b>
47	Sodë buke	Kg	<b>318</b>
48	Supë e koncentruar pa shtesa	Kg	<b>321</b>
49	Supë e koncentruar me perime	Kg	<b>324</b>

50	Supë e koncentruar me mish pule	Kg	<b>411</b>
51	Trahana	Kg	<b>363</b>
52	Çaj mali	Kg	<b>1,325</b>
53	Çaj kamomili	Kg	<b>1,546</b>
54	Çaj bliri	Kg	<b>1,546</b>
55	Rigon i bardhë i shkoqur	Kg	<b>1,011</b>
56	Rigon i kuq i shkoqur	Kg	<b>904</b>
<b>57</b>	Piper i kuq pluhur	Kg	<b>1,155</b>
57.1	Piper i kuq kokërr	Kg	<b>1,164</b>
<b>58</b>	Piper i zi kokërr	Kg	<b>1,307</b>
58.1	Piper i zi pluhur	Kg	<b>1,269</b>
59	Kanellë pluhur	Kg	<b>1,026</b>
60	Vanilje	Kg	<b>1,137</b>
61	Kakao	Kg	<b>1,293</b>
62	Kafe ekspres, cilësi e parë	Kg	<b>1,888</b>
63	Kafe turke, cilësi e parë	Kg	<b>1,361</b>
64	Limontoz	Kg	<b>525</b>
65	Kikirik	Kg	<b>791</b>
66	Arrë Kokërr	Kg	<b>888</b>
67	Grurë i përpunuar për ashure	Kg	<b>246</b>
68	Tahin hallvë	Kg	<b>740</b>
69	Salep i gatshëm	Kg	<b>1,045</b>
<b>70</b>	Mjaltë blete (ambalazh plastik > 1 Kg)	Kg	<b>1,334</b>
70.1	Mjaltë blete (ambalazh plastik 1 Kg)	copë	<b>1,138</b>
70.2	Mjaltë blete (ambalazh qelqi 400 gr)	copë	<b>732</b>
70.3	Mjaltë blete (ambalazh qelqi 1 Kg)	copë	<b>1,484</b>
<b>71</b>	Çokollatë ( 30 gr)	copë	<b>51</b>

71.1	Çokollatë ( 50 gr)	copë	<b>74</b>
<b>72</b>	Vafer me krem	Kg	<b>344</b>
72.1	Vafer me fruta	Kg	<b>368</b>
73	Biskota të sheqerosura	Kg	<b>298</b>
74	Biskota të zakonshme	Kg	<b>277</b>
75	Pite	Kg	<b>215</b>
76	Peta të thata	Kg	<b>232</b>
77	Peta të njoma	Kg	<b>211</b>
<b>78</b>	Kek (40 gr)	Copë	<b>46</b>
78.1	Kek (50 gr)	Copë	<b>57</b>
79	Torta	Kg	<b>847</b>
80	Kadaif	Kg	<b>937</b>
81	Bakllava	Kg	<b>1,184</b>

## 5.6 “Blerje peshq”

<b>Nr.</b>	<b>Emërtimi</b>	<b>Njësia</b>	<b>Çmimi për njësi në lekë (pa TVSH)</b>
<b>1</b>	Peshk i freskët Kocë, cilësi e dytë	Kg	<b>1074</b>
1.1	Peshk i freskët Kocë, cilësi e tretë	Kg	<b>957</b>
<b>2</b>	Peshk i freskët Merluc, cilësi e dytë	Kg	<b>1220</b>
2.1	Peshk i freskët Merluc, cilësi e tretë	Kg	<b>1099</b>
<b>3</b>	Peshk i freskët Troftë, cilësi e dytë	Kg	<b>965</b>
3.1	Peshk i freskët Troftë, cilësi e tretë	Kg	<b>684</b>



## 5.7 “Blerje fruta dhe perime”

<b>Nr.</b>	<b>Emërtimi i artikujve</b>	<b>Njësia</b>	<b>Çmimi mesatar për njësi (Lekë pa TVSH)</b>
1	Bizele e njomë kokërr	Kg	<b>239</b>
2	Bizele e ngrirë kokërr	Kg	<b>257</b>
3	Bizele bishtajore	Kg	<b>252</b>
4	Barbunja	Kg	<b>222</b>
5	Panxhar i kuq	Kg	<b>170</b>
6	Bamje	Kg	<b>227</b>
7	Sallatë jeshile	Kg	<b>152</b>
8	Presh	Kg	<b>81</b>
9	Spinaq	Kg	<b>145</b>
10	Domate	Kg	<b>141</b>
11	Trangull	Kg	<b>166</b>
12	Qepë e thatë	Kg	<b>90</b>
13	Qepë e njomë	Kg	<b>165</b>
14	Hudhër e thatë	Kg	<b>264</b>
15	Hudhër e njomë	Kg	<b>269</b>
16	Patate	Kg	<b>88</b>
17	Lakër e bardhë	Kg	<b>77</b>
18	Lakër e kuqe	Kg	<b>108</b>
19	Speca	Kg	<b>203</b>

20	Patëllxhan	Kg	<b>211</b>
21	Lulelakër	Kg	<b>202</b>
22	Brokoli	Kg	<b>218</b>
23	Rukola	Kg	<b>287</b>
24	Kungull	Kg	<b>172</b>
25	Karrota	Kg	<b>117</b>
26	Selino	Kg	<b>302</b>
27	Majdanoz	Kg	<b>328</b>
28	Kopër	Kg	<b>349</b>
29	Pjepër	Kg	<b>138</b>
30	Kaki (Hurma)	Kg	<b>122</b>
31	Qershi	Kg	<b>263</b>
32	Mollë, cilësi ekstra	Kg	<b>160</b>
33	Mollë	Kg	<b>143</b>
34	Portokalle	Kg	<b>145</b>
35	Banane	Kg	<b>236</b>
36	Mandarinë	Kg	<b>152</b>
37	Dardhë	Kg	<b>218</b>
38	Pjeshkë	Kg	<b>144</b>
39	Nektarinë	Kg	<b>150</b>
40	Shalqi	Kg	<b>118</b>
41	Rrush	Kg	<b>257</b>

42	Luleshtrydhe	Kg	<b>276</b>
43	Kumbulla	Kg	<b>143</b>
44	Kumbulla të thara	Kg	<b>1,087</b>
45	Fiq	Kg	<b>195</b>
46	Limon	Kg	<b>227</b>
47	Kivi	Kg	<b>256</b>
48	Kajsi	Kg	<b>203</b>