

## **Sallameri “Caca”**

Kompania “Sallameri Caca” ka aktivitet kryesor prodhimin e Sallameve dhe Proshutave. Ajo është e pajisur me makinerite me të domosdoshme, me kushte bashkekohore pune dhe me një personel të kualifikuar, me përvojë pune. Bazuar në traditën shqiptare dhe përvojën bashkekohore, europiane të marre nëpërmjet specialistëve të huaj, në këto fabrike u bë e mundur rritja e vazhdueshme e prodhimit në sasi, cilësi dhe llojshmeri dhe si rrjedhojë këto fabrike arriti të furnizoje për disa vite me rradhe me prodhime sallami e proshuta, tregun.

Në fabrikën e re me projekt bashkekohor, për të gjithë strukturat e ndërtimit dhe instalimit, u zbatua standarti ndërkombëtar ISO 9000. Objekti i ri në tërësi, krijoi të gjitha mundësitë për zbatimin e një teknologjie bashkekohore në përpunimin e mishit dhe kushte shembullore higjieno-sanitare, në përputhje me normat ndërkombëtare të prodhimit.

### LEGJENDA E MAKINAVE TEKNOLOGJIKE NË STABILIMENT,

1. makina e larjes së arkave *p.m.b. 200.*

2. injektuese *si 23/46.*

3. masazhuese (shtypëse) *d/p 650.*

4. mishelator salamoje.

5. rrjepëse *m 9800-2.*

6. tranxhë bërçollash.

7. mishelator erëzash.
8. baraban *vth 600*.
9. baraban *vth 1500*.
10. kubetriçe.
11. mbushëse *wf 200*.
12. mbushëse *wf 20*.
13. mbushëse *wf 20*.
14. klipatriçe *sfc 7045*.
15. klipatriçe *pdv 700 – f*.
16. klipatriçe automatike *fca 3461 r*.
17. mbushëse *conti s200*.
18. kutter *ku 200l*.
19. makinë grirëse *laska ww 160g*.
20. përzierëse *7 me*.
21. presë stampash.
22. dhomë vakumi.
23. frigorifer akulli *nr. 1*.

24. frigorifer akulli *nr. 2.*
25. furra *sw/e/r.*
26. furra polake dyshe.
27. furra polake teke.
28. furra fessman *rz 325 114.*
29. furra fessman *rz 325 114.*
30. formuese *vm 400 hd.*
31. njomëse.
32. impanatriçe – transportier.
33. fërguese br *1800 / 400.*
34. termoformatriçe *420 / 250.*
35. vakum – pump *mod. cn.100s.*
36. afetatriçe me transportier *bm 00169 100001.*
37. makinë paketimi “lady pack”.
38. zhveshëse të produkteve me zorrë celuloze.
39. kutter 80 litra.
40. tranxhë.

41. makine akulli maya

42. furre maurer

43. mbushese *vf 630*

44. afetrice bizerba

45. griese □ □ 180

46. hamburgatrice

47. injektuese

48. kompresore frigoriferi *nr.1*

49. kompresore frigoriferi *nr.2*

50. kompresore frigoriferi *nr.3*

51. kompresore frigoriferi *nr.4*

52. sigilatrice

53. flowpack

54. bizerba confezionatrice

55. termoformatrice *r140*

56. perzierese jozzelli imp *400v*

Per te bere te mundur kete proces ne ambjentet ku ushtron veprimtarine ka krijuar mundesine e prodhimit me metodat bashkekohore.

Si lende e pare baze per prodhimin e sallamit sherben mishi i fresket i derrit i cili i permbush te gjitha kerkesat e normave europiane, te cilen e merr po nga aktiviteti i tij ( duke e rritur derrin ne kushtet me te mira te pershkruar tek aktiviteti i perkates, duke realizuar procesin e therjes sipas kushteve bashkekohore, magazinimin e tij frigoriferik sipas kushteve te lejes ( pr ate vendosur ne kontenitor /paketuar dhe e perdorin direkt per prodhim salami duke perpunuar sipas kerkesave lloje te ndryshme te sallameve. Perdoret gjithashtu mish i fresket vici dhe pule, per prodhimin e disa artikujve respektivisht me mish vici e mish pule te cilat i gjeneron nga tregu vendas ne kushtet me te mira te mundeshme.



Ne kete repart, te pajisur me te gjitha pajisjet dhe mjetet e nevojshme dhe personel te kualifikuar, behet pergatitja e mishit sipas kerkesave teknologjike per secilin produkt. Mishi i pergatitur kalon ne procesin e kriposjes dhe staxhionimit, i gatshem per t'u perdorur ne proceset ne vazhdim. Lista e detajuar e lendeve te para dhe e erezave dhe lendeve ndihmese.

Nr. Ref ose Kodi	Materiali/substanca	Kategoria e Materialeve
1.	MISH DERRI	<b>Produkte ushqimore</b>
2.	GUSHE	<b>Produkte ushqimore</b>
3.	PURE PULE	<b>Produkte ushqimore</b>

4.	FILETO PULE	- <b>Produkte ushqimore</b>
5.	MISH VIÇI	- <b>Produkte ushqimore</b>
6.	Ereza	<b>Produkt bimor</b>
7.	Lende ndihmese (shtesa ushqimore)	<b>Produkte ushqimore</b>

Ka nje hyrje per mjetin e transportit qe sjell mishin te cilin nuk e realizon vete pra lenden e pare dhe menjehere pozicionohet ne dhomen frigoriferike. Duke ruajtur gjithmone kushtet perfekte te magazinimit te tyre. Me pas dhoma e magazinimi te lendes se pare lidhen me vendin ku behet grirja e mishit, tavolinen e punes ku behet prerja sipas formes se sallamit qe do te nxjerri dhe furra perkatese qe realizon pjekjen e tij ne nivelin e kerkuar.



Mbas procesit te perpunimit realizohet ambalazhimi i produktit sipas kategorive magazinohet ne magazine e produktit te gatshem gati per shtije. Kjo magazine ndodhet ne pjesen e pasme te kompanise duke realizuar keshtu nje qarkullim te shkelqyer te mjeteve te transportit dhe dergimin e porosive sipas kerkesave te klienteve. Ky proces eshte i shoqeruar me disa foto te cilat materializojne procesin e punes, listen e lendeve te para dhe listen e makinerive duke konkretizuar gjithshka per te cilen kemi sqaruar deri me tani.



Sallami prodhohet sipas kerkeses dhe porosive te ndryshme qe marrim nga klientet. Cdo lloj sallami qe ne prodhojme ka perberesit e tij te vecante sic jane lloji i mishit, kripa, erezat dhe kohet e qendrimit ne furre dhe ajo e stazhonimit. Puna me e madhe pe pergatitjen e sallamit dhe qofteve eshte perzierja e duhur e ketyre materaleve.

Burimi i lendeve te para eshte tregu vendas, perkundrejt faturave te rregullta tatimore. Me poshte foto e disa faturave per blerjen e mishit ( derri ose pule) qe eshte produkti kryesor , pra lenda e pare baze dhe erezave.

Lenda e pare baze per prodhimin e sallamit eshte mishi. Ai sillet ne punishte sipas porosise qe ne bejme ne furnitore te ndryshem. Ai sillet me automjete frigoriferike dhe ruhet ne frigorifer deri futet ne prodhim.



Frigoriferet mirembahen nga kompania perkatese. Ajo eshte nje kompani e certifikuar dhe nuk perdor gaze te demshem per mjedisin ne frigoriferet qe miremban. Frigoriferet kontrollohen rregullisht nga kjo kompani. Gjithashtu ato pastrohen dhe dizinfektohen rregullisht nga ne. Autoritetet e kontrollit te ushqimit dhe ato sanitare na inspektojne dhe na kerkojne vazhdimisht te dhena per mjediset e ruajtjes dhe te perpunimit te ushqimit. Ne kemi gjithashtu certifikata te cilesise se produktit qe na detyrojne te kryejme te gjitha operacionet e nevojshme te garantimit te sigurise dhe te cilesise se produktit.

Cdo frigorifer ka planin e tij te pastrimit i cili percakton kohet kur do te pastrohet, punonjesin qe do ta pastrojte dhe kontrollorin e realizimit te detyres.

Skedat e pastrimit te frigorifereve respektohen me pergjegjshmeri nga te gjithe punonjesit te cilet alternohen ne kontrollin e cilesise se punes se kryer.

Ne kemi edhe nje mekanizem te permiresimit te cilesise se punes. Cdo punonjes qe mendon nje menyre te permiresimit te procesit te punes, e propozon ate dhe dhe pasi propozimi dikutohet ai vihet ne praktike nese rezulton i vlefshem.

Cdo frigorifer ka pajisjet e tija te pastrimit si dhe laresit pekates te cilet nuk perdoren ne vend tjeter. Kjo behet per te realizuar kushtet e ruajtjes se sigurise ushqimore dhe sanitare. Ne kete menyre nese ne nje frigorifer ka nje potencial mikrobik ose parazit, ai nuk mund te transferohet diku tjeter me ane te mjeteve te pastrimit.

Edhe pajisjet e pastrimit si fshesa, kova, larese dyshemesh ndrohen rregullisht pas disa ciklesh perdorimi. Ato zevendesohen me pajisje te reja.

Te gjitha punonjesit veshin dorezat dhe kapelen dhe xhaketen e frigoriferit sa here kane pune aty. Keto veshje nuk perdoren ne mjedise te tjera.

Sallami prodhohet sipas kerkeses dhe porosive te ndryshme qe marrim nga klientet. Cdo lloj sallami qe ne prodhojme ka perberesit e tij te vecante sic jane lloji i mishit, kripa, erezat dhe kohet e qendrimit ne furre dhe ajo e stazhonimit. Puna me e madhe pe pergatitjen e sallamit dhe qofteve eshte perzierja e duhur e ketyre materaleve.

Te gjitha llojet e sallameve qendrojne ne furre per nje kohe te nevojshme sipas llojit te sallamit. Kjo eshte nje furre elektrike. Furra harxhon pak korrent pasi ajo ben gatimin e sallamit ne temperature te ulet. Temperatura dhe koha e qendrimit ne furre varen gjithashtu nga lloji i sallamit. Furra gjithashtu eshte me konsum te ulet energjistik per shkak te temperatures se ulet te nevojshme per sallamin dhe teknologjise se saj moderne. Edhe ajo mirembahet nga kompania e specializuar per te. Furra ka proceduren e saj standarte te pastrimit dhe te mirembajtjes. Ajo eshte pjese e certifikimit te cilesise ushqimore te produkteve tona.

Disa lloje sallamrash duhet te pushojne per nje kohe te caktuar ne nje mjedis te pershtatshem pas gatimit dhe perpara se te jene gati per tregtim. Ky ambient perdoret per kete qellim dhe mirembahet dhe pastrohhet edhe ai si pjese e ciklit te garantimit te sigurise dhe cilesise ushqimore.

Te gjitha mjediset e punes kane dyshemete e projektuara per kete qellim. Sistemi i kullimit te ujit eshte menduar ne menyre qe nga pstrimi i siperfaqeve te drejtohet ne sistemin e kanalizimit te godines dhe te zones. Kjo eshte bere per te permbushur kriteret e garantimit te sigurise ushqimore ne kuader te certifikimit te cilesise.

Kur produkti eshte gati ai etiketohet dhe mgazinohet ne frigoriferin e produktit perfundimtar.



## EKSTRAKT I REGJISTRIT TREGTAR PËR TË DHËNAT E SUBJEKTIT “SHOQËRI ME PËRGJEGJËSI TË KUFIZUAR”

### GJENDJA E REGJISTRIMIT

1. Numri unik i identifikimit te subjektit (NUIS)	K94605004K	
2. Data e Regjistrimit	05/10/2009	
3. Emri i Subjektit	"Sallameri Caca"	
4. Forma ligjore	SHPK	
5. Data e themelimit	01/10/2009	
6. Kohëzgjatja	Nga: 01/10/2009	
7. Zyra qendrore e shoqërisë në Shqipëri	Korce Drenove DRENOVE Rruga Fan Noli, Nd.4/1, 7023.	
8. Kapitali	1.409.650,00	
8.1 Numri i përgjithshëm i kuotave	10,00	
9. Objekti i aktivitetit	<p>Prodhimi e tregtimi me shumice e pakice i prodhimeve te ndryshme te sallamit e nenprodukteve te tij,perpunimi i mishit e nenprodukteve te tij,sherbime hotelerie e turizmi,tregeti me pakice e shumice te mallrave industriale,elektronike,elektroshtepiake,konfeksione,mallra ushqimore,materiale ndertimi,artikuj higjenosanitare,transport i prodhimeve industriale e ushqimore,tregetim i produkteve te gatshme dhe gjysem te gatshme me shumice e pakice,import-eksport i mallrave industriale,ushqimore,lende ndertimi,pjese kembimi per automjete te ndryshme,hapje lavazho,servisi,e tregetim pjese kembimi e vajra per makina,etj</p>	
10. Administratori/ët	Dhimo Caca	
10.1 Afati i emërimit	Nga: 31/12/2020	Deri: 31/12/2025
11. Procedura e emërimit nëse ndryshon nga parashikimet ligjore		
11.1 Kufizimet e kompetencave (nëse ka)		
12. Ortakët	DhimoCaca	
12.1 Vlera e kapitalit	Para: 424.825,00	Natyre: 280.000,00
12.2 Numri i pjesëve	5,00	
12.3 Pjesëmarrja në përqindje (%)	50,00	
- Të përfaqësuarit, (Plotësohet vetëm nëse		

<i>zotëron kuotën si përfaqësues)</i>	
13. Ortakët	ZisoCaca
13.1 Vlera e kapitalit	Para: 424.825,00 Natyre: 280.000,00
13.2 Numri i pjesëve	5,00
13.3 Pjesëmarrja në përqindje (%)	50,00
<i>- Të përfaqësuarit, (Plotësohet vetëm nëse zotëron kuotën si përfaqësues)</i>	
14. Vende të tjera të ushtrimit të aktivitetit	<p>Korce Korçe KORCE Furgon Mercedes Benz,Sprinter KO 70 97 B. Korce Drenove DRENOVE Perballe Ish Vatres se Kultures, Mjeti me Targa AB 836 AM Korce Drenove DRENOVE Automjet tip Mercedes Benz me targa AA 479 PT. Korce Korçe KORCE Mjeti me targa AA 704 IO. Korce Korçe KORCE Mjeti me targa AB 835 AM. Korce Korçe KORCE Automjet me targa KO 8812 B tip Mercedes Benz Sprinter. Elbasan Elbasan ELBASAN Lagjja " Dyli Haxhire", Rruga " Adem Jahja ", zona kadastrale 8523. Korce Drenove DRENOVE Rruga Fan Noli, Nd.4/1, 7023, Hyrja 2. Korce Korçe KORCE Mercedes Benz me targa AA 715 OG. Fier Fier FIER Sheq I Vogel, Njesia Administrative Nr.1, Rruga Shen Leonardo Murialdo, Ndertesha 99, H.1.</p>
15. Të dhëna që njoftohen vullnetarisht	<p>Emri Tregtar: "Sallameri Caca"          E-Mail: sallamericaca@gmail.com          Telefon: 0686073202</p>
16. Statusi:	Aktiv

Datë: 25/08/2022

\_\_\_\_\_  
 Emri, Mbiemri, Nënshkrimi  
 (i nëpunësit të sportelit)