

附件51

察隅龙爪稷质量技术要求

一、品种

适宜本地种植的地方品种。

二、保护范围

察隅县上察隅镇、下察隅镇。

三、立地条件

土壤类型为黄棕壤和黄壤，质地为沙质粘壤土和砂质壤土。土壤有机质含量 $\geq 3.0\%$ ，pH值5.0-6.5。

四、栽培管理

1. 种植方式：育苗移栽或直播。育苗播种期为5月中旬，每平米播种量为200-300 g。6月下旬至7月上旬移栽，每 $667\text{ m}^2 \leq 1.0$ 万穴，每穴2-3苗。直播播种期为6月下旬，每穴播3-4粒种子，每 667 m^2 播 ≤ 1.0 万穴；

2. 施肥：每 667 m^2 施有机肥 $\geq 500\text{ kg}$ ，两年一次。

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。

五、收获

9月下旬至10月上旬收获，自然晾晒。

六、加工

去杂→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→分级→检验→包装→入库。

七、质量特色

1. 感官特色：圆球形，深棕色，籽粒饱满，胚大。

2. 理化指标: 蛋白质 \geq 7.50%, 钙 \geq 2000.0 mg/kg。
3. 安全及其它质量技术要求: 必须符合国家相关规定。

附件52

当雄牦牛质量技术要求

一、品种

西藏高山牦牛。

二、养殖环境要求

海拔 4200 米以上，高山草甸放牧草地充裕，以桑曲河、拉曲河、布曲河、秀古河和高山融雪为水源。

三、饲养管理

(一) 饲养方式：天然草地放牧饲养。

(二) 饲料条件：放牧饲养以天然草地饲草为主，归牧后补饲本地产精粗饲料。

(三) 饲养管理要点：

1. 犒牛断奶管理：犊牛 6—7 月龄断奶，断奶犊牛与母牛群分群饲养，犊牛群补饲当地产青干草、青贮料和精饲料。

2. 暖季育肥：在牧草生长季节，以天然草地放牧方式育肥，期间仅补饲矿物质饲料。

(四) 出栏要求：

出栏年龄 5—7 岁，出栏活体重母牛 180—200kg、公牛 250—300kg。

四、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、屠宰加工及贮运

(一) 牛源标准：产自保护范围内符合前述第一至第四条规定要求的健康牦牛。

(二) 屠宰加工工艺要点:

1. 静养待屠：停食静养 24 小时，宰前 3 小时停止饮水。
2. 屠宰方式：按当地传统方式屠宰。
3. 排酸：胴体在 0 至 5°C，相对湿度 85%—90% 的环境下排酸 48 小时。

六、质量特色

(一) 感官特色:

肉色深红，肉质坚实，富弹性，切面呈大理石花纹状，结缔组织白色，脂肪淡黄色至深黄色。

肉味浓香。

(二) 理化指标:

肌肉中，蛋白质含量 \geq 18.0%，脂肪含量 \leq 3.5%。

(三) 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53

林芝蜂蜜质量技术要求

一、蜂种

喀尔巴阡蜜蜂、中华蜜蜂

二、蜜源植物

保护范围内的野黄连、野丹参、野菊花、益母草及桃树、苹果树等野山花为蜜源植物。

三、原蜜采集生产

(一) 生产时间：6月初至9月底。

(二) 生产要求：定地放养。采用活框饲养蜜蜂，采完花蜜，自然成熟期 ≥ 15 天。

四、加工流程

(一) 灌装流程：采收→融蜜→过滤→灭菌→包装→检验→上市。

(二) 关键工艺要求：

1. **融蜜**：将原蜜桶放置在专业融蜜罐中，用 $50\pm 1^{\circ}\text{C}$ 水温逐渐将结晶蜜融开。

2. **过滤**：80目-150目。

五、质量特色

1. 感官特色：呈琥珀色或深琥珀色，常温下半结晶或全结晶，有自然的花香味和淡淡的藏药馨香味道，

口感浓郁丝滑、回味优雅。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分含量	$\leq 20\%$

淀粉酶值 (1%淀粉溶液)	≥16.8ml/g.h
羟甲基糠醛	≤5.6mg/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54

林芝核桃质量技术要求

一、品种

当地酥油核桃、鸡蛋核桃。

二、立地条件

海拔 2900 至 3500m。质地为砂质壤土，土壤有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 8.0。

三、栽培技术

- 1. 育苗：**以酥油核桃为砧木嫁接繁殖或实生苗繁殖。
- 2. 栽植：**栽植时间为 3 月下旬至 4 月上旬，栽植密度 ≤ 330 株/公顷。
- 3. 施肥：**以腐熟有机肥为主，配合施用化肥和微生物肥，成龄树每株每年施有机肥 $\geq 15\text{kg}$ 。
- 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 月下旬至 10 月上旬，青果皮开裂后开始采收。

五、质量特色

- 1. 感官特色：**皮薄、个大、果仁白嫩、饱满、香醇甜润，涩味淡、含油量高。
- 2. 理化指标：**蛋白质 $\geq 15\%$ ，脂肪 $\geq 50\%$ ，含水率 $\leq 3.2\%$ ；出仁率 $\geq 50\%$ 。
- 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 55

洛隆糌粑质量技术要求

一、原料要求

1. 品种：藏青 2000、藏青 320 及当地白青稞。
2. 立地条件：产地范围内海拔 3600m 至 4200m，土层厚度 \geq 60cm，土壤 pH 值 6.5 至 8.2。
3. 栽培管理：播种时间为每年 3 月中旬至 4 月下旬，播种量 200kg 至 270kg/hm²，年施用农家肥 \geq 3t/ hm²，7 月下旬至 8 月下旬收获。
4. 品质要求：干粒重 45g 至 50g，水分含量（晒干后） \leq 12%。
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。

二、加工

(一) 工艺流程：选料→清杂→润麦→烘炒→脱皮→磨粉→成品→包装→储存。

(二) 加工要点：

1. 润麦：使原料中水分含量达到 14% 至 16%。
2. 烘炒：炒制温度为 380°C 至 420°C。
3. 磨粉：采用传统水磨磨粉。

三、质量特色

- (一) 感官特征：颜色为灰白色，粉末状，色泽均匀一致，具有独特的青稞麦香味，口感香甜。
- (二) 理化指标：水分含量 7.5%~8.9%，粗蛋白含量 9%~10%，粗脂肪含量 2%~3.5%。
- (三) 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56

洛扎粉丝质量技术要求

一、原料要求

(一) 品种：当地豌豆品种。

(二) 立地条件：产地范围内海拔 3000m 至 4200m，土层厚度 \geq 45cm，土壤 pH 值 6.0 至 7.8。

(三) 栽培管理：播种时间为每年 3 月中旬至 4 月下旬，播种量 $375\text{kg}/\text{hm}^2$ 至 $500\text{kg}/\text{hm}^2$ ，年施用农家肥 $\geq 3.2\text{t}/\text{hm}^2$ ，8 月下旬至 10 月上旬收获。

(四) 品质要求：豌豆表面颜色为黑色，颗粒饱满，水分含量 $\leq 15\%$ 。

(五) 环境、安全要求：农用化肥的使用，必须符合国家相关规定。

二、加工

(一) 工艺流程

泡料→清杂→磨制→浆渣分离→脱水→烤团→成型→晾晒→包装。

(二) 加工要求

1. 泡料：浸泡时间以原料吸水率达到 50% 为宜。

2. 磨制：原料磨成豆浆，水和粉比例 2 : 1。

3. 浆渣分离：豆浆装入分离筛分离成淀粉团，淀粉团不含杂质，颜色为白中略带黄绿色，手感略发硬、不粘手。

4. 脱水：起出的淀粉团放入专用布兜内，控去多余的水分。

5. 烤团：室外自然晾干或烤团室进行烘烤为表面干硬、浅黄色，带有酸甜的味道即可。

6. 成型：将烤后淀粉团置于缸中，加入温开水搅匀，搅拌至微蓝色，放入漏粉机中使其成型。

7. 晾晒：成型产品自然风干。

(三) 贮存

0°C至15°C条件下贮存期不得超过12个月。

三、质量特色

(一) 感官特色：丝条均细、纯净光亮、洁白柔韧、入水即软、久煮不碎、清嫩爽口、口感芳香。

(二) 理化指标：淀粉含量≥70%，水分含量≤13%，断条率≤5%，杂质≤1%。

(三) 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57

吴起荞麦香醋质量技术要求

一、产品名称

吴起荞麦香醋

二、质量技术要求

(一) 原料、辅料

1. 原料

吴起产优质荞麦，产品质量符合国家相关规定。

2. 辅料

玉米、谷糠、麸皮，及野生“百里香”草，均产于保护范围内，质量符合国家相关规定。

(二) 生产工艺

1. 工艺流程

原料精选—粉碎—润水—蒸料—加曲酒精发酵—醋酸发酵—陈醋—淋醋—添加百里香—灭菌—封装—成品。

2. 工艺控制环节

(1) 配料

荞麦、玉米、麸皮、谷糠 比例为 1: 0.2: 2: 2

(2) 粉碎

原料粉碎通过 40 目滤筛。

(3) 润水

原料的 30%.

(4) 蒸料

气压 0.4 兆帕，时间 30 分钟。

(5) 制曲

前缓：时间 4—6 小时，室温 32 - 33°C，品温 30 - 32°C，干湿度 65—85%。

中控：时间 16—24 小时，室温 30 - 32°C，品温 36—38°C，干湿度 65—95%。

后提：制曲 30—48 小时，室温 35—40°C，曲的水份控制在 24-26%，干湿度 50—75%。

(6) 酒精发酵

4 至 10 月份品温控制在 25—38°C，11 月至次年 3 月品温控制在 25—30 °C。

(7) 醋酸发酵

4 至 10 月份品温控制在 43—45°C，11 月至次年 3 月品温控制在 38—42°C。

(8) 添加百里香料包 (2‰)

浸渍 3-5 小时，灭菌后取出。

(9) 灭菌

温度 80°C±2°C，时间 30 分钟。

(三) 主要指标

1. 感官指标

琥珀色泽，清纯透亮，有光泽，醋香浓郁，酸味爽口，回味绵长。

2. 理化指标

总酸（以乙酸计） $g/100mL \geq 4.0$ ；不挥发酸（以乳酸计） $g/100mL \geq 0.78$ ；可溶性无盐固形物 $g/100mL \geq 2.88$ ；

三、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58

黄龙蜂蜜质量技术要求

一、蜂种

黄龙当地中华蜜蜂

二、蜜源植物

黄龙当地百花蜜

(1) 主要蜜源植物 (约占比 70%)

洋槐、狼牙刺、五倍子、漆树、椴树、野菊花等。

(2) 辅助蜜源植物 (约占比 30%)

刺五加、黄柏、山桃、山杏、杜梨、海棠、山枣等。

三、采收

于每年 3 月至 9 月蜜源植物泌蜜期，组织黄龙当地中华蜜蜂采蜜，经蜜蜂自然酿造成熟（封盖率 80% 以上，波美度 42 度以上）后人工分离取出，经 200 目以上过滤器过滤杂质后装入成品蜜罐内。

四、感官特征与理化指标要求

1. 感官特征

项目	要 求
色泽	琥珀色
滋味	口感甘甜，有中草药香气
状态	常温或低温下呈粘稠流体状，部分或全部结晶

2. 理化指标

项 目	指 标
果糖和葡萄糖/ (g/100g) ≥	68.1
蔗糖/(g/100g) ≤	5
淀粉酶活性 ml/(g.h)≥	14.6
羟甲基糠醛 mg/kg ≤	5

五、分包装

成品黄龙蜂蜜由管道输送至分装车间分装。容器和包装材料必须采购获得工业产品生产许可证的企业产品。

六、储存和运输

常温下储存，运输过程中要避光避高温。

附件59

甘泉豆腐质量技术要求

一、原料要求

1. 双青豆：保护区范围内种植的一年一茬收获的双青豆，蛋白质含量≥34%；
2. 生产用水：产自甘泉美水泉的山泉水，水质符合国家饮用水的相关规定，pH值7.0—8.0；
3. 凝固剂：食用氯化镁浓度为10---12°Be'。

二、生产加工工艺

1. 工艺流程

精选双青豆→洗豆→ 浸泡→ 磨浆→滤浆→ 煮浆→ 点浆→ 压制成型→ 豆腐

2. 加工要点

- (1) 浸泡：常温水浸泡，春季浸泡10h——12h，夏季浸泡6h——8h，冬季浸泡18h——20h；
- (2) 磨浆：将浸泡好双青豆放在石磨或磨浆机内磨浆，磨浆过程中不断均匀注入泉水；
- (3) 滤浆：将磨好的豆浆过滤去渣；
- (4) 煮浆：温度控制在100°C，沸腾后加盖焖浆1min—2min后放浆；
- (5) 点浆：豆浆温度控制在80°C--85°C，加入2%--3%盐卤溶液；
- (6) 压制成型：豆腐脑凝结20min—25min后压制20min—30min；

三、质量特色

1. 感官特色

甘泉豆腐色泽淡绿，柔韧细腻，久煮不烂，豆香浓郁，味美爽口。

2. 理化指标

豆腐 水分含量 $\leq 75\%$ 蛋白质 $\geq 13\%$

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。

甘泉黄酒质量技术要求

一、原料

1. 粳米：采用保护范围内栽培生产的山地粳米，质量符合国家粳米相关标准。
2. 大曲：用地产的小麦、豌豆、曲芽、粳米根等，经传统制曲工艺制成。
3. 酿造用水：保护范围内的优质泉水，水质符合国家生活饮用水标准，pH值7.0--8.0。

二、制曲工艺：

大曲在农历伏天生产。

1. 工艺流程



2. 工艺要点

- (1) 将小麦轧成每粒3-4片，豌豆、曲芽各自粉碎后混合拌匀，加入清水和糜子根汤(20%-25%)，至手握成团，放开即散的程度。然后将曲料放在曲模子内踩实、切成块状。
- (2) 堆曲后，关闭门窗，经50h-60h，品温达到50°C--55°C，适当降温，入房约6天-8天。

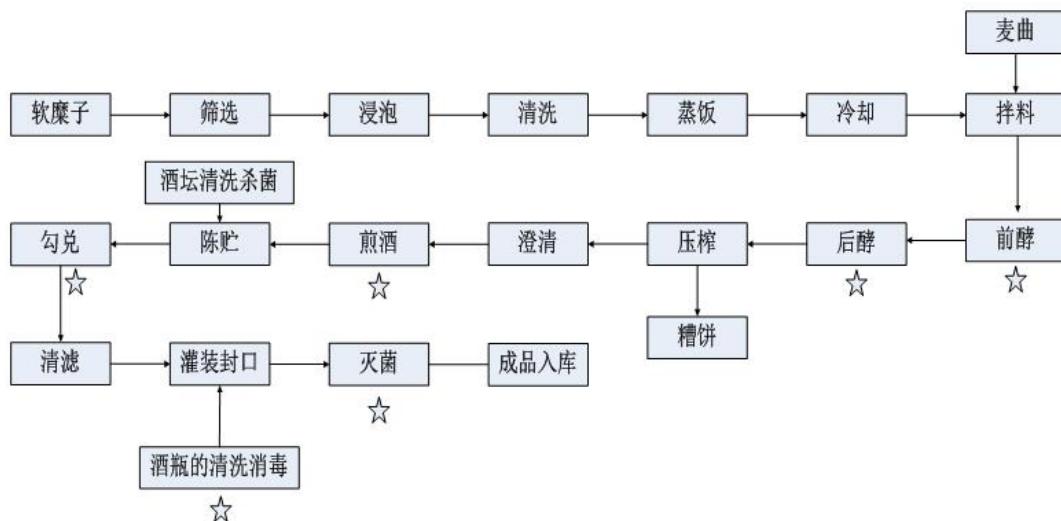
后，品温回降至室温。

(3) 入房 20 天后, 将曲在室外阴凉通风处晾晒干燥。

3. 含水量 \leq 16.0g/100g。

三、酿酒工艺

1. 工艺流程



注：带☆为关键环节

2. 工艺要点

(1) 粳米用温水浸泡，12h-16h，捞出冲洗沥干。

(2) 蒸米时间 30min, 冷却温度 35°C-40°C, 拌曲均匀。

(3) 落缸 12h 后注意控温、搅拌，发酵控制温度 25°C-30°C，搅拌每天 4-6 次。前酵时间为 3

天-5天。后酵30天左右。

(4) 煎酒温度 75°C-80°C, 时间 15min-20min。

(5) 陈酿时间3年以上。

(6) 灭菌温度 75°C-80°C, 时间 15min-20min。

四、质量特色

(一) 感官特色：色泽金黄、香气浓郁、入口甘美香醇，和谐丰满，口余芬芳，后味微酸而爽口，回味悠长。

(二) 理化指标：

项 目	指 标		
	干型	半干型	半甜型
总糖 (以葡萄糖计) , g/	≤15.0	15.1~40.0	40.1~100
非糖固体物, g/L ≥	7.0	15.0	10.0
酒精度 (20°C) , % (vol)	8.0~15.0		8.0~16.0
pH	3.5~4.6		
总酸 (以乳酸计) , g/L	2.5~7.0		3.8~8.0
氨基酸态氮, g/L ≥	0.30		0.25

(三) 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61

正宁大葱质量技术要求

一、品种

三叶齐、掖辐1号、鸡腿葱。

二、立地条件

土壤类型为黄绵土或黑垆土，土壤质地是壤土、耕层厚度 $\geq 50\text{ cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ ，PH值7.0-7.5。

三、栽培管理

1. 育苗

9月下旬播种，播种量为 667 m^2 播量3 kg，越冬前葱苗 ≥ 10 ，2-3片真叶。

2. 移栽

翌年6月上旬至7月中旬移栽；移栽葱苗标准：苗高 $\geq 40\text{ cm}$ ，单株重 $\geq 40\text{ g}$ ，叶片不少于5片； 667 m^2 栽植15000株。

3. 施肥

施优质有机肥 $\geq 3000\text{ kg}/667\text{ m}^2$ 。

4. 培土

立秋后开始培土4-5次，培土高度10 cm左右，以不埋心叶为宜。

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、收获贮藏

10月下旬到11月中旬前采收，葱白长度 $\geq 30\text{ cm}$ ，直径 $\geq 1.5\text{ cm}$ ，摊放地面晾晒2至3天后分级打捆。

五、质量特色

1. 感官特色：葱白粗长，肉质鲜紧，辛辣味浓。
2. 理化指标：葱白长 $\geq 30\text{ cm}$ ，水分 $\leq 75\%$ 。
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62

庆阳刺绣质量技术要求

一、原料要求

1. 面料：选用产地范围内的桑蚕丝、蓖麻蚕丝织成的丝绸；胡麻线、大麻线织成的麻布；产地所产棉花织成的棉布。
2. 绣线：采用产地范围内生产的蚕丝线、棉线、麻线等，以传统方法，用产地范围内的核桃皮、草木灰、紫苜蓿、菊花、姜黄等植物进行染色。绣线应与面料相适应，要求色牢度稳固，不掉色。

二、刺绣图案要求

以庆阳地区传统刺绣纹样为主，图案生动、夸张，凸显庆阳民俗文化底蕴，采用纯手工刺绣独特针法绣制，不得侵犯他人知识产权的图案。

三、工艺要求

1. 主要工艺流程：以过样子、打样子、扩褙子、上样子、绣花、成果等为基本流程，进行纯手工制作。

2. 刺绣配色：要求色彩艳丽明快，绚烂奔放，对比强烈。

3. 绣法：采用破线绣、合线绣、包绣、拼贴浮雕绣、打籽绣等典型绣法。

破线绣：将加工染色合成的丝线剖解为蚕丝原始单线，进行刺绣；

合线绣：用加工合成的线刺绣；

包绣：用合适厚度的纸片剪出要绣的图案，贴在面料上，然后用针法将其包裹起来，或者直接用多层经纬线，重叠绣出层次感。

拼贴浮雕绣：集绣、贴、染、画、填充为一身的绣法，先用布剪出图案，贴在面料上，再用棉

花填充，最后用刺绣点缀，使图案显出立体感。

打籽绣：将绣线上打出小结，使图案成颗粒状突起效果。

四、质量特色

平面刺绣构图古拙、简洁、直观，立体刺绣造型饱满灵动，以夸张变形的图案和浓重艳丽的色彩表达主题意蕴，体现庆阳黄土农耕和传统文化特色。

画面完整，排针紧密，精细整齐，线头埋严无毛茬，无错绣、漏绣，底布无瑕疵、无污迹；配色与图案相适应；实用件要满足日常实用的要求，实用性与艺术性有机结合。

五、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和地方相关规定。

附件63

酒泉夜光杯质量技术要求

一、保护对象

用在保护范围内开采的酒泉玉加工而成的杯具。

二、主要原料(酒泉玉)要求

玉料主要矿物成分:蛇纹石(Mg 、 Fe 、 Ni)₃ $Si_2O_5(OH)$ ₄,结构紧密,刻划莫氏硬度不小于4度,密度为2.57 (+ 0.23, -0.13) g/cm³。颜色鲜艳,主要呈绿色、墨绿色、黄绿色等,致密块状,油脂光泽,半透明—透明(1mm 抛光片),无裂纹,杂质、绵、石筋不得大于棒料体积的0.5%。

三、管理制度

按照酒泉夜光杯溯源保护制度的要求,建立溯源制度,夜光杯原料的采挖、运输、加工、销售可溯源管理。

四、加工工艺

(一) 工艺流程

钻棒料→定尺→开坯→头钻→二钻→定底→扎杯→冲杯→碾杯→头砣→二砣→三砣→清底→拉帮→溜槽→粗磨→拓杯→细磨→抛光→烫蜡

(二) 关键工艺要求

1. **定尺:** 将棒料根据产品尺寸切削成玉坯,要求玉坯尺寸≥产品尺寸5mm。
2. **开钻(头钻、二钻、定底):** 按器皿规格,使用钻筒对玉坯进行头钻、二钻,并对玉坯底部开钻定型。
3. **扎杯:** 根据杯型用金刚粉切片将多余部分切除,要求切除八片,外形匀称,呈八棱锥形。

- 4. 冲杯：**用砂轮将杯体冲磨成型，要求杯体外形平整、匀称、无棱角。
- 5. 碾杯：**按器皿规格用砂轮将杯把碾磨成型，要求表面平整，无棱角。（只适用于高座杯制作工艺）
- 6. 掏膛：**掏膛分头砣、二砣、三砣、清底、拉帮。要求杯体内侧平整，无棱角，杯壁薄厚匀称，厚度不得小于2mm。
- 7. 拓杯：**将杯口、杯底拓平，要求杯口、杯底平整，杯口与杯体垂直90度角。
- 8. 细磨：**用细砂浆将成型夜光杯内外打磨光滑，要求夜光杯内外光滑平整。
- 9. 抛光：**用抛光材料将夜光杯打磨光滑，要求杯体内外光亮、润滑，杯体呈透明或半透明状，无加工痕迹。

五、质量特色

(一) 感官特征

1. 膛肚要求串匀，薄厚一致、平展，杯口圆滑，边线规矩平整，深浅一致。
2. 色泽纯净，呈墨绿或翠绿，花纹自然。
3. 光洁度强，无加工痕迹，滋润平展，抛光后表面呈柔和的玉感亮度，手感光滑。

(二) 理化指标

主要部位公称尺寸 单位：mm

名称	规格	杯口	杯高	杯身	杯壁厚度		杯把		杯座		
					上口	杯底	高度	上直径	下直 径	厚 度	直 径
高座杯	G60×100	60.0	100.0	56.0		3.0	36.0	18.5	10.0	8.0	49.0
	G50×80	50.0	80.0	45.0		3.0	29.0	13.0	8.0	6.0	40.0
	G40×65	40.0	65.0	35.0	1.3	2.7	25.0	12.0	7.0	5.0	30.0

平底杯	P60×50	60.0	50.0	46.0	1.5	3.0				4.0	28.0
	P50×40	50.0	40.0	38.0	1.5	3.0				2.0	22.0
	P40×35	40.0	35.0	33.0	1.3	2.7				2.0	18.0
大头杯	D60×80	60.0	80.0	45.0	1.5	3.0	29.0	18.5	8.5	6.0	19.0
盖碗	W100×60	100.0	60.0	60.0	1.5	3.0				5.0	40.0

注：各部位圆度应满足 GB/T 1184 附表 2 中 11 级公差要求。

(三) 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64

敦煌李广杏质量技术要求

一、品种

李光杏类品种

二、立地条件

保护区范围内海拔 1100-1200m，土壤质地为沙壤土，土层厚度 \geq 1m，土壤 pH 值 7.8 至 8.3。

土壤有机质 \geq 9.7mg/kg。

三、栽培管理

1. 育苗：毛杏做砧木，嫁接育苗。

2. 定植：

(1) **定植时间：**为 4 月上、中旬；

(3) **密度：**每公顷 \leq 840 株，授粉树比例 \geq 1:4。

3. 施肥：以有机肥为主，每年施腐熟有机肥 \geq 75m³/公顷。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家相关规定。

四、果实采收

采收时间：6 月下旬-7 月上旬采收。

五、质量特色

1. 感官特色：

果实圆形，果皮金黄色，无绒毛，果肉黄色，汁液多，香气浓郁。

2. 理化指标：

单果重 \geq 30g, 可溶性固形物 \geq 18% (可食部分干物质计), 总酸量 \leq 0.80%。

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65

柴达木枸杞质量技术要求

一、品种

宁杞1号，宁杞2号，宁杞3号等经过审定登记的优良品种。

二、立地条件

产地范围内海拔2700米~3000米，pH值7.5至8.5，土壤类型为灰棕漠土、风沙土、棕钙土、灰钙土、栗钙土，有效活土层>30厘米，土层深度≥1米，地下水位≥2米，土壤含盐量≥0.5%，PH7.5~8.5。

三、栽培管理

1. 育苗：采用硬枝扦插法育苗。
2. 建园定植：根据地形情况，将园区分为小区，小区面积以667.00平方米为宜。定植期4月-5月。每亩栽植密度为220--333株。
3. 肥水管理：施肥分为前期施基肥及后期追肥，以有机肥为主 $\geq 55t/hm^2$ ，适量追施氮肥 $\leq 1.5t/hm^2$ ，在栽植前一年秋季整地施肥，6月上旬、8月上旬各追肥一次。根据墒情灌水，保持土壤湿润。冬水和春季头水量大，每公顷灌水量1050.000吨；生长季节以浅灌为宜，每公顷灌水量900.000吨。
4. 整形修理：保持结果面积大、高产稳产的树冠。

四、采摘

采收期在8月~10月。

五、制干加工工艺：

1. 工艺流程：

鲜果→浸液→晒干或者烘干→去果梗→干果。

2. 主要工艺要求：

(1) 浸液：将采收的鲜果在 5% 的碳酸钠溶液中浸 1 分钟捞出，铺在果栈上，厚度 2.00 厘米 ~ 3.00 厘米；

(2) 晒干或者烘干：

晒干：自然晒干，鲜果铺在果栈上后浸液，晒干前不得翻动，可用木棒打栈底松动；

烘干：将采收的鲜果在 5% 的碳酸钠溶液中浸 1 分钟捞出，铺在果栈上，厚度 2.00 厘米 ~ 3.00 厘米；再进行热风烘干，去果梗，至干果。热风烘干温度控制在 45°C 至 65°C 之间，干果含水量控制在 13.0% 以下。自然冷却，推出烘道外脱柄分级。

六、质量特色

1. 感官特色：鲜果玲珑剔透，红艳欲滴，颗粒大、果形扁纺锤形或长扁卵形，状似红宝石，果实卵圆形，籽少、肉厚，大小均匀，味道甘甜。

2. 理化指标如下表

项 目	指 标
干果重 (50g)	(280~600) 粒
多糖/%	≥ 3.0
灰分/%	≤ 6.0
蛋白质/%	≥ 10.0
总糖 (以葡萄糖计) /%	≥ 39.8
水分/ %	≤ 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 66

固原马铃薯质量技术要求

一、品种

淀粉加工型品种：庄薯 3 号、陇薯 3 号、陇薯 7 号、陇薯 8 号、陇薯 10 号、陇薯 11 号、宁薯 15 号、天薯 11 号等；鲜食菜用型品种：克新 1 号、陇薯 6 号、青薯 9 号、冀张薯 8 号、宁薯 14 号、中薯 18 号、中薯 19 号、中薯 21 号、丽薯 6 号、费乌瑞它等。

二、产地条件

海拔 1600-2300 米；土壤为黄绵土、黑垆土。土壤质地为壤土、轻壤土；有机质含量 $\geq 12\text{g/kg}$ 。

三、栽培管理

1. 播种：4 月中旬—5 月上旬。播种用薯块 $\geq 40\text{g}$ ，每个薯块不少于 2 个芽眼。
2. 施肥：每 667m^2 施有机肥 $\geq 3000\text{kg}$ 。
3. 环境、安全要求：农药、化肥等投入品使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、收获

每年 9 月中旬—10 月初，当大部分马铃薯茎蔓由绿变黄、开始枯萎时收获。

五、质量特色

1. 感官特色：芽眼较浅、表皮光滑。煮熟时，表皮爆开，口感香而滑润。
2. 理化指标：淀粉含量 17—22%，干物质含量 20—24%。
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67

固原胡麻油质量技术要求

一、品种

宁亚17号、宁亚20号、宁亚21号、宁亚22号

二、立地条件

海拔1500米-2200米，土壤类型：黄土，土壤pH值7.5-8.5，土层厚度≥1.0米，土壤有机质含量≥1.2%。

三、栽培管理

1. 种植时间和密度：固原胡麻种植时间在春天3月下旬至4月中旬，种植密度每亩种籽3.5kg到6kg。

2. 施肥：每亩每年施用腐熟农家肥1吨以上。

3. 环境、安全要求：固原胡麻种植农药化肥等使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收与处理

1. 采收时间：8月上旬至8月下旬，当胡麻植株茎秆和叶片由绿变黄，部分叶片脱落，蒴果变黄褐色，粒含水量≤30%时进行收获。

2. 采后处理：采收后田间堆放10天左后，运输到晒场上碾压，精选出胡麻籽含水量≤10%装袋。

五、加工

1. 加工工艺流程：

胡麻籽→低温烘炒→压榨→过滤→脱胶→脱臭→冬化→过滤→成品胡麻油

2. 加工要点：

(1) 低温烘炒：炒制温度在80度以下。

(2) 压榨：温度≤100度，出油率：≤36%，饼中残油≥6%

(3) 脱胶：温度控制在100度左右加入盐水搅拌。

(4) 冬化：温度0度到5度，时间12小时到24小时。

六、质量特色

1. 感官特色：油色亮黄，清亮透明，香味浓郁，气味纯正，具有胡麻油特有的香味，口感爽滑。

2. 质量指标

(1) α -亚麻酸含量为48%以上

(2) 理化指标

项目	指标
色泽（罗维朋比色槽，25.4mm）	黄≤50 红≤12
气味、滋味	具有固原胡麻油应有的气味和滋味，无异味
透明度	澄清、透明
水分及挥发物，%	≤0.15
不溶性杂质，%	≤0.05
酸值（以KOH计），mg/g	≤3.0
过氧化值，g/100g	≤0.25
溶剂残留量，mg/kg	不得检出
加热试验（280℃）	允许有微量析出物

注：溶剂残留量小于10 mg/kg时，视为未检出。

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 68

固原黃牛质量技术要求

一、品种

固原当地传统品种黃牛。

二、饲养环境

平均海拔 1248—2945m 的六盘山区。

三、饲养管理

1. 饲养方式：舍饲。

2. 育肥牛源要求：产自保护区内的犊牛或架子牛。

3. 圈舍要求：牛舍应地势高燥，坐北向南，保持通风良好。可采用半封闭式或敞棚式，冬季搭建塑料薄膜或阳光板。

4. 饲草料加工调制：粗饲料为当地产玉米青贮、青干草、苜蓿干草、麦秸等。精饲料为玉米、豆类籽实、麸皮、胡麻饼等。

5. 饮水：水质新鲜清洁，冬季水温在 0°C以上。

四、出栏标准

年龄≤24 月龄，体重≤600 公斤。

五、屠宰加工

1. 牛源标准：产自保护区范围内的符合前述第一至第四条规定要求的健康牛。

2. 屠宰加工：

(1) 屠宰加工流程：宰前检疫与管理→待宰→屠宰放血 →剥皮、去头、蹄及内脏（包括肾

脏), 去牛油、大血管、乳房、生殖器→修割整齐、冲洗干净→排酸→分割、精选→包装→速冻冷藏。

(2) 屠宰加工要点

- ①~~宰前管理~~: 停食24小时, 宰前3小时停止饮水, 减少应激。
- ②~~屠宰要求~~: 按照伊斯兰清真牛肉屠宰要求进行屠宰。
- ③~~排酸~~: 脱水在0°C至4°C环境下排酸24至48小时。
- ④~~冷冻~~: 分割牛肉在-28°C速冻48小时, 放入-18°C至-21°C冷冻贮藏。

六、质量特色

1. 感官特色: 肉质鲜嫩多汁, 脂肪洁白, 分布均匀, 大理石花纹明显。
2. 理化指标: 肌肉粗蛋白质≥20%, 粗脂肪≤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69

朝那鸡质量技术要求

一、品种

静原鸡(乌鸡类群)

二、环境要求

饲养场地周围有充足的林间草地、荒山草场或适宜放牧的庄稼地，水源充足。

三、饲养管理

1. 饲养方式：“放养+补饲”的饲养方式。

2. 放养密度：林下、荒山草地每亩放养量≤80只，放养时间≥3个月。

四、饲料要求

青饲料：放牧场地自然生长以及人工栽培的紫花苜蓿等牧草。

精饲料：农户自产的玉米、莜麦、谷类、小麦、亚麻饼等。

五、出栏

150~180日龄，公鸡体重2~3公斤，母鸡1.75~2.0公斤。

六、屠宰加工

1. 鸡源：产自保护区内的符合前述一至五项要求的健康活鸡。

2. 加工工艺流程：检疫→屠宰→脱毛→剖腹→整理内脏→清洗胴体→杀菌→包装→速冻→冷藏。

3. 关键工艺要求：

(1) 加工：从活鸡屠宰、加工到产品包装入冷库时间不超过3小时。

(2) 脱毛：浸烫水温63~65°C，时间2分钟。

(3) 速冻：速冻间温度控制在-30°C，速冻时间为6-8小时。

(4) 冷藏温度-18°C,冷藏期≤1年。

七、质量特色

1. 感官特色：

活体鸡：白色羽毛，耳叶黑色，冠、脚青色。成年公鸡头颈昂举，尾羽高耸，胸部发达。母鸡头小清秀，背宽腹圆。

白条鸡：皮肤呈青黑色，有光泽，纹理清晰，肉质细嫩，肉味鲜香。

2. 鸡肉理化指标：

活体鸡：体重公鸡2~3公斤，母鸡1.75~2.0公斤。

白条鸡：蛋白质≥22.40%，脂肪≤2.1%。

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符合国家相关规定。

彭阳红梅质量技术要求

一、品种

红梅杏

二、立地条件

海拔 1248-2418 米，土壤质地以细黄土、黑垆土为主，PH 值 6.8-7.6，土壤有机含量 $\geq 0.94\%$ ，土层厚度 ≥ 30 米。

三、栽培管理

1. 苗木培育：以本地一年生山杏苗为砧木进行嫁接繁殖。
2. 栽植时间：3 月中旬至 4 月上旬或 10 月上旬至 10 月下旬。
3. 栽植密度：每公顷栽植株数为 840 或 1245 株。
4. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 30 吨。
5. 整形修剪：冬季以疏枝、短截为主，夏季以拉枝、摘心为主。
6. 产量控制：盛果期每公顷产量 ≤ 21 吨。
7. 环境安全要求：农药、化肥使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。
8. 采收：6 月下旬至七月下旬，果实阳面颜色变红即可采收。

四、质量特色

1. 感官特色：果实外形近似圆形，果皮阳面呈红色，阴面呈黄色，果肉细腻多汁，酸甜可口。
2. 理化指标：可溶性固形物 $\geq 13.5\%$ ，总糖 $\geq 8.1\%$ ，总酸 $\leq 1.2\%$ ，单果重 40g 左右。

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。

印送：商务部，国家知识产权局，各直属检验检疫局，各省、自治区、直辖市

市及新疆生产建设兵团质量技术监督局（市场监督管理部门）。

质检总局办公厅

2016年12月29日印发
