

2013 年第 175 号

质检总局关于批准对戎子酒庄葡萄酒等产品

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戎子酒庄葡萄酒、临县红枣、要路沟小米、红星酸菜、宜兴紫砂、黄陂湖大闸蟹（黄陂湖河蟹）、高炉家酒（高炉酒）、岳西翠兰、巴马火麻、新桥枇杷、大兴蒜薹、东坡肘子（眉山产区）、青竹江娃娃鱼、河舒豆腐、太源井晒醋、五宝花生、温江酱油、仁寿芝麻糕、空山核桃、周至山茱萸地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准戎子酒庄葡萄酒、临县红枣、要路沟小米、红星酸菜、宜兴紫砂、黄陂湖大闸蟹（黄陂湖河蟹）、高炉家酒（高炉酒）、岳西翠兰、巴马火麻、新桥枇杷、大兴蒜薹、东坡肘子（眉山产区）、青竹江娃娃鱼、河舒豆腐、太源井晒醋、五宝花生、温江酱油、仁寿芝麻糕、空山核桃、周至山茱萸为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、戎子酒庄葡萄酒

（一）产地范围。

戎子酒庄葡萄酒产地范围为山西省乡宁县昌宁镇、枣岭乡、西坡镇、管头镇、尉庄乡、西交口乡共 6 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

戎子酒庄葡萄酒产地范围内的生产者，可向山西省乡宁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，经山西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。戎子酒庄葡萄酒的检测机构由山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 1）。

二、临县红枣

(一) 产地范围。

临县红枣产地范围为山西省临县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

临县红枣产地范围内的生产者，可向山西省临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，经山西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。临县红枣的检测机构由山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 2）。

三、要路沟小米

(一) 产地范围。

要路沟小米产地范围为辽宁省建昌县要路沟乡、老大杖子乡、头道营子乡、魏家岭乡共 4 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

要路沟小米产地范围内的生产者，可向辽宁省建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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。要路沟小米的检测机构由辽宁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、红星酸菜

(一) 产地范围。

红星酸菜产地范围为黑龙江省北安市红星农场所辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

红星酸菜产地范围内的生产者，可向黑河出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经黑龙江出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。红星酸菜的检测机构由黑龙江出入境检验检疫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、宜兴紫砂

(一) 产地范围。

宜兴紫砂产地范围为江苏省宜兴市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

宜兴紫砂产地范围内的生产者，可向宜兴出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经江苏出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。宜兴紫砂的检测机构由江苏出入境检验检疫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、黄陂湖大闸蟹（黄陂湖河蟹）

（一）产地范围。

黄陂湖大闸蟹（黄陂湖河蟹）产地范围为安徽省庐江县黄陂湖湖体；庐城镇、泥河镇、白湖镇、龙桥镇和盛桥镇所辖的与黄陂湖毗连水域，主要包括与黄陂湖水系相通的县河、黄泥河、兆河、西河等支流水域和池塘，总面积为 370 平方公里。

（二）专用标志使用。

黄陂湖大闸蟹（黄陂湖河蟹）产地范围内的生产者，可向安徽省庐江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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。黄陂湖大闸蟹（黄陂湖河蟹）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 6）。

七、高炉家酒（高炉酒）

（一）产地范围。

高炉家酒（高炉酒）产地范围为安徽省涡阳县高炉镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

高炉家酒（高炉酒）产地范围内的生产者，可向安徽省涡阳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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。高炉家酒（高炉酒）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 7）。

八、岳西翠兰

(一) 产地范围。

岳西翠兰产地范围为安徽省岳西县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

岳西翠兰产地范围内的生产者，可向安徽省岳西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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。岳西翠兰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 8）。

九、巴马火麻

(一) 产地范围。

巴马火麻产地范围为广西壮族自治区巴马瑶族自治县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

巴马火麻产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区巴马瑶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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。巴马火麻的检测机构由广西壮族自治区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、新桥枇杷

(一) 产地范围。

新桥枇杷产地范围为四川省荣县新桥镇、旭阳镇、正紫镇、东兴镇、留佳镇、双石镇、乐德镇、长山镇、高山镇、双古镇、度佳镇、来牟镇、保华镇、过水镇、鼎新镇、东佳镇、河口镇、望佳镇、观山镇、古文镇、铁厂镇、古佳乡、复兴乡、墨林乡、雷音乡、于佳乡、金花乡共 27 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

新桥枇杷产地范围内的生产者，可向四川省荣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。新桥枇杷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 10）。

十一、大兴蒜薹

(一) 产地范围。

大兴蒜薹产地范围为四川省西昌市大兴乡、川兴镇、高枧乡、海南乡、黄水乡、黄联关镇、高草乡、裕隆乡、佑君镇、阿七乡共 10 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

大兴蒜薹产地范围内的生产者，可向四川省西昌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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。大兴蒜薹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 11）。

十二、东坡肘子（眉山产区）

(一) 产地范围。

东坡肘子（眉山产区）产地范围为四川省眉山市东坡区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

东坡肘子（眉山产区）产地范围内的生产者，可向四川省眉山市东坡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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。东坡肘子（眉山产区）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、青竹江娃娃鱼

（一）产地范围。

青竹江娃娃鱼产地范围为四川省广元市青川县青溪镇、桥楼乡、三锅乡、蒿溪回族乡、乐安寺乡、曲河乡、房石镇、前进乡、马公乡、苏河乡、石坝乡、红光乡、关庄镇、凉水镇、茅坝乡、楼子乡、七佛乡、马鹿乡、竹园镇、金子山乡、建峰乡、白家乡共 22 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

青竹江娃娃鱼产地范围内的生产者，可向四川省青川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。青竹江娃娃鱼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、河舒豆腐

（一）产地范围。

河舒豆腐产地范围为四川省蓬安县河舒镇、相如镇、锦屏镇共 3 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

河舒豆腐产地范围内的生产者，可向四川省蓬安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。河舒豆腐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、太源井晒醋

(一) 产地范围。

太源井晒醋产地范围为四川省自贡市沿滩区王井镇、邓关镇、沿滩镇、仙市镇、瓦市镇、黄市镇、永安镇、联络镇、富全镇、兴隆镇、卫坪镇、九洪乡、刘山乡共 13 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

太源井晒醋产地范围内的生产者，可向四川省自贡市沿滩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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。太源井晒醋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 15）。

十六、五宝花生

(一) 产地范围。

五宝花生产地范围为四川省自贡市贡井区五宝镇、莲花镇、牛尾乡、龙潭乡、桥头镇、成佳镇、白庙镇、章佳乡、长土镇、建设镇、艾叶镇、筱溪街道办事处、贡井街道办事处共 13 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

五宝花生产地范围内的生产者，可向四川省自贡市贡井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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。五宝花生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 16）。

十七、温江酱油

（一）产地范围。

温江酱油产地范围为四川省成都市温江区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

温江酱油产地范围内的生产者，可向四川省成都市温江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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。温江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 17）。

十八、仁寿芝麻糕

（一）产地范围。

仁寿芝麻糕产地范围为四川省仁寿县文林镇、大化镇、汪洋镇共 3 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

仁寿芝麻糕产地范围内的生产者，可向四川省仁寿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。仁寿芝麻糕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 18）。

十九、空山核桃

（一）产地范围。

空山核桃产地范围为四川省通江县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

空山核桃产地范围内的生产者，可向四川省通江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。空山核桃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 19）。

二十、周至山茱萸

（一）产地范围。

周至山茱萸产地范围为陕西省周至县陈河镇、王家河镇、板房子镇、厚畛子镇共 4 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

周至山茱萸产地范围内的生产者，可向陕西省周至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。周至山茱萸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 20）。

特此公告。

附件：1. 戎子酒庄葡萄酒质量技术要求

2. 临县红枣质量技术要求

3. 要路沟小米质量技术要求

4. 红星酸菜质量技术要求

5. 宜兴紫砂质量技术要求

6. 黄陂湖大闸蟹（黄陂湖河蟹）质量技术要求

7. 高炉家酒（高炉酒）质量技术要求

8. 岳西翠兰质量技术要求

9. 巴马火麻质量技术要求

10. 新桥枇杷质量技术要求

11. 大兴蒜薹质量技术要求
12. 东坡肘子（眉山产区）质量技术要求
13. 青竹江娃娃鱼质量技术要求
14. 河舒豆腐质量技术要求
15. 太源井晒醋质量技术要求
16. 五宝花生质量技术要求
17. 温江酱油质量技术要求
18. 仁寿芝麻糕质量技术要求
19. 空山核桃质量技术要求
20. 周至山茱萸质量技术要求

质检总局

2013年12月23日

附件 1

戎子酒庄葡萄酒质量技术要求

一、品种

1. 红色品种：赤霞珠、梅鹿辄、品丽珠、马瑟兰、黑比诺、小味儿多、玫瑰香。
2. 白色品种：霞多丽、贵人香、雷司令、长相思、小芒森。

二、立地条件

产地范围内的石灰性砂壤土、沙壤土、壤土、粘壤土、壤质粘土，pH 值 7.5 至 9.0。

三、栽培管理

1. 苗木繁殖：要求无性繁殖苗木无检疫性病虫害。
2. 定植：单臂篱架式水平独龙干树形，行距 2.5m 至 3m，株距 0.5m 至 1m。一年生苗，在四月下旬至五月上旬定植，营养袋苗在五月下旬定植，深栽浅埋，同向倾斜。
3. 整形修剪：采取水平独龙干的整形方式。
4. 施肥：每公顷每两年施腐熟有机肥≥45000kg。
5. 浇水：转色期不得浇水，采收期前 20 天不得浇水。

6. 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

1. 葡萄应在植株上自然成熟。酿造干型葡萄酒的白色品种果实总糖含量 $\geq 180\text{g/L}$, 红色品种果实总糖含量 $\geq 190\text{g/L}$, 并在表现出该品种特有品质、风味特征时即可采收。

2. 在晴天早晨露水干后采收；采收后 12 小时内加工处理。

五、生产工艺要求

1. 红葡萄酒：

(1) 工艺流程：葡萄成熟度控制→葡萄分选→除梗破碎→入罐浸提→酒精发酵→皮渣分离→苹果酸→乳酸发酵→自然澄清→下胶澄清→储藏陈酿→冷稳定→除菌过滤→灌装贴标→检验→成品入库。

(2) 关键控制环节：

①葡萄成熟度控制含糖量 $\geq 190\text{g/L}$ 。

②酒精发酵，入料为罐容的 70 至 75%，控制发酵温度 25-27°C，最高温度 $\leq 32^\circ\text{C}$ ，每 4 小时检测温度比重。

③苹乳发酵，控制温度 16 至 18°C，每隔两天做层析实验。

④冷冻稳定，速冻机处理到-5 至-6°C后进入保温罐，做冷稳定试验确定冷冻是否合格。

⑤除菌过滤硅藻土过滤后错流过滤，终端用 $0.45\mu\text{m}$ 膜过滤。

2. 白葡萄酒：

(1) 工艺流程：葡萄成熟度控制→葡萄分选→除梗破碎→气囊压榨→入罐浸提→澄清分离→酒精发酵→分离倒灌→自然澄清→下胶澄清→储藏陈酿→冷稳定→除菌过滤→灌装贴标→检验→成品入库。

(2) 关键控制环节：

- ①葡萄成熟度控制含糖量 $\geq 180\text{g/L}$ 。
- ②酒精发酵，控制发酵温度 16 至 18°C ，每四小时检测温度比重。
- ③冷冻稳定，速冻机处理到 -5 至 -6°C 后进入保温罐，做冷稳定试验确定冷冻是否合格。
- ④除菌过滤硅藻土过滤后错流过滤，终端用 $0.45\mu\text{m}$ 膜过滤。

3. 桃红葡萄酒：

(1) 工艺流程：葡萄成熟度控制→葡萄分选→除梗破碎→葡萄入罐→分离葡萄汁→酒精发酵→皮渣分离→自然澄清→下胶澄清→储藏陈酿→冷稳定→除菌过滤→灌装贴标→检验→成品入库。

(2) 关键控制环节：

- ①葡萄成熟度控制含糖量 $\geq 190\text{g/L}$ 。

- ②酒精发酵，控制发酵温度 16 至 18℃，每四小时检测温度比重。
- ③冷冻稳定，速冻机处理到-5 至-6℃后进入保温罐，做冷稳定试验确定冷冻是否合格。
- ④除菌过滤硅藻土过滤后错流过滤，终端用 0.45μm 膜过滤。

六、质量特色

1. 感官特色：
- (1) 红葡萄酒：宝石红色或深宝石红色，香气浓郁优雅、酒体饱满醇厚平衡、酒香和陈酿香气协调，回味持久。
- (2) 白葡萄酒：浅黄带绿色色调，禾杆黄，浓郁的热带水果香气、口感纯正，酒体平衡协调，品种典型性突出。
- (3) 桃红葡萄酒：新鲜三文鱼色，洋葱皮色、粉红色、浅红色，果香清新浓郁优雅，口感纯净清爽、酸度协调，回味香气持久。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
酒精度 a(200C)(体积分数)/%	≥ 10	
总糖(以葡萄酒计)/(g/L)	干葡萄酒 b	≤ 4.0
干浸出物/(g/L)	白葡萄酒	≥ 16
	红葡萄酒	≥ 20
	桃红葡萄酒	≥ 17

挥发酸(以乙酸计) /(g/L)	≤ 1.2
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1.0\%$ (体积分数)。	
b 当总糖与总酸 (以酒石酸计) 的差值小于或等于 2.0g/L 时, 含糖量最高为 9.0g/L。	

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

临县红枣质量技术要求

一、品种

木枣、骏枣、牙枣。

二、立地条件

产地范围内海拔 673.6m 至 1923m, 土壤类型为沙土、沙壤土、壤土或粘壤土, 土层厚度 $\geq 40\text{cm}$, pH 值 5.5 至 8.2, 总含盐量 $\leq 0.3\%$ 。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：采用根蘖和酸枣为砧木嫁接繁殖。
2. 栽植密度：栽植密度 ≤ 100 株/ 667 m^2 (亩)。
3. 施肥：腐熟有机肥 $\geq 1000\text{ kg}/667\text{ m}^2$ (亩)，落叶前后至次年萌芽前一次性施入。
4. 整形修剪：以小冠疏层形、单轴主干形树形为主，冬季修剪与夏季修剪相结合。
5. 提高坐果率措施：采用枣头摘心和枣园放蜂等措施。
6. 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

10月中旬，果实全红，完熟期采收。

五、制干

自然风干或烘干。

六、质量特色

1. 感官特色：核小、皮薄、肉厚饱满，大小均匀、完整，质细味甘，酸甜适口，手握互不粘连。
2. 理化指标：总糖(葡萄糖计) $\geq 60\%$ ，含水率 $\leq 25\%$ ，可食率 $\geq 80\%$ ，环磷酸腺苷 $\geq 10\text{mg}/100\text{g}$ ，钙 $\geq 60\text{mg}/100\text{g}$ ，硒 $\geq 2\text{ug}/100\text{g}$ ，钾 $\geq 620\text{mg}/100\text{g}$ 。
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 3

要路沟小米质量技术要求

一、品种

朝谷 9 号、朝谷 11 号、昭盟 21 号、铁谷系列等品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 300m 至 700m，土壤类型棕壤土、褐壤土，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 6.0 至 8.0。

三、栽培管理

1. 播种：耕地深度要达到 18cm 至 20cm。4 月中旬至 5 月中旬，在 5cm 至 10cm 土层温度稳定在 10°C 以上时播种，种子播前在日光下晒 2 天至 3 天。播种深度 2cm 至 3cm。
2. 施肥：每 667 m² (亩) 年施腐熟有机肥 $\geq 2000\text{kg}$ 。
3. 田间管理：中耕除草 3 次，分别在幼苗期、拔节期和孕穗期进行。
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、收获加工

1. 收获：8 月下旬至 9 月上旬，全株 2/3 以上籽粒成熟即籽粒呈现本品种固有色泽时收获。
2. 加工工艺流程：分选→去石→筛选→碾米→风机降尘→精选→包装→入库。

五、质量特色

1. 感官特色：颗粒均匀饱满，色泽鲜黄明亮、无明显感官色差，半透明有米腻，有其固有的自然清香味。蒸煮后，米饭香味浓郁，米粒完整金黄，软而不粘结，冷却后不回生变硬；熬汤后，米、汤融合，汤色纯正，香味浓郁，米粒膨胀低。

2. 理化指标：直链淀粉含量 12%至 20%，胶稠度 $\geq 100\text{ mm}$ ，粗脂肪含量 $\geq 2.5\%$ ，硒含量 $\geq 0.015\text{ mg/kg}$ ，维生素 B1 含量 $\geq 0.15\text{ mg/100g}$ ，维生素 B2 含量 $\geq 0.01\text{ mg/100g}$ 。

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

红星酸菜质量技术要求

一、品种

高寒春秋、金秋 9、CR-全美、CR-金碧、真心 3、旺春等。

二、立地条件

选地势平坦、排灌方便，土壤类型为粉砂壤土、壤土及轻粘土，有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH 值 5.0 至 6.0，耕层厚度 30cm 至 35cm。

三、栽培管理

1. 播种：秋白菜播种时间为 7 月中下旬，每 667 m²(亩)播种量为 180g 至 220g。
2. 定植：出苗后 7 叶至 8 叶时定苗，每 667 m²(亩)保苗 2300 株至 3000 株。
3. 施肥：每 667 m²(亩)施腐熟有机肥≥1000kg。
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

1. 采收时间：夏菜 9 月上旬至下旬采收；秋菜 10 月上旬至下旬采收。
2. 采收标准：株高 30cm 以上，菜心饱满，色泽微黄；根茎长度≤1 厘米（无黑眼圈现象）；叶片水分≤90%；夏菜每颗净重≥2kg，秋菜每颗净重≥2.5kg。

四、腌渍用水

流经产地范围内的乌裕尔河水系，并应符合国家关于生活饮用水标准的相关规定。

五、酸菜生产加工工艺

1. 工艺流程：选料→预处理。

2. 工艺要求：

(1) 选料：人工挑选，去除病虫害、机械损伤、烂心菜、冻害菜等。

(2) 预处理：投料前，白菜应采用自然堆放方式预处理，处理时间 1 天。

(3) 清洗漂烫冷却入罐：气泡清洗机内清洗用水要及时更换。清洗后进入漂烫机，温度控制在夏菜秋菜 82 至 85℃之间，时间 1 至 1.5 分钟。冷却应彻底，使漂烫后白菜迅速降到 27℃以下。

(4) 辅料准备：腌渍盐按原料总量的 2 至 2.5%配制盐水（留出 100 公斤盐备用）打入储存罐备用。每批次配制菌液约 3 吨。菌液总投入量为原料重量的 3%。

(5) 盐液、菌液的添加：放入白菜至三分之一、三分之二时，分别加入盐液约 2 吨、菌液 1 吨；在白菜放满时，加水至淹没白菜并加入剩余盐液和菌液，盖上篦子并均匀撒上备用的 100 公斤腌渍盐。

(6) 腌渍：发酵时间为 30 至 40 天。

(7) 切丝：切丝宽度为：一等菜 3mm，二等菜 2mm。

(8) 包装杀菌：灭菌包装并水浴杀菌。

(9) 贮藏：0 至 15℃贮藏。

六、质量特色

1. 感官特色：白色或浅黄色，有光泽；质地脆嫩酸味适口，有相应蔬菜发酵后气味，无异味。

2. 理化指标：食盐含量≤4.0%，总酸含量≤2.0%。

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

宜兴紫砂质量技术要求

一、主要原料

1. 产地范围内开采的紫砂矿，主要分紫泥、红泥、本山绿泥三种，外观为紫红色、红色、黄色、浅紫色、绿色、青灰色或黑色。

2. 原料化学成分指标：

原料名称	化学成分指标				烧失量 ≤ (%)
	名称	≥ (%)	名称	≤ (%)	
紫砂土	Al ₂ O ₃	20.0	CaO	0.5	
	SiO ₂	55.0	MgO	0.6	7.5
	Fe ₂ O ₃	9.1			

二、生产工艺流程

1. 工艺流程：原料选取→自然风化→精练泥料→制作成型→烧制→成品→检验→包装。

2. 关键工艺要点：

(1) 原料加工：原料开采后风化 \geq 180 天，细碎后按不同产品过筛(筛孔尺寸 0.106mm 至 1.700mm)目。过筛原料加水混和至含水量达 20%至 25%，自然状态下练制坯泥。练好的坯泥在封闭条件下自然旋转陈腐 90 天以后再次进行练泥。

(2) 成型：通过拍打、拉坯、雕塑等手工工艺成型。

(3) 装饰：在半湿状态下采用雕、刻、堆、画、贴、捏等手工工艺。

(4) 烧制：

①烘坯：从室温升至 200°C，时间控制 2 小时至 3 小时；

②收缩：从 200°C 升至 950°C，时间控制在 3 小时；

③氧化烧成：从 950°C 升至最高烧成温度（1050°C至 1200°C），时间控制在 2 小时至 3 小时；

④保温：保持最高烧成温度 0.5 小时；

⑤冷却：自然冷却 12 小时。

三、质量特色

1. 感官特色：产品呈紫红色、红色、黄色、浅紫色、绿色、青灰色或黑色等颜色，外表细腻，有砂质感。

2. 理化指标：

(1) 产品铁含量 \geq 9.1%。

(2) 开口气孔率 3%至 12%，闭口气孔率 1%至 10%，具有典型的双气孔特征。

(3) 吸水率：2.5%至 6.0%。

(4) 抗热震性：180°C至 20°C水中热交换一次不裂。

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

黄陂湖大闸蟹（黄陂湖河蟹）

产品质量技术要求

一、种源

中华绒螯蟹 (*Eriocheir sinensis* H.Milne-Edwards)。

二、生长环境

水质清新无污染，符合国家渔业水质标准的水域，水位可控，春季保持水深 0.8m 至 1.2m；夏季保持水深在 1.5m 至 2.0m，有利于河蟹脱壳生长；水体透明度≥60cm，pH 值 7.3 至 8.5，溶解氧≥6mg/L，软泥层≤8cm，水草覆盖率≥70%，水草生物量湿重≥4500g/m²，底栖动物生物量≥ 256.31g/m²。

三、养殖管理

1. 蟹种来源：选自产地范围内的合肥市级河蟹良种场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。

2. 养殖方式：产地范围内湖泊围网养殖、池塘养殖。

3. 蟹种放养：2月中旬放养规格为120只/kg至200只/kg的蟹种，放养密度为190只至210只/667m²（亩）。不投放性早熟蟹种。

4. 喂饵：植物性饵料为玉米、小麦、豆饼、蕃薯、南瓜、土豆、各种水草等，动物性饵料为小杂鱼、螺蛳、河蚌等。

5. 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、捕捞与暂养

1. 捕捞：捕捞时间从9月底开始，起捕规格雄蟹≥160g/只，雌蟹≥125g/只。

2. 暂养：捕获的河蟹应分雌雄和规格在湖中设置围网暂养，或用网箱暂养。

五、质量特色

1. 感官特色：青壳、白肚、金爪、黄毛、背厚；蟹味浓郁，蟹肉纤维长，肉质细腻鲜甜。

2. 理化指标：

项 目	雄 蟹	雌 蟹
粗蛋白/ (%) ≥	16.2	19.1
粗脂肪/ (%) ≥	9.4	10.7

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 7

高炉家酒（高炉酒）质量技术要求

一、原料要求

1. 酿造用水：产地范围内无污染的地下水，水质符合国家生活饮用水相关规定。
2. 高粱：符合国家相关规定。
3. 小麦：产自产地范围内，符合国家相关规定。
4. 大麦：产自产地范围内，符合国家相关规定。
5. 大米：符合国家相关规定。
6. 豌豆：产自产地范围内，符合国家相关规定。
7. 玉米：符合国家相关规定。

二、生产工艺流程及特点

1. 工艺流程：

(1) 原料配比→润料→破碎→加水→搅拌→压曲→入房制曲→出曲→贮存加曲→入窖→发酵管理（60 天）→开窖→特殊处理→入窖→再发酵管理（60 天）→再开窖→配料→蒸馏→半成品酒→等级鉴定→分级入库窖藏→勾兑→包装。

(2) 领料→润料→配料→蒸粮→加浆水→摊凉→加曲→入窖→发酵管理（60 天）→开窖→特殊处理→入窖→再发酵管理（60 天）→再开窖→配料→蒸馏→半成品酒→等级鉴定→分级入库窖藏→勾兑→包装。

2. 工艺要求：

(1) 制曲工艺要求：

①制曲原料配比：小麦、大麦、豌豆，7:2:1。

②制曲润料：加水 3%至 5%。

③破碎：麸面通过 40 目筛，筛下物料为 28%至 34%。

④制曲拌料水分：37%至 40%。

⑤入房卧曲：块距 2cm 至 3cm，行距 3cm 左右，夏稀冬密。

⑥曲块培养周期 30 天。

⑦曲块入库贮存 3 个月以上。

(2) 酿酒工艺要求：

①酿酒原料破碎要求：高粱破成 4、6、8 瓣，其他原料粉碎后不得有整粒粮食。

②配料要求：粮、糠、醅三者掺拌均匀，无疙瘩。糠粮比20%至28%；粮醅比为1:4至4.5（随季节而变化）；曲粮比20%至25%。

③上甑要求：采用传统人工上甑。

④老窖选择：所选用的酿造窖池应为保护区范围内1980年以前的传统老窖，不得使用新窖。

⑤入窖要求：分层入窖，窖封严实，封泥要均匀，6cm至10cm薄厚一致，再盖上一层塑料布。

⑥摘酒与窖藏：原酒量质摘酒，分级贮存，采用原酿窖藏及原度窖藏双重窖藏。三年后对窖藏酒重新定级勾调，再次原度存入酒窖中进行密封储存。

(3) 勾贮工艺：

①原酒使用陶坛分级贮存一年以上，转入室外不锈钢大罐中贮存两年以上；调味酒在陶坛中贮存五年以上。

②成品酒勾调采用贮存三年以上的优质原酒为基酒，用贮存五年以上的专用调味酒进行勾调。

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) 色泽和外观：无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀（注：当酒温低于10°C时，允许出现白色絮状沉淀或失光，10°C以上时应逐渐恢复正常）。

(2) 香气：具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气。

(3) 口味：酒体醇厚丰满。

(4) 风格：具有本品的典型风格。

2. 理化指标：

项 目	指 标
酒精度， (%) vol	41 ~ 68
总酸, g/L≥	0.5
总酯 (以乙酸乙酯计) , g/L≥	2.1
己酸乙酯, g/L	1.2 ~ 2.6
固形物, g/L ≤	0.35

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 8

岳西翠兰质量技术要求

一、品种

适宜当地栽培的无性系石佛翠、舒茶早等茶品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 300m 至 850m，土壤类型为山地棕壤和山地黄棕壤，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，土壤 pH 值 4.5 至 5.5，地下水位 $\leq 50\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 苗木繁殖：采用扦插或实生繁殖。
2. 定植：栽植密度每 667 m^2 (亩) 5000 至 5500 株。无性系 3 月上中旬定植，有性繁殖在 12 月下旬播种，用种量每 667 m^2 (亩) 30kg 至 35kg。
3. 施肥：新园定植时，每 667 m^2 (亩) 年施腐熟有机肥 $\geq 1000\text{kg}$ ，成年茶园每 667 m^2 (亩) 年施腐熟有机肥 $\geq 500\text{kg}$ 。
4. 整形修剪：成年茶园每年轻修剪一次，3 年深修剪一次，时间在春茶采摘结束后进行。
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、采摘加工

1. 鲜叶采摘：

(1) 采摘时间：3 月中旬至 4 月下旬。

(2) 采摘标准：一芽二叶。

2. 加工：

(1) 工艺流程：鲜叶采摘→运输→摊放→杀青→理条→毛火→摊凉→足火→包装。

(2) 工艺要求：

①摊放：在自然通风室内摊放，厚度≤10cm，时间3小时至5小时。

②杀青：温度140℃至160℃（距进口筒壁5cm处）时，时间2分钟至3分钟。

③理条：温度80℃至100℃，时间3分钟至5分钟，至色泽翠绿，条形松紧自然。

④毛火：温度90℃至110℃，时间6分钟至8分钟，摊叶厚度1至1.5cm，摊匀不使茶坯成堆。

⑤摊凉：时间1小时以上，至温度降至30℃以下。

⑥足火：温度70℃至80℃，厚度3cm至1cm，至茶叶手捻成末。

五、质量特色

1. 感官特色：

级别	外 形	内 质			
		汤 色	香 气	滋 味	叶 底
特级	一芽二叶，芽头壮硕，两头稍尖，色泽翠绿，苗峰显露	嫩绿明亮	清香高长	鲜醇回甘	嫩绿、明亮、匀壮
一级	芽叶相连，紧直挺秀，色泽翠绿，鲜活	绿亮	清香较持久	醇爽	嫩绿、明亮

二级	芽叶相连，舒展成朵， 色泽翠绿	浅绿明亮	清香	较爽	绿亮
----	--------------------	------	----	----	----

2. 理化指标：水分含量≤6%，总灰分含量≤6%，水浸出物含量≥36%，茶多酚含量≥24%，氨基酸含量≥2%，咖啡碱含量≤2%。

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 9

巴马火麻质量技术要求

一、源植物

大麻 (*Cannabis sativa* Linn)。

二、立地条件

土壤类型以石灰岩为主，成土母质为石灰岩，土壤有机质含量≥0.8%，pH 值 6.5 至 7.0。

三、栽培管理

1. 播种：2至3月种植，每 667 m²(亩)用种量 250g 至 500g。

2. 定苗:播种后1个月,每667 m²(亩)定株800株至1200株。
3. 施肥:每667 m²(亩)目标产量15kg,须施用100kg腐熟有机肥。每三年土壤施一次硼肥,每667 m²(亩)施用量为20kg至30kg。开花期喷0.03%的硼酸钠。
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

10月下旬至11月上旬,火麻籽80%成熟后可采收,采收后及时摊开风干。

五、质量特色

1. 感官特色:火麻籽形状为扁卵圆形,尾部尖,壳硬而脆,表面光滑棕黑色曲型花纹。
2. 理化指标:

项 目	指 标
蛋白质 (%) ≥	22.0
脂肪 (%) ≥	25.0
维生素 E(IU/Kg) ≥	300
含水量 (%) ≤	12
千粒重 (g)	15~18
不饱和脂肪酸 (%) ≥	24

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

新桥枇杷质量技术要求

一、品种

大五星、早钟六号等。

二、立地条件

土壤类型为紫色土，有机质含量 $\geq 1.3\%$ ，pH 值 6.0 至 7.8，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 苗木培育：以本地枇杷实生苗为砧木的嫁接苗。

2. 定植：2月上旬至4月下旬或9月上旬至10月下旬。定植密度每 667 m^2 (亩) ≤ 55 株。

3. 疏花：每个花穗留 3 粒至 5 粒。每 667 m^2 (亩)产量 $\leq 1000\text{kg}$ 。

4. 整形修剪：春季修剪 2 月上旬至 3 月下旬，夏季修剪 5 月上旬至 6 月下旬进行。
采用自然开心形或双层圆头形。

5. 施肥：成年结果树每年每株施腐熟有机肥 $\geq 25\text{kg}$ 。
6. 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

4月中旬至5月下旬采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实圆形，表面光滑，色泽鲜艳，果皮、果肉深黄色或橙红色，肉质细腻，肥厚多汁。
2. 理化指标：可溶性固形物含量 $\geq 15.0\%$ ，总酸含量 $\leq 0.5\%$ ，单果重 $\geq 50\text{g}$ ，可食率 $\geq 70\%$ 。
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

大兴蒜薹质量技术要求

一、品种

紫皮早蒜、新早蒜等。

二、立地条件

产地范围内海拔 1750m 以下，土壤类型为紫色冲积土，土壤有机质 $\geq 2\%$ ，pH 值 5.5 至 7.0。

三、栽培管理

1. 播种：8 月中旬至 9 月下旬播种。鳞茎直径 $\geq 4.5\text{ cm}$ ，单株穴播，播种深度 2.5cm 至 3.5cm，每 667 m^2 (亩) ≤ 40000 株。
2. 施肥：每年整地播前每 667 m^2 (亩) 施腐熟有机肥 $\geq 2000\text{kg}$ 。
3. 轮作：水旱轮作。蒜薹与烤烟、玉米或水稻 2 至 3 年轮一次。
4. 采收：2 月下旬至 4 月下旬收获。总苞变白时采收。
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、质量特色

1. 感官特色：直径 0.2cm 至 0.6cm，长度 35cm 至 50cm。基部嫩白、上部浓绿、尾端不萎蔫糠心，色泽鲜绿、质地脆嫩，辛辣浓香略带甜味。
2. 理化指标：可溶性糖含量 $\geq 6.0\%$ ，粗纤维含量 $\leq 2.3\%$ ，大蒜素含量 $\geq 240\text{mg/kg}$ 。
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 12

东坡肘子（眉山产区）质量技术要求

一、品种

雅南黑猪及其与长白猪、大约克猪、杜洛克猪等杂交的后代。

二、饲养条件

1. 饲养环境及饲料条件：

(1) 饲养环境：位于产地范围内海拔 335m 至 989m，以岷江水为主要饮水来源。

(2) 饲料条件：产地范围内的野菜、大米、玉米、红薯等为主要饲料。

2. 饲养方式：舍饲或半舍饲。

3. 出栏标准：12 月龄至 18 月龄，体重 75kg 以上。

4. 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。

三、屠宰

1. 猪源标准：来自产地范围内的符合活体质量要求的健康猪。

2. 静养待宰：宰前空腹静养 24 小时，尽量减少应激。

3. 烫毛：烫毛水温 58°C至 63°C，烫毛时间为 8 分钟至 12 分钟。

四、加工工艺

1. 原料的选择与处理：产地范围内，选用符合检疫、检验卫生标准的猪前肘。

2. 生产工艺流程：

(1) 前肘→清洗→预煮→去毛→漂洗→调煮→装罐(袋)→配汤→冷却 →灌装、封口→杀菌→包装→检验→成品。

(2) 前肘→清洗→预煮→去毛→漂洗→调煮→油炸→装罐(袋)→配汤→冷却 →灌装、封口→杀菌→包装→检验→成品。

3. 工艺要点：

(1) 调煮：将猪前肘入锅，加水接近其表面，大火烧开后放入辣椒、花椒、白酒等，小火慢炖≥4 小时。

(2) 油炸：选用产地范围内的菜籽油，将油温加热到 180°C至 200°C,调煮好的肘子油炸 40 秒至 1 分钟，至其表面呈金黄色后，捞出速入冷水，表皮激出均匀的皱纹状。

(3) 配汤：清汤类：调煮汤中加入盐、白糖、酱油、香辛料、姜、葱等，煮制 1 小时至 1.5 小时，过滤待用；红油类：将菜籽油烧制 220°C至 230°C，倒入生姜粒、豆瓣酱和泡红椒煸炒至油色红亮后关火，加入糖等调味料，搅拌均匀，冷却待用。

五、质量特色

1. 感官特色：酱红色、黄褐色或乳白色，色泽均匀，表面有光泽，汤汁呈棕褐色或油红色。皮不脱落，肉软硬适度。具有固有的滋味和气味，无肉眼可见外来杂质。
2. 理化指标：固形物 $\geq 50 \text{ g}/100\text{g}$ ，食用盐（以 NaCl 计） $\leq 5\text{g}/100\text{g}$ 。
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

青竹江娃娃鱼质量技术要求

一、种源

大鲵(*Andrias davianus*)。

二、养殖条件

1. 环境条件：春迟夏短、秋早冬长、气候温和、雨量充沛、年均水温 15.2°C 至 17.0°C、年均气温 14.7°C 至 18.0°C 的特点。
2. 养殖场条件：安静、光线阴暗，水源充足、水质符合国家养殖用水水质标准要求、水温 13°C 至 22°C、pH 值 6.5 至 7.5、溶氧量 $\geq 4\text{mg} / \text{L}$ 。

三、生产方式：

1. 产地范围内人工室内养殖，分级分池饲养。
2. 产地范围内人工户外仿生态养殖，亲本及成鲵经人工养殖驯化后，雌雄按 1:1 性状比例混养。

四、养殖管理

1. 放养：
放养规格与密度：体长 10cm 至 30cm 的幼鲵（60~100）尾/ m^2 ；体重大于等于 0.5kg 小于 2.0kg 的成鲵（5~15）尾/ m^2 ，放养规格个体体重间差不得超过 50%。
2. 饵料：产地范围内鲜活的小鲤鱼、小鲫鱼、野生小鱼等。
3. 捕捞：起捕规格 $\geq 2.0\text{kg}/\text{尾}$ ，手工捕捉或网捕。
4. 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。

五、质量特色

1. 感官特色：鱼体型匀称，背部深（黄）褐色，有黄褐色花斑纹，腹部浅白（灰白）色，肉质细嫩、鲜美、风味独特，无油腻感。
2. 理化指标：蛋白质 $\geq 15\%$ ，氨基酸 $\geq 14\%$ ，脂肪 $\leq 2.5\%$ 。
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 14

河舒豆腐质量技术要求

一、原辅料

1. 大豆：产自产地范围内，符合国家相关规定。
2. 生产用水：产地范围内地下水，符合国家关于生活饮用水相关规定。
3. 盐卤：成分符合国家食品添加剂相关规定。
4. 食用盐：符合国家相关规定。

二、生产加工

1. 豆腐：

(1) 工艺流程：选料→浸泡→磨浆→滤浆→煮浆→点浆→蹲脑→压制→成品。

(2) 工艺要点：

①浸泡：春夏浸泡 5 小时至 10 小时，秋冬浸泡 8 小时至 12 小时。

②磨浆：豆、水比 1:6，磨浆后三次离心处理。

③煮浆：温度 95℃至 105℃，时间 10 分钟至 20 分钟，煮浆后二次筛浆处理。

④点浆、蹲脑：盐卤点浆，点浆温度为75℃至85℃。比例为1%至1.2%。蹲脑5分钟至6分钟。

⑤压制：压制至水分含量≤90%。

2. 豆腐干：

(1) 工艺流程：选料→浸泡→磨浆→滤浆→煮浆→点浆→蹲脑→浇制→压榨→切块→卤（熏）制→包装→成品。

(2) 工艺要点：

①浸泡：春夏浸泡5小时至10小时，秋冬浸泡8小时至12小时。

②磨浆：豆、水比1:6，磨浆后三次离心处理。

③煮浆：温度95℃至105℃，时间10分钟至20分钟，煮浆后二次筛浆处理。

④点浆、蹲脑：盐卤点浆，点浆温度为75℃至85℃。比例为1%至1.2%。蹲脑5分钟至6分钟。

⑤浇制：自然沥水≥1小时。

⑥压制：豆腐干应压制到块型整齐均匀、质地密实、有弹性。

⑦卤（熏）制：采用配制好的卤汁进行卤（熏）制。

⑧烘干：烘干至水分含量≤75%。

三、质量特色

1. 感官特色:

(1) 豆腐: 乳白色或淡黄色, 断面有光泽; 有豆腐特有的豆香味, 口感细腻鲜嫩; 有弹性, 块型完整。

(2) 豆腐干: 淡黄至深褐色, 密实细腻, 富有弹性, 咸淡适口, 具有卤(熏)豆腐特有的香味。

2. 理化指标:

(1) 豆腐:

项目 (%)	嫩豆腐	老豆腐
水份 (g/100g) ≤	90.0	85.0
蛋白质 (g/100g) ≥	4.2	5.9

(2) 豆腐干:

项目	卤制豆腐干	熏制豆腐干
水分 (g/100g) ≤	75.0	70.0
蛋白质 (g/100g) ≥	13.0	15.0

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

太源井晒醋质量技术要求

一、原料要求

1. 大米：产地范围内的再生稻，符合国家相关规定。
2. 麸皮：符合国家相关规定。
3. 乌梅：符合国家相关规定。
4. 肉桂：符合国家相关规定。
5. 木瓜：符合国家相关规定。
6. 甘草：符合国家相关规定。
7. 香糖：符合国家相关规定。
8. **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、加工技术要求

1. 工艺流程：

乌梅、肉桂、木瓜、甘草→粉碎→加入麸皮→浸润搅拌→包药
→发酵→风干



大米、水→蒸煮→冷却→母液培养—加入麸皮→拌醅→陈酿→淋醋→晒制熟化→成品灌装。

↑

饴糖

2. 工艺要点：

(1) 制曲原料：采用肉桂、木瓜、乌梅、甘草等中草药，其中肉桂 \geq 15%、木瓜 \geq 5%、乌梅 \geq 5%、甘草 \geq 5%。

(2) 包药：每 1.5kg 中草药分包为一块药砖。

(3) 曲块发酵风干：自然发酵，自然风干。

(4) 蒸煮：用 300kg 大米和 7 吨酿造用水进行蒸煮，生成蒸煮母液。

(5) 母液培养：蒸煮母液加入 9kg 曲砖进行发酵，发酵期在 15 天至 20 天，每天搅拌 1 至 2 次，生成成熟母液。

(6) 拌醅：将 8 吨麸皮放入醋醅发酵池中，再加入母液，搅拌、浸泡 12 小时以上，次日搅拌 2 至 3 次，进行堆积发酵待温度自然上升为 33°C 左右翻醅，每天翻拌一次，持续 13 天至 15 天。

(7) 陈酿：分为自然陈酿法和恒温陈酿法。

①自然陈酿法：醋醅装坛置于室外陈酿，陈酿时间 2 年以上。

②恒温陈酿法：醋醅装坛置于陈酿恒温室内（室内60℃）陈酿，陈酿时间60天以上。

(8) 晒制熟化：将装有生醋的陶土罐放在自然环境下，晒制1年以上进行熟化。

三、质量特色

1. 感官特色：

项 目	指 标	
	自然陈酿	恒温陈酿
色 泽	深棕红褐色	红棕色
香 气	醇香和脂香，弥久留香	醇香和脂香
滋 味	酸味柔和、醇厚回甜	酸味协调
体 态	汁澄清，浓稠挂壁	汁澄清

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	自然陈酿	恒温陈酿
总酸(以乙酸计)，(g/100mL) ≥	6.50	4.20
可溶性无盐固体物，(g/100mL) ≥	20.00	5.00
不挥发酸(以乳酸计)，(g/100mL) ≥	3.50	2.00
还原糖(以葡萄糖计)(g/100mL) ≥	3.00	2.00

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

五宝花生质量技术要求

一、品种

产地范围内天府系列、鲁花系列和豫花系列花生品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 300m 至 400m，土壤类型为红紫泥土，土层厚度 \geq 15cm，土壤有机质含量 \geq 1.0%，土壤 pH 值 6.0 至 7.0。

三、栽培管理

1. 整地：深耕深翻，翻地深度 25 cm 至 35cm。
2. 种子处理：播种前带壳晒种 2 天，播种时每 20kg 种子用 10g 钼酸铵作拌种处理。

3. 播种：
 - (1) 播种时间：3 月中旬至下旬播种。播种期应选择日均温稳定在 15°C 以上的天气。

(2) 播种方式：作垄地膜覆盖。

(3) 播种密度：每穴播种两粒，每 667 m²(亩)植 8000 至 10000 穴。

(4) 穴深：5cm 至 7cm。

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：8 月中旬至下旬收获。收获后就地摊晒或摘果摊晒，荚果含水量≤10%后入库贮存。

2. 加工：

(1) 选料：选用当年收获、洗净并晒干的当地花生。

(2) 加工工艺要点：

①原料初选：人工手选去杂。

②浸泡清洗：在浸泡池内，用清水浸泡 60 小时至 72 小时，以泡涨为准。然后清洗干净，捞起沥干至不滴水。

③蒸煮：水开后倒入花生，加食盐、天然香料，煮至八成熟，捞起沥干至不滴水。

④烘焙：烘焙 72 小时，火力先大后小。

五、质量特色

1. 感官特色：鹰嘴形，果壳薄，表面麻眼浅光滑，网纹清晰，荚果大小中等，均匀，果壳白色略带浅黄。果粒细长、条直、匀称，腰脐明显。籽仁珍珠豆形或中间形，种皮粉红色或浅粉红色。花生仁象牙色，饱满，口感细腻，口味甘甜。
2. 理化指标：脂肪含量 \geq 45%，其中油酸占脂肪含量 \geq 47%，亚油酸 \geq 25%，油酸与亚油酸比值 \geq 1.8。蛋白质含量 \geq 20%，总糖含量 \geq 6%，出仁率 \geq 75%。
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

温江酱油质量技术要求

一、原料

1. 大豆：符合国家标准相关规定。
2. 小麦：产自产地范围内，符合国家标准相关规定。
3. 食用盐：符合国家标准相关规定。
4. 水：产地范围内的水，符合国家饮用水标准的规定。

二、生产工艺

1. 工艺流程：大豆清洗→浸泡→蒸煮→冷却→拌生麦粉→制曲→露晒发酵→翻醅→成熟→压榨提取→灭菌→成品灌装。

2. 工艺控制:

(1) 原料处理: 大豆浸泡 10 小时, 蒸煮 1.5 小时至 2.5 小时, 冷却至 45°C 至 52°C, 与小麦粉拌和, 大豆、小麦粉比例 6:4。

(2) 制曲: 接种温度 38°C 至 40°C。料层厚度≤30cm, 48 小时后成熟。

(3) 发酵: 采用高盐稀态露天常温发酵, 加入 18% 的盐水, 加曲料后搅拌, 每天搅拌, 发酵时间 6 至 8 个月。

(4) 酱油提取: 压榨取汁。

(5) 灭菌: 间接蒸汽法灭菌。

三、质量特色

1. 感官特色: 色泽鲜亮, 挂壁, 深红棕色, 酱酯香气浓郁, 口感鲜美醇厚, 余味绵长, 咸甜适口。

2. 理化指标:

名称	全氮 g/100ml ≥	氨基酸态氮 g/100ml ≥	可溶性无盐固体物 g/100ml ≥
特级	1.6	0.8	15
一级	1.5	0.7	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 18

仁寿芝麻糕质量技术要求

一、主要原辅料要求

1. 糯米：产自产地范围内，符合国家标准相关规定。
2. 小麦粉：选用产地范围内的小麦加工的小麦粉，符合国家标准相关规定。
3. 芝麻：产自产地范围内，符合国家标准相关规定。
4. 生产用水：选用产地范围内的地下水，符合国家关于生活饮用水标准规定。
5. 食用猪油：符合国家标准相关规定
6. 食用白砂糖：符合国家标准相关规定。
7. 麦芽糖：符合国家标准相关规定。

二、工艺要求

1. 工艺流程：制芝麻粉→搅糖→制糕粉→制熟面粉→拌合→上模成型→包装→检验→成品。
2. 生产工艺关键控制环节：
 - (1) 制芝麻粉：淘洗滤干，炒制摊凉，碾子碾破，去壳成粉。

(2) 搅砂糖：白砂糖、水、麦芽糖及猪油量以 10:1:1:0.2 比例备好，将白砂糖、水、麦芽糖倒入锅里熬至沸点后，起锅后冷却，加入食用猪油搅拌至翻砂。

(3) 制糕粉：糯米过筛去杂，在 58°C 至 60°C 水中搅拌 5 分钟取出盖麻布“发汗”晾干后，用当地河沙拌炒，过筛磨粉储存，储存 180 天以上。

(4) 制熟小麦粉：烘烤，熟后过筛。

(5) 拌合：

①糕心：将芝麻粉、熟小麦粉和白砂糖以 100:100:88 的比例拌匀备用；

②底粉：将糕粉和白砂糖以 100:11 的比例碾后过筛备用。

(6) 上模成型：底粉 0.09kg 至 0.11kg 倒入模底摊开；糕心 1.74kg 至 1.76kg，倒入模内铺平压紧，糕粉 0.14kg 至 0.16kg 盖在糕心上擀平走光静置，静置时间 ≥1 小时，切块成型，包装成品。

三、质量特色

1. 感官特色：外观呈乳白色，无斑点，无杂质，糕质细嫩，入口化渣，回香。

2. 理化指标：

项目	指标
水分%	≤ 16
总糖（以蔗糖计）%	≥ 10
酸价（以脂肪计）	≤ 5

过氧化值(脂肪计) %	≤	0.25
-------------	---	------

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 19

空山核桃质量技术要求

一、品种

通核 0035、通核 0147 等核桃品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 500m 至 1600m，土壤类型为紫色土，土壤质地为沙壤土，pH 值 5.5 至 7.5，土壤有机质含量≥1%。年均气温 12℃至 17℃，年均降雨量 1100mm 至 1800mm。

三、栽培管理

1. 育苗：以当地核桃实生苗为砧木进行嫁接繁殖。
2. 栽植：春季栽植时间 3 月中旬至下旬，秋季栽植时间 10 月下旬至 11 月上旬，栽植密度每 667 m²(亩)≤330 株。
3. 整形：采用主干分层形。

4. 施肥：幼树期每年每株施腐熟有机肥 $\geq 25\text{kg}$ ，盛果期每年每株施腐熟有机肥 $\geq 50\text{kg}$ 。
5. 浇水：在萌芽前、果实发育期、果实成熟前、土壤封冻前各浇水1次。
6. 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9月中旬至下旬，青果皮由绿变黄，部分果皮顶部开裂，内褶壁变黑后开始采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实外形呈椭圆形、圆形。果面较光滑，缝合线低平。仁色白，饱满。
2. 理化指标：平均单果重 $\geq 7\text{g}$ ，出仁率 $\geq 39\%$ ，粗脂肪含量 $\geq 63\%$ ，蛋白质含量 $\geq 11\%$ 。
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 20

周至山茱萸质量技术要求

一、种源

山茱萸 (*Cornus officinalis Sieb. & Zucc.*)。

二、立地条件

产地范围内海拔 600m 至 1500m，土壤类型为褐土、黄土，有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.8。

三、栽培管理

1. 育苗：选向阳地区的排水良好的土地。种子采收后剥去果肉，水洗后用湿沙贮藏，或尿液浸种 15 天至 20 天后牛马粪层积至翌年 4 月中旬。4 月中旬至 5 月上旬育苗。
2. 定植：幼树高 66cm 至 100cm 时定植。行株距均为 230cm 至 260cm，每 667 m² (亩) 种植 100 株至 120 株。可冬、春两季种植，时间分别为 11 月至 12 月、3 月下旬至 4 月上旬。
3. 修剪：定植 2 年后将茎顶梢和茎基部丛生的枝条剪去，只留中间主干。挂果树应进行摘心、弯曲、拿枝、扭枝等处理，使枝条分布均匀。主干环切。
4. 施肥：10 年以上的大树每株年施腐熟有机肥 5kg 至 10kg。
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. 采收：9 月至 11 月，果实红色即可采收。

2. 加工:

(1) 去枝梗和果柄，再经加工去籽，干燥后即为成。

(2) 加工方法:

①火烘：果实用文火烘（防止烘焦），烘到果皮膨胀，冷后捏去种子，将果肉晒干或烘干。

②水煮：沸水中煮 10 分钟至 15 分钟，捞出放到冰水中。捏出种籽将果肉晒干或烘干。

③机械脱核法：将鲜果水烫或直接投入机械中脱皮。

五、质量特色

1. 感官特色：果型整齐，单果长 1cm 至 1.5cm，宽 0.5cm 至 1cm。单果平均重 0.7g。枣皮表面紫红色至紫黑色，皱缩，有光泽，质柔软。气微，味道酸中带涩伴有微苦味。

2. 理化指标：枣皮水分含量≤16%，马钱苷含量≥0.68%，浸出物含量≥65%。

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。