

**关于批准对连城红心地瓜干  
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连城红心地瓜干地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对连城红心地瓜干实施地理标志产品保护。

### **一、保护范围**

连城红心地瓜干地理标志产品保护范围以福建省连城县人民政府《关于申请连城红心地瓜干地理标志产品保护划定产地范围的请示》（连政综〔2006〕149号）提出的范围为准，为福建省连城县现辖行政区域。

### **二、质量技术要求**

#### **(一) 栽培技术要求**

1. 品种：龙岩7—3。
2. 立地条件：土质疏松，土壤类型为沙壤土至轻粘壤土，有机质含量≥3%，pH值5.0至6.5，土壤盐分含量<0.2%，地下水位低于50cm，水稻田或25度以下的山坡地。
3. 育苗：选取品种特征明显、无病虫害的薯块为种薯，保持土温在14°C以上的条件下培育种苗，芽苗长至15cm至20cm高、经过炼苗后通过假植扩繁，剪取壮苗用于大田插植。
4. 插植时间：7月上中旬，土壤持水量为75%至85%时。
5. 插植密度：3300株至3500株/亩。
- 插植方式：薯苗与畦面成30度左右的倾角插植。
- 插植深度：埋入3个叶节。
6. 施肥：饼肥、农家肥占总施肥量的70%至73%。基追肥比例为1:0.35至0.4，追肥中催苗肥、夹边肥、裂缝肥分别占追肥量的20%、55%、25%。
7. 中耕除草：薯苗插植后结合施夹边肥进行一次较深度的中耕除草晒土。
8. 水分管理：插植后浇保苗水，土壤较干时灌水深度以畦高1/2为度，即灌即排，注意防涝。
9. 藤蔓管理：以提蔓为主，不宜翻蔓。
10. 挖收：初霜前藤蔓生长缓慢，叶片出现快速衰老时分批挖收。
11. 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) 加工工艺要求**

1. 加工工艺流程：原料处理→成型→蒸煮→烘烤→检验分级→包装入库。
2. 原料处理及成型：鲜甘薯清洗干净后按需要分别整形，然后加水覆盖在常温下浸泡6h至10h。
3. 蒸煮：蒸煮温度在100°C左右，煮至7成熟以上。
4. 烘烤：烘烤初温110°C左右，初压力0.4Mpa至0.5Mpa；中后段温度60°C至80°C，压力0.1Mpa至0.3Mpa。半干后，翻动后再烤，烘烤时间在15h至20h，直至烘干后出烤。
5. 检验分级：把烘干后的产物形态、色泽、气味、质地进行分级。
6. 包装入库。

#### **(三) 质量特色**

##### **1. 感官特征：**

目 态	指标	
	一级	二级
泽	呈片、块、条、棱及原薯状等，厚薄大小均匀。	呈片、块、条、棱及原薯状等，厚薄比较均匀。
味	呈原品种桔红色泽，保质期内有糖霜面。	色泽微暗，保质期内有糖霜面。
地	具有本产品应有的滋、气味，适口性好，无异味。	具有本产品应有的滋、气味，适口性较好，无异味。
	质地软，韧性好	质地软，韧性较好。

2. 理化指标:

项目	指标
水分, %	≤25
总糖, %	30~75
还原糖, %	≤25
胡萝卜素, mg/kg	≥0.8
粗纤维, %	≤5

3. 安全要求: 产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

### 三、专用标志使用

连城红心地瓜干地理标志产品保护范围内的生产者, 可向福建省连城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连城红心地瓜干实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年十二月二十六日