

## SPECIFIKIMET TEKNIKE

Skicimet, parametrat teknik etj:

Specifikimi i Materialeve: Te gjitha ushqimet koloniale te jene ne perputhje me standartet dhe cilesine e miratuar nga Ministria e Bujqesise dhe Ushqimit, te jene te ambalazhuara ne kushtet dhe parametrat e

Standarteve te cilesise dhe te kene te etiketuara daten e prodhimit dhe te skadences.

BUKË ME MIELL GRURI - Bazuar ne STASH 1411\87

Lloji: Bukë gruri me miell rreze 75 %

Treguesit shqisorë:

*1.Korja:*

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

*2.Tuli:*

Masa e njëllojtë e pjekur mirë, me pore të shpërndara mirë, në mënyrë të njëllojtë. Pa gjurmë mielli të pabrumosur. Konsistenca elastike, jo i thërrmueshëm, pa shtresa.

*3.Era dhe shija:*

E këndshme, karakteristikë e bukës së pjekur mirë. Pa erë myku, thartirë dhe hidhërimi dhe erë e shije tjetër të huaj. Nuk lejohet kërcitje.

*4.Forma:*

E rregullt, pa shtypje dhe deformime.

*5.Lëndët e huaja:*

Nuk lejohen.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Lagështira në % jo më shumë se 45

Poroziteti në % jo më pak se 70

Aciditeti në gradë jo më shumë se 4.5

Amballazhimi:

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

Transporti i bukës:

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

### MAKARONA

Treguesit shqisorë:

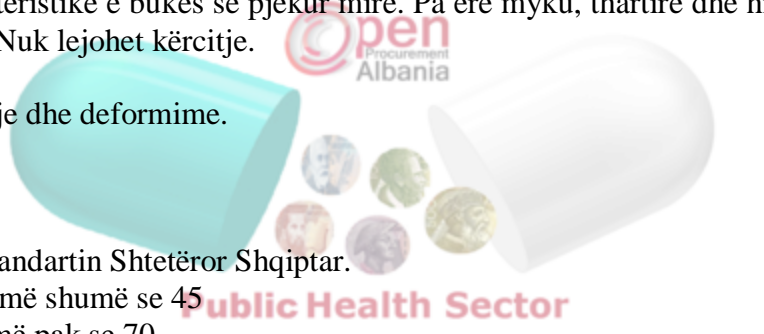
*1.Forma:*

Makarona spageti, me gjatësi 25-30 cm, me diametër 2-2.5 mm.

*2.Pamja e jashtme:*

Në formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpër. Mbas zierjes makaronat të jenë elastike, të mos qulloosen, të mos çahen dhe të mos krijojnë shkumë.

*3.Ngjyra:*



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

*4.Era dhe shija:*

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

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Amballazhimi:

Në qese celefoni me masën 500 gr, këto të future në kuti kartoni deri 12 kg. Në amballazhin 500 gr të jetë shënuar dhe afati i skadencës jo më pak se 1.5 vjet.

ORIZ

Treguesit shqisorë:

*1.Pamja e jashtme:*

Kokrra të shëndosha, të pastëra, të zhveshura tërësisht nga lëvozhga e orizit, pa shije, pa shënja myku ose prishje.

*2.Ngjyra:*

E bardhë, lejohen kokrra me nuancë ngjyrë të verdhë.

*3.Era dhe shija:*

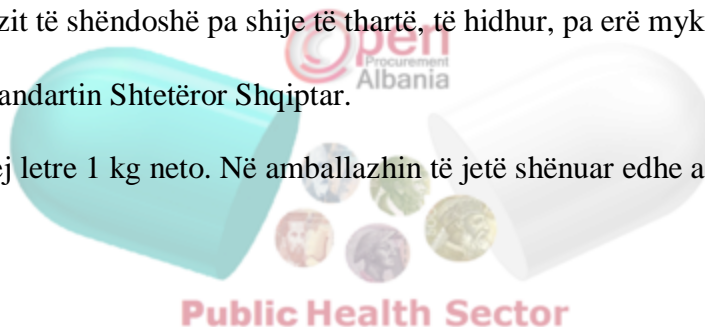
Karakteristikë e orizit të shëndoshë pa shije të thartë, të hidhur, pa erë myku dhe erë tjetër të huaj.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Amballazhimi:

Të jetë me pako prej letre 1 kg neto. Në amballazhin të jetë shënuar edhe afati i skadencës.



SHEQER

Treguesit shqisorë:

*1.Pamja e jashtme:*

pluhuri i përbërë nga kristale të imët dhe të njëllotë pa lëndë të huaja, të jetë i derdhur, i thatë në të prekur dhe të mos ngjitet, pa copa sheqeri të ngjeshura ose lëndë të huaja.

Insekte dhe dëmtues të tjerë nuk lejohen.

*2.Ngjyra:*

e bardhë dhe me shkëlqim.

*3.Era dhe shija:*

shije e ëmbël, pashije dhe erë të huaja, kur është kristal dhe kur tretet në ujë të pastër.

*4.Tretshmëria:*

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

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Amballazhimi:

Të jetë me pako prej letre 1 kg neto. Në amballazhin të jetë shënuar edhe afati i skadencës.

Treguesit shqisorë:

*1. Forma:*

Prizëm, trekëndësh me faqe anësore cilindrike.

*2. Pamja e jashtme dhe e brendshme:*

E formuar mirë, e pastër e pa njolla, pa lëndë të huaja. Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njëjlojtë, e pastër, pa lëndë të huaja, me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem.

*3. Struktura:*

E lëmuar, e butë pa dallim shtresash.

*4. Shija dhe era:*

E kënaqëshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur e djegëse dhe pa shije dhe erë të huaj

Treguesit fiziko kimik:

1-Lagështira në %, jo më shumë se:

Për periudhën 1 Prill- 30 Qershor, 52

Për periudhën 15 Shtator- 31.Mars, - 56

2- Lëndët e thata në %, jo më pak se:

Për periudhën 1 Prill- 30 Qershor - 48

Për periudhën 15 Shtator- 31.Mars - 44

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

4-Kripë ne % deri 4 +/- 1

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

Ambalazhimi:

Në voza plastike me vëllim 5-10 l.

Djathi në voze qëndron i mbuluar me shëllirërn fillestare, e cila përmban 10 – 14 % kripë deti.

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

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

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

Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mire ,të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

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

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me nje tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Malli të shoqërohet me çertifikatë cilësie të lëshuar nga institucione të licensuara dhe raportë analize të laboratorit.

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

Transporti:

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

### GJALP I FRESKET PËR GATIM DHE PËR LYERJE BUKE - Bazuar ne STAZH 1445\87

Treguesit shqisore:

*1.Pamja:*

E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shënditura pa pika uji dhe mbeturina dhalli.

*2.Ngjyra:*

Krem deri në të verdhë të çelur.

*3.Era dhe shija:*

E këndshme, karakteristike e gjalpit të freskët pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit kimik:

Lageshtira në % ,jo me shumë se 17.

Lëndët e thatë pa yndyr në e %, jo më shumë se 2.

Yndyra në %, jo më pak se 81 gjalpi i freskët dhe 79 gjalpi i kripur.

Kripë në %, jo më shumë se 2 gjalpi i kripur.

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi:

Ambalazhohet në kuti kartoni të valëzuar me masë 1- 5 kg, të veshur nga brenda me letër pergamen.

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

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

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

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

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

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

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

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar, apo plotësuar me një tjetër shënime të detyrueshme duhet të jene pikë për pikë si të etiketës orgjinale.

Malli të shoqërohet me fletë analize laboratorike, çertifikatë orgjine.

Ruajtja dhe transportimi:

Gjalpi ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4 °C,

Transportimi i gjalpit nga një rreth në tjetrin bëhet me mjete frigoriferike. Transportimi bëhet me mjet të mbuluar e të pastër, i cili është i destinuar për transportimin e prodhimeve ushqimore.

### MISH I FRESKET VIÇI - Bazuar ne STASH 1441\87

Treguesit shqisorë:

*1.Pamja e jashtme:*

Me ngjyrë rozë e çelur karakteristike e viçave me moshë 6-18 muajsh, pa shtresa dhjami me përjashtim të pjesës së veshkave. Muskulatura të jetë e plotë, karakteristike e mishit, cilësi e parë dhe jo në gjendje të ngrirë. Tendinat janë të shëndritshme elastike dhe të forta.

*2.Ndarja anatomike:*

Mishi do të përbëhet nga pjesë e përparme dhe e pasme propocionalisht, koka, mëlçia e zezë, e bardhë, këmbët si dhe të përbrendshmet nuk futen në përbërje të mishit.

*3.Era:*

E këndshme, karakteristike e llojit.

*4.Palca e kockave:*

Mbush plotësishtkanalin e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë. Në prerje është e shëndritshme.

*5.Lëngu i mishit pas zierjes:*

I tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesit kimiko mikrobik:

1.Azot i tretshëm, në mg, Amonjiak (NH<sub>3</sub>) për 100 gr product jo më shumë se 20.

2.Aciditeti i shprehur në ph 5.2 deri në 6.4.

3.Reaksioni për hidrogjenin sulfuror negativ.

4.Ngarkesa mikrobike brenda normave të miratuara nga Ministria e Shëndetsisë. Treguesit kimik e mikrobik analizohen vetëm në ato raste kur dyshohet për ndryshimet që ka pësuar mishi.

Kontrolli veterinar:

Secila pjesë anatomike e mishit duhet të ketë vulën e kontrollit veterinar dhe të transportohet me mjete të kontrolluara. Çdo parti mishi shoqërohet me çertifikatë veterinare. Vula e raporti veterinar të jenë të lexueshme mirë. Tregëtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes në verë, ndërsa në dimër 12 orë.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

### NISESHTE

Të jetë e cilësisë së parë, e stazhionuar, e ambalazhuar në pako 1 kg letre, ku të shënohet:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

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

### MIELL GRURI

Treguesit shqisore:

*1.Pamja:*

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

*2.Ngjyra:*

E bardhë

*3.Era dhe shija:*

E këndshme, karakteristike e miellit të grurit, pa erë dhe shije të huaj.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Të jetë i cilësisë së parë, i stazhionuar, i ambalazhuar në pako 1 kg letre, me etiketë prodhuesi dhe afat skadence të shënuar.

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

**Public Health Sector**

### VAJ LULE DIELLI I RAFINUAR

Treguesit shqisore:

*1.Pamja:*

Lëng vajor, i artë, pa depozitime.

*2.Ngjyra:*

E verdhë, e lehtë.

*3.Era dhe shija:*

E mirë, karakteristike e vajit të lulediellit të rafinuar, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Vaj luledielli i rafinuar do të ambalazhohet në shishe plastike me vëllim 1 litërshe, të mbyllur me tapë plastike me vidhëzim hermetike të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse.

Mbi çdo shishe do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

- Emërtimi i plotë i mallit.
- Data e skadimit ose afati i përdorimit që do të jetë 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion.

### VAJ ULLIRI

Treguesit shqisorë:

*1.Pamja:*

Lëng vajor, pa depozitime.

*2.Ngjyra:*

Në ngjyrë ulliri, e lehtë.

*3.Era dhe shija:*

E mirë, karakteristike e ullirit, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Amballazhimi dhe etiketimi:

Vaj i ullirit do të ambalazhohet në shishe plastike ose qelqi me vëllim 1 litërshe, të mbyllur me tapë plastike me vidhëzim hermetike të kapsuluara me shirit PVC me stampën përkatëse.

Mbi çdo shishe do të vendoset etiketa në të cilën të shënohet:

- Emërtimi i plotë i mallit.
- Data e skadimit ose afati i përdorimit që do të jetë 18 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion.

### QUMËSHT I FRESKËT

Treguesit shqisorë:

Qumshti të jetë pa përbërje uji dhe përbërësish të tjerë të dëmshëm, i freskët, të jetë qumësht lope, i cilësisë së parë, pa mbeturina.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Amballazhimi:

Do të jetë me bidona plastik 1.5 litra (nje liter e gjysem)

### KOS

Ai duhet të jetë zënë me qumësht që të përmbushi karakteristikat e mësipërme dhe të jetë i ambalazhuar në gota plastike ose shishe 1 (nje ) litershe në të cilat të tregohet firma prodhuese dhe afati I skadencës.Data e skadimit ose afati i përdorimit do të jetë jo më pak se 10 muaj nga data e prodhimit dhe e furnizimit në institucion.

### SALCË DOMATE

Treguesit shqisorë:

*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.

Treguesit kimik:





Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.  
Ambalazhimi:  
Salca e domates ambalazhohet në kanaçe metalike 400 gr.

KRIPE E JODIZUAR bazuar në STAZH 1437\01.07.1995

Treguesit cilësorë:

1. Ngjyra:

E bardhë

2. Era dhe shija:

E kripur pa shije dhe erë të hua.

3. Pamja e jashtme:

Masë kokrrizore

Treguesit fiziko kimik:

1-Imtësia në mm 0.2 – 2 .

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

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

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

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

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

7-Lagështirë në %, jo më shumë se 1.

8-Jodur kaliumi mg/kg 50 (+ /- )3

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

Markërimi:

Emërtimi i prodhuesit

Emri i produktit

Pesha neto ose vëllimi i produktit **Public Health Sector**

Data e prodhimit

Data e skadimit

Kushtet e veçanta të ruajtjes

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

Ambalazhimi:

Të bëhet në qese të pastër ose polietileni ushqimorë, opak me masë 1 – 25 kg. Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

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

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

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.



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

Malli të shoqërohet me certifikatë orgjine dhe raport analize të laboratorit

### Mish Pule

Treguesit cilësorë të kofshës së pulës:

#### *1. Pamja e jashtme:*

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

#### *2. Ndarja anatomike:*

Mishi i pulës do të përbëhet nga te gjithë pjeset e pules(jo vetem kofsha ose pjese te tjera te ndara ).

#### *3. Kontrolli veterinar:*

Secila nga pulat duhet të ketë vulën e kontrollit veterinar dhe të transportohet me mjete të kontrolluara.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

### VEZE PULE bazuar ne STASH 1515-85

Treguesit cilësorë vezës së pulës:

#### *1. Pamja e jashtme:*

E pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.

#### *2. Dhoma e ajrit:*

Lartësia, jo më shumë se 9 mm.

#### *3. E bardha e vezës:*

E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).

#### *4. E verdha e vezës:*

Kompakte e ndodhur në pozicionin qëndror pak e lëvizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.

#### *5. Era:*

Pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.

#### *6. Masa:*

Jo më pak se 40 gr.

#### **AMBALAZHIMI:**

Veçët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë kartona fole.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen. Emri i ndërrmarrjes prodhuese, sasia, data e prodhimit.

### B I Z E L E- Bazuar në STASH 1713-88

Treguesit cilësorë të bizeles kokërr:

#### *1. Pamja e jashtme*



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

*2. Dëmtime mekanike*

Njolla ndryshku nga antraknoza, ndezje e kalbje, nuk lejohen.

Treguesit cilësorë të bizeles bishtajore:

*1. Pamja e jashtme*

Të fresketa, të njoma, të pastra, të pathyera, me ngjyre e madhësi të kultivarit .

*2. Kokrrat në bishtaje*

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

*3. Dëmtime mekanike*

Njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje. Lejohen të vrara 5%.

*PRESH - Bazuar në STASH 1759-88*

Treguesit cilësorë të preshit:

*1. Pamja e jashtme*

I freskët i pastër i njomë, me ngjyrë të bardhë në jeshile, i pavyshkur dhe i lare me ujë të pijshëm.

- Diametri në pjesën me të trashë të jetë 2.5 - 3.5 cm.
- Gjatësia e kërcellit të jetë 25-45 cm.
- Gjatësia e gjethit nga rozeta të jetë jo më shumë se 20 cm.
- Sistemi rrënjorjo më shumë se 1 cm.

*2. Dëmtime e sëmundje*

Nuk lejohen

*SPINAQ*

Treguesit cilësorë të spinaqit:

*1. Pamja e jashtme:*

I freskët i pastër i njomë, me ngjyrë të jeshile, i pavyshkur dhe i larë me ujë të pijshëm.

- Gjatësia e gjethit jo më shumë se 15 cm.

*2. Dëmtime e sëmundje:*

Nuk lejohen njolla ndryshku, nga antraknoza, ndezje e kalbje. Lejohen të vrara 5%.

*DOMATE - Bazuar në STASH 1726-88*

*1. Pamja e jashtme:*

Të fresketa, me forme tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pakalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të palagura.

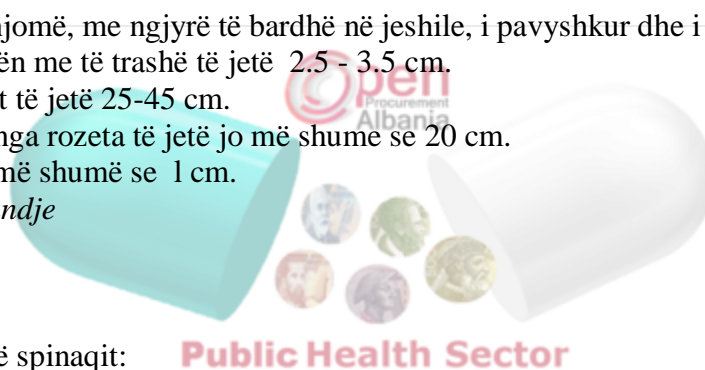
*2. Pjekuria dhe ngjyra*

Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpjekura, të zbutura e të vyshkura.

*3. Dëmtime e sëmundje:*

Nuk lejohen.

*4. Të palsura e të vrara lehëtësisht:*



Për llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara ), madhësia e kokrrës (diametri më i madh gjerësor), jo me pak se:

Për të hershmet 5 cm.

Për të mesmet dhe të vonat 7 cm.

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

### KASTRAVEC - Bazuar në STASH 1754\88

Treguesit cilësorë të kastravecit:

#### *1. Pamja e jashtme:*

Të freskët me ngjyrë e forme tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë.

#### *1. Përbërja e brendshme e tulit:*

Me tul të fortë e të lëngshëm. Farat e pa zhvilluara e pa kore të fortë.

#### *2. Madhësitë:*

Gjerësia (diametric me i madh )deri në 5 cm, Gjatësia në cm nuk kërkohet.

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

#### *3. Të prekura nga insektet, të kalbura:*

Nuk lejohen.

### KARROTA

Treguesit cilësorë të karrotës:

#### *1. Pamja e jashtme:*

Të freskët me ngjyrë të verdhë në të kuqerremtë, formë tipike të kultivarit, me përkulje të lehtë, të jenë të pastruar me ujë të pijshëm nga balta.

#### *2. Përbërja e brendshme e tulit:*

Me tul të fortë, me bosht të hollë, me diametër jo më shumë se 1 cm.

#### *3. Madhësitë:*

Gjerësia (diametric me i madh )deri në 4 cm, Gjatësia 10 -15 cm.

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

#### *4. Të prekura nga sëmundjet, insektet e të kalbura:*

Nuk lejohen.

### QEPE bazuar në STASH 1755\88

Treguesit cilësorë të qepës së njomë dhe të thatë:

#### **QEPE E THATË:**

#### *1. Pamja e jashtme:*

Me pjekuri të plotë.Me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota.Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.

#### *2. Diametri (madhësia e kokrrës):*

për ovalet 4-8 cm.

për llojet e tjera 5-10 cm.

#### *3. Dëmtime mekanike:*

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

4. Me sëmundje:

Nuk lejohen.

5. Të ngrira, të kalbura e të mykura:

Nuk lejohen.

#### PATATE - Bazuar në STASH 1729\88

Treguesit cilësorë të patates verore e dimërore:

1. Pamja e jashtme:

Të plota, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipik të kultivarit.

2. Pjekuria:

Kokrra të pjekura.

3. Madhësia e kokrrës (diametric më i madh) mbi:

për të rrumbullaktat dimërore – 5 cm; verore – 4 cm.

për vezaket dimërore dhe verore – 4 cm.

për të zgjaturat - 3.5 cm.

4. Lejohen:

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

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

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

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

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

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

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

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

i. Dëmtime nga doseza nuk lejohen.

Bazuar në STASH 1789\88

Kokrra të pjekura për patatet verore lejohen me lëkur që hiqen.

Për patatet dimërore nuk lejohet që lëkura të ndahet nga tuli.

Të pastra në sipërfaqe me formë, ngjyrë e sytha tipik të kultivarit.

Nuk lejohen kokra me ngjyrë jeshile, të vyshkura, të mbira, të çara, të plasaritura në sipërfaqe dhe të prekura në pjesën e tulit.

Përsa i përket pures së patates ajo duhet të ketë treguesit e mësipërm të patates, dhe duhet të jetë e paketuar në qese të vendosura në kuti kartoni, ku të tregohen treguesit fiziko kimik 350-750 gr.

#### LAKER bazuar në STASH 1758-88

Treguesit cilësorë të lakrës:

1. Pamja e jashtme:

Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje. Lejohen lakra të pangjeshura deri 2% të parties

2. Pastrimi dhe gjatësia e koçanit:

Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.

**3. Dëmtime të ndryshme mekanike:**

Sëmundje e të çara të lehta. Lejohen deri ne 2% e parties me dëmtime të lehta mekanike, të çara lehtësisht e të shpërthyer si dhe të dëmtuara lehtësisht nga bryma.

**4. Me sëmundje:**

Nuk lejohen.

**5. Pësja e kokrrës :**

-Për lakrën e hershme, jo me pak se 1 kg .

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

-Për lakrën tip “Drinishti” hibride etj, jo më pak se 0.8 kg.

**SPECA - Bazuar në STASH 1756\88**

Treguesit cilësorë të specës:

**1. Pamja e jashtme:**

Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskta, të pastra dhe me pjekuri teknike.

**1. Dëmtime:**

Të shtypura, të gervishtura jo më shumë se 3 %

**2. Shija:**

Karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegëse e lehtë. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës

**3. Gjatësia:**

Për të gjatat mbi 10 cm.

Për të rrumbullaktat mbi 7 cm.



**PATELLXHANE - Bazuar në STASH 1730\88**

Treguesit cilësorë të patëllxhanit:

**1. Pamja e jashtme:**

Karakteristike e kultivarit, të fresketa, të pastra, me sipërfaqe të lëmuar me ngjyrë të zezë manushaqe me pjekuri normale me fletë jeshile me nuanca të dobëta manushaqe, të pa vyshkura.

**2. Dëmtime e sëmundje:**

Nuk lejohen.

**3. Të kalbura, të mykura, të ngrira**

Nuk lejohen.

**4. Madhësia:**

a) diametri jo më shumë se:

Për të gjatat 5 cm;

Për të rrumbullaktat 12 cm;

gjatësia e bishtit jo më shumë se 4 cm.

**KUNGULL**

Treguesit cilësorë të kungullit:

**1. Pamja e jashtme:**

Karakteristike e kultivarit, të fresketa, të pastra, me sipërfaqe të lëmuar me ngjyrën e vetë natyrale me pjekuri normale të pa vyshkura.

2. Dëmtime e sëmundje:

Nuk lejohen.

3. Të kalbura, të mykura, të ngrira

Nuk lejohen.

Mashurka (barbunja ) - Bazuar në STASH 1491 –88

Treguesit cilësorë:

*1.Pamja e jashtme*

Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që duken lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuara. Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjëzuara e pa fije.

*Gjatësia në cm*

○ Barbunja frutshkurtër deri 6 cm

○ Barbunja frutgjatë deri 8 cm

*Dëmtime të ndryshme (mekanike, sëmundje nga kimikatet)*

Lejohet deri në 5% të partisë me vyshkje të lehtë. Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues.

*Ngjyra*

Tipike për kultivarin. Lejohen deri ne 5% të masës me ngjyrë tjetër, me përjashtim të ngjyrës së zezë.

*Ndërtimi i frutit*

Fruta të butë me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohen me fruta jo të pjekura deri në 2% të masës.

REÇEL CILËSIA E I-rë

Treguesit cilësorë të recelit:

*Pamja e jashtme:*

Jo e shëndritshme, e pasheqerosur, me sipërfaqe të njëllojtë, ku shënja myku dhe fermentimi nuk lejohen, pa pjesë të djegura, fletë fruti, fara dhe pjesë të fermentuara.

*Ngjyra:*

E njëllojtë, karakteristike e frutave të përdorura të ziera me sheqer.

*Shija dhe era:*

Me erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, e ëmbël pa shije karamelizimi e fermentimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Treguesit kimik:

Në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

*Amballazhimi:*

Të jetë në kavanoza qelqi me etiketë, ku të tregohet

-Emërtimi i plotë i mallit.

-Data e skadimit.

**SASIA DHE GRAFIKU I LËVRIMIT**

Sasia e mallit që kërkohet:

**Sasia e mallit që kërkohet:  
Ushqime**

2017

Nr	Emertimi	Njesia	Cmimi	Sasia	Vlera
1	Sheqer	kg		250	
2	Oriz	kg		450	
3	Makarona	0.5 kg		500	
4	Vaj lule dielli	liter		270	
5	Vaj ulliri	liter		25	
6	Gjalp vital	kg		5	
7	Sheherie	0.5 kg		130	
8	Miell	kg		90	
9	Biskota	pako/300 gr		100	
10	Kripe	0.5 kg		100	
11	Salce	0.75 kg		230	
12	Niseshte	0.5 kg		10	
13	Recel	kav/400 gr		50	
14	Djathe	kg		170	
15	Qumesht i pasterizuar	lit		4250	
16	Buke	kg		2500	
17	Mish vici	kg		180	
18	Mish pule	kg		730	
	<b>Totali</b>				

Perime dhe veze

Nr	Emertimi	Njesia		Sasia	
1	Patate	kg		1250	
2	Qepe	kg		250	
3	Karrota	kg		200	
4	Spinaq	kg		160	
5	Pras	kg		120	
6	Laker	kg		160	
7	Kungull	kg		130	
8	Domate	kg		250	



9	Patlixhane	kg		200	
10	Speca	kg		180	
11	Bizele	kg		30	
12	Mashurka	kg		50	
13	Veze	kokrra		2209	

**Afatet e lëvrim:**

**Duke filluar nga data e lidhjes se kontrates deri me date 31.12.2017, sipas kerkesave qe do te beje autoriteti kontraktor, nisur nga nr. I te shtruarve.**

