

2014年第129号

质检总局关于批准对饶阳葡萄等产品

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饶阳葡萄、饶阳甜瓜、滦县花生（东路花生）、五龙山葡萄、逊克玛瑙、尚志黑木耳、邳州板栗、新沂水蜜桃、盐城海盐、神农架洋芋、陶岭三味辣椒、溆浦鹅、东江鱼、上林八角、鹿寨蜜橙、浦北红椎菌、江口青鳙、峨眉糕、卓筒井盐、道孚大葱、黄果树窖酒、黄果树矿泉水、册亨茶油、六盘水苦荞茶、六盘水苦荞米25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、饶阳葡萄

（一）产地范围。

饶阳葡萄产地范围为河北省饶阳县大官亭镇、大尹村镇、饶阳镇、五公镇、留楚乡、王同岳乡、东里满乡共7个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

饶阳葡萄产地范围内的生产者，可向河北省饶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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。饶阳葡萄的检测机构由河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 1）。

二、饶阳甜瓜

(一) 产地范围。

饶阳甜瓜产地范围为河北省饶阳县大官亭镇、大尹村镇、饶阳镇、留楚乡共 4 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

饶阳甜瓜产地范围内的生产者，可向河北省饶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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。饶阳甜瓜的检测机构由河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、滦县花生（东路花生）

(一) 产地范围。

滦县花生（东路花生）产地范围为河北省滦县小马庄镇、茨榆坨镇、古马镇、滦州镇、雷庄镇、东安各庄镇、油榨镇共 7 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

滦县花生（东路花生）产地范围内的生产者，可向河北省滦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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准。

后予以公告。滦县花生（东路花生）的检测机构由河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3）。

四、五龙山葡萄

（一）产地范围。

五龙山葡萄产地范围为辽宁省法库县五龙山脉丁家房镇、登仕堡子镇、秀水河子镇、双台子镇、大孤家子镇共5个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

五龙山葡萄产地范围内的生产者，可向辽宁省法库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。

五龙山葡萄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4）。

五、逊克玛瑙

（一）产地范围。

逊克玛瑙产地范围黑龙江省逊克县宝山乡、克林乡共2个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

逊克玛瑙产地范围内的生产者，可向黑龙江出入境检验检疫局逊克办事处提出使用“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。逊克玛瑙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 5）。

六、尚志黑木耳

（一）产地范围。

尚志黑木耳产地范围为黑龙江省尚志市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

尚志黑木耳产地范围内的生产者，可向黑龙江省尚志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，经黑龙江省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

尚志黑木耳的检测机构由黑龙江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、邳州板栗

（一）产地范围。

邳州板栗产地范围为江苏省邳州市炮车镇、陈楼镇、铁富镇、官湖镇共 4 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

邳州板栗产地范围内的生产者，可向江苏省邳州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，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。邳州板栗的检测机构由江苏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、新沂水蜜桃

（一）产地范围。

新沂水蜜桃产地范围为江苏省新沂市新安镇、时集镇、双塘镇、高流镇、棋盘镇、马陵山镇、唐店镇共 7 个镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

新沂水蜜桃产地范围内的生产者，可向江苏省新沂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，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。新沂水蜜桃的检测机构由江苏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、盐城海盐

（一）产地范围。

盐城海盐产地范围为江苏省盐城市射阳县新洋港、黄沙港镇 107.37 平方公里滩涂，滨海县滨淮镇东罾村、玉华村 78.5 平方公里滩涂，响水县陈家港镇、黄海农场 210 平方公里滩涂。

(二) 专用标志使用。

盐城海盐产地范围内的生产者，可向江苏省盐城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，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。盐城海盐的检测机构由江苏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、神农架洋芋

(一) 产地范围。

神农架洋芋产地范围为湖北省神农架林区松柏镇、阳日镇、木鱼镇、红坪镇、新华镇、大九湖镇、宋洛乡、下谷乡共 8 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

神农架洋芋产地范围内的生产者，可向湖北省神农架林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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。神农架洋芋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 10）。

十一、陶岭三味辣椒

(一) 产地范围。

陶岭三味辣椒产地范围为湖南省新田县陶岭乡仁干村、门背村、楼下村、东山岭村、刘河村、上马塘村、樟美村、富上村、李家村、田美坊村、田心村、牛塘村、石塘村、泥龙头村、胡头村、大村共 16 个行政村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

陶岭三味辣椒产地范围内的生产者，可向湖南省新田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。陶岭三味辣椒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 11）。

十二、溆浦鹅

（一）产地范围。

溆浦鹅产地范围为湖南省溆浦县仲夏乡、观音阁镇、低庄镇、谭家湾镇、双井镇、桥江镇、水东镇、桐木溪乡、小江口乡、思蒙乡、水隘乡、让家溪乡、大渭溪乡、祖市殿镇、岩家垅乡、油洋乡、岗东乡、两江乡、小横垅乡、统溪河乡、龙王江乡、两丫坪镇、九溪江乡、北斗溪乡、龙潭镇、黄茅园镇、葛竹坪镇、卢峰镇共 28 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

溆浦鹅产地范围内的生产者，可向湖南省溆浦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。溆浦鹅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 12）。

十三、东江鱼

(一) 产地范围。

东江鱼产地范围为湖南省资兴市东江湖和东江湖库区周边的兴宁镇、白廊乡、清江乡、黄草镇、东坪乡、滁口镇、龙溪乡、青腰镇、程水镇、东江街道办事处和资兴经济开发区共 11 个乡镇街道办事处开发区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

东江鱼产地范围内的生产者，可向湖南省资兴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。东江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 13）。

十四、上林八角

(一) 产地范围。

上林八角产地范围为广西壮族自治区上林县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

上林八角产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区上林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。上林八角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 14）。

十五、鹿寨蜜橙

(一) 产地范围。

鹿寨蜜橙产地范围为广西壮族自治区鹿寨县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

鹿寨蜜橙产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区鹿寨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。鹿寨蜜橙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 15）。

十六、浦北红椎菌

(一) 产地范围。

浦北红椎菌产地范围为广西壮族自治区浦北县龙门镇、北通镇、白石水镇、大成镇、张黄镇、泉水镇、安石镇、小江镇、三合镇、福旺镇、寨圩镇、乐民镇、官垌镇、六硍镇、平睦镇、石埇镇共 16 个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

浦北红椎菌产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区浦北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。浦北红椎菌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 16）。

十七、江口青鳙

（一）产地范围。

江口青鳙产地范围为四川省平昌县澌岸乡、兰草镇、坦溪镇、驷马镇、土兴乡、元石镇、涵水镇、岳家镇、响滩镇、白衣镇、江口镇、澌滩乡、云台镇共 13 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

江口青鳙产地范围内的生产者，可向四川省平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。江口青鳙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、峨眉糕

（一）产地范围。

峨眉糕产地范围为四川省峨眉山市绥山镇、符溪镇、胜利镇、双福镇、桂花桥镇、九里镇、罗目镇、乐都镇、高桥镇、峨山镇、龙池镇、大为镇、沙溪乡、川主乡、龙门乡、普兴乡、新平乡、黄湾乡共 18 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

峨眉糕产地范围内的生产者，可向四川省峨眉山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。峨眉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、卓筒井盐

（一）产地范围。

卓筒井盐产地范围为四川省大英县河边镇、卓筒井镇、隆盛镇、蓬莱镇、玉峰镇、象山镇、天保镇、金元乡、智水乡、通仙乡共 10 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

卓筒井盐产地范围内的生产者，可向四川省大英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。卓筒井盐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、道孚大葱

（一）产地范围。

道孚大葱产地范围为四川省道孚县鲜水镇、八美镇、格西乡、麻孜乡、孔色乡、葛卡乡、亚卓乡、仲尼乡、红顶乡、扎施乡、下拖乡、瓦日乡、木茹乡、甲斯孔乡、协德乡、色卡乡共 16 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

道孚大葱产地范围内的生产者，可向四川省道孚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。道孚大葱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 20）。

二十一、黄果树窖酒

（一）产地范围。

黄果树窖酒产地范围为贵州省镇宁自治县城关镇、大山镇、扁担山乡共 3 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

黄果树窖酒产地范围内的生产者，可向贵州省镇宁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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。黄果树窖酒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 21）。

二十二、黄果树矿泉水

(一) 产地范围。

黄果树矿泉水产地范围为贵州省镇宁自治县城关镇果寨村、扁担山乡凹子寨村共2个行政村现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

黄果树矿泉水产地范围内的生产者，可向贵州省镇宁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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。黄果树矿泉水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 22）。

二十三、册亨茶油

(一) 产地范围。

册亨茶油产地范围为贵州省册亨县者楼镇、坡妹镇、冗渡镇、丫他镇、巧马镇、秧坝镇、双江镇、岩架镇、八渡镇、庆坪乡、达央乡、威旁乡、弼佑乡、百口乡共14个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

册亨茶油产地范围内的生产者，可向贵州省册亨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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。册亨茶油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 23）。

二十四、六盘水苦荞茶

(一) 产地范围。

六盘水苦荞茶产地范围为贵州省六盘水市六枝特区、盘县、水城县、钟山区共 4 个县区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

六盘水苦荞茶产地范围内的生产者，可向贵州省六盘水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。六盘水苦荞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 24）。

二十五、六盘水苦荞米

(一) 产地范围。

贵州省六盘水市六枝特区、盘县、水城县、钟山区共 4 个县区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

六盘水苦荞米产地范围内的生产者，可向贵州省六盘水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。六盘水苦荞米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 25）。

特此公告。

- 附件：
1. 饶阳葡萄质量技术要求
 2. 饶阳甜瓜质量技术要求
 3. 漣县花生（东路花生）质量技术要求
 4. 五龙山葡萄质量技术要求
 5. 逊克玛瑙质量技术要求
 6. 尚志黑木耳质量技术要求
 7. 邳州板栗质量技术要求
 8. 新沂水蜜桃质量技术要求
 9. 盐城海盐质量技术要求
 10. 神农架洋芋质量技术要求
 11. 陶岭三味辣椒质量技术要求
 12. 涡浦鹅质量技术要求
 13. 东江鱼质量技术要求
 14. 上林八角质量技术要求
 15. 鹿寨蜜橙质量技术要求
 16. 浦北红椎菌质量技术要求
 17. 江口青鳙质量技术要求
 18. 峨眉糕质量技术要求
 19. 卓筒井盐质量技术要求

20. 道孚大葱质量技术要求
21. 黄果树窖酒质量技术要求
22. 黄果树矿泉水质量技术要求
23. 册亨茶油质量技术要求
24. 六盘水苦荞茶质量技术要求
25. 六盘水苦荞米质量技术要求

质检总局

2014年12月1日

附件1

饶阳葡萄质量技术要求

一、品种

维多利亚、红宝石、藤稔、巨峰等。

二、立地条件

轻壤土或砂壤土为主，土层厚度 $\geq 80\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

三、栽植管理

1. 育苗：扦插或嫁接育苗。

2. 栽植时间：春季 20cm 地温达 10°C时栽植。
3. 栽植密度：株距 1m 至 1.2m，行距 2m 至 2.5m，每 667 m²(亩)定植 250 株至 340 株。
4. 施肥：每 667 m²(亩)施腐熟的优质有机肥≥5000kg。
5. 浇水：采收前 20 天禁止浇水。
6. 树体管理：采用篱架、V 形架或棚架栽培,中短梢修剪。
7. 果实采收：腾稔、巨峰 8 月中旬至 8 月下旬采收，维多利亚 7 月下旬至 8 月上旬采收，红宝石无核 9 月上旬至 9 月中旬采收。
8. 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、质量特色

1. 感官特色：
 - (1) **腾稔**：果穗呈圆锥形，果实呈紫红，肉脆、酸甜适口。
 - (2) **巨峰**：果穗呈圆锥形或圆柱形，果实呈红色，果肉硬而脆甜，汁多有肉囊。
 - (3) **维多利亚**：果穗大、稍长，呈圆锥形，果实呈黄绿色，果肉硬而脆甜，无酸味。

(4) 红宝石无核：果穗大，圆锥形，有歧肩，穗形紧凑，果粒较小，果实呈红宝石色，果肉脆，无核，味甜爽口。

2. 理化指标：

(1) 腾稔：穗重 \geq 0.5kg，粒重 \geq 14g，可溶性固形物 \geq 15%。

(2) 巨峰：穗重 \geq 0.5kg，粒重 \geq 12g，可溶性固形物 \geq 17%。

(3) 维多利亚：穗重 \geq 0.6kg，粒重 \geq 10g，可溶性固形物 \geq 14%。

(4) 红宝石无核：穗重 \geq 0.8kg，粒重 \geq 4g，可溶性固形物 \geq 20%。

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

饶阳甜瓜质量技术要求

一、品种

当地土生品种羊角酥。

二、立地条件

土壤类型为潮土，土壤质地为砂壤土，土壤 pH 值 6.5 至 7.6，耕层厚度 \geq 40cm，有机质含量 \geq 1%。

三、栽植管理

1. 育苗：采用营养钵或穴盘育苗，壮苗标准是，苗高 10 cm 至 12cm，三叶一心。
2. 施肥：每公顷施优质有机肥 $\geq 75\text{t}$ 。
3. 定植：定植时间 4 月下旬至 5 月上旬，定植密度 ≤ 35000 株/公顷。
4. 灌水：采收前 10 天停止浇水。
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

6 月中旬开始分批采收，有露水时禁止采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果形长锥形或弯角型，果皮呈白绿，皮薄肉厚、肉质酥脆、清香可口。
2. 理化指标：单瓜重 600g 至 800g，可溶性固形物含量 $\geq 10\%$ ，总酸含量 $\leq 0.2\%$ 。
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 3

滦县花生（东路花生）质量技术要求

一、品种

冀花4、3323、唐8252等。

二、立地条件

土壤质地为砂壤土，耕层深度 $\geq 25\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤pH值6.5至7.5，土壤全盐含量 $\leq 0.2\%$ 。

三、栽培管理

1. 播种：

(1) 播种时间：在4月底至5月初播种。

(2) 播种密度： ≤ 180000 穴/公顷。

2. 施肥：每公顷施用优质腐熟有机肥 $\geq 60\text{t}$ 。

3. 田间管理：开花后半个月进行培土，厚度3cm至5cm。

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

9月上、中旬，花生中下部叶片脱落、茎秆呈黄绿色，荚果果壳变硬，网纹明显，中果皮呈黑褐色时收获。

五、质量特色。

1. 感官特色：荚果白净、饱满，花生仁表面光洁、种皮粉色、口感不油腻。
2. 理化指标：花生仁：水分 \leq 8.0%，脂肪 \geq 48.0%，蛋白质 \geq 25.0%；花生果：纯仁率 \geq 72%，水分 \leq 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 4

五龙山葡萄质量技术要求

一、品种

巨峰。

二、立地条件

土壤类型为棕壤，土壤质地为砂壤，土壤 pH 值 6.5 至 7.0，有机质含量 \geq 1.3%。

三、生产技术要求

1. 苗木选择：两年生嫁接苗。
2. 定植：五月初定植，栽植密度 \leq 6000 株/公顷。

3. 水肥管理：灌溉用水全部用山间河水，只允许使用有机肥，每年施农家肥 $\geq 22.5\text{t}/\text{公顷}$ 。
4. 分级采收：当葡萄果粒色泽变为紫红色或紫黑色时，分批采收。
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、质量特色

1. 感官特色：色泽为深紫红色，香气浓郁，甜酸适口。
2. 理化指标：可溶性固形物 $\geq 16\%$ ，总酸0.4%至0.5%，固酸比32至40，穗重 $\geq 450\text{g}$ 。
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 5

逊克玛瑙质量技术要求

一、原料要求

1. 原料产地要求：原料必须是保护范围内开采出的红玛瑙原石。

2. 原料外观特征：透明至半透明，外观色重，质地细腻，硬度较高，颜色为红色，经加工修光后具油脂光泽至玻璃光泽。结构致密块状，也可呈球粒状、放射状或微细纤维状。隐晶质集合体。

二、原料开采

取得探采资质的企业，在保护范围内，根据矿山岩层构造，以人工方式，有计划的采掘；按照原石形态、颜色、块度大小，确定合理用途。

三、原料登记

原料开采后需要向有关部门申请登记、录入信息、编号贴签。

四、原料加工

1. 雕刻类制品：选料后经描稿、规形、剔坯、凿坯、顺型、调俏、修光等工序。
2. 非雕刻类制品：非雕刻类制品的切坯、打磨、搓孔工序，采用传统手工工艺。

五、加工成品登记

加工后的逊克玛瑙制品，需要到有关部门依据原料登记编号进行成品登记，编号贴签。

六、质量特色

1. 感官特色：外观红色，透明度好，质地细腻，硬度较高；经加工后，图案纹样形象自然，俏色合理，立体感较强。

2. 理化指标:

项目	指标
摩氏硬度，	7.0 级以上
密度, g/cm ³	2.55 ~ 2.70
折光率	1.535 ~ 1.539

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

尚志市黑木耳质量技术要求

一、种源

当地野生黑木耳。

二、环境条件

产地范围内选择光照充足,通风向阳,温差较大的林缘, 作为出耳场。

三、生产过程管理

1. 配料: 主要是采用当地林产工业副产品柞木、桦木等硬杂木锯沫配以玉米芯、麸皮。配方: 木屑 82%、麸皮 15%、豆粉 1.5%、石膏 1%、白灰 0.5%、含水量 60%。

2. 装袋：选择质量好、抗老化的、聚乙烯或聚丙烯袋，要求菌袋袋底封口严、折叠处不裂口、没有沙眼的合格菌袋，生产上常用聚乙烯菌袋。原种菌袋的规格为15cm×30cm，栽培种菌袋规格为17cm×34cm。购买菌袋时，先看外观，菌袋透明度好，袋底封口处均匀，封口处距袋底的外边缘应在1cm以上。

3. 灭菌：灭菌方法采用常压蒸气灭菌，3小时内使锅中袋内温度达到100℃，保持8小时后灭火压炉，在灭菌时一定要注意不使袋口棉塞潮湿。

4. 接种：首先将接种室（或接种箱）用紫外线灯照射30分钟消毒，进行灭菌净化空气，将料袋从灭菌锅内取出，凉到30℃以下，放入接种室（或接种箱内），然后用气雾灭菌剂熏蒸0.5小时至1小时，原种袋外壁用75%酒精擦拭消毒后，原种袋口对着栽培袋口，将菌种迅速准确的接入栽培袋口内，操作时动作要快，减少杂菌感染的机会。

5. 发菌管理：

(1) 栽培袋的摆放：栽培袋放入消毒过的培养室床架上，培养发菌，培养初期栽培袋应直立整齐摆放，袋间留有适当距离，也可以将袋底相对口朝外卧放。

(2) 控制好温度与湿度：培养前期即接种后15天内培养室的温度保持在24℃至26℃左右，培养后期，室内应适当喷水，使空气相对湿度保持在65%左右，喷水时不要将水直接喷到袋上，以防杂菌污染。

(3) 控制光的强度：黑木耳在菌丝培养阶段要求不形成子实体，以防营养消耗，因此，培养室的窗户要遮光，使室内光线接近黑暗，有利于菌丝生长。

(4) 室内空气要新鲜：保证有足够的氧气来维持黑木耳菌丝正常的代谢。培养菌丝期间，培养室每天要通风 20 分钟至 30 分钟，后期要增加通风时间和次数，培养室的二氧化碳不要超过 1‰。

(5) 及时检查和处理污染栽培袋：栽培袋在培养过程中易发生各种杂菌的感染，养菌 20 天内要查看污染情况，以后每 2 天至 3 天就要检查一次，发现污染严重的栽培袋要及时拿出并在远离培养室地点深埋或烧毁。

6. 开口催耳：栽培袋开口采用钉眼打孔机开口，每袋开口 140 孔至 160 孔。

7. 出耳管理：栽培袋经培养 40 天至 50 天，菌丝长满培养料成为菌袋。

(1) 选好出耳场地：要求周围环境清洁、水源光线充足、通风良好的平地。

(2) 制床：床高 10 cm 至 15cm，宽 150 cm 至 200 cm，两床间留有工作道 50 cm。

(3) 分床：栽培袋开口后 5 天左右，开口处长出白色菌丝后，进行分床摆放，密度每平方米 20 袋。

(4) 保持湿度：出耳期间应以增强保湿为主，浇水以每天早晚为宜，干干湿湿，干湿交替，空气相对湿度不低于 80%。

8. 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、采摘和加工

1. 采摘：耳片肥厚舒展，腹面未见弹射出白色孢子粉前开始采收。
2. 晾晒：选择通风向阳的地方，将采摘下的鲜耳晾晒 1 天至 2 天，含水量≤14%。

五、质量特色

1. 感官特色：耳片胶质厚，富弹性、半透明，耳片背面略呈灰黑色，水发性好，朵大适度、均匀，耳瓣舒展少卷曲。
2. 理化指标：蛋白质≥7%，总糖≥22%，粗纤维≥3%，灰分≤5%，脂肪≥0.4%。
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

邳州板栗质量技术要求

一、品种

陈果 1 号，炮车 2 号，九家种，处署红。

二、立地条件

土壤类型为棕潮土，质地疏松，透气性好，土壤有机质含量≥1.2%，土壤 pH 值 5 至 7。

三、栽培

1. 种苗繁育：从良种园的优株母树上采集接穗，以板栗实生苗为砧木，嫁接繁殖。
新建园必须采用嫁接苗。

2. 定植：时间为3月上中旬，栽植密度≤825株/公顷。
3. 施肥：成龄树每株每年施用有机肥≥60kg。
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

品种	采收时间	采收指标
陈果1号	9月中旬	蓬顶开裂达60%以上
炮车2号	9月上旬	蓬顶开裂达60%以上
九家种	9月中旬	蓬顶开裂达60%以上
处署红	9月上旬	蓬顶开裂达50%以上

五、质量特色

1. 感官特色：果形整齐饱满，果皮紫褐色、富有光泽，熟食肉质细糯、味香甜。
2. 理化指标：

品种	项目及指标		
	单粒重, g ≥	淀粉, % ≥	可溶性固形物含量, % ≥
陈果1号	10.5	45.5	13.5
炮车2号	10	38.0	12.0

九家种	12	47.5	11.5
处署红	15.0	46.5	16.5

注：可溶性固形物为采后 20 天的测定值。

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

新沂水蜜桃质量技术要求

一、品种

春美、中国砂红、新白凤、中桃 5 号、新川中岛、霞晖 8 号。

二、立地条件

土壤类型为中性白浆土、紫沙土，质地为轻砂壤。有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤 pH 值 6.0 至 7.2，有效土层 $\geq 40\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：以毛桃或青州蜜桃为砧木，嫁接繁殖。

2. 定植：定植时间为 11 月中旬至 3 月下旬。

3. 栽植密度：每公顷 ≤ 825 株。

4. 花果管理：早中熟品种产量 \leq 22.5t/公顷，中晚熟品种产量 \leq 30t/公顷。

5. 施肥：每年每公顷施有机肥 \geq 45t。

6. 水分管理：采前7天应停止灌溉。

7. 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

品种	采收时间	采收指标
春美	6月中旬至7月初	可溶性固体物 \geq 13.0%
中国砂红	6月下旬至7月中旬	可溶性固体物 \geq 13.5%
新白凤	7月上中旬至7月底	可溶性固体物 \geq 14.5%
中桃5号	7月下旬至8月初	可溶性固体物 \geq 14.0%
新川中岛	7月底至8月上旬	可溶性固体物 \geq 14.0%
霞晖8号	8月上中旬	可溶性固体物 \geq 15.0%

五、质量特色

1. 感官特色：

品种	果形	口感和风味	底色	色泽
春美	圆形	果肉丰厚、味道香甜。	纯白	粉红或全白
中国砂红	圆形	果肉丰厚、味道香甜。	纯白	粉红
新白凤	圆形	皮薄多汁、果肉丰厚、味道香甜。	乳白	乳白

中桃 5 号	圆形	果肉丰厚、味道香甜。	纯白	粉红
新川中岛	圆形	果肉丰厚、味道香甜。	乳白	鲜亮全红或全白
霞晖 8 号	圆形	皮薄多汁、果肉丰厚、味道香甜。	乳白	鲜亮全红

2. 理化指标：早中熟品种，单果重 ≥ 220 g、可溶性固形物 $\geq 13.0\%$ 、含酸量 $\leq 1.0\%$ ；晚熟品种，单果重 ≥ 250 g、可溶性固形物 $\geq 14.0\%$ 、含酸量 $\leq 0.5\%$ 。详见表 3。

新沂水蜜桃主要品种的性状及理化指标

品种	单果重 (g, \geq)	含酸量 (%, \leq)	可溶性固形物 (%, \geq)
春美	220	0. 9	13. 0
中国砂红	250	0. 8	13. 5
新白凤	260	0. 5	14. 5
新川中岛	260	0. 5	14. 0
中桃 5 号	250	0. 5	14. 0
霞晖 8 号	250	0. 4	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9

盐城海盐质量技术要求

一、生产过程控制

1. 制卤:

(1) 纳潮、扬水: 利用水库和蒸发区，充分沉淀海水中的泥沙，通过海水中泥沙悬浮颗粒物的吸附作用和絮凝沉淀作用净化海水。

(2) 养殖: 通过贝类、卤虫的自然养殖滤食海水中的藻类，减少海水中的氮磷含量。

2. 结晶:

(1) 深水结晶: 利用防雨设施，深水结晶，深度常年保持在 20cm 以上。

(2) 分晒: 一、二级池面积比例达到 6：4。

(3) 灌池换卤: 灌池或换卤用漂花卤，卤水清洁、透明度不低于 15cm。

(4) 活碴: 从每年 3 月份开始活碴，一般连续蒸发量 20mm 至 30mm 活一次，盐碴要活透、活均匀，活碴一直至扒盐。

3. 收盐、堆存: 采用水力管道收盐，纯新卤洗盐、一次洗涤不循环，每吨盐用洗盐卤水 2.0 立方以上，一、二级池盐分层堆放。

4. 加工：原盐生产必须在本地完成，经粉碎、洗涤、脱水和干燥等物理方式精制而成各种食用盐。

二、质量特色

1. 感官特色：颗粒均匀、透光度高、不溶物少。

2. 理化指标：

原盐理化指标

项目	指标
氯化钠, % ≥	94.50
水分, % ≤	4.10
水不溶物, % ≤	0.25
钙镁, % ≤	0.40
硫酸根, % ≤	0.70

加工盐理化指标

项目	指标
白度, 度 ≥	70
氯化钠, g/100g ≥	97.00
水分, g/100g ≤	0.80

水不溶物, g/100g ≤	0.10
水溶性杂质, g/100g ≤	1.00

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 10

神农架洋芋质量技术要求

一、品种

“米拉”、“麦红白”、中薯 5 号等品种。

二、立地条件

产地范围内海拔≥500m，土壤类型为棕壤，质地为壤土，pH 值 5 至 7.5，耕层厚度≥35cm，土壤有机质含量≥1.5%，3 年以上未重茬的耕地。

三、栽培管理

1. 种薯选择：脱毒种薯，薯块大小 20g 至 30g。
2. 播种：海拔 500m 至 1000m 的于每年 12 月至第二年 1 月份播种，海拔 1000m 以上于每年 2 月份至 3 月份播种。密度每 667 m²(亩)≤60000 株，播种深度 6cm 至 10cm。
3. 施肥：每公顷施入腐熟有机肥≥20000kg。

4. 培土：在扬花期和块茎膨大期分次培土，厚度 \geq 15cm。
5. 收获：春播的于9月份至10月份，冬播的于6月份至7月份，茎叶枯黄时收获。
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、质量特色

1. 感官特色：表皮稍粗糙、芽眼深、块茎呈圆形或椭圆形；熟食时质地细腻，粉甜而香。
2. 理化指标：块茎单个重50g至100g，干物质 \geq 20%，淀粉含量 \geq 13%。
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

陶岭三味辣椒质量技术要求

一、品种

当地传统品种“三味椒”。

二、立地条件

土壤类型钙质土，土壤质地为壤土，pH 值 7.0 至 8.5，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，耕层厚度 $\geq 25\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 播种：3 月下旬至 4 月中旬。
2. 定植：三年以上轮作。幼苗真叶 6 片至 8 片移栽定植，每公顷定植 ≤ 27000 穴，每穴 2 株。
3. 施肥：每公顷施入腐熟的有机肥 $\geq 30\text{t}$ 。
4. 采收：7 月下旬至 11 月中旬辣椒变为深红或大红时采收。
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、质量特色

1. 感官特色：
鲜椒为指形，皮薄，果肉疏松，鲜红油亮，口感“香、甜、辣”。
2. 理化指标：单果重 12 g 至 16g，辣椒素含量 $\geq 3000\text{SHU}$ ，干物质含量 $\geq 16\%$ 。
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

溆浦鹅质量技术要求

一、品种

当地地方品种。

二、放牧管理

1. 饲养方式：放牧饲养为主，补饲少量当地产稻谷、碎米、糠麸、玉米、萝卜等精饲料。
2. 放牧条件：放牧地位于保护区范围内的溆水河两岸滩地和稻田，土壤里富含硒、铁、锌等多种微量元素，浮萍、丝草等饲草资源充足。
3. 放牧密度：小鹅（0 日龄至 30 日龄）：10 羽/ m^2 至 15 羽/ m^2 ；中鹅（31 日龄至 60 日龄）：5 羽/ m^2 至 9 羽/ m^2 ；大鹅（61 日龄至出笼）：3 羽/ m^2 至 4 羽/ m^2 。
4. 鹅种标准：产自产地范围内的符合标准的雏鹅。
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。

三、出栏

90 日龄至 210 日龄，成年公鹅体重 $\geq 5\text{kg}$,成年母鹅体重 $\geq 4.7\text{kg}$ 。

四、质量特色

1. 感官特色:

(1) 活鹅: 羽毛白色, 体型高大, 颈细长, 体躯呈船形, 头部肉瘤呈黄色。

(2) 白条鹅: 体型紧凑, 外形完整, 胸、腿肌发达, 皮肤淡黄色, 鹅掌粗大呈桔红色、皮下脂肪薄且分布均匀。

2. 理化指标:

(1) 活鹅: 年龄 90 日龄至 180 日龄, 体重 5 Kg 至 8Kg。

(2) 白条鹅

项目		指标
粗蛋白质, g/100g	≥	22.6
粗脂肪, g/100g	≤	2.8
胆固醇, mg/100g	≤	56
肌苷酸, mg/g	≥	1.44
风味氨基酸百分比, %	≥	60.38
不饱和脂肪酸百分比, %	≥	67.84

3. 安全及其他质量技术要求: 原料和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

东江鱼质量技术要求

一、种源

1. 主料（种源）：产地范围内的鲜活翘嘴红鲌(*Erythroculter ilishaefformis*(Bleeker))和鲢鱼(*Hypophthalmichthys molitrix*(Cuvier et Valenciennes))。

2. 辅料：产地范围内所产山茶油。

二、加工

1. 工艺流程：原料→宰杀→腌制→烟熏→烘烤→切块→炸制→拌料→包装→杀菌→检验→成品包装→入库。

1. 工艺要点：

(1) 宰杀：运输鲜活原料，鱼水温不超过 200℃，从捕捞到加工不超过 8 小时。

(2) 腌制：每 100kg 鱼肉加食盐 1kg 至 2kg，白糖 1kg 至 6kg。放在陶缸中分层腌制。腌制时间：夏季 12 小时至 24 小时，冬季 2 天至 3 天，春秋季 1 天至 2 天。

(3) 炸制：将原料鱼放置在不超过 2000℃的山茶油中炸香，鱼的表皮变为金黄色，有浓郁的香味炸出，再出锅滤油。

(4) 拌料：将炸好的鱼控制在 800℃左右的温度下放在秘制酱料中拌匀。

三、质量特色

1. 感官特色：肉质鲜香，组织致密易撕裂、软硬适度、无泥腥味，有嚼劲、香辣咸淡适口；
2. 理化指标：粗蛋白 $\geq 18\%$ ；不饱和脂肪酸 $\geq 5.9\%$ 。
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 14

上林八角质量技术要求

一、品种

柔枝红花八角、柔枝淡红花八角、普通淡红花八角、柔枝白花八角。

二、立地条件

产地范围内海拔 300m 至 1000m。山地赤红壤、山地红壤和山地黄壤，pH 值 5.0 至 6.5，有机质含量 $\geq 2\%$ 。

三、栽植管理

1. 育苗：实生育苗或嫁接育苗。

2. 种植

(1) 种植时间：2 月上旬至 3 月下旬。

(2) 种植密度: 每公顷栽植株数≤840 株。

3. 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

9月中旬至10月中旬采收。

五、加工

1. 杀青:采用烘炉焖黄法、晒焖法至果实变为褐黄色。

2. 干燥: 干燥至果实含水量≤12%。

六、质量特色

1. 感官特色: 颜色呈棕红或褐红色, 气味浓郁, 角瓣粗短、果壮肉厚。

2. 理化指标: 果体≤1100 个/kg, 碎口率≤9%, 挥发油含量≥8.5%。

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 15

鹿寨蜜橙质量技术要求

一、品种

桂橙一号。

二、立地条件:

土壤质地为壤土或砂壤土，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 $\geq 40\text{cm}$ ，pH值5.5至6.5，地下水位1m以下。

三、栽培管理

1. 育苗：以枳壳、酸桔为砧木，采用嫁接育苗。

2. 定植：采用春植或秋植。容器苗或带土移栽不受季节限制。栽植密度：每公顷栽植株数 ≤ 1200 株。

3. 施肥：施肥以有机肥为主，每公顷每年施腐熟有机肥 $\geq 37\text{t}$ ，采前30天不能施用化肥。

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

采收时间为10月下旬至次年3月，可溶性固形物含量 $\geq 12\%$ 才能采收。雨天、大风天、果面露水不干不采。

五、质量特色

1. 感官特色：果实椭圆形或圆形，色泽呈橙红色或橙黄色，果皮光滑，肉质脆、味清甜、蜜香味浓。

2. 理化指标：单果重 130g 至 180g，可食率 \geq 75%，可溶性固形物 \geq 12%，总酸量 $<$ 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 16

浦北红椎菌质量技术要求

一、种源

菌根性食用菌 (*Mycorrhizal mushroom*)。

二、生长环境

产地范围内的红椎林区内，海拔 500m 以下，土壤 pH 值 4.5 至 6.5。

三、菌区林地保护

每年的冬季将菌区的杂草就地砍倒，原地晒沤。

四、采收

采摘时间为 5 月至 9 月中旬，红椎菌菇形完整，饱满、颜色鲜红。

五、干燥

红椎鲜菌自然晾晒或人工烘干。

六、质量特色

1. 感官特色：浦北红椎菌干品菌盖厚实，菌盖中央略凸起，呈褐红色，伞盖边缘呈放射性深红色；菌柄部呈白并带有不均匀的深红色。有野生菌的独特芳香。烹调后的汤呈粉红色，味道鲜甜可口。

2. 理化指标：

项目	指标
干菌水分含量, % ≤	13
鲜菌水分含量, % ≤	90
氨基酸总量 (干基) , % ≥	14.5
蛋白质 (干基) , % ≥	23

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

江口青鳙质量技术要求

一、种源

华鲮 (*Sinilabeo rendahli*)。

二、生长环境

- 产地范围内水质符合国家渔业水质标准，底质符合有关国家水产品产地环境要求。水深 $\geq 1.5\text{m}$, pH值7.0至7.8, 溶解氧 $\geq 8.0\text{mg/L}$, 透明度 $\geq 50\text{cm}$ 。
- ### 三、增养殖管理
1. 鱼种来源：选自产地范围内的江口青鳙良种场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。
 2. 增养殖方式：产地范围内自然水系中天然或增殖生长。
 3. 鱼种放养：规格为12cm以上的鱼种，每公顷放养 ≥ 3000 尾。
 4. 饵喂：食用自然水体中的天然饵料。
 5. 生长保护：每年3月至5月为禁渔期，严禁毒鱼、炸鱼和电力捕鱼，严格按照《中华人民共和国渔业法》的规定，禁止一切非法捕捞作业。
 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、捕捞

起捕规格为每尾 $\geq 1000\text{g}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：体呈棒状，身呈青黑色；背部鳞片带紫绿色光泽；肉质洁白，紧实细滑。
2. 理化指标：粗蛋白 \geq 18.3%，粗脂肪 \leq 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 18

峨眉糕质量技术要求

一、主要原辅料

1. 糯米：产自产地范围内的优质糯米，符合国家相关规定。
2. 生产用水：产地范围内的山泉水，符合国家生活饮用水标准。
3. 辅料：白砂糖（蔗糖）、本地菜籽油、麦芽糖、蜂蜜等，符合国家相关规定。

二、生产加工

1. 工艺流程：原材料挑选→淘米→晾放（俗称收汗）→制油砂→炒米→磨粉→露粉→过筛→制提糖→搅糖→配料拌合→成型→切割→杀菌→包装→检验→入库。

2. 加工要点：

- (1) 淘米：将糯米放在50℃左右的热水中浸泡淘洗除去杂质。
- (2) 晾放（俗称收汗）：将淘好的糯米置于竹编容器上，静置0.5小时至1小时，以糯米水干为宜。

(3) 制油砂：选择当地产的纯净河砂用水洗净，放进炒锅中炒制，炒制过程中加入本地菜籽油，直至炒成橙黑色。

(4) 炒米：将糯米与油砂一同炒制，糯米和油砂的比例为 1:5，用猛火炒至糯米成虾子背形和微黄色即可。

(5) 露粉：采用自然常温露粉，露粉时间控制在 1 天至 3 天，使手捏糯米粉成团松手即散。

(6) 制提糖：用重量比例为白糖 100：动植物油 8：麦芽糖 3：水 30 混合搅拌均匀，中火炼制，使糖放入水中起团不散。

(7) 配料拌合：将糯米粉与提糖按 1：1 的比例混合，再加入定量蜂蜜，反复揉合均匀过筛备用。

三、质量特色

1. 感官特色：外形整齐，呈条方形，色泽洁白，粉料细腻，滋润细软，入口即化，回味蜜甜。

2. 理化指标：

项目	指标
总糖，%	≤ 45.0
酸价（以脂肪计），mgKOH/g	≤ 4.5

3. 安全及其他质量技术要求：原料和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

卓筒井盐质量技术要求

一、原料要求

1. 盐卤：选用地下 1500m 至 3000m 深层黄卤和石膏型岩卤。
2. 水源：加工用水，采取浅层地下水，水质符合国家规定的生活饮用水标准。

二、生产工艺

1. 工艺流程：天然卤水+岩卤水→搅拌反应→一次澄清→二次澄清→加碱调值→原料卤水→真空制盐→检验→计量包装→成品。
2. 工艺要点：
 - (1) 加碱调值：加食用氢氧化钠，调至 pH 值为 8.5。
 - (2) 原料卤水：原料卤水透光率≥96.5%，pH 值≥7，不得含有 Ba⁺，Na Cl 含量为 240 g/L 至 305g/L。
 - (3) 制盐：真空制盐技术。

三、质量特色

1. 感官特色：外观白色，颗粒较大，色泽均匀。腌制咸菜风味咸鲜、色泽鲜亮、清脆爽口。
2. 理化指标：

项目		指标
氯化钠(以湿基计), %	≥	99.15
钙(以氯化钙计), %	≥	0.1
碘(以碘计), mg/kg	≥	0.5
钾(以氯化钾计), %	≥	0.05
锌(以氯化锌计), mg/kg	≤	1.0

3. 安全和其他质量技术要求：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

道孚大葱质量技术要求

一、品种

当地传统品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 2900 m 至 3500m，土壤类型为砂壤土，土壤 pH 值 6.6 至 7.5，有机质含量≥1.2%。

三、栽培管理

1. 育苗：

(1) 育苗时间：夏播：6月底至7月初育苗；秋播：9月初育苗。

(2) 播种量：每公顷≤60kg。

2. 定植：

(1) 定植时间：夏播：9月初定植；秋播：翌年3月至4月定植。

(2) 定植密度：每公顷≤30万株。

(3) 定植苗要求：高35cm至45cm，茎粗≥1cm。

3. 施肥：每年施腐熟有机肥≥60t/公顷。

4. 培土：生长期培土不少于三次，培土总高度≥35cm。

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、收获

夏播：翌年3至4月收获；秋播：翌年8至9月收获。

五、质量特色

1. 感官特色：外形粗壮挺拔，葱白长；质地细嫩，食之汁多质脆，辣中带甜。

2. 理化指标：葱白长度≥30cm，基部直径≥2cm。

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 21

黄果树窖酒质量技术要求

一、原辅料要求

1. 高粱：淀粉含量≥60%。
2. 糯米：支链淀粉≥65%。
3. 小麦：淀粉含量≥61%。
4. 大米：淀粉含量≥70%。
5. 玉米：淀粉含量≥62%。
6. 酿造用水：产地范围内泉水，硬度8度以上，pH值6至8。
7. 大曲：小麦为原料，制曲温度≥65℃。大曲的糖化力180mg葡萄糖/克曲小时，发酵力0.2至0.5二氧化碳/克曲48小时。

二、生产工艺流程

三、主要工艺要求

1. 蒸料糖化

(1) 工序：原料→浸泡清洗→清蒸糊化→培菌糖化

(2) 操作要点:

- ①原料：高粱、糯米、大米、玉米按 70%、15%、10%、5%投料。
- ②浸泡：高粱浸泡 18 小时至 24 小时；糯米、玉米粉、大米浸泡 1 小时至 2.5 小时。
- ③清洗：去除高粱杂质、料壳。
- ④蒸料：圆汽清蒸 4 次，每次 40 分钟。
- ⑤摊凉下曲：摊晾 35°C，按原料量 0.5% 至 0.7% 的比例下小曲。
- ⑥入箱糖化：入箱摊平厚度 18±2cm，糖化时间夏秋季 24±4 小时，春冬季 44±4 小时，糖化原料品温≤40°C。

2. 配糟入窖

(1) 工序：酒糟摊凉→加曲配料→入窖控制。

(2) 操作要点:

- ①出甑摊凉：糟醅平铺摊凉至 36°C。
- ②加曲配料：加大曲 23±3%，配糟比 1：4 瓯至 5 瓯。
- ③入窖控制：

	入池温度, °C,	入池水份, %	入池酸度, %vol
室温≥20°C	低于或平室温	60±2	< 2.0
室温 < 20°C	18±2	60±2	≤2.0

注：出池酸度超过 3.0°时，降酸幅度在 1.0°以上。底糟、盖糟入池温度为 (28±4) °C。

3. 上甑蒸馏

(1) 工序：

(2) 操作要点：

- ①出窖：分层出糟，分层堆放。
- ②上甑：加谷壳 23±3%拌醅，上甑时间 40 分钟至 60 分钟/甑。
- ③蒸馏：馏酒速度 1.0 L/分钟至 2.0L/分钟，酒温 25°C至 35°C。
- ④ 量质摘酒：掐头去尾，分段摘酒，分级贮存，尾酒回蒸，入库酒度≥55%vol，基酒陈酿时间半年以上。
- ⑤调味酒：储存时间 5 年以上。
- ⑥基酒储存容器：陶瓷坛。

四、质量指标要求

1. 感官特色：

项目	41%vol ~ 60%vol	33%vol ~ 40%vol
色泽		
外观 a	无色（或微黄），清亮透明，无悬浮物，无沉淀	
香气	具有浓郁的乙酸乙酯为主体的复合香气，窖香优雅，略带清香	

口味	酒体醇合协调，绵甜爽净，回味悠长	酒体协调,绵甜爽净，余味较长
风格	具有本品典型风格	
a 当酒液温度低于 10°C以下时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。当酒液温度在 10°C以上时应逐渐恢复正常。		

2. 理化指标:

项目	指标	
酒精度 a, %vol	41 ~ 60	33 ~ 40
总酸 (以乙酸计) , g/L ≥	0.40	0.40
总酯 (以乙酸乙酯计) , g/L ≥	1.80	1.50
己酸乙酯, g/L	1.20 ~ 3.00	0.50 ~ 2.20
固形物, g/L ≤	0.40b	0.50
a 标签标示值与实测酒精度不得超过±1.0%vol, b 酒精度 41%vol ~ 49%vol 的酒固形物可小于或等于 0.50g/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 22

黄果树矿泉水质量技术要求

一、水源

保护区内自然涌出。

二、水源保护

水源防护设立三级保护区：

1. 严格保护区：在泉群外围半径 15m 范围内，设置隔离墙；该范围内应由厚度 $\geq 20\text{cm}$ 水泥封面，并呈坡度向外排水；取水点有封闭式建筑，并有专人管理；无关人员不得入内；不得放置与取水设备无关的其他物品。
2. 限制区：在泉群外围不小于半径 60m 范围内，不得设置居住所、工厂、厕所、水坑，不得堆放垃圾、废渣或铺设污水管道，严禁使用农药、化肥，和可导致矿泉水水质、水量、水温改变的饮水工程及引起含水层污染的经济工程活动。
3. 监察区：防护半径 $\geq 1000\text{m}$ ，防护范围内，禁止排放工业、生活废水，并不得破坏水源地水文地质条件的活动；禁止毁林开荒，保护好生态植被。

三、开采和加工

1. 开采和加工要求：应在保证天然矿泉水卫生安全和符合国家有关标准规定的条件下进行开采、加工与灌装。
2. 灌装要求：不得将矿泉原水运至保护区外灌装。

四、质量特色

1. 感官特色：无色、无臭、无味、无沉淀，清冽甘甜，水质、口感上佳。
2. 理化指标：

项目	指标
----	----

锶 (Sr) , mg/L	0.8 ~ 1.2
钙 (Ca ²⁺) , mg/L	70.0 ~ 110.0
溶解性总固体, mg/L	18.5 ~ 30.5
pH 值 (25°C)	7.4±0.5
总硬度, mg/L	300 ~ 440

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

册亨茶油质量技术要求

一、种源

“红球” 等当地传统品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 500 m 至 1000m，土壤类型为红壤或黄棕壤，有机质含量≥1.0%，土壤 pH 值 4.5 至 5.4，土层厚度 40 cm 至 80cm。

三、栽植采收

1. 种植：每年 11 月至次年 2 月种植，栽植密度≤2400 株/公顷。

2. 采收：11月中旬至12月下旬分批采收。

四、加工

1. 加工工艺：原料→储存→预处理→蒸炒→压榨→过滤→成品油。

2. 主要工艺要点：

(1) 茶籽：水分≤13%。

(2) 储存：温度≤20℃，储存期≤170天。

(3) 蒸炒：温度<100℃，蒸炒至水分≤6%。

(4) 压榨：压榨温度≤100℃，出油率≤25%

(5) 过滤：温度60℃至70℃。

五、质量特色

1. 感官特色：油色浅茶色，清亮透明，滋味香醇，久置无分层。

2. 理化指标：

项目	指标	
碘值, g/100g	≤	85
皂化值, (KOH) mg/g	≤	193
不饱和脂肪酸	油酸, %	≥ 82
	亚油酸, %	≥ 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 24

六盘水苦荞茶质量技术要求

一、苦荞茶原辅料

1. 原料：产自产地范围内海拔 $\geq 1700\text{m}$ 的细白苦荞。
2. 辅料：完全发酵茶，符合国家关于发酵茶的相关规定。
3. 加工用水：产地范围内地下水，水质符合饮用水相关规定。

二、加工工艺及操作要点

1. 加工工艺：

(1) 原味茶：原料苦荞→脱壳→苦荞米→熟化→干燥→筛分→包装。

(2) 风味茶：苦荞粉→磨浆→配料→制粒→熟化→干燥→筛分→包装。

2. 操作要点：

(1) 原味茶：

①熟化：温度 90°C 至 100°C 。

②干燥：温度 $\leq 105^{\circ}\text{C}$, 含水量 $\leq 12\%$ 。

(2) 风味茶:

①配料：添加 $5\pm1\%$ 完全发酵茶。

②干燥：温度 $\leq 105^{\circ}\text{C}$, 含水量 $\leq 12\%$ 。

三、质量特色

1. 感官特色:

(1) 原味茶：汤色黄至深棕色，麦香浓烈，夹带焦香；

(2) 风味茶：汤色黄至深棕色，麦香浓烈，略带茶香。

2. 理化指标:

项目	指标	
	原味茶	风味茶
总黄酮（以芦丁计），%	≥ 1.0	1.8
水分，%	≤ 6.0	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 25

六盘水苦荞米质量技术要求

一、品种

适宜当地种植的六苦 2 号、六苦 3 号等类型的品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 1700m 以上，土壤类型为红壤或黄棕壤，土壤 pH 值 5.5 至 7.5，耕作层 $\geq 20\text{cm}$ 。

三、种植技术

1. 播种：春播：3 月下旬至 4 月中旬；秋播：8 月中旬。播种量 75 kg/公顷至 80kg/公顷。
2. 施肥：每公顷施农家肥 $\geq 7.5\text{t}$ 。
3. 收获和储藏：当植株籽粒 2/3 成熟时采收，脱粒后自然晾晒，含水量 $\leq 13.5\%$ 入库储藏。
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、加工工艺及操作要点

1. 加工工艺：苦荞麦 → 筛选除杂 → 泡麦 → 滤干 → 熟化 → 干燥 → 脱壳 → 干燥 → 包装。
2. 加工工艺要点：
 - (1) 原料：籽粒饱满，含水量 $\leq 13.5\%$ 的苦荞。
 - (2) 泡麦：清水浸泡 10 小时至 24 小时。

(3) 熟化：温度 80°C至 110°C, 时间 20 分钟至 30 分钟，苦荞内部淀粉完全熟化即可。

(4) 干燥：含水量≤12%。

五、质量特色

1. 感官特色：

不规则颗粒状，大小均匀，淡黄色至黄绿色，麦清味浓郁，微苦。

2. 理化指标：

项目	指标
总黄酮（以芦丁计）, % ≥	1.0
纤维素, % ≥	3.5
水分, % ≤	12.0

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。