



中国地理标志网

China Protected Geographical Indication Products



- 首页
- 工作动态
- 公示公告
- 国内产品
- 国际产品
- 专用标志使用企业
- 美丽地标
- 保护制度
- 视频专栏
- 相关下载

首页 > 批准公告

质检总局关于批准对西山焦枣等产品实施地理标志产品保护的公告（2015年第96号）

2015.08.27 来源：质检总局科技司

2015年第96号

质检总局关于批准对西山焦枣等产品 实施地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，质检总局组织专家对西山焦枣、绿杨桥封缸酒、龙窖腐乳、龙窖酱菜、祁东黄花菜、临澧杂柑、五强溪鱼、宜章红炮、芷江鸭、连平鹰嘴蜜桃、莞香、仪陇胭脂萝卜、麦洼牦牛、隆昌酱油、赤水晒醋、梭筛桃、落别樱桃、贵定益肝草凉茶、六枝龙胆草、罗甸玉、富民杨梅、大姚核桃、撒坝火腿、禄丰香醋、广南八宝米、东川面条（东川挂面）、福贡云黄连、三原蓼花糖、三原小磨香油、子洲黄豆、靖远黑瓜籽等31个地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准上述产品为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、西山焦枣

（一）产地范围。

安徽省池州市贵池区棠溪镇西山村、东山村共2个村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

西山焦枣产地范围内的生产者，可向安徽省池州市贵池区市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。西山焦枣的检测机构由安徽省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件1）。

二、绿杨桥封缸酒

（一）产地范围。

湖北省浠水县清泉镇、兰溪镇共2个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

绿杨桥封缸酒产地范围内的生产者，可向湖北省浠水县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。绿杨桥封缸酒的检测机构由湖北省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件2）。

三、龙窖腐乳

（一）产地范围。

龙窖腐乳产地范围为湖南省临湘市长安街道办事处、桃矿街道办事处、羊楼司镇、江南镇、源潭镇、黄盖镇、聂市镇、乘风乡、儒溪镇、五里牌乡、定湖镇、忠防镇、坦渡乡、城南乡、横铺乡、长塘镇共16个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

龙窖腐乳产地范围内的生产者，可向湖南省临湘市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。龙窖腐乳的检测机构由湖南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件3）。

四、龙窖酱菜

(一) 产地范围。

龙窖酱菜产地范围为湖南省临湘市长安街道办事处、桃矿街道办事处、羊楼司镇、江南镇、源潭镇、黄盖镇、聂市镇、乘风乡、儒溪镇、五里牌乡、定湖镇、忠防镇、坦渡乡、城南乡、横铺乡、长塘镇共16个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

龙窖酱菜产地范围内的生产者，可向湖南省临湘市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。龙窖酱菜的检测机构由湖南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件4）。

五、祁东黄花菜

(一) 产地范围。

祁东黄花菜产地范围为湖南省祁东县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

祁东黄花菜产地范围内的生产者，可向湖南省祁东县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。祁东黄花菜的检测机构由湖南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件5）。

六、临澧杂柑

(一) 产地范围。

临澧杂柑产地范围为湖南省临澧县九里乡、官亭乡、新安镇、望城乡、杨板乡、文家乡、烽火乡、修梅镇、杉板乡、太浮镇、陈二乡、柏枝乡、四新岗镇、余市桥镇、停弦渡镇共15个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

临澧杂柑产地范围内的生产者，可向湖南省临澧县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。临澧杂柑的检测机构由湖南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件6）。

七、五强溪鱼

(一) 产地范围。

五强溪鱼产地范围为湖南省沅陵县现辖行政区域内沅水、酉水流域，北纬28°04'48"至29°02'26"，东经110°05'31"至110°06'27"，水域面积31万亩，包括五强溪镇、陈家滩乡、肖家桥乡、清浪乡、北溶乡、深溪口乡、沅陵镇、太常乡、盘古乡、二酉乡、明溪口镇。

(二) 专用标志使用。

五强溪鱼产地范围内的生产者，可向湖南省沅陵县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。五强溪鱼的检测机构由湖南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件7）。

八、宜章红炮

(一) 产地范围。

宜章红炮产地范围为湖南省宜章县玉溪镇、一六镇、岩泉镇、栗源镇、黄沙镇、关溪乡、笆篱乡、浆水乡、迎春镇、天塘乡、长村乡共11个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

宜章红炮产地范围内的生产者，可向湖南省宜章县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。宜章红炮的检测机构由湖南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件8）。

九、芷江鸭

(一) 产地范围。

芷江鸭产地范围为湖南省芷江侗族自治县芷江镇、罗旧镇、新店坪镇、牛牯坪乡、艾头坪乡、岩桥乡、水宽乡、木叶溪乡、麻纓塘乡、竹坪铺乡、土桥乡、杨公庙乡、梨溪口乡、洞下场乡、楠木坪乡、晓坪乡、萝卜田乡共17个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

芷江鸭产地范围内的生产者，可向湖南省芷江侗族自治县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。芷江鸭的检测机构由湖南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件9）。

十、连平鹰嘴蜜桃

(一) 产地范围。

连平鹰嘴蜜桃产地范围为广东省连平县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

连平鹰嘴蜜桃产地范围内的生产者，可向广东省连平县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。连平鹰嘴蜜桃的检测机构由广东省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件10）。

十一、莞香

(一) 产地范围。

莞香产地范围为广东省东莞市东城街道办事处、南城街道办事处、厚街镇、寮步镇、大岭山镇、茶山镇共6个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

莞香产地范围内的生产者，可向广东省东莞市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。莞香的检测机构由广东省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件11）。

十二、仪陇胭脂萝卜

(一) 产地范围。

仪陇胭脂萝卜产地范围为四川省仪陇县金城镇、观紫镇、张公镇、檬垭乡、三蛟镇、碧泉乡共6个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

仪陇胭脂萝卜产地范围内的生产者，可向四川省仪陇县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。仪陇胭脂萝卜的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件12）。

十三、麦洼牦牛

(一) 产地范围。

麦洼牦牛产地范围为四川省红原县麦洼乡、瓦切镇、阿木乡、色地乡、邛溪镇、刷经寺镇、安曲镇、龙日乡、江茸乡、查尔玛乡、壤口乡共11个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

麦洼牦牛产地范围内的生产者，可向四川省红原县工商质量技术和食品药品监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。麦洼牦牛的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件13）。

十四、隆昌酱油

(一) 产地范围。

隆昌酱油产地范围为四川省隆昌县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

隆昌酱油产地范围内的生产者，可向四川省隆昌县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。隆昌酱油的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件14）。

十五、赤水晒醋

(一) 产地范围。

赤水晒醋产地范围为贵州省赤水市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

赤水晒醋产地范围内的生产者，可向贵州省赤水市市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。赤水晒醋的检测机构由贵州省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件15）。

十六、梭筛桃

(一) 产地范围。

梭筛桃产地范围为贵州省普定县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

梭筛桃产地范围内的生产者，可向贵州省普定县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。梭筛桃的检测机构由贵州省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件16）。

十七、落别樱桃

(一) 产地范围。

落别樱桃产地范围为贵州省六枝特区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

落别樱桃产地范围内的生产者，可向贵州省六枝特区市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。落别樱桃的检测机构由贵州省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件17）。

十八、贵定益肝草凉茶

(一) 产地范围。

贵定益肝草凉茶产地范围为贵州省贵定县城关镇、德新镇、新巴镇、新铺乡、洛北河乡、马场河乡、定东乡、定南乡、盘江镇、沿山镇、旧治镇、昌明镇、云雾镇、报管乡、铁厂乡、窑上乡、都六乡、岩下乡、猴场堡乡、巩固乡共20个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

贵定益肝草凉茶产地范围内的生产者，可向贵州省贵定县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。贵定益肝草凉茶的检测机构由贵州省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件18）。

十九、六枝龙胆草

(一) 产地范围。

六枝龙胆草产地范围为贵州省六枝特区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

六枝龙胆草产地范围内的生产者，可向贵州省六枝特区市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。六枝龙胆草的检测机构由贵州省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件19）。

二十、罗甸玉

(一) 产地范围。

罗甸玉产地范围为贵州省罗甸县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

罗甸玉产地范围内的生产者，可向贵州省罗甸县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。罗甸玉的检测机构由贵州省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件20）。

二十一、富民杨梅

(一) 产地范围。

富民杨梅产地范围为云南省富民县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

富民杨梅产地范围内的生产者，可向云南省富民县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。富民杨梅的检测机构由云南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件21）。

二十二、大姚核桃

(一) 产地范围。

大姚核桃产地范围为云南省大姚县金碧镇、石羊镇、六苴镇、龙街镇、赵家店镇、新街镇、桂花镇、三岔河镇、昙华乡、湾碧乡、三台乡、铁锁乡共12个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

大姚核桃产地范围内的生产者，可向云南省大姚县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。大姚核桃的检测机构由云南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件22）。

二十三、撒坝火腿

(一) 产地范围。

撒坝火腿产地范围为云南省禄劝彝族苗族自治县屏山街道办事处、撒营盘镇、茂山镇、团街镇、中屏镇、皎平渡镇、乌东德镇、翠华镇、九龙镇、云龙乡、汤郎乡、马鹿塘乡、则黑乡共13个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

撒坝火腿产地范围内的生产者，可向云南省禄劝县彝族苗族自治县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。撒坝火腿的检测机构由云南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件23）。

二十四、禄丰香醋

(一) 产地范围。

禄丰香醋产地范围为云南省禄丰县金山镇、中村乡、土官镇、碧城镇、勤丰镇、仁兴镇、恐龙山镇、妥安乡、广通镇、一平浪镇、高峰乡、和平镇、彩云镇、黑井镇共14个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

禄丰香醋产地范围内的生产者，可向云南省禄丰县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。禄丰香醋的检测机构由云南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件24）。

二十五、广南八宝米

(一) 产地范围。

广南八宝米产地范围为云南省广南县莲城镇菜园社区、莲湖社区、北坛社区、龙井社区、南秀社区、北宁社区、莲花村、那们村、小广南村、董那孟村、平山村、岜夺村、细掌村、端飒村、坝汪村、坡孟村、老龙村、赛京村、那朵村、端鸠村，董堡乡董弄村、董堡村、罗瓦村、牡露村，旧莫乡旧莫村、板榔村、板茂村、底基村、夕板村、西洛村，杨柳井乡杨柳井村、普弄村、骂然村、宝月关村、海子村、阿用村，板蚌乡板蚌村、麻栗村，八宝镇八宝村、坝龙村、八甲村、河野村、板幕村、百乐村、交播村、坝哈村、乐共村，南屏镇马街村、小阿幕村、老街村、大牙扫村，曙光乡空山村、马堡村、田房村、心寨村、鸡街村、牛泥塘村，黑支果乡黑支果村、牡宜村、阿章村、木浪村、鼠街村，珠街镇老卧村、放羊村、树科村、尼录村、里吉村、小阿章村、珠街村，篆角乡阿渺村、大坪村、布标村、干坝村、坝熬村、下寨村，那洒镇那洒村、董德村、松树脚村、贵马村、岜皓村，五珠乡六良管村、老厂村、红石岩村、九克村，珠琳镇珠琳村、新寨村、羊街村、中寨村、阿哈村；者兔乡者兔村、革佣村、者妈村、斗月村，者太乡安歪村、未昔村，底圩乡底圩村、普盆村、普龙村、叮当村、者戛村、石尧村、同剪村、坝庄村，坝美镇阿科村、革乍村、者卡村、者歪村、八达村、者孟村、洛里村、同应村、底先村、堂上村、董幕村、者烈村、那洞村、普南村现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

广南八宝米产地范围内的生产者，可向云南省广南县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。广南八宝米的检测机构由云南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件25）。

二十六、东川面条（东川挂面）

(一) 产地范围。

东川面条（东川挂面）产地范围为云南省昆明市东川区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

东川面条（东川挂面）产地范围内的生产者，可向云南省昆明市东川区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。东川面条（东川挂面）的检测机构由云南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件26）。

二十七、福贡云黄连

(一) 产地范围。

福贡云黄连产地范围为云南省福贡县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

福贡云黄连产地范围内的生产者，可向云南省福贡县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。福贡云黄连的检测机构由云南省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件27）。

二十八、三原蓼花糖

(一) 产地范围。

三原蓼花糖产地范围为陕西省三原县城关镇、鲁桥镇共2个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

三原蓼花糖产地范围内的生产者，可向陕西省三原县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。三原蓼花糖的检测机构由陕西省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件28）。

二十九、三原小磨香油

(一) 产地范围。

三原小磨香油产地范围为陕西省三原县城关镇、西阳镇共2个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

三原小磨香油产地范围内的生产者，可向陕西省三原县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。三原小磨香油的检测机构由陕西省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件29）。

三十、子洲黄豆

(一) 产地范围。

子洲黄豆产地范围为陕西省子洲县双湖峪镇、何家集镇、老君殿镇、裴家湾镇、苗家坪镇、三川口镇、马蹄沟镇、周家硷镇、电市镇、砖庙镇、淮宁湾镇、驼耳巷乡、马岔乡和槐树岔乡共14个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

子洲黄豆产地范围内的生产者，可向陕西省子洲县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。子洲黄豆的检测机构由陕西省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件30）。

三十一、靖远黑瓜籽

(一) 产地范围。

靖远黑瓜籽产地范围为甘肃省靖远县高湾乡、大芦乡、若笠乡共3个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

靖远黑瓜籽产地范围内的生产者，可向甘肃省靖远县工商行政管理局和质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。靖远黑瓜籽的检测机构由甘肃省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件31）。

特此公告。

附件：1. 西山焦枣质量技术要求

2. 绿杨桥封缸酒质量技术要求
3. 龙窖腐乳质量技术要求
4. 龙窖酱菜质量技术要求
5. 祁东黄花菜质量技术要求
6. 临澧杂柑质量技术要求
7. 五强溪鱼质量技术要求
8. 宜章红炮质量技术要求
9. 芷江鸭质量技术要求
10. 连平鹰嘴蜜桃质量技术要求
11. 莞香质量技术要求
12. 仪陇胭脂萝卜质量技术要求
13. 麦洼牦牛质量技术要求
14. 隆昌酱油质量技术要求
15. 赤水晒醋质量技术要求
16. 梭筛桃质量技术要求
17. 落别樱桃质量技术要求
18. 贵定益肝草凉茶质量技术要求
19. 六枝龙胆草质量技术要求
20. 罗甸玉质量技术要求
21. 富民杨梅质量技术要求
22. 大姚核桃质量技术要求
23. 撒坝火腿质量技术要求
24. 禄丰香醋质量技术要求
25. 广南八宝米质量技术要求
26. 东川面条（东川挂面）质量技术要求
27. 福贡云黄连质量技术要求
28. 三原蓼花糖质量技术要求
29. 三原小磨香油质量技术要求
30. 子洲黄豆质量技术要求
31. 靖远黑瓜籽质量技术要求

质检总局

2015年8月10日

（此件公开发布）

附件1

西山焦枣质量技术要求

一、品种

冬瓜枣、牛峰枣。

二、立地条件

土壤类型为石灰岩石砾土壤，土壤有机质含量 $\geq 2\%$ ，pH值6.5至7.5。

三、栽培管理

1. **育苗**：采用嫁接方法育苗。

2. **移植密度**：每公顷栽植株数 ≤ 825 株。

3. **施肥**：每年施用有机肥 $\geq 8000\text{kg/公顷}$ 。

4. **环境、安全要求**：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收

9月上旬至10月上旬脆熟期分批采收。

五、加工工艺及操作规范

1. **加工工艺流程**：原料——清洗——杀青——蒸制——烘干——成品。

2. 加工要点：

(1) 原料：产地范围内生产的鲜枣，单果重 $\geq 10\text{g}$ ；

(2) 杀青：水温为60至70 $^{\circ}\text{C}$ ，时间为2至3 min；

(3) 蒸制：采用当地生产的木制蒸笼蒸制，时间20至30 min；

(4) 烘干：使用木炭火熏蒸烘干，温度为60至70 $^{\circ}\text{C}$ ，时间 $\geq 24\text{h}$ ，烘干到产品含水率 $\leq 20\%$ 为止。

六、质量特色

1. **感官要求**：色泽深红，颗粒完整、外型细长；质地胶黏，肉质细腻，枣香浓郁。

2. 理化指标：

项目	指标
水分 (%)	≤ 20
总糖 (%)	≥ 40
总酸 (g/100g)	≤ 2.5

3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件2

绿杨桥封缸酒质量技术要求

一、原料要求

1. **糯米**：产地范围内的地方品种“三粒寸”糯米。

2. 酿造用水：产地范围内泉水，符合国家生活饮用水标准规定。

3. 糖化发酵剂：传统自制小曲。

二、制曲工艺

1. 工艺流程：制坯——培菌——成曲。

2. 工艺要点：

(1) 制坯：将稻米粉、中药材粉、曲母按17:6:1混合，加适量水制成直径2.5至3.5cm圆球状。

(2) 培菌：前期：28至32℃，培养24小时；中期：30至35℃，培养48小时；后期：24至26℃保留24小时。

(3) 成曲：保留时间后升至38至41℃，烘干排湿，使成曲水分≤11.0%。

三、酿酒工艺

1. 以产地范围内生产的“三粒寸”糯米为原料，以小曲和后续多次加入小曲酒调控发酵。

2. 配料：糯米、小曲、小曲酒。

3. 酿酒工艺流程：选料——浸米——蒸饭——淋饭——落缸——糖化发酵——压榨——杀菌——封缸陈化——调配——过滤——灌装封口——成品。

四、关键工艺要点

1. 浸米：除去米中杂质，使米粒充分吸水膨胀，便于糊化；春秋季节浸泡30小时左右，冬季浸泡48小时左右。以手捻米粒无硬心为宜。

2. 蒸饭：入蒸甑中常压通气蒸20分钟左右，蒸至熟透均匀，软而不烂，内无生心。

3. 淋饭：将糯米饭冷却至适合酿酒微生物繁殖的温度，春秋季节28℃，冬季30℃。浇水迅速、均匀，饭淋后无团状。

4. 拌曲落缸搭窝：按0.5kg曲/100kg糯米比例，分三次将米饭拌曲落缸搭窝，使酒醅中间掏空心而不倒。

5. 糖化发酵：落缸糖化发酵至三天左右，当酒液溢至窝面2/3高度时，第一次加入50%vol小曲酒6至7kg；当酒液溢出窝面、少量糟醅上浮并冒泡时，第二次加入6至7kg小曲酒，并第一次开耙；随后每隔6小时开耙一次，持续4至6次，发酵7天。

6. 压榨：酒液和酒糟分离，酒液抽入澄清罐进行沉淀。

7. 灭菌：瞬时灭菌，温度控制在80℃。

8. 封缸陈化：入缸密封6至12个月，使酒液由淡黄色渐变成琥珀色。

五、质量特色

1. 感官特色：呈琥珀色，具有黄酒特有的浓郁醇香，无异味；口感甘甜、醇厚；酒体协调，具有黄酒的典型风格。

2. 理化指标

项目	等级		
	优级	一级	二级
总糖（以葡萄糖计）/ （g/L） ≥	150.0		
非糖固形物/（g/L） ≥	23.0	20.0	16.5
酒精度（20℃）/ （%vol） ≥	14.0		

总酸（以乳酸计）/（g/L）	4.0至8.0		
氨基酸态氮/（g/L）	≥	0.40	0.35 0.30
β-苯乙醇/（mg/L）	≥	40.0	

3. 安全及其它质量技术要求：产品安全及其它质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件3

龙窖腐乳质量技术要求

一、主要原辅料

- 1. 大豆：**产自产地范围内，其品质应符合国家大豆标准的规定。
- 2. 生产用水：**产地范围内的地下水，水质应符合国家生活饮用水标准的规定。
- 3. 菌种：**毛霉。

二、生产工艺流程

选料——浸泡——磨浆——煮浆——点卤——压榨——切块——接种——发酵——腌制——窖藏发酵——包装。

三、加工要点

- 1. 浸泡：**采用常温浸泡，浸泡到大豆无硬心。
- 2. 煮浆：**煮浆温度控制在98至102℃，时间8至10min。
- 3. 点浆：**采用酸浆水点浆，温度控制在54至56℃。
- 4. 压榨：**采用机械压榨，压榨时间为10至15 min，水分 68%至72%。
- 5. 切块、接种：**将切成方块的豆腐摆放在木制托盘中，均匀喷洒毛霉菌接种，接种量1%至3%。
- 6. 发酵：**在发酵室内发酵，温度控制在23至25℃，时间为36至40 h，发酵至表面布满毛霉。
- 7. 腌制：**将发酵豆腐毛坯表面撒盐涂匀，用盐量为毛坯总量的11.5%，腌制30h。
- 8. 窖藏发酵：**将腌制后的豆腐毛坯放入腌制坛（瓶）中，并加入谷酒、辣椒粉、香辛料等辅料，常温发酵60天。

四、质量特色

1. 感官特色。

块状完整、厚薄均匀、质地细腻、醇香可口、咸淡适口。表面呈乳黄色，断面呈乳黄色或者淡黄色。

2. 理化指标。

项 目	要 求
水分/(%)	≤ 65.0
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 0.55
水溶性蛋白质/(g/100g)	≥ 4.0

总酸（以乳酸计）/(g/100g)	≤	1.20
食盐（以氯化钠计）(g/100g)		4.5 ~ 6.0

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件4

龙窖酱菜质量技术要求

一、原料

- 1. 榨菜：**产自产地范围内的瘤状茎用芥菜，其品质应符合国家相关标准的规定。
- 2. 萝卜：**产自产地范围内的白萝卜，品名：白玉春。其品质应符合国家相关标准的规定。
- 3. 水：**产地范围内的山泉水或地下水，水质应符合国家生活饮用水标准的规定。

二、加工工艺

选料——清洗——窖藏腌制——修整分切——漂洗脱盐——压榨脱水——调味搅拌——灌装封口——成品。

三、加工要点

- 1. 选料：**萝卜≥100g/个或榨菜≥100g/个。
- 2. 窖藏腌制：**分别按原料重量的15%、1%的比例加入食盐、花椒进行腌制，温度控制在25至27℃，时间≥120天。腌制初期，每天用腌制出的食盐水冲淋表面盐至完全溶解，并补充食盐，反复5天，每次食盐补充量为原料总量的0.5%。
- 3. 修整分切：**腌制好的菜坯修整后分切，萝卜呈兰花状，榨菜呈条状。
- 4. 漂洗脱盐：**采用清水浸泡脱盐，脱到盐度≤8%为止。
- 5. 压榨脱水：**出菜率为17%至18%。
- 6. 调味搅拌：**将压榨脱水后的菜坯配以辣椒粉、香辛料等辅料搅拌均匀。

四、质量特色

1. 感官特色。

榨菜：色泽青灰色或青绿色，呈片状、丝状或颗粒状，质地脆嫩，咸淡适中，微辣。

萝卜：色泽黄色或红色，呈条状、粒状或蓑衣状，爽脆可口，咸淡适中，微辣。

2. 理化指标。

项 目	要 求
水分/%	50.0 ~ 80.0
食盐（以NaCl计）/%	≤ 8.0
总酸（以乳酸计）/%	≤ 1.0

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件5

祁东黄花菜质量技术要求

一、品种

当地“祁珍花”、“猛子花”、“白花”和“四月花”等地方品种。

二、土壤条件

海拔≤300m，土壤类型为石灰岩、红黄壤、灰泥田，耕作层厚度≥35cm，pH值6至7.5，有机质含量≥0.9%。

三、栽培管理

1. **种苗繁育**：分株繁殖。
2. **移栽**：花蕾采收完毕至翌年发春苗前移栽，每公顷种≤24000穴，每穴2至4株。
3. **施肥**：每公顷年施有机肥≥7500kg。
4. **环境、安全要求**：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收

每年6月至8月采收，采摘即将开放的不松苞花蕾，不带枝梗。

五、加工方法

自然晒干或机械烘干至含水量≤15%。

六、质量特色

1. **感官特色**：干菜菜条中间草青色，两头褐绿色，均匀有光泽；肉质肥厚，气味芬芳，口感甜。
2. **理化指标**：长度10至15cm，总糖含量≥40%。
3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件6

临澧杂柑质量技术要求

一、品种

杂柑品种“象山红”优系。

二、立地条件

土壤类型为红壤土，pH值5.0至6.5，有机质含量≥2%，土层厚度≥100cm，地下水位≥1m。

三、栽培管理

1. **苗木繁育**：从无检疫性病虫害的健壮母本树上采集接穗，以大叶枳壳做砧木嫁接繁殖。
2. **栽培技术**
 - (1) **定植**：时间为2月下旬至3月中旬春梢萌芽前或9月下旬至10月下旬秋梢老熟后。栽植密度为每667m²栽植株数≤80株。
 - (2) **施肥**：每年施有机肥≥30吨/公顷。
 - (3) **花果管理**：叶果比≥50：1。
 - (4) **环境、安全要求**：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采摘

11月下旬至12月上旬果面着色90%以上时开始采收，雨天禁止采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果形扁球形，色泽亮丽；果皮较薄，橙红色；果肉汁多肉脆、清香甜爽；耐储存。

2. 理化指标：单果重180至230g，可溶性固形物含量 $\geq 12\%$ ，可滴定酸含量 $\leq 0.8\%$

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件7

五强溪鱼质量技术要求

一、种源

鱮鱼(*Mylopharyngodon piceus Richardson*)；

翘嘴红鲌(*Culter alburnus*)；

青鱼(*Aristichthys mobilis Richardson*)。

二、环境条件

水深 ≥ 15 米，水体透明度 ≥ 5 米，PH值7.5至7.8，溶氧量 ≥ 5 mg/L。

三、养殖技术

1. 养殖方式：产地范围内水域自然繁殖生长及人工增殖放流。

2. 放养。

(1) 苗种质量：放流的苗种应符合国家相关规定。

(2) 放养时间：每年2至3月和11至12月。

(3) 放养规格

	鱮鱼	青鱼
尾重	≥ 250 g	≥ 50 g

3. 饵喂。

产地范围内不投放任何饵料，摄食自然水体中的天然饵料。

4. 生长保护。

每年4月至6月为自然水域禁渔期，禁渔期间禁止一切捕捞作业，严禁电鱼、毒鱼、炸鱼和密网目围网等严重破坏渔业资源的捕捞行为，保护渔业生态环境。

5. 环境、安全要求。

放养环境疫情、疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

四、捕捞

起捕时间：除禁渔期间外进行捕捞作业。

起捕规格：鳊鱼≥2公斤/尾，青鱼≥2公斤/尾，翘嘴红鲌≥0.75公斤/尾。

五、质量特色

1. 感官特色：

翘嘴红鲌：鱼体修长，侧扁，背部呈深黑色、腹部呈银白色且有光泽，肉质细嫩鲜美；

鳊鱼：头大体肥，肉质雪白细嫩；

青鱼：鱼体色深，呈梭型，味鲜，略带甜味，无泥腥味。

2. 理化指标：蛋白质≥17.5%，硒≥0.15mg/kg。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全指标及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件8

宜章红炮质量技术要求

一、场地条件要求

地形地貌复杂多样，以山地、丘陵为主，工房周围有天然隔离。

二、原辅材料要求

1. 红炮用纸：以产地范围内种植的楠竹为原料制作的生产用纸。楠竹采收后放置时间不超过2天。

2. 火药：不得使用氯酸钾。

三、生产工艺

红炮生产工艺流程：无药部件制作（切纸、卷筒、机械雕底、抽饼）、插引、烟火药制作、装药、封口固引。

四、质量特色

1. 感官特色：红色色彩均匀，红色所占比例 > 50%，燃放后碎纸屑均匀细碎。

2. 理化指标：烧成率 > 91%。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件9

芷江鸭质量技术要求

一、品种

当地麻鸭

二、环境条件

山间盆地地貌，域内溪、河、水塘、河滩广布，水质好，水稻种植面积大，水生动、植物饲料资源丰富。

三、饲养管理

1. 饲养方式：白天水面放养，夜晚入舍饲养，早晚补饲。

2. 饲料：放养期间采食天然动植物饲料，舍饲期间补饲一定量精料。

3. 饲养密度：放养密度≤100只/亩。

4. 出栏：日龄120至150天，公鸭体重1.5至2.0千克，母鸭1.5至2.5千克。

四、屠宰加工

1. 鸭源要求：产自保护区的符合要求的健康鸭源。

2. 屠宰加工工艺流程：

毛鸭验收——吊挂——放血——浸烫——去毛——一次转挂——浸蜡——净小毛——开膛——掏舌——掏肫——净膛——宰后检验——二次转挂——预冷杀菌——分割切块包装——内外包装物料验收——速冻——金属探测——冷藏。

3. 关键工艺要求：

(1) 电击：鸭挂线后电击晕，电压70至90V，时间5s。

(2) 浸烫：浸烫水温58至62℃，时间4至5分钟，不得因温度过高或过低而出现破皮、遗留黄皮等现象。

(3) 去毛：脱毛时间55s左右，脱净率≥95%。

(4) 浸蜡与脱蜡：温度80℃±2℃，持续时间5s，浸蜡次数4次。

(5) 脱蜡：在25至32℃水池中冷却使蜡适度凝固，冷却时间30s，将已凝固的蜡从鸭身上剥除，鸭体不得残留蜡块。

(6) 净小毛：在浸蜡脱毛后鸭胴体逐只检查、摘除身上残留的尾羽、翅羽、黄皮。

(7) 速冻：产品入库前，在-30℃条件下速冻。

(8) 运输：运输过程中冻品≤-18℃全程制冷。

五、质量技术要求

1. 感官特色：

胴体肉色红润，皮薄，骨细软，皮下脂肪少，肌肉发达，切面有光泽，纹理清晰，富有弹性；熟肉酥嫩，煮沸烹饪后肉汤乳白色，香味浓郁，不腥不腻。

2. 理化指标：

项目	指标
赖氨酸 ≥	1.24
苯丙氨酸 ≥	0.56

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件10

连平鹰嘴蜜桃质量技术要求

一、品种

鹰嘴桃。

二、立地条件

海拔高度400m以下，土壤类型为红壤，土壤质地为壤土或砂土，土壤pH值5.0至7.0，土层厚度≥80cm。

三、栽培管理

1. 育苗：以毛桃为砧木嫁接繁育苗。

2. 定植：

(1) 时间：11月下旬至次年2月份。

(2) 密度：每公顷栽植株数≤450株。

3. 施肥：每年每公顷施有机肥≥25吨。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收

7月上旬至8月中旬，果色变黄白或向阳面出现红晕时分批采收。

五、质量特色

1. 感观特色：果实近椭圆形，果皮青色带红晕。肉质爽脆、味甜如蜜。

2. 理化指标：单果重≥100g，可溶性固形物≥13.0%，可滴定酸度≤0.30%。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件11

莞香质量技术要求

一、种源

牙香树 (*Aquilaria sinensis*)。

二、立地条件

土壤类型为赤红、黄壤，pH值5.0至6.5，土层厚度≥35cm。

三、种植管理

1. 繁殖方法：种子繁殖。

2. 种植密度：每公顷栽植株数≤1850株。

3. 结香处理：成苗种植7年后，通过外力对树干进行物理伤害。

4. 施肥：每年施有机肥≥9.5吨/公顷。

5. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收加工

1. 采香：结香后4年方可采香，将黑褐色或棕褐色带有芳香树脂的树干或树头分割截取。

2. 理香：将采下的香木剔除不含树脂的白色木质和腐烂木，剩下黑褐色或棕褐色坚硬木质，置室内阴干3月以上。

五、质量特色

1. 感官特色：

形态呈不规则块状、片状和盃状，香质表面多凹凸不平，孔洞及凹窝表面腐木状，质坚实，色泽呈黑色或褐棕色，油格呈晶体状，油色光润，富有一定香气。燃点时带有特殊的香味及凉甜感觉。

2. 理化指标：

乙醇浸出物≥15%，水分≤10%。

3. 安全要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

仪陇胭脂萝卜质量技术要求

一、品种

当地地方品种“胭脂萝卜”。

二、产地条件

土壤类型为紫色土，质地为沙壤土，pH值在6.5至8.5，有机质含量1%至2%。

三、栽培管理

1. **整地、播种**：采用高畦栽培，播种期为9月中下旬，直播，播种深度1.5cm至2cm。

2. **间苗、定苗**：2至3片真叶前定间苗1至2次，并定苗到每公顷165000至180000株。

3. **施肥**：每公顷施入优质有机肥12000至15000公斤。

4. **收获贮藏期**：于12月中旬到翌年1月下旬收获。收获贮藏期或到加工的时间不超过30天。

5. **环境、安全要求**：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、加工工艺

(一) 腌制品。

1. **工艺流程**：选料——清洗——腌制——分切——脱盐——压榨——调味——包装。

2. 加工要点：

(1) **选料**：产地范围内生产的80g至150g的萝卜，收获至加工的时间不得超过30天。

(2) **腌制**：采用老坛水乳酸菌自然发酵工艺，室温控制在24至30℃之间，食盐总量控制在9%至14%，pH控制在4.5至6.3，腌制30至60天。

(3) **脱盐**：脱盐至盐分在4%至6%。

(4) **压榨**：压榨脱水至水分含量在60%至65%。

(二) 泡制品。

1. **工艺流程**：选料——清洗——泡制——分切——脱盐——调味——包装。

2. 加工要点：

(1) **选料**：产地范围内生产的80g至150g的萝卜，收获至加工的时间不得超过30天。

(2) **泡制**：采用老坛水乳酸菌自然发酵工艺，室温控制在24至30℃之间，食盐总量控制在7%至10%，泡制30至60天。

(3) **脱盐**：脱盐至盐分在4%至6%。

五、质量特色

1. 感官特色。

新鲜肉质根：肉质根80g至150g，表皮和肉色均为鲜艳一致的胭脂红色，肉质脆嫩，回甜。

加工品：肉质致密脆爽、有回甘。

2. 理化指标。

腌制品：盐分4%至6%。

泡制品：盐分4%至6%。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件13

麦洼牦牛质量技术要求

一、种源

本地牦牛。

二、产地条件

海拔3000米以上，高山草甸植被。以境内长江水系的大渡河上游梭磨河支系、黄河水系的白河支系的溪流为水源。

三、饲养管理

1. 牧场环境：天然草场。

2. 饲料条件：天然草地生长的饲草为主，补饲适量多汁饲料和精饲料。

3. 饲养方式：放牧饲养。

4. 饲养管理要点：

(1) 犊牛放牧管理：春季产犊要防冻；六月龄断奶并与母牛分群饲养；断奶后补喂干青料、青贮料、多汁饲料和精饲料。

(2) 冷季补饲：补饲青干料、青贮料、多汁饲料和精饲料。

(3) 暖季育肥：天然草地放牧育肥，补饲食盐和其它矿物质营养。

5. 出栏：3.5至5.5岁，体重200kg至240kg。

6. 环境、安全要求：饲养环境，疫情疫病的防治与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

四、屠宰加工

1. 牦牛来源：来自麦洼牦牛产地范围内符合标准的健康牦牛。

2. 静养待宰：待宰的牦牛在宰前应停食静养24h、宰前3h停止饮水。

3. 胴体排酸：在0至4℃，相对湿度为85%至90%的环境条件下排酸48h。

五、质量特色

1. 感官指标：肉色深红有光泽，肌肉脂肪分布均匀，肌纤维清晰坚韧。肉质紧实、肉味香醇。

2. 理化指标：背肌粗脂肪含量≤2.0%，粗蛋白含量≥22.8%。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件14

隆昌酱油质量技术要求

一、原料

1. 大豆：产地范围内在11月中下旬收获的大豆，蛋白质含量≥40%。

2. 小麦：产地范围内种植的小麦，蛋白质含量≥11%。

3. 水：产地范围内的河水或井水，符合国家关于饮用水的标准规定。

4. 盐：选用自贡井盐。

二、生产工艺

1. 工艺流程。

原料清洗、浸泡——蒸煮——摊晾——拌粉接种——制曲——发酵——压榨——加热灭菌——沉淀——灌装。

2. 关键控制环节。

(1) 浸泡：水与大豆比例为4：1，浸泡至水面起泡，豆瓣两瓣搓开后平整、无干心。

(2) 蒸煮：将浸泡后的大豆沥干后常压蒸煮，上甑大火蒸4小时，焖约10小时。

(3) 摊晾冷却：将蒸煮过的大豆摊放到料台冷却，冬春季至39℃至40℃，夏秋季至34℃至35℃。

(4) 拌粉接种：将筛选过的小麦炒至熟香后冷却，打碎至无完整麦粒的麦粉，按大豆与麦粉7：3的比例拌匀，将用量为原料的0.1%至0.3%的种曲与5倍量的麦粉混合拌匀。

(5) 制曲：将接种好的豆料放入竹制容器内均匀铺开，厚度3cm至5cm，温度27℃至30℃，相对湿度80%至90%。曲料水分28%至32%，蛋白酶活力（福林法）≥1000单位/克曲（干基）。

(6) 发酵管理：将曲料用浓度≥15%的食盐溶液拌湿。露天发酵一年以上。

(7) 压榨：使用木制压榨机压榨。

三、质量特色

1. 感官特色：液体清亮，呈红褐色；酱香浓郁、酯香突出，口感鲜美、醇厚，鲜、咸、甜适口。

2. 理化指标：

项目	指标
全氮（以氮计）/(g/100ml) ≥	1.30
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100ml) ≥	0.70
可溶性无盐固形物/(g/100ml) ≥	13.0

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件15

赤水晒醋质量技术要求

一、原辅料要求

1. 大米、糯米、小麦麸产自产地范围内，符合国家相关规定。

2. 红辣蓼：产自产地范围内，符合国家相关规定。

3. 乌梅、白芷、甘草。

4. 酿造用水：产地范围地下水，水质符合国家生活饮用水相关规定。

二、加工工艺及操作要点

1. 加工工艺流程

制曲

↓

原料处理——加热制粥——第一次发酵——加麸皮——第二次发酵——装缸密封（进晒场）——第三次发酵——淋醋——灭菌——成品。

2. 操作要点

(1) 原料处理：将大米、糯米粉碎为40目，用水浸润8至12小时。

(2) 加热制粥：浸润后大米、糯米、水按9:1:30比例混匀，加热，熬制成粥，不糊，浓浆状。

(3) 制曲：用红辣蓼、白芷、乌梅、甘草等中草药及麸皮，其中红辣蓼≥15%、白芷≥5%、乌梅≥5%、甘草≥5%、麸皮≥10%，自然发酵风干。

(4) 第一次发酵：冷却至30℃左右，装缸按原料30:1比例加入醋曲。发酵15天左右，每天搅拌一次，温度需维持在30℃左右。

(5) 加麸皮：麸皮与原料按4:1的比例混匀。

(6) 第二次发酵：发酵15天，每天搅拌一次，通风透气，温度维持在20℃左右即可。

(7) 晒醋：取第二次醋醅装坛密封至晒场发酵使醋醅成熟，每个月翻坛一次，然后用食盐封口，晒制时间不少于2年。

(8) 淋醋：取醋醅与水按1:3比例浸泡24小时。循环淋醋至无浑浊现象为止。

(9) 灭菌：80℃至100℃加热120min，冷却。

三、质量特色

1. 感官特色：琥珀色或红棕色；醋香浓郁；酸味柔和，酸甜适度有回甘。

2. 理化指标：

项目	指标
总酸（以乙酸计） g/100mL	3.8 ~ 6.5
不挥发酸（以乳酸计） g/100mL	≥ 2.00
可溶性无盐固形物 g/100mL	≥ 4.00
还原糖（以葡萄糖计） g/100mL	≥ 1.60

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件16

梭筛桃质量技术要求

一、品种

红花桃。

二、立地条件

海拔1100至1300m，土壤类型为红壤或黄壤，土壤质地为砂壤土，土壤pH值5.5至6.5；土层厚度≥30cm。

三、栽培管理

1. 育苗：以当地野生毛桃实生苗为砧木嫁接育苗。

2. **定植**：定植时间为11月上旬至翌年3月上旬，栽植密度为每667m²（亩）≤50株。

3. **施肥管理**：每年每667m²（亩）施腐熟有机肥≥2000kg。

4. **环境、安全要求**：农药、化肥的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收

5月中下旬至6月中旬采收。

五、质量要求

1. 感官特色：

果形端正近圆形，皮色青绿，阳面带红霞，果肉白或青绿，肉质紧密，皮薄肉脆，爽口鲜甜。

2. 理化指标：

项目	单位	指标
可溶性固形物	%	≥8.5
单果重	g	120~150
总酸	mmol/100g	≤4.0
硬度	kg/cm ²	10.0~13.0

3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件17

落别樱桃质量技术要求

一、种源

中国樱桃（*Cerasum and Cerasus*）。

二、立地条件

海拔1000至1500m，土壤质地为沙壤土，土层厚度≥50厘米，土壤pH值为5.5至7.5，有机质含量≥1.0%。

三、栽培管理

1. **育苗**：采用嫁接或扦插苗。

2. 定植：

（1）栽植密度：每公顷栽植株≤3300株。

（2）栽植时间：秋季和春季两个时期。春季从土壤解冻到芽萌动前；秋季从10月中旬到12月中旬止。

3. **施肥**：以有机肥为主，每年每公顷施腐熟有机肥≥30吨。

4. **环境、安全要求**：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、果实采收

5月中旬至6月中旬采收。

五、质量特色

1. **感官特色**：色泽红艳、亮丽、通透，着色全面，果肉细嫩、皮薄肉厚多汁、酸甜爽口。

2. **理化指标**：

项 目	指 标
可溶性固形物(%)	≥ 15.0
总酸(可滴定酸)(%)	≤ 0.7

3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件18

贵定益肝草凉茶质量技术要求

一、原料

1. **鱼腥草**：选用产地范围内种植的新鲜鱼腥草，浸出物≥13%。
2. **蒲公英**：咖啡酸≥0.03%，水分≤11%。
3. **栀子**：栀子苷≥2.0%，水分≤8.0%。
4. **枸杞子、甘草**：符合相关规范的规定。
5. **加工用水**：选用产地范围内的地下水，且符合国家相关规定。

二、加工

(一) 工艺流程要求。

原料拣选——配料——提取——过滤——均质——封装——灭菌——冷却——包装——成品——贮藏

(二) 关键要求。

1. **投料**：鱼腥草鲜品从采集到投料时间不得超过2小时，鱼腥草鲜品投料量不低于总投料量的35%。
2. **提取**：按原料和水1:100的比例，先投入栀子、枸杞子、甘草煮沸1小时，再投入鱼腥草、蒲公英煮沸1小时。
3. **均质**：在温度为60至70℃条件下迅速搅拌均匀，提高其稳定性。

三、质量特色

1. **感官特征**：

色泽呈淡黄色至褐色，清澈透明。味微苦，有回甘。

2. **理化指标**：

总黄酮≥30.0mg/100ml，栀子苷≥3.0mg/100ml。

3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全及其他质量技术要求应符合国家相关规定。

附件19

六枝龙胆草质量技术要求

一、种源

滇龙胆 (*Gentiana rigescens* Franch) 。

二、立地条件

产地范围内海拔高度≥800m。土壤为黄壤、黄棕壤，pH值5.5至7.5，土壤有机质含量≥1.0%，土壤厚度≥30cm。

三、栽培管理

1. **播种**：5月上旬至6月上旬播种；播种量≤3kg/m²。
2. **移植**：一年生苗于4月下旬至5月下旬移植，每公顷投苗量≤120万株。
3. **施肥**：每年每公顷施腐熟有机肥≥15000kg。
4. **疏花摘蕾**：非采种田现蕾后应将花蕾全部摘除。
5. **环境及安全要求**：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收加工

1. **采收**：栽植2年半后采收，9月中旬至10月下旬采收。
2. **加工方法**：取龙胆草根部分，去掉茎叶，洗净泥土，阴干至七成时，将根条理顺后捆成小把，继续干燥至水分≤8%。

五、质量特色

1. **感官特色**：根圆柱形，略扭曲，长≥12cm，直径≥0.3cm；周围和下端着生10至25条细根，表面淡黄色或黄棕色，外皮膜质，易脱落，皮部黄白色或淡黄棕色，木部黄白色，颜色较浅，易与皮部分离质脆，易折断，断面略平坦，呈点状环列；气微，味甚苦。
2. **理化指标**：龙胆苦苷≥3.0%，总灰分≤6.0%。
3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家药典标准及其他相关规定。

附件20

罗甸玉质量技术要求

一、原料要求

1. **原料开采**：取得探采资质的企业，在产地范围内，根据矿山岩层构造，以人工方式，有计划的采掘；并按照原石形态、颜色、块度大小，确定合理用途。
2. **原料登记**：向有关部门申请登记所开采出的玉石原料、进行编号贴签，信息录入处理。
3. **原料特征及类型**
 - (1) **构造特征**：晶质结合体，显微镜下呈纤维交织结构，块状构造。透闪石集合体呈放射束状，常带有石花、絮状棉缙、细脉状水线、翳状斑点、黑色固体包体构造。
 - (2) **原料类型**：山料及戈壁料。
4. **原料指标**：原料透闪石含量≥80%，方解石含量≤12%，石英含量≤10%，密度为2.95 (±0.15) g/cm³。

5. 原料加工

- (1) **雕刻类制品**：选料后经切割、去余料、勾勒造型、去粗磨细、照亮、磨亮、抛光、清洗、过油、上蜡等工艺程序。
 - (2) **非雕刻类制品**：对原料进行切割、打磨、打孔等传统手工工艺程序。
6. **加工成品登记**：加工后的罗甸玉制品，到有关部门依据原料登记编号进行成品登记，编号贴签。

二、质量特色

1. **感官特色**：加工后的罗甸玉呈：结构致密，质地细腻，玉质温润，朴实较沉重；不透明至半透明，蜡状光泽至油状光泽，按其颜色分为五类。

分类	指 征
白玉	颜色白色，略泛灰、青、黄、褐等杂色或不泛色，颜色均匀，半透明，具瓷感，蜡状—油状光泽。
灰白玉	颜色呈烟灰色—白色—灰白色的变化，半透明，蜡状—油状光泽。
花玉	基础色为白色，浅青色，乳白色，夹杂大量灰褐色或黑色斑点，斑点多呈点状、叶片状、条絮状、均匀分布，半透明，蜡状—油状光泽。
青玉	颜色有青色至深青色，半透明，蜡状—油状光泽。
青白玉	颜色为浅青色，半透明，蜡状—油状光泽。
糖玉	颜色为浅焦糖色，夹带少量褐色斑点。

2. 理化指标：加工后的玉石，折射率在1.60至1.61（点测法）。

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件21

富民杨梅质量技术要求

一、品种

东魁、荸荠梅。

二、立地条件

选择土壤疏松、土层较深厚、排水良好、含有石砾的沙质红、黄土壤，pH值5.5至6，坡度在30°以下，海拔在1650m至2000m的山坡地，采用水平梯地或等高鱼鳞坑等方式建园。

三、栽培管理

1. 砧木及苗木选择：砧木选择实生杨梅苗；苗木选择根系发达，植株健壮，苗龄为1年至2年生嫁接苗，地径0.8 cm以上，侧根6条以上。

2. 定植：12月下旬至2月上旬定植，定植密度东魁种为5m×6m，荸荠梅为5m×5m。

3. 水肥管理：

越冬前11月份灌水一次；结合施肥开花前灌水一次，有利于萌芽、开花和坐果；谢花后新梢生长期灌水一次，减少生理落果。

4. 整形修剪及花果管理：

（1）整形修剪。幼年树整形树形采用自然开心形。

（2）花果管理。人工疏果：疏果分2到3次进行，第1次在谢花后20天，果实有花生米般小时，主要是疏去密生果、小果和劣果，每条结果枝约留4到6果；第2次在谢花后30到35天，果实横径1cm时，再次疏去小果和劣果，每条结果枝约留2到4果；至谢花后40到45天，平均每结果枝留2果，其中长度超过15cm的粗壮长果枝留3到4果，中果枝（5cm至15cm）留2到3果，长度不足5cm的短果枝留1果。

5. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采收

在五月中下旬开始采摘。采收要在晴天进行，尽量避免雨天采收。

五、质量特色

1. 感官特色。

表1 富民杨梅的感官特色

品种	级别	果形	色泽	基本要求	肉柱
东魁种	特级	果形端正	紫红色 富有光泽	果形端正，果面洁净，无病斑、无虫粪、无灰尘、无霉变、无伤口，成熟度一致，口感甜中带微酸、无异味。	肉柱顶端呈圆钝形，无肉刺。
	一级	果形正常	紫红色 有光泽		肉柱顶端呈圆钝形或少量尖锐形，无肉刺。
	二级	果形正规	紫红色 略淡		肉柱允许呈少量尖锐形，带微肉刺。
荸荠种	特级	果形端正	紫黑色、富有光泽	果形端正，果面洁净，无病斑、无虫粪、无灰尘、无霉变、无伤口，成熟度一致，口感甜中带微酸、无异味。	肉柱顶端呈圆钝形，无肉刺。
	一级	果形正常	紫红色 有光泽		肉柱顶端呈圆钝形或少量尖锐形，无肉刺。
	二级	果形正规	紫红色 略淡		肉柱允许呈少量尖锐形带微肉刺。

2. 理化指标。

表2 富民杨梅的理化指标要求

指标项目	指标
可溶性固形物(%)	≥ 10.5
总酸(%)	≤ 0.85
单果重(g)	≥ 12

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求应符合国家相关规定。

附件22

大姚核桃质量技术要求

一、品种

当地“三台核桃”优良无性系品种。

二、立地条件

海拔1600至2400m。土壤类型为棕壤、紫色土，土壤有机质含量 $\geq 2\%$ ，土壤pH值5.5至7。

三、栽培技术

1. **育苗**：采用当地铁核桃实生苗作为砧木，进行嫁接繁殖。
2. **栽植**：栽植时间为1月中下旬，栽植密度 ≤ 180 株/ha。
3. **施肥**：以腐熟有机肥为主，每株每年施有机肥 ≥ 50 Kg。
4. **环境、安全要求**：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采收

每年白露节令前后，青果皮颜色由浅变深，开裂果实达到七成后采收。

五、质量特色

1. **感官特色**：坚果呈倒卵圆形，缝合线隆起紧密，仁白、核仁饱满。口感好，食味香甜，涩味淡。
2. **理化指标**：干果单果重 ≥ 8 g，出仁率 $\geq 45\%$ ，粗脂肪含量 $\geq 65\%$ ，蛋白质含量 $\geq 15\%$ 。
3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件23

撒坝火腿质量技术要求

一、原料及辅料要求

1. **猪种**：撒坝猪。
2. **猪腿**：产地范围内圈养的6至8个月的本地撒坝猪后腿，符合GB2707规定要求，表皮无伤痕淤血、瘦肉鲜红色、组织细密、琵琶形、重量6至12kg。
3. **盐**：腌制盐（食盐、白砂糖）符合国家标准规定。

二、加工工艺流程

选腿——修割——冷凉——排血——上头道盐——堆码——上第二道盐——再堆码——上第三道盐——最后堆码——上挂熟化——成熟火腿的检验。

三、加工要点

1. **选腿**：产地范围内圈养的8至10个月的本地撒坝猪后腿，符合GB2707规定要求，表皮无伤痕淤血、瘦肉鲜红色、组织细密、琵琶形、重量8至12kg。
2. **修割**：将鲜腿去掉边角，修割成琵琶形。
3. **冷凉**：一般要求将屠宰的鲜腿置放于阴凉处24h才能腌制。
4. **排血**：腌制前要用力挤压股静脉，排除血管中积存的淤血。
5. **腌制**：
 - (1) 分三次上盐，将盐按50%、30%、20%分别充分揉搓。
 - (2) 采用干腌法，即火腿上盐后置于木板、木柴或箩筐内。
6. **堆码**：要求堆码夯实。

7. **上挂熟化**：上挂熟化的时间为6个月，而腿大的熟的慢一些，腿小的熟的快一些。

8. **成熟火腿的检验**：上挂6个月后进行火腿质量检验。要求表皮白色或绿色的霉，不能有黑色的霉；三针检验有火腿特香气，切片呈玫瑰红色，含盐量10%以下，不能含有有害物质。

四、质量特色

1. 感官特色：

(1) 形状：

整腿：形似琵琶、脚直伸、腿心肌肉凸现饱满，跨边小，肥膘薄，无损伤。

分割腿：呈整体条形、方形或梯形，形状整齐美观。

(2) **色泽、气味**：皮面乳白色或淡黄色，肉面有绿霉，肌肉切面玫瑰色或桃红色；脂肪切面乳白色或微红色，有光泽。骨髓桃红色或微黄色，有光泽。气味鲜香、滋味浓郁。

2. 理化指标：

项 目	优级品	一级品	合格品
瘦肉比率 原腿， %	≥55	≥55	≥50
精腿， %	≥60	≥60	
水份〔以瘦肉计， %〕〔原腿〕	≤45		
盐份〔以瘦肉中的NaCl计， %〕	≤ 10		

3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件24

禄丰香醋质量技术要求

一、主要原辅料

1. **糯米**：产地范围内生产的糯米，淀粉含量≥70%。

2. **生产用水**：产地范围内的山泉水，水质应符合国家生活饮

用水标准的规定。

3. **麦麸**：产地范围内生产的小麦加工而成，其品质符合国家相关规定。

4. **酒曲**：由产地范围内生产的麦麸加入米根霉，经28至36小时培养而成。

5. **醋酸菌**：产地范围内培养的恶臭醋酸杆菌AS1.41及醋酸杆菌b-3混合而成。

二、生产工艺流程

选料——浸泡——蒸制——糖化——酒化——陈酿——淋醋——成品。

三、加工要点

1. **浸泡**：常温浸泡，浸泡时间4至8h，至米粒无白心为止；

2. **蒸制**：用木甑子蒸制，时间为1至2h，蒸至熟透；
3. **糖化**：蒸制后的糯米用清水冲淋降温至28至30℃，拌入0.3%的酒曲，常温发酵3至4天；
4. **酒化**：加入1.7至2.0倍的水，0.3%至1%的曲霉、3%至5%的酵母，酒化4至5天，温度控制在25至28℃，每日打开缸盖搅拌一次；
5. **陈酿**：将酒化后的酒醪放入发酵房，按1:3的比例加入辅料麦麸及7%至10%的醋酸菌种拌合，进行固态发酵，时间为15至20天，然后翻醅换池，继续发酵3个月；
6. **淋醋**：采用套淋法淋醋。

四、质量特色

1. **感官特色**：醋体色泽呈棕红色，体态澄清，醋香纯正，酸味柔和、回味甘甜。
2. **理化指标**：

项 目	指 标
总酸（以乙酸计）(g/100mL)	≥ 4.0
不挥发酸（以乳酸计）(g/100mL)	≥ 1.0
可溶性无盐固形物 (g/100mL)	≥ 5.0
氨基酸态氮 (g/100mL)	≥ 0.05

3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件25

广南八宝米质量技术要求

一、品种

广稻系列、文稻系列等优质籼稻品种。

二、立地条件

淹育型、潴育型、潜育型水稻土，土壤质地砂壤、中壤、黏壤，有机质含量≥2.0%，耕作层厚度≥20cm，pH值5.8至7.8。

三、栽培技术

1. **育苗**：育苗方式为旱育秧和湿润育秧，播种期为4月上旬至中旬，播种量：每667m²（亩）播催芽种子≤35 kg。
2. **插秧**：插秧时间为5月中旬至下旬，秧龄30至35天。插秧密度：每667m²（亩）插秧≤2.2万穴，每穴2至3苗。
3. **田间施肥**：平均施用有机肥≥15吨/公顷。
4. **环境、安全要求**：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、收割

收割时间为每年9月中旬至下旬，自然晾晒，按品种收割、脱粒、单贮。

五、加工

稻谷——筛选——去石——磁选——砻谷——谷糙分离——碾米——抛光——色选——检验——成品包装。

六、质量特色

1. **感官特色**：米粒呈长椭圆型，蒸煮时有浓郁的清香味，米饭口感柔软、粘性适中、适口性好，米饭表面油光润泽，凉后不回生。
2. **理化指标**：直链淀粉含量10.0%至20.0%，胶稠度60至80mm，垩白粒率12.0%至30.0%，蛋白质含量6.0至8.0%。
3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件26

东川面条（东川挂面）质量技术要求

一、主要原料

1. **小麦粉**：产地范围内小麦生产的面粉，面筋≥28%。
2. **生产用水**：产地范围内的地下水，水质符合国家生活饮用水的标准。

二、加工工艺流程

原料——和面——醒发——压片切条——盘条醒发——打小架——上大架——晾晒——切割。

三、加工要点：

1. **和面**：小麦粉、水、食用碱比例100：26：0.3，和面时间20至25min。
2. **醒发**：醒发时间20至30min，温度20至32℃。
3. **压片切条**：将面团压至厚度为3至4cm，切条为2至3cm。
4. **盘条醒发**：将切条后的面条捻至1至2cm并放入面槽醒发2至4h。
5. **打小架**：将盘条醒发后的面条以“8”字样绕在两根平行的相距10至15cm，长50cm的竹槌上，在面槽中静置，每过数分钟将竹筒间的面拉长一次，拉长到50至60cm，静置3至4h，温度保持在25至30℃。
6. **打大架**：将醒好的面条拿到户外或室内，在挂面架上均匀用力，拉伸至1.8m左右。
7. **晾晒**：自然晾晒2至3h，水分≤13.5%。

四、质量特色

1. 感官特色：

外观：均匀条状或圆状，表面光滑细腻。

色泽：色泽正常均匀一致。

烹调性：煮熟后口感不粘，不牙渗，柔软爽口。

2. 理化指标：

表1 理化指标

项 目	指 标
水分，g/100g	≤ 13.5
烹调损失%	≤ 10

3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件27

福贡云黄连质量技术要求

一、种源

云黄连 (*Coptis teeta Wallich*) 。

二、立地条件

海拔范围为2000至3300m，土壤pH值6至7，土壤有机质含量≥5%。

三、栽培管理

1. **种苗繁殖**：采用种子繁殖，播种时间为7至8月，播种量为≤37.5kg/公顷。
2. **移栽**：移栽时间为2至3月、6月或9至10月，应在阴天或雨后晴天进行。栽植密度为≤111000株/公顷。
3. **施肥**：每年施有机肥≥3000kg/公顷，合理配施无机肥料。
4. **环境、安全要求**：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收加工

1. 采收：

种植5年后方可采收，采收时间为10至11月，选晴天，挖起全株，采收根茎部分。

2. 加工：

剪须——低温烘干——撞磨去除残存须根、粗皮、鳞芽及叶柄——干燥至水份(%)≤11。

五、质量特色

1. **感官特色**：表面色泽深黄色，弯曲呈勾状，节间密，质硬易断，断面金黄色、髓部中空。
2. **理化指标**：盐酸小檗碱(%)≥6.8，巴马汀(%)≥0.26，药根碱(%)≥0.42。
3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件28

三原蓼花糖质量技术要求

一、主要原辅材料

1. **糯米**：淀粉含量≥75%，糯米应符合国家相关标准要求。
2. **芝麻**：产地范围内生产的白芝麻，粗脂肪含量≥52%。
3. **大豆**：产地范围内生产的大豆，大豆应符合国家相关标准要求。
4. **生产用水**：产地范围内的地下水，水质应符合国家相关要求。

二、加工工艺

糯米——浸泡——磨粉——烫粉——蒸料——兑浆调粉——成型——阴制——存放——油炸——熬糖浇浆——挂皮裹制——产品。

三、加工要点

1. **浸泡**：采用常温浸泡，时间6天。

2. **烫粉**：将糯米面用开水烫，糯米面和水比例为10：（2至2.5）。
3. **蒸料**：采用蒸笼蒸料，时间90至100min，温度98至102℃。
4. **兑浆调粉**：将蒸好的糯米面放入搅拌锅搅拌，搅拌时加入采用本地大豆加工的鲜豆浆，搅拌均匀，温度控制在35至45℃。
5. **阴制**：采用避光晾晒，将成型好的坯子，放在阴制室内通风晾晒，温度为20至25℃，晾晒三到四天，然后，放置在瓷缸内盖严焖1至2天，如此多次，干到水分含量≤8%。
6. **存放**：采用自然避光通风存放，放置时间≥3个月。
7. **坯料膨化熟制**：采用油炸膨化。油温≤150℃，炸至呈棕红色即可出锅。
8. **熬糖浇浆、挂皮裹制**：将炸好的蓼花倒入已熬好的糖浆锅内拌匀后，取出再拌上熟制芝麻仁（坯料：熟芝麻仁=1:1）即为成品。

四、质量特色

1. 感官特色。

呈圆柱形或球形，表面呈黄棕色，外粘去皮白芝麻仁，丰满圆润，内为网状，洁白细腻，酥脆香甜，芝香浓郁。

2. 理化指标：

项 目	要 求
含水率/% ≤	7
粗脂肪含量/% ≤	40

3. **安全及其他质量技术要求**：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件29

三原小磨香油质量技术要求

一、主要原辅材料

1. **芝麻**：白（黑）芝麻，籽粒饱满，色泽光亮，粗脂肪含量≥52%。
2. **生产用水**：产地范围内的地下水，水质符合国家生活饮用水的标准。

二、加工工艺

芝麻——筛选——浸泡——炒籽扬烟——磨浆——兑浆搅油——振荡摇油——毛油处理——成品。

三、加工要点

1. **浸泡**：常温浸泡，时间60至90min，浸泡到芝麻含水量为25%至30%。
2. **炒籽扬烟**：炒锅直接炒籽，温度控制在180至210℃之间，炒好的芝麻用手捻即出油，呈枣红色，出锅前使用芝麻重量的4%至5%冷水泼水降温。
3. **磨酱**：使用石磨将炒好的芝麻磨成芝麻酱，磨酱温度≤70℃。
4. **兑浆搅油**：将麻酱泵入搅油锅中，温度不能低于40℃，分4至5次加入相当于麻酱重80%至100%的80至100℃热开水，并进行搅拌，搅拌时间50至60min。根据出油情况，分批次撇油。
5. **振荡摇油**：用墩油机振荡3小时至4小时，温度控制在30至40℃，将油分离提取出来。
6. **毛油处理**：撇出的毛油送入油罐储存，静置沉淀10天以上。

四、质量特色

1. 感官特色。

色泽呈棕红色，清澈透亮，具有浓郁的炒芝麻香味，口感醇香持久，浓郁绵长。

2. 理化指标。

项 目	指 标
过氧化值/mmol/kg	≤ 5.8
酸值（以氢氧化钾计）/（mg/g）	≤ 3.5
油酸/%	35.2 ~ 45.5
亚油酸/%	38.5 ~ 47.9

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件30

子洲黄豆质量技术要求

一、品种

当地原生黄豆品种。

二、立地条件

土壤类型为黄绵土，耕作层厚度≥30cm，土壤PH值7.2至7.8，有机质含量≥0.6%。

三、栽培管理

1. 轮作：轮作年限≥2年。前茬作物为玉米、谷子、马铃薯。

2. 播种：5月上旬播种，留苗密度为≤90000株/公顷。

3. 施肥：以有机肥为主，适当追肥。每年每公顷施有机肥≥15吨。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、收获

9月下旬，待到90%叶片脱落后收获。

五、质量特色

1. 感官特色：豆粒呈淡黄色，形状呈长椭圆微扁状，脐部有褐色小斑点，豆腥味浓。

2. 理化指标：干粒重≥246 g，大豆异黄酮含量≥1000μg/g，蛋白质含量≥36.0%。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件31

靖远黑瓜籽质量技术要求

一、品种

籽瓜类型品种。

二、立地条件

海拔1700至1750m，土壤类型黄绵土，质地沙壤土，有机质含量 $\geq 1\%$ 。自铺砂后头15至20年的旱砂田。pH值7至8。

三、栽培管理

1. 播种：4月下旬至5月上旬，当表土壤温度 $\geq 15^{\circ}\text{C}$ 时播种。

播种密度为每667 m^2 ≤ 1500 穴。

2. 定苗：当瓜苗出现真叶时定苗，每穴只留1株。

3. 施肥：以有机肥为主，每667 m^2 施优质有机肥 ≥ 2500 kg。

四、采摘

9月上旬至9月下旬采摘籽瓜，采瓜后淘出瓜籽并干燥到含水量 $\leq 10\%$ 。


五 质量特色

1. 感官特征：瓜籽片大、皮薄、板平、肉厚、饱满、口松、黑白分明。

2. 理化指标：百粒重 $\geq 30.0\text{g}$ ，蛋白质含量 $\geq 30.0\%$ ，淀粉含量 $\geq 6.3\%$ ，粗脂肪含量 $\geq 46.0\%$ 。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

网站导航

 中国政府网 国家市场监督管理总局 国家知识产权局

版权所有：国家知识产权局

ICP备案编号：京ICP备05071365号 技术支持：中国标准化研究院信息办

