

2008 年第 31 号

关于批准对明溪肉脯干

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》，国家质检总局组织了对明溪肉脯干地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对明溪肉脯干实施地理标志产品保护。

一、保护范围

明溪肉脯干地理标志产品保护范围以福建省明溪县人民政府《关于界定明溪肉脯干地理标志产品保护范围的请示》（明政文〔2007〕76号）提出的范围为准，为福建省明溪县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料猪饲养管理。

1. 品种：闽北花猪、武夷黑猪或以其为母本的杂交一、二代。
2. 饲养目标：在保护范围内饲养6至8个月，出栏体重90公斤至100公斤。
3. 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。

（二）加工技术。

1. 原料要求：符合上述要求，经检疫合格的符合加工条件的后腿肉。

2. 基本辅料与配比：

（1）红曲酒及红曲酒糟。

原料：当地种植的单季阴糯、山泉水和当地红曲。

工艺：采用二次发酵，藏入地窖，时间半年以上。

要求：红曲酒酒精度大于或等于12度；红曲酒糟色泽红亮、粘稠、醇香。

配比：占辅料总量的12%至15%；

（2）食盐：配比占辅料总量的2%至4%。

（3）香辛料：大蒜、肉桂、大小茴等占辅料总量的1%至2%。

3. 工艺流程：选料→修整→切片→调味→腌制→摊晾→初烤→复烤→整理→包装→成品。

4. 关键加工工艺：

（1）切片：顺猪肉肌纤维方向切削，呈长条状，厚度3毫米左右。

（2）腌制：时间3至4小时，温度10℃左右。

（3）摊晾：采用表面带皮的毛竹筛，自然晾干到表面结皮。

（4）初烤：用木炭或机制炭进行烘烤，炭火距离竹筛40厘米左右，温度控制在50℃左右，每半小时翻片一次，烤至色泽红润有透明感。

（5）复烤：温度控制在200℃左右，烤至肉质出油，呈红褐色止。

（三）质量特色。

1. 感官特征：厚薄均匀，可见肌纹，允许有少量的脂肪析出及微小空洞，无焦片、生片；色泽均匀，油润有光泽；滋味醇厚、纯正。

2. 理化指标：蛋白质含量大于50%，脂肪小于13%，氯化物含量（以NaCl计）2%至4%。

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。

三、专用标志使用

明溪肉脯干地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省明溪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，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对明溪肉脯干实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇八年三月十九日