Food processing company
in ALBANIA

RELIKAJ LTD
STEAM STERILISATION

Relikaj





Relikaj

WELCOME TO RELIKAJ

Your Exclusive **Sterilization Partner**

Relikaj has been a producer and processor of herbs and spices since 1993 located in north of Albania. Our latest investment, completed in 2026, is in advanced steam sterilization technology, through which we deliver high levels of quality and food safety in accordance with international standards. We proudly serve food companies worldwide, providing specialized sterilization services for:

- SPICES
- GRAINS
- HERBS
- OTHER INGREDIENTS

Ensuring quality and safety throughout the process.

Relikaj

MIRËSEVINI NË RELIKAJ

Partneri Juaj Ekskluziv për Sterilizimit

Relikaj vepron si prodhues dhe përpunues i bimëve aromatike dhe erëzave që prej vitit 1993 në veri të Shqipërisë. Investimi i fundit në 2026, është në fushën e sterilizimit me avull, ku Relikaj me këtë shërbim ofron kualitet dhe siguri sipas standardeteve ndërkombëtare. Me krenari u shërbejmë kompanive në industrinë ushqimore në mbarë botën, duke ofruar shërbime të specializuara sterilizimi për:

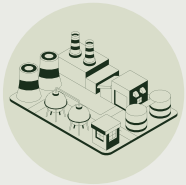
- ERËZA
- DRITHËRA
- BIMË
- PËRBËRËS TË TJERË

Cllesia dhe siguria ushqimore në çdo hap të procesit.





FACILITY & EQUIPMENT



At Relikaj, our state-of-the-art machinery is designed to ensure the highest standards of hygiene & optimal efficiency.

STERILIZATION TECHNOLOGY



Our controlled pathogen reduction process ensures the safety of food products without compromising their quality. Utilizing state-of-the-art machinery, we effectively eliminate harmful microorganisms, guaranteeing that our clients receive products that are both safe and nutritionally intact.

OBJEKTET & PAJISJET

Në Relikaj makineria jonë e teknologjisë së fundit është e projektuar për higjenë dhe efikasitet optimal.

TEKNOLOGJIA STERILIZUESE

Procesi ynë i kontrolluar i reduktimit të patogjenëve rrit sigurinë e produkteve ushqimore pa kompromentuar cilësinë e tyre. Tek ne ndodh përdorimi i teknologjise më të fundit të sterilizimit me dhome statike, ku ne kryejme eleminimin e mikroorganizmave të dëmshëm. Nëpermjet kesaj tekonologjie konsumatorët marrin produkte të sigurta dhe me vlerat e tyre natyrale të ruajtura.



STEP-BY-STEP WORKFLOW



RECEPTION

Products received for inspection.



STEAM TREATMENT

Sterilization process initiated successfully.



COOLING AND DRYING

Rapid cooling preserves quality.



QUALITY CHECK

Final safety and quality verification.



RELEASE

Products are approved for delivery.

HAPAT E PUNËS HAP-PAS-HAPI

HYRJA E MATERIALIT

Produkti merret për inspektim.

TRAJTIMI ME AVULL

Procesi i trajtimit termik kryhet sipas standardeve të kontrolluara.

FTOHJA DHE THARJA

Proces i kontrolluar për ruajtjen e cilësisë dhe vetive natyrore.

KONTROLLI I CILËSISË

Testim dhe verifikim i plotë i parametrave të sigurisë dhe cilësisë.

MIRATIMI

Aprovimi i produkteve dhe pergatitja për dërgesë tek klienti.

ENSURING SAFETY & COMPLIANCE STANDARDS

QUALITY ASSURANCE

We strictly follow international hygiene and food safety standards:

- Regular pathogen testing with a minimum 5-log microbialreduction.
- Controlled processing environment.
- Full compliance with food safety regulations.



Certified according to **the highest industry standards:**

BRC Global Standard Grade AA

Process verified by third-party organization Campden BRI



PËRMBUSHJA E STANDARDEVE TË SIGURISË & PËRPUTHSHMËRISË

MENAXHIMI I CILËSISË

Ne ndjekim me rigorozitet standardet ndërkombëtare të higjienës dhe sigurisë:

- Testime të rregullta për patogjenë, me një reduktim mikrobik minimal prej 5-log.
- Mjedis i kontrolluar për përpunim.
- Përputhshmëri e plotë me rregulloret e sigurisë ushqimore.

Të çertifikuar sipas **standardeve të larta të industrisë ushqimore:**

BRC Global Standard Grade AA

Process verified by third-party organization Campden BRI

FOOD SAFETY & EXTENDED SHELF LIFE

- Eliminates harmful microorganisms.
- Extends product shelf life.
- Reduces risk of contamination.
- Builds customer trust.





SIGURIA USHQIMORE & JETËGJATËSI E ZGJATUR

- Eliminon në mënyrë efektive mikroorganizmat e dëmshëm.
- Zgjat jetëgjatësinë e produktit.
- Redukton rrezikun e kontaminimit.
- Forcon besimin e klientëve në cilësinë e produktit.



Coming
from Nature

CONTACT US:
NA KONTAKTONI:

+355 69 408 1703

o.likaj@relikaj.net

@Relikaj LTD

Relikaj