



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
BASHKIA KAMËZ
DREJTORIA E ARSIMIT, RINISË DHE SPORTIT

SPECIFIKIME TEKNIKE

Referuar Standarteve Shtetërore, Ligjeve dhe Urdhërave në fuqi

“Menutë ushqimore të çerdheve dhe kopshteve për fëmijët 0-6 vjeç”

LOTI I	
MISH VIÇI, MISH PULE DHE VEZË	
1. Vezë pule bazuar në SSH 1515/85	4
2. Mish Viçi bazuar në SSH 1441/87	5
3. Mish Pule bazuar në SSH 1168/87	6

“VEZË PULE”

Bazuar në SSH 1515/85 ose ekuivalentin e tij

Në mbështetje të Ligjit nr. 9863, dt. 28.01.2008 “ Për ushqimin”, të ndryshuar, të Ligjit nr. 10465, dt. 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, të ndryshuar.

Karakteristikat cilësore (vezë e klasës A ose “të freskëta”):

- Lëvozhga ose kutikulë:** formë normale, e pastër dhe e padëmtuar.
- Hapësira ajrore (dhoma e ajrit):** lartësia jo më shumë se 6 mm, e palëvizshme.
- E bardha e vezës:** e qartë, e tejdukshme.
- E verdha e vezës:** e dukshme në ndriçim vetëm si hije, pa kufi të qartë, të dukshme. Pak e lëvizshme me kthimin e vezës dhe rkthehet në pozicion qëndror.
- Embrion:** zhvillim i padukshëm.
- Lëndë e huaj :** nuk lejojet.
- Ere e huaj:** nuk lejohet
- Pesha:** jo më pak se 50 gr., (M-mesatare ≥ 53 g dhe < 63 g.)

Çdo kokërr duhet të jetë e vulosur ku të përmbajë markën dhe datën e skadencës.

Çdo paketim transporti që përmban vezë do të identifikohet nga prodhuesi nga :

- Emri dhe adresa e prodhuesit;
- Kodi i prodhuesit;
- Numri i vezëve dhe/ose pasha e tyre;
- Data ose periudha e pjelljes;
- Data e dërgimit.

Ky informacion do të zbatohet në paketimin e transportit dhe do të përmbahet në dokumentet shoqëruese.

Ambalazhimi:

- Vezët ambalazhohen në bikerina me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti kartoni vendosen 12 copë bikerina.

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

“MISH VIÇI”

Bazuar në SSH 1441/87 ose ekuivalentin e tij

Ligjin nr.10465, dt.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

Treguesit organo-leptike:

- a. **Ngjyra:** ngjyrë rozë të çelur homogjene dhe me shkëlqim.
- b. **Era :** ka një erë shumë të lehtë dhe të këndshme, karakteristike e llojit.
- c. **Konsistenca(Lëngshmëria):** e butë, me fije, elastike (gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt).

Kriteret e për zgjedhjes së viçit:

- a. Mishi duhet të jetë i fortë, i kuq dhe i ndritshëm.
- b. Duhet të jetë cope e mirë, d.m.th. ai duhet të ketë një paraqitje të mirë të copave të yndyrës së bardhë.
- c. Duhet të ketë një mbulesë të mirë të jashtme të yndyrës, ngjyrës së bardhë të butë dhe me cilësi të fortë.
- d. Kockat duhet të jenë me shkëlqim dhe rozë me një nuancë blu.
- e. Yndyra e verdhë është gjithmonë një shenjë se kafsha është më e vjetër ose e një race të qumështit.

Tregëtimi i mishit të freskët: bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes në verë, ndërsa në dimër 12 orë, viçi duhet të jetë deri në 1 (Një) vjeç dhe me peshë deri 150 kg.

Transporti: të bëhet me mjetet e firmës të specifikuara dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

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

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

Mishi i freskët shoqërohet me dokument veterinar ditor (raport veterinar).

- Mishi duhet të theret në ambiente (thertore, minithertore), të cilat plotesojnë standartet higjieno – sanitare dhe veterinare.
- Mishi i ndarë në gjysëm trup e çerek duhet të ketë vulën e kontrollit veterinar.

- Çdo ditë mishi duhet të shoqërohet me certifikatë nga veterinar shtetëror.
- Vula dhe raporti veterinar të jenë të lexueshme mirë.

“MISH PULE”

Bazuar në SSH 1168/87 ose ekuivalentin e tij

Ligjin nr.10465, dt.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

Treguesit organo-leptike:

- Ngjyra:** ngjyrë rozë e çelur që anon në të bardhë, karakteristike e mishit të pulës së freskët, pa shtresa të tepërta dhjami.
- Era :** mishi i freskët është praktikisht pa erë (përveç erës së lehtë karakteristike të llojit).
- Konsistenca(Lëngshmëria):** të fuqishme, jo ngjitëse (gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt).
- Mishi i pulës:** i pastër, pa mbetje papastërtie gjatë therjes. Në muskuj të mos ketë mbetje të gjakut. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë.

Ndarja anatomike: mishi i pulës do të përbëhet nga të gjithë pjesët e pulës (jo vetëm kofsha ose pjesë të tjera të ndara).

Ambalazhimi: të jetë me kuti kartoni ku të jetë shënuar pesha dhe data e skadencës.

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

Treguesit kimik: në përputhje me Standartin Shtetëror Shqiptar.

Ruajtja: në frigorifer në temperaturën nga 0 - 4 grade.

Mishi i pulës të jetë i shoqëruar me certifikatë veterinare dhe shëndetësore nga veterinerë shtetërorë.

Informacion argumentues për hartimin e specifikimeve teknike.

- Për hartimin e specifikimeve teknike është patur parasysh, natyra e përdorimit të produkteve ushqimore si lëndë e parë në zbatim të menisë së miratuar.
- Hartimi i specifikimeve teknike, është kryer duke u bazuar në SSH (Standartet Shtetërore Shqipëtare) si dhe në Ligjet, VKM dhe Urdhërat e veçantë për çdo artikull.
- Bazuar dhe në rekomandimet e fundit mbi hartimin e kriterëve të veçanta për specifikimet teknike të produkteve Ushqimore.
- Për secilin artikull janë përcaktuar kërkesat cilësore të produktit, treguesit fiziko-kimikë, mënyra e ambalazhimit dhe dokumentacioni i domosdoshëm, shoqërues që kërkohet.

Grupi i punës:

- **Florilda Dema**
- **Blediona Cara**
- **Arjana Cani**