

2018 年第 33 号

质检总局关于批准对燕潮酩酒等 24 个产品

实施国家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燕潮酩酒、公主屯鸡蛋、肇州大瓜子、穆棱大豆、孙吴汉麻、呼中偃松籽、邵伯菱、都昌豆参、共青城板鸭、雷峰山茶、瑞金咸鸭蛋、八乡山番薯、甘孜水淘糌粑、鹿鸣贡茶、羊田粉条、长宁苦笋、望谟板栗、威宁白萝卜、荔波蜜柚、郎岱猕猴桃、六枝魔芋、西藏藏红花、麟游核桃、秦安苹果共 24 个地理标志产品保护申请进行技术审查。经审查合格，批准上述产品为国家地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、燕潮酩酒

（一）产地范围。

燕潮酩酒产地范围为河北省三河市燕郊镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

燕潮酩酒产地范围内的生产者，可向三河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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。燕潮酩酒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、公主屯鸡蛋

（一）产地范围。

公主屯鸡蛋产地范围为辽宁省新民市公主屯地区，具体包括公主屯镇、东蛇山子镇、陶家屯镇、三道岗子镇、高台子镇、大柳屯镇、新农村乡、于家窝堡乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

公主屯鸡蛋产地范围内的生产者，可向新民市市场监督管理局提出使用“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。公主屯鸡蛋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2）。

三、肇州大瓜子

（一）产地范围。

肇州大瓜子产地范围为黑龙江省大庆市肇州县辖区内的肇州镇、兴城镇、丰乐镇、永乐镇、二井子镇、朝阳沟镇、榆树乡、新福乡、永胜乡、双发乡、托古乡、朝阳乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

肇州大瓜子产地范围内的生产者，可向肇州县市场监督管理局提出使用“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。肇州大瓜子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3）。

四、穆棱大豆

（一）产地范围。

穆棱大豆产地范围为黑龙江省穆棱市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

穆棱大豆产地范围内的生产者，可向穆棱市市场监督管理局提出使用“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。穆棱大豆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4）。

五、孙吴汉麻

（一）产地范围。

孙吴汉麻产地范围为黑龙江省黑河市孙吴县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

孙吴汉麻产地范围内的生产者，可向孙吴县市场监督管理局提出使用“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。孙吴汉麻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 5）。

六、呼中偃松籽

（一）产地范围。

呼中偃松籽产地范围为黑龙江省大兴安岭地区呼中区现辖行政区域，呼中区全境及呼中区国家级自然保护区。

（二）专用标志使用。

呼中偃松籽产地范围内的生产者，可向大兴安岭行署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。呼中偃松籽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、邵伯菱

（一）产地范围。

邵伯菱产地范围为江苏省扬州市邵伯镇、樊川镇、真武镇、武坚镇、丁伙镇、丁沟镇、小纪镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

邵伯菱产地范围内的生产者，可向扬州市江都区市场监督管理局提出使用“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。邵伯菱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、都昌豆参

（一）产地范围。

都昌豆参保产地范围为江西省都昌县都昌镇、周溪镇、三汊港镇、中馆镇、大沙镇、万户镇、南峰镇、大港镇、蔡岭镇、徐埠镇、左里镇、和合乡、阳峰乡、西源乡、芗溪乡、狮山乡、鸣山乡、春桥乡、苏山乡、多宝乡、汪墩乡、北山乡、大树乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

都昌豆参保产地范围内的生产者，可向都昌县市场和质量监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经江西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。都昌豆参的检测机构由江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 8）。

九、共青城板鸭

（一）产地范围。

共青城板鸭产地范围为江西省共青城市茶山街道、甘露镇、金湖乡、江益镇、苏家垱乡、泽泉乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

共青城板鸭产地范围内的生产者，可向共青城市市场和质量监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经江西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。共青城板鸭的检测机构由江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 9）。

十、雷峰山茶

（一）产地范围。

雷峰山茶产地范围为江西省彭泽县东升镇雷峰山（俗称：雷峰尖）为核心的自然山体及山脉延伸部分的浩山乡和东升镇（含上十岭垦殖场）现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

雷峰山茶产地范围内的生产者，可向彭泽县市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经江西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。雷峰山茶的检测机构由江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 10）。

十一、瑞金咸鸭蛋

（一）产地范围。

瑞金咸鸭蛋产地范围为江西省瑞金市象湖镇、王田镇、谢坊镇、瑞林镇、沙洲坝镇、九堡镇、武阳镇、叶坪乡、泽覃乡、黄柏乡、大柏地乡、丁陂乡、云石山乡、冈面乡、万田乡、拔英乡、日东乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

瑞金咸鸭蛋产地范围内的生产者，可向瑞金市市场和质量监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经江西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。瑞金咸鸭蛋的检测机构由江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 11）。

十二、八乡山番薯

（一）产地范围。

八乡山番薯产地范围为广东省梅州市丰顺县八乡山镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

八乡山番薯产地范围内的生产者，可向丰顺县工商和质监局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。八乡山番薯的检测机构由广东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、甘孜水淘糌粑

（一）产地范围。

甘孜水淘糌粑产地范围为四川省甘孜县甘孜镇、呷拉乡、色西底乡、卡攻乡、仁果乡、拖坝乡、斯俄乡、南多乡、生康乡、贡隆乡、庭卡乡、四通达乡、夺多乡、扎科乡、来马镇、昔色乡、泥柯乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

甘孜水淘糌粑产地范围内的生产者，可向甘孜县食品药品工商质量监督管理局提出使用“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。甘孜水淘糌粑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、鹿鸣贡茶

（一）产地范围。

鹿鸣贡茶产地范围为四川省宜宾市珙县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

鹿鸣贡茶产地范围内的生产者，可向珙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。鹿鸣贡茶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、羊田粉条

（一）产地范围。

羊田粉条产地范围为四川省宜宾市高县羊田乡现辖行政区域及罗场镇南华社区、光荣村、红旗村、解放村、马店村、民新村、三台村、顺江村、天堂村、田村、桐林村、团结村、新集村、新塘村、兴场村、永新村、走马村和蕉村镇凤凰社区、裕丰村、巩固村、石盘村、文治村、龙潭村、万古村、仁和村、龙政村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

羊田粉条产地范围内的生产者，可向高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。羊田粉条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、长宁苦笋

（一）产地范围。

长宁苦笋产地范围为四川省宜宾市长宁县长宁镇、三元乡、花滩镇、井江镇、铜锣镇、竹海镇、桃坪乡、老翁镇、下场镇、梅白乡、古河镇、开佛镇、铜鼓乡、硐底镇、龙头镇、双河镇、富兴乡、梅硐镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

长宁苦筍产地范围内的生产者，可向长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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。长宁苦筍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、望谟板栗

（一）产地范围。

望谟板栗产地范围为贵州省望谟县王母街道办、平洞街道办、新屯街道办、蔗香镇、油迈瑶族乡、乐元镇、石屯镇、边饶镇、打易镇、郊纳镇、乐旺镇、大观镇、麻山镇、昂武镇、桑郎镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

望谟板栗产地范围内的生产者，可向望谟县市场监督管理局提出使用“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。望谟板栗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 17）。

十八、威宁白萝卜

（一）产地范围。

威宁白萝卜产地范围为贵州省威宁自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

威宁白萝卜产地范围内的生产者，可向威宁县市场监督管理局提出使用“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。威宁白萝卜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 18）。

十九、荔波蜜柚

（一）产地范围。

荔波蜜柚产地范围为贵州省荔波县玉屏街道、朝阳镇、佳荣镇、茂兰镇、瑶山乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

荔波蜜柚产地范围内的生产者，可向荔波县市场监督管理局提出使用“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。荔波蜜柚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 19）。

二十、郎岱猕猴桃

（一）产地范围。

郎岱猕猴桃产地范围为贵州省六盘水市六枝特区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

郎岱猕猴桃产地范围内的生产者，可向六枝特区市场监督管理局提出使用“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。郎岱猕猴桃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 20）。

二十一、六枝魔芋

（一）产地范围。

六枝魔芋产地范围为贵州省六盘水市六枝特区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

六枝魔芋产地范围内的生产者，可向六枝特区市场监督管理局提出使用“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。六枝魔芋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、西藏藏红花

（一）产地范围。

西藏藏红花产地范围为西藏自治区拉萨市、日喀则市、昌都市、林芝市、山南市、那曲地区比如县、索县、巴青县雅安镇、嘉黎县尼屋乡（曾名：忠玉乡）和阿里地区噶尔县、普兰县、札达县、日土县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

西藏藏红花产地范围内的生产者，可向西藏自治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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。西藏藏红花的检测机构由西藏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 22）。

二十三、麟游核桃

（一）产地范围。

麟游核桃产地范围为陕西省宝鸡市麟游县九成宫、酒房、两亭、招贤、丈八、崔本、常丰等镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

麟游核桃产地范围内的生产者，可向麟游县市场监督管理局提出使用“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。麟游核桃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 23）。

二十四、秦安苹果

（一）产地范围。

秦安苹果产地范围为甘肃省秦安市兴国镇、西川镇、莲花镇、陇城镇、五营镇、郭嘉镇、叶堡镇、安伏镇、魏店镇、千户镇、王尹镇、兴丰镇、王铺镇、王窑镇、中山镇、云山镇、刘坪镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

秦安苹果产地范围内的生产者，可向秦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，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。秦安苹果的检测机构由甘肃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）。

特此公告。

附件： 1. 燕潮酩酒质量技术要求

2. 公主屯鸡蛋质量技术要求

3. 肇州大瓜子质量技术要求

4. 穆棱大豆质量技术要求

5. 孙吴汉麻质量技术要求

6. 呼中偃松籽质量技术要求

7. 邵伯菱质量技术要求

8. 都昌豆参质量技术要求

9. 共青城板鸭质量技术要求
10. 雷峰山茶质量技术要求
11. 瑞金咸鸭蛋质量技术要求
12. 八乡山番薯质量技术要求
13. 甘孜水淘糌粑质量技术要求
14. 鹿鸣贡茶质量技术要求
15. 羊田粉条质量技术要求
16. 长宁苦筍质量技术要求
17. 望谟板栗质量技术要求
18. 威宁白萝卜质量技术要求
19. 荔波蜜柚质量技术要求
20. 郎岱猕猴桃质量技术要求
21. 六枝魔芋质量技术要求
22. 西藏藏红花质量技术要求
23. 麟游核桃质量技术要求
24. 秦安苹果质量技术要求

质检总局

2018年3月14日

(此件公开发布)

附件 1

燕潮酩酒质量技术要求

一、原料要求

1. 水：采用产地范围内的燕山山麓的潮白河水系的地下水，水质符合国家关于生活饮用水标准规定。
2. 高粱：符合国家关于高粱标准规定。
3. 小麦：符合国家关于小麦标准规定。
4. 大米：符合国家关于大米标准规定。

二、加工

1. 工艺流程：原料处理→配料→混蒸混烧→发酵→蒸馏取酒→分级贮存→勾调→贮存→包装→成品。

2. 工艺要求：燕潮酩酒以高粱、大米、小麦为原料，大曲为糖化发酵剂，混蒸混烧，进行单轮、双轮发酵，粮醅比例为 1: 4 至 1: 4.5，单轮发酵期 \geq 60 天、双轮发酵期 \geq 120 天，缓慢蒸馏，量质摘酒，分级贮存，再经勾调、贮存、包装出厂。

- (1) 窖池：要求至少连续使用 10 年以上的泥窖池。
- (2) 原料配比：高粱、大米、小麦按 17: 2: 1 配料，粮醅比为 1: 4 至 1: 4.5。
- (3) 入窖发酵：原料经配料，润料、蒸煮，加入 20%至 30%大曲粉，入窖池、泥封、发酵。

(4) 量质摘酒：在蒸馏过程中，去除酒头 0.5kg 至 1kg, 然后分级摘取，单独贮存。要求流酒温度 23°C至 35°C。

(5) 贮酒：原酒用陶土酒坛贮存≥3 年，调味酒贮存≥5 年。

三、质量特色

1. 感官特色：

项 目	感 官 要 求
色 泽 和 外 观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。
香 气	窖香突出、具有较浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气、有舒适陈香。
口 味	绵甜爽净、入口生香、落喉顺畅、余味悠长。
风 格	具有陈香淡雅的独特风格。

2. 理化指标：

项目	指 标 要 求				
酒精度/ (%vol)	38	42	50	52	60
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.30	0.30	0.40	0.40	0.50
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	1.00	1.50	1.60	1.60	1.70
己酸乙酯/ (g/L)	0.4- 2.20	0.60- 2.50	0.80- 2.50	0.80- 2.50	0.90- 2.50
固形物/	0.60	0.50	0.40	0.40	0.40

(g/L)	≤					
-------	---	--	--	--	--	--

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件 2

公主屯鸡蛋质量技术要求

一、品种

本地养殖户鸡蛋。

二、产地条件

规模鸡场周围环境、空气质量符合相关规定，土壤 pH 值 6.5 至 7.5。

三、饲养管理

1. 饲养方式：笼养。

2. 饲养密度：每只鸡平均笼底面积 500 平方厘米以上。

3. 产蛋期：选取 120 日龄至 540 日龄蛋鸡所产鸡蛋。

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。

5. 饲料：本地自产饲料，如：玉米、豆粕、营养补充剂等。

四、质量特色

1. 感官特色：蛋壳较厚坚固；浓蛋白、稀蛋白分界清晰。蛋黄有弹性，呈橘黄色至橙红色。

2. 理化指标：

项目	指标 (mg/100g)
维生素 B2	≥0.4
锌	≥3

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

肇州大瓜子质量技术要求

一、品种

“龙食葵 2 号（俗名：黑贝）”、“龙食葵 3 号”等优良品种。

二、立地条件

要求土层深厚，排水良好的黑钙土或者草甸土，有机质含量在 2%以上，土壤 pH 值在 7.2 至 8.6。年降水量平均在 465 毫米左右，无霜期 145 天，年均活动积温 2800°C，日照时数平均为 2900 小时。

三、栽培管理

1. 种子精选：选用籽粒饱满，剔除残粒、杂粒、净度达到 99%，纯度达到 98%以上的种子。同时做发芽实验，种子发芽率达到 90%。

2. 种子处理：播种前用多菌灵等药物对种子进行浸泡除菌处理。

3. 播种：一般在 4 月 10 日至 4 月 20 日播种，播种深度为 4cm 至 5cm，公顷播种量为 15kg 至 20kg。

4. 定苗：出苗后立即疏苗，长出一对真叶时定苗，每埯留 1 棵壮苗。

5. 施肥：以基肥为主,个别地块苗情长势薄弱时,可追施适量的尿素和硫酸钾。

6. 轮作：实行 4 年以上轮作。

7. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定。

四、加工

1. 工艺流程：原料预处理—筛选—风选—人工挑选—炒制—冷凉—精拣—包装。

2. 工艺要求：

(1) 原料收购：原料采用肇州大瓜子地理标志保护产品。

(2) 筛选：除去杂质。

(3) 风选：除去灰尘、杂质。

(4) 人工挑选：挑出瘪壳瓜子和虫眼瓜子。

(5) 炒制：恒温炒制 8 左右分钟，高温炒制 2 左右分钟，炒制后有葵花子固有香味，酥脆，不粘牙，无焦糊味。

(6) 冷凉：冷凉至温度为 18 摄氏度。

(7) 精挑：色泽一致，基本保持葵花籽原有色泽，颗粒齐整，大小均匀，籽粒饱满。

(8) 包装：整齐无外露现象，袋身无鼓胀现象，无烫化、虚封、皱折、夹卡现象，应符合计量标准允许的误差范围。

五、质量特色

1. 生瓜子：

(1) 感观特色：感观特色应符合表 1 要求。

表 1 生瓜子感官特色

项 目	要 求
色 泽	果皮呈乌黑色，无霉变
气 味	本地葵花籽香味，无其他异味
果 实	果实饱满，出仁率达到 50%以上
粒 形	长锥形，个大均匀，平均可达 2.5 至 3 厘米

(2) 理化指标：理化指标应符合表 2 要求。

表 2 生瓜子理化指标

项 目	要 求
杂 质， %	≤ 1.0
瘪 粟， %	≤ 3.0
水 分， %	≤ 11.0
百 粒 重， g	≥ 17.0
不 完 善 粒， %	≤ 1.0
蛋 白 蛋， g/100g	≥ 29.0
脂 肪， g/100g	≥ 40.0

2. 熟瓜子：

(1) 感观特色：熟瓜子感官特色符合表 3 要求。

表 3 熟瓜子感官特色

项 目	要 求
色 泽	果皮呈乌黑色，无霉变
气 味	口感酥脆醇香，香而不腻，回味悠长
果 实	果实饱满，出仁率达到 60%以上
粒 形	长锥形，个大均匀，平均可达 2.5 至 3 厘米

(2) 理化指标：理化指标应符合表 4 要求。

表 4 熟瓜子理化指标

项 目	要 求
杂 质， %	≤ 1.0
瘪 粟， %	≤ 1.0
水 分， %	≤ 8.0

百粒重, g	≥	15.0
不完善粒, %	≤	1.0
蛋白质, %	≥	29.0
脂肪, g/100g	≥	35.0

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件 4

穆棱大豆质量技术要求

一、大豆品种

绥农 4、合丰 55、黑农 48、东农 48、绥无腥 2 等。

二、立地条件

土壤为暗棕壤、白浆土、草甸土，土壤 pH 值为 ≥ 5.0 ，有机质含量 $\geq 1.8\%$ 。属暖温带半湿润季风型大陆性气候，四季分明，日平均气温为 3.3 至 3.7°C，年降雨量 $\geq 500\text{mm}$ 。处于东经 129°45'19"至 130°58'07"，北纬 43°49'55"至 45°07'16"。

三、田间管理

1. 大豆种子：外购或采用提纯复壮的方法自行繁育。
2. 种植时间：在 5 月 5 日至 25 日进行播种。
3. 种植密度：18 至 25 万株/公顷。
4. 施肥：施腐熟无害化有机肥 30000 公斤/公顷。
5. 栽培管理：以 5 月至 8 月上旬，大豆播后苗前，铲前趟一犁（蒙头土）；大豆苗齐后，及时机械铲一遍；1 至 3 天，抓住晴好天气，及时机械趟一遍；一星期后，抓住晴

好天气，及时机械铲二遍；1至3天，抓住晴好天气，及时机械趟二遍；7月上旬，及时机械铲三遍；1至3天，抓住晴好天气，及时机械趟三遍；8月份，人工拔大草。

6. 化学除草：严格按照国家相关标准允许使用的农药进行除草。

7. 病虫害防治：按照预防为主、综合防治的原则，选用抗病品种，合理轮作，加强田间管理。若发生病虫害时，严格按照国家相关标准允许使用的农药进行科学防治。

8. 产量控制：每公顷产量 \geq 2000公斤。

9. 环境、安全要求：必须符合国家相关规定。

10. 收获：茎叶及豆荚变黄，豆粒归圆及落叶达80%以上时机械或人工收获。

四、质量指标

1. 感官指标：

名称 指标	高蛋白大豆	高油大豆
形状	圆形或椭圆形	圆形或椭圆形
粒径范围	3至6mm	3至6mm
色泽	金黄统一，脐色黄色	金黄统一，脐色黄色
气味	无气味	无气味
均匀度	籽粒均匀	籽粒均匀
百粒重	\geq 20g	\geq 20g

2. 理化指标：

名称 指标	高蛋白大豆	高油大豆
脂肪含量 (%)	—	\geq 21.0

蛋白质含量 (%)	≥ 41.0	—
异色粒	无	无
热损伤粒	无	无
损伤粒 (%)	≤ 3.0	≤ 3.0

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件 5

孙吴汉麻质量技术要求

一、品种

龙大麻系列、庆麻系列等国家及地方登记的品种。

二、立地条件

位于东经 $126^{\circ}40'$ 至 128° ，北纬 $48^{\circ}59'$ 至 $49^{\circ}42'$ ，年平均气温为 -0.6°C ，平均日照 2551.5 小时，平均降雪期为 215 天，无霜期为 90 至 120 天，高纬高寒地区。

土壤以草甸土、泥炭土、暗棕壤。土壤中含有丰富的有机质，有硅、锰、镁、钙、铁、硒、锶、锗、锌等元素和矿物质，pH 值在 6.3 至 6.5。

三、田间管理

1. 种子处理：

药剂拌种：播前用种子量 0.1% 的 10% 甲霜灵 + 48% 代森锰锌 + 75% 克百威复配剂（或 15% 多菌灵 + 75% 克百威 + 10% 福美双）拌种，防治病虫害。

2. 选地与选茬：

选地：应选择土层深厚，结构疏松，肥沃，保水保肥能力强的平川地、平岗地和排水良好的二洼地。土壤 pH 值以中性和微碱性为宜。

选茬：应实行 4 年至 5 年的合理轮作，忌重茬或迎茬种植汉麻。在合理轮作的基础上，选用玉米、大豆、小麦茬。

3. 耕整地：

耕整地方法：前作无深翻、深松基础的地块，应进行伏秋翻、耙作业。前作有深翻、深松基础的地块，应进行秋耙茬，达到待播状态。

整地质量：耕整地作业后，应达到上虚下实，地块平整，表土无大土块，耕层无暗坷拉，每平方米 3cm 至 4cm 直径的土块不应超过 5 块。

4. 施肥：按照有机与无机相结合，氮、磷、钾和微量元素配合的原则，实行平衡施肥。每 667 m² (亩) 施有机肥 1500 公斤以上。有机肥撒施，结合整地耙入 10cm 至 15cm 土中。无机肥应做种肥单施，在土壤化冻深达 10cm 时，将地块耢平，用二十四行播种机进行作业，施肥深度 8 至 10cm，作业时不应出现漏、重施现象。一般每 667 m² (亩) 施复合肥 (N:P2O5:K2O=16:16:16) 13 至 15 公斤。

5. 播种：

播期：4 月下旬至 5 月中旬，播层土壤温度稳定通过 7°C 至 8°C，即进入播种适期。栽培面积较大时，可分期播种，每期间隔 5d，减轻收获压力。

播种方法：采用 48 行播种机重复播或播种行距为 7.5cm 条播，播深 3 至 4cm。土壤含水量少时可深播，但播深不应超过 5 厘米，并及时镇压。土壤水分充足或土壤粘重的地块，可在播后 1d 至 2d 内镇压。

6. 病虫草害防控：

化学灭草：播后苗前用金杜尔进行封闭除草；苗后可在 6 月初在麻苗高 10cm 前，禾本科杂草 3 片至 5 片叶时用 12.5% 的拿扑净乳油 1.2kg 至 1.5kg 兑水 400kg 至 500kg 均匀喷雾，防除禾本科。

病害防治：灰霉病、秆腐病等病害，用种子重量 0.1% 的 10% 甲霜灵 +48% 代森锰锌 +75% 克百威复配剂（或 15% 多菌灵 +75% 克百威 +10% 福美双）拌种。其他汉麻病害防治应根据病情和气候情况，在病害发生初期，及时进行喷药，抑制病害的发生流行。

虫害防治：除药剂拌种外，跳甲和象鼻虫等苗期害虫，可用甲基 1605 粉剂（或同效药剂）防治。生育期间的粘虫、草地螟危害，可用氯氰菊酯、溴氰菊酯等菊脂类农药喷雾防治。防治时期为幼虫 2 龄至 3 龄。

7. 收获：

适期收获：汉麻要在工艺成熟期适时收获。工艺成熟期的标志：麻田内的雌株的花粉散尽，植株变为浅黄色、叶片变黄尚未完全脱落；雌株花絮基部的种子部分成熟期，并且植株基部叶片变为褐色开始脱落。

收获方法：采用汉麻专用割晒机收获，要求做到放铺不乱，厚度一致。

8. 雨露沤制：大麻机械收获（或人工收获）后，铺放在麻田里进行雨露沤制。一般温度要求为早（8 点）、中（14 点）、晚（20 点）平均温度大于 18°C、相对湿度大于 65%，20 至 30 天就可沤制成功。大麻收获时间要把握在每年的 8 月 25 日前收获完毕。沤好后的大麻干茎要集中人力随捆随堆立于麻田中，防止沤制过度，霉烂变质。

四、运输存贮

用专用打包机将打成麻以每 75 公斤打成长方体形状，储存仓库高度不低于 5M，摆放地面要求有 25CM 的防湿层，堆放高度不得超过 4M；运输过程中要做好防火防雨措施。

五、加工

先将干麻茎切断成 75 至 85CM 的麻段，采用 B—870 剥麻设备，按正常操作规程进行加工；加工时间选择在每年的 10 月份到第二年的 4 月份进行。

六、质量特色

1. 感官指标：

表 1 感观指标

项目	指 标
颜色	黄色、银灰色
长度 (M)	0.70-0.85

2. 理化指标：

表 2 理化指标

项 目	指 标
分裂度 (Nm)	60-69
麻束断裂比强度/cN/dtex	1.4-1.7
麻束纤维强力/N	> 500

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件 6

呼中偃松籽质量技术要求

一、种名

偃松 (*Pinus pumila*) , 属松科 (Pinaceae) 、松属 (*Pinus Linn*) 。

二、立地条件

海拔高度下限不低于 800m，坡度不超过 20%；土壤 pH 值为 4.0 至 6.5 的暗棕色针叶林土。

三、抚育管理

1. 卫生抚育：伐出天然偃松林内的病腐和机械损伤的树木和枝权。
2. 透光抚育：伐出影响偃松生长的上层林木，上层木的郁闭度 < 0.4，对天然偃松覆盖度 > 80% 的林分进行适当疏伐，控制在 60 至 80%。
3. 建立通风道：对于分布面积较大、集中连片的偃松林分每隔 50 米伐开 6 米宽的通风道，通风道坡向与等高线平行。
4. 采收：每年的 8 月末松籽完全成熟后方可采收，采收后应尽快晾晒脱粒。

四、运输储存

1. 松籽在存放和运输过程中，严禁与有毒、有异味、发霉以及其他易于传播病虫害的物品混合存放。
2. 严禁雨淋，注意防潮。堆放松籽的仓库地面应铺设枕木，通风良好，防止底部受潮，注意倒垛。入库后要在库房中加强防霉、防虫蛀、防出油、防鼠等措施。

五、质量特色

1. 感官指标：

表 1 感观指标

项 目	指 标
形状	三角状倒卵圆形，微扁，无翅
气味	淡淡的松香味、无酸败
色泽	暗褐色，种皮光泽完整，表面洁净
均匀性	长 7 - 10mm，径 5 - 7mm，均匀整齐

2. 理化指标：

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质	$\geq 14.5\%$

粗脂肪	$\geq 45\%$
百粒重(g)	≥ 10
杂质	$\leq 2\%$
含水率	$\leq 7\%$
出仁率	$\geq 45\%$

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件 7

邵伯菱质量技术要求

一、品种

羊角青（邵伯菱）。

二、种植条件

水深 1m 至 1.2m 的与邵伯湖相通水域。土壤 pH 值 5.6 至 7.5，含盐量 0.2% 以下，土壤淤泥层深度 $\geq 20\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

三、栽培管理

1. 选种：充分成熟、不破损的菱角作种。
2. 催芽：3 月中旬，将种菱浸于 3cm 至 5cm 水深的池子中覆膜保温催芽，待 70% 左右种菱萌芽时及时播种。
3. 播种：于 4 月按每 667 m^2 (亩) 10kg 至 15kg 播种。
4. 菱盘管理：在 6 月以后若菱盘生长拥挤、重叠时，应适当疏除拥挤处的弱小菱盘，保持菱盘均匀盖满水面。
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。

四、采收

1. 采收时间：一般在开花后 15 天至 20 天即可开始陆续采收。
2. 采收标准：果实略硬，果皮颜色鲜亮，萼片脱落，用指甲可掐入果皮，果肉嫩、脆，菱角可浮于水面。

五、质量特色

1. 感官特色：鲜菱为淡绿色，绿中泛白。生食清脆爽口带甜，煮熟后为淡黄色，菱米酥粉可口，香如核桃，味似板栗。
2. 理化指标：邵伯菱果肉中基本营养成分的含量：鲜食菱蔗糖 $\geq 10\text{g/kg}$ ，果糖 $\geq 12\text{g/kg}$ 。
3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件 8

都昌豆参质量技术要求

一、原辅料要求

1. 大豆：选用符合国家有关规定的优质大豆（黑豆和黄豆）。
2. 植物油：选用产地范围内生产的菜籽油，质量符合国家有关规定。
3. 生产用水：选用产地范围内的水，水质硬度为 39 至 51mg/L，质量符合国家有关规定。
4. 石膏：质量符合国家有关规定。

二、加工

1. 工艺流程：大豆精选—脱皮—浸泡—清洗—磨浆—泡浆—搅拌—过滤—煮浆—点浆—破脑—压榨—成型—油炸—搅拌—起锅。

2. 工艺要求：
 - (1) 脱皮：先用水浸泡豆子 15 分钟，放入开水锅煮 3 分钟，再用凉水浸泡，皮掉。
 - (2) 磨浆：豆子磨成豆瓣，除清豆壳，加凉水浸盖 3 至 4 个小时。豆瓣浸发胀大即上磨，加水细磨成浆。

(3) 泡浆：冲入开水泡浆，并在浆桶里将浆搅匀，搅浆时间1个小时，接着倒进布袋滤渣。

(4) 煮浆、点浆、破脑：滤出的浆汁再下锅烧开，烧开的浆汁又一次倒进浆桶。加入石膏浆打匀，将凝固物打碎成细絮状，成豆腐花，装箱榨水，制成豆腐。

(5) 油炸：将豆腐切成宽约半寸，长约两寸余的豆条下油锅煎炸。适时用冷水沿锅边淋水，使热油温度适宜。

三、产品质量特色

1. 感官特色：外形长约三寸，体型溜圆，内芯蓬松，气孔均匀。色泽金黄，光泽度好。口感酥脆，软而不腻，具有菜油香味。质地不易碎，比较轻。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤3.46
蛋白质/ (g/100g)	≥26.4
脂肪/ (g/100g)	≥46.7
过氧化值/ (g/100g)	≤0.18
酸价/ (mg/g)	≤0.72

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

共青城板鸭质量技术要求

一、原料要求

1. 原料鸭：

(1) 品种要求：选用共青城板鸭保护区范围内非疫区的杂交花鸭。

(2) 饲养规程：

饲养方式：圈养与放养相结合。

饲料：以稻谷、田螺为主，40天之前饲喂配合饲料，40天之后采食稻谷与田螺。

育肥：每年寒露至立冬期间选择经过畜牧部门检疫合格的90至100日龄，公鸭体重1.25千克至1.75千克，母鸭体重1.5千克至2千克的健康肉蛋兼用型杂交花鸭，按公母，大小分栏饲养，育肥28天。

(3) 环境安全要求：原料鸭的饲养环境、疫情疫病防治与控制必须执行国家相关规定。

2. 其他原料：用水、用盐需符合国家相关标准的规定。

二、加工

加工时间应在寒露至第2年立春前。

1. 工艺流程：选鸭、宰杀挂钩、浸烫脱毛、割脚翅、拉杂、搓盐、码缸腌制、浸泡漂水、绷板定型、捡板穿绳打篱进架。

2. 工艺要求：

(1) 选鸭：原料鸭必须是共青城域内养殖的杂交花鸭，齐毛后体重在2至3公斤。

(2) 宰杀挂钩：宰前断食18至20小时，并进行宰前检验。宰杀后放尽余血。

(3) 浸烫脱毛：烫毛时应逐只进行，放入温水水中浸泡。浸泡后脱去大毛，然后放入食用石蜡池中，浸蜡后捞出去蜡，用镊子摘净小毛。

(4) 割脚翅：割去鸭脚和鸭翅。

(5) 拉杂：检验后破膛后取出内脏，将腹腔中的所有残留肋膜、血筋、腹膜等全部摘净，清除肛门口残留肠头等。

(6) 搓盐：使用食盐在工作台上反复翻揉，使食盐均匀地粘满各部，渗入到鸭肉中。

(7) 码缸腌制：搓盐后依次码在缸中，经腌制 8 至 10 小时后取出。

(8) 浸泡漂水：把叠在缸中的鸭子取出，用水洗净鸭身，冲去表面杂质。

(9) 绷板定型：手工定型，把鸭体揉成桃圆形，将头统一弯右侧。

(10) 捷板穿绳打篱进架：将排好坯的鸭子以 20 只为一组，依次挂在晒架内，日晒夜露，最好是霜打。这样经过 10 至 12 天即为成品，如遇到天气阴雨回潮时应延长一些晾挂时间。

三、质量特色

1. 感官特色：扁平状呈桃圆型，肌肉紧实，皮薄肉嫩，体表光洁无小毛，表皮完整无破损，呈黄白色或乳白色，腹腔内壁干燥、肌肉切面呈玫瑰红色。

2. 理化指标：

项目	技术要求
水份	≤35. 0%
食盐(以 NaCl)	≤6. 0%
蛋白质	≥25%
脂肪	≤35. 0%
酸价(以 KOH 计)	≤1. 6 mg/g

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件 10

雷峰山茶质量技术要求

一、茶树品种

小叶灌木型品种。

二、立地条件

海拔 $\geq 200\text{m}$ 雷峰山山地，土壤质地为有机质森林土，土壤呈酸性，土层厚度 $\geq 80\text{cm}$, pH 值 5 至 6，氮含量 $\geq 8\%$, 磷含量 $\geq 0.09\%$ 。

三、茶树栽培

1. 育苗：扦插育苗。
2. 种植：种植时间为当年 9 月至次年 2 月；栽植密度 $\leq 4000 \text{ 株}/\text{每 } 667 \text{ m}^2$ (亩)。
3. 施肥：每年施腐熟的有机肥 $\geq 200 \text{ 公斤}/\text{每 } 667 \text{ m}^2$ (亩)。
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。

四、采摘

每年 3 月下旬至 5 月上旬，6 月上旬至 9 月下旬。全芽头、一芽一叶初展、一芽二、三叶初展分级收购。嫩叶长度 $\leq 4\text{cm}$ ，同等嫩度 $\leq 5\%$ ，无老叶、无鱼叶、无老梗、无病虫叶、无紫色芽叶。

五、加工

1. 工艺流程：
鲜叶分级→杀青→摊凉→揉捻→二青→烘干→精选包装、入库
2. 工艺要求：
 - (1) 杀青：锅式杀青，锅温 120 至 180℃，时间 7 至 10 分钟；滚筒式杀青，温度 220 至 280℃，时间 2 至 3 分钟。
 - (2) 揉捻：

人工揉捻：揉抖相结合，防止结块，断碎，时间3至5分钟；

机械揉捻：揉捻机揉捻3分钟左右。

(3) 二青：

手工二青：搓条、拉条、堆条、翻条、撒条对茶叶进行整形，锅温50至80℃；

理条机二青：振动理条机理条4至5分钟，温度80至100℃；

二青机二青：二青滚筒做二青，温度80至100℃，时间2至4分钟。

(4) 烘干：

烘干台烘干，温度60至100℃；

茶叶烘干机烘干：毛火125℃、5分钟左右；足火80℃、时间40分钟左右。

六、质量特色

1. 感官特征：

项目	技术要求
外形	条索紧结粗实；色泽墨绿；稍有朴片
香气	纯正
滋味	尚醇
汤色	黄绿
叶底	尚嫩有单张，翠绿
其他要求	无霉变、无劣变、无污染、无异味
	产品洁净、不得着色、不得夹杂非杂类物质、不含任何添加剂

2. 理化指标:

项目	技术要求
水分 (质量分数) /%	≤ 6.5
总灰分 (质量分数) /%	≤ 7.5
粉末 (质量分数) /%≤	1.5
水浸出物 (质量分数) /%	≥ 35.0
粗纤维 (质量分数) /%	≤ 15.5
酸不溶性灰分 (质量分数) /%	≤ 1.0
水溶性灰分, 占总灰分 (质量分数) /% ≥	47.0
水溶性灰分碱度 (以 KOH 计)	≥1.5
茶多酚/% (质量分数) ≥	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 11

瑞金咸鸭质量技术要求

一、麻鸭、胡鸭养殖

品种为当地麻鸭、胡鸭。鸭舍或养鸭小区 3km 以内无大型化工厂、矿厂等污染源。饲养方式为池塘树林放养。饲料以谷物为主，结合当地鱼、虾、昆虫等天然食物。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、原料要求

1. 原料蛋要求：当地麻鸭、胡鸭产鲜蛋，每 10 枚蛋重量不小于 650g，常温下储存不超过 5 天。
2. 制泥用土：应采用保护区范围内的红壤土。
3. 草木灰：经太阳晒干后的水稻稻秆，再经火焚烧后的粉质草灰。
4. 辅料要求：鲜鸭蛋、盐、白糖、白酒和水符合国家有关规定的要求。

三、加工

1. 工艺流程：

选蛋→清洗→晾干→制泥→涂泥→裹灰→腌制（土腌）→
包装。（生制咸鸭蛋）

清洗→分选晾干
真空包装→杀菌。（熟制咸鸭蛋）
2. 工艺要求：
 - (1) 制泥：将晒干、细化、过筛的红壤土备好，按比例添加盐、白糖、白酒和水搅拌制成泥浆。
 - (2) 涂泥：将已挑选好的原料蛋，放入经过静置搅好的泥浆内翻转，使蛋壳表面均匀地粘上泥浆，厚度约 1 至 2 毫米。

(3) 裹灰：湿浆外面附草木灰，裹灰厚度约 1 至 2 毫米。

(4) 捏灰：用手将灰料紧压在蛋壳上，松紧适宜，滚搓光滑，厚度均匀一致，无凹凸不平或厚薄不均现象。

(5) 腌制：放入坛中密封，夏季自然腌制 30 至 45 天，冬季自然腌制 45 至 60 天。

四、质量特色

1. 感官特色：

(1) 生咸鸭蛋。蛋白清晰透明，富有粘性，蛋黄有立体感。色泽深红或杏黄。

(2) 熟咸鸭蛋。外壳洁净、完整、无霉变、不露白。蛋白细嫩洁白，蛋白完整，富有弹性，不粘壳。蛋黄含油多，蛋黄占比大，色泽深红或杏黄。口感纯正，咸淡适中，具有独特的鲜味。

2. 理化指标：

项目	指标值
每 10 枚重量/ (g)	≥650
水分/ (g/100g)	≤73
蛋白质/ (g/100g)	≥12.0
脂肪/ (g/100g)	≥10.0
食盐（以 NaCl 计）/ (g/100g)	≤5.5
钙/ (mg/Kg)	800-3500
硒/ (ug/ Kg)	60-350

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

八乡山番薯质量技术要求

一、品种

适宜于本地种植鲜食，薯肉黄色或紫色的品种如：本地细蜜黄，广薯 104、广薯 87。

二、立地条件

土壤类型为沙质土壤或壤土，土层厚度 $\geq 18\text{cm}$ 。土壤 pH 值 5.5 至 7.5，土壤有机质含量 $\geq 20\text{g/kg}$ 。

三、栽培技术

1. 育苗：

(1) 种薯选择：重 150g 至 250g 以上，表皮光滑，无病虫危害的秋收薯块。

(2) 育苗时间：6 月初至 7 月底。

2. 定植：7 月中下旬移植。选割壮心苗栽插，苗长约 25cm，采用水平扦插 3 至 5 cm，薯苗入土 3 至 4 个节，种植密度每 667 m^2 (亩) ≤ 4000 株。

3. 田间管理：每 667 m^2 (亩) 入有机肥 $\geq 1500\text{kg}$ ，提蔓 1 至 2 次，收获前 20 天停止灌水。

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、收获

11月中旬至下旬地瓜叶子局部变黄，及时收获。

五、质量特色

1. 感官特色：生薯土黄色或紫红色，色泽鲜艳，外表光滑，块根为纺锤形。熟薯肉质细腻、口感清甜软糯香滑。
2. 理化指标：鲜薯含淀粉 $\geq 20\text{g}/100\text{g}$ ，钾含量 $\geq 0.2\text{g}/100\text{g}$ ，蛋白质含量 $\geq 1.00\text{g}/100\text{g}$ ，粗多糖含量 $\geq 1.00\text{g}/100\text{g}$ 。
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

甘孜水淘糌粑质量技术要求

一、原材料

1. 青稞：保护区范围内康青系列等优质青稞。
2. 生产用水：保护区范围内雪山冰雪融水。

二、加工

1. 工艺流程：
2. 工艺要求：清杂、冷水洗净、沸水淘洗、覆盖密封、发酵、炒制和水磨碾磨为关键控制环节。

- (1) 清杂：除去青稞中燕麦籽等混合物。
- (2) 冷水洗净：冷水加至全部淹没，仔细洗净 2 至 3 次后晾晒 2 至 3 天。
- (3) 沸水淘洗：沸水中淘洗 1 次，持续浸泡 3 至 5 分钟，不搅拌。
- (4) 覆盖密封：快速装入干净透气包装物并放入秸秆垫底的发酵池，用保温材料覆盖，码放整齐。
- (5) 发酵：保温发酵 10 至 12 小时后除去覆盖物。
- (6) 炒制：炒锅烧至 120 至 140 度，分批放入持续翻炒至爆开成青稞花。
- (7) 水磨碾磨：将青稞花运至水磨间碾磨，控制粉面细度，细度均匀。

三、质量特色

1. 感官特色：

- (1) 色泽：呈浅黄色、浅棕色或乳白色，色泽均匀一致。
- (2) 滋味、气味：拥有甘甜、浓郁的炒面滋味和香味，且有独特的清醇发酵香气。
- (3) 状态：均匀粉末状，无结块，无霉变，无异物。

2. 理化指标：

项 目	指 标
粗蛋白， %	≥ 10.0
粗脂肪， %	≥ 2.0
粗纤维， %	≥ 1.8
水分， %	≤ 7.4
灰分， %	≤ 2.2

3. 安全及其他质量技术：产品安全及其他质量技术要求应符合国家相关规定。

附件 14

鹿鸣贡茶质量技术要求

一、品种

茶叶品种：福鼎大白茶、福选 9 号、名选 131、乌牛早。

二、立地条件

地形条件：保护范围茶园海拔 800 至 1200m。

土壤条件：土壤呈弱酸性或微酸性，pH 值 4.5 至 6.5。

三、栽培管理

1. 施肥：重施有机肥。开园前 15 至 20 天施肥催芽；夏茶采摘前 4 至 5 天；秋季施基肥 10 月至 11 月。

2. 修剪：轻修剪每年一次，10 月下旬至 11 月中旬进行；深修剪、重修剪，按相关规定执行。

3. 水分管理：当土壤含水率低于田间最大持水量的 70% 时进行灌溉；低洼积水地块，开设排水沟，使地面径流不能在低洼处滞留。

4. 病虫害防治：按相关标准执行。

四、采摘要求

1. 采摘时间：2 月中旬至 3 月中旬

2. 采摘质量：单芽和一芽一叶初展，芽头匀、齐、新鲜无损伤。

五、加工

1. 工艺流程：鲜叶→摊晾→杀青→摊凉→烘二青→摊凉回潮→做形→摊凉回潮→二次做形→摊凉→打磨提香→摊凉→毛火→摊凉→足火→摊凉→成品→包装。

2. 工艺要求：

- (1) 鲜叶、杀青：在清明前后茶叶出来之际，清早采摘鲜嫩芽叶，当天加工制成成品。
- (2) 多次烘干做形：在炒制过程中由制茶人把握火候及制作手法。
- (3) 包装：包装要求牢固、防潮、整洁、美观、无异味，能保护茶叶品质，便于装卸、仓储和运输。
- (4) 贮存：经检测合格的成品茶叶应贮存在清洁、防潮、无异味的库房中，严禁与有毒、有害、易污染物品混纺。库房中应有通风设施，保持干燥通风。

六、质量特性

- 1. 感官特色：
 - (1) 鹿鸣贡茶干品感官要求，应符合表 1 的规定。

表 1 鹿鸣贡茶干品感官要求

项目	要求
色泽	翠绿油润，稍有光泽。
组织形态	全芽翠绿匀齐完整。
滋味	香气清雅悠长。
杂质	无肉眼可见杂质。

(2) 鹿鸣贡茶湿茶感官要求，应符合表 2 的规定。

表 2 鹿鸣贡茶湿茶感官要求

项目	要求
色泽	色泽翠绿油润。
组织形态	全芽匀齐完整，叶底嫩绿明亮。
滋味	香气清雅高长，汤色绿艳明亮，滋味鲜爽醇厚。
杂质	无外来杂质。

2. 理化指标：

表 3 鹿鸣贡茶理化指标

项目	名茶
水分，% (m/m)	≤5.0%
总灰分，% (m/m)	≤6.5%
碎末茶，% (m/m)	≤3.0%

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要求。

附件 15

羊田粉条质量技术要求

一、原料要求

1. 红薯淀粉：采用保护区内种植的品种为徐薯 18、南薯 88 生产的红薯淀粉，淀粉含量为大于等于 15%。
2. 生产用水：采用保护区内优质的地下水，水质应符合国家饮用水相关标准要求。

二、加工

1. 工艺流程：

精选红薯→清洗→粉碎→过滤→沉淀→淀粉脱水→红薯淀粉
红薯淀粉→打糊（打芡）搅拌→漏粉煮熟→冷却定型→干燥→成品→包装。

2. 加工要求：

- (1) 精选红薯：精选当年种植的新鲜红薯。
- (2) 清洗：用清水喷淋滚筒式清洗，洗净后无泥沙、杂质。
- (3) 粉碎：将洗净的红薯采用机械粉碎至粉状。
- (4) 过滤：将粉碎后的红薯粉采用筛状滚筒过滤。
- (5) 沉淀取粉：将过滤后的淀粉液，沉淀 6 至 8 个小时，提取淀粉反复过滤 2 至 3 次，去除黄粉、杂质，提取优质淀粉。

(6) 淀粉脱水：将提取出的优质淀粉通过晾晒等方式进行脱水至水分低于 25%成红薯淀粉。

(7) 打糊（打芡）搅拌：将红薯淀粉的 5%添加 25℃至 30℃的水，和匀搅拌，直至糊化，再用 90℃至 100℃的开水进行熟化。将剩余的 95%红薯淀粉与打糊（打芡）后的红薯淀粉进行充分搅拌，直至红薯淀粉具有较好的柔韧性。

(8) 漏粉煮熟：将搅拌好的红薯淀粉通过模具（漏瓢）漏入沸水锅中煮熟成型，煮熟水温为 97℃至 100℃，煮熟时间为 1 至 2 分钟。

(9) 冷却定型：将煮熟成型的粉条放入低于 25℃的水中进行冷却定型分离。

(10) 粉条干燥：将分离后的粉条自然干燥至水分≤15%。

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) 干粉条：

形态：条直均匀，粗细适度，无并丝，弹性良好，圆粉丝径为 1.50 至 2.00mm，宽粉丝径为宽 6.0 至 8.0mm、厚 0.80 至 2.0mm。

色泽：色泽均匀，呈半透明的浅灰色。

气味：具有产品固有香味。

(2) 煮后：不易断条、不糊汤、不粘连，口感爽滑、富有弹性，具有产品固有香味。

2. 理化指标：

项 目	要 求
水分/ (g/100g) ≤	15.0
淀粉/ (g/100g) ≥	76.0

断条率 / (%)	\leq	5.0
灰分 / (g/100g)	\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应符合国家相关规定。

附件 16

长宁苦笋质量技术要求

一、品种

斑苦竹（俗称“甜苦笋”）。

二、立地条件

适宜长宁气候生态环境，最佳海拔 320m 至 1200m 之间，土壤环境质量符合相关标准的规定。土壤 pH 值 5.0 至 8.0 的黄壤、紫色土等，土层厚度 400mm 以上。

三、种植技术

1. 造林：

(1) 种苗：宜挖取成林苦竹林母竹，竹秆直径 2.0cm 至 5.0cm，带 3 盘至 4 盘枝，来鞭长度 10cm 至 15cm、去鞭长度 15cm 至 30cm，鞭芽健壮，竹鞭无机械损伤，竹节正常，无病虫害。

(2) 种植密度：种植坡度小于 15°，造林密度宜为 56 株/每 667 m²（亩）、株行距宜为 3.0m×4.0m；坡度 15° 至 35° 的造林密度宜为 74 株/每 667 m²（亩）、株行距为 3.0m×3.0m。

(3) 造林时间：最佳时间为 11 月底至次年 2 月。

(4) 种植方法：沿水平阶带状采用人工方式整地，种植穴规格为 40cm×40cm×40cm。先将表土垫入穴底，放入母竹，鞭根舒展，分层盖土踏实，竹鞭或根盘上面与穴面持平或略低。天气干旱或土壤湿度较低的地方，还要先行适当灌水，再行覆土。覆土厚度宜高出原入土深度 3cm 至 5cm，并将栽植穴堆成馒头形，最后表层再覆盖一层松土，浇透定根水。

2. 林地管理：

(1) 幼林抚育：浇灌水质应符合国家相关标准要求，林地积水，及时挖沟排涝；郁闭前应每年在 5 月至 6 月、7 月至 8 月除草松土两次，松土深度 5cm 至 15cm 为宜；新出笋不留或留养少量的壮笋，第 2 年起应及时疏去弱笋、小笋、退笋及病虫笋。

(2) 成林管理：春季选取出笋，蓄笋长竹，其留养率 30% 为宜，冬末锄抚一次，锄抚深度 10cm 至 20cm，并采伐老竹，清理病虫竹、风倒竹、弱竹，种植密度以 9000 至 12000 株 /hm² 为宜。林地覆盖，覆盖厚度 15cm 至 30cm，覆盖物保持 60% 水分。

3. 施肥：2 月至 3 月施长笋肥，5 月至 6 月施长鞭肥，11 月至 12 月施孕笋肥，肥料品种为以腐熟的有机肥为主，采用撒施、穴施或结合覆盖措施一并施入，每 667 m² (亩) 施入量 1000kg 至 2000kg，且符合国家相关标准规定。

4. 病虫害防治：营林技术、物理防治及化学防治相结合，且符合国家相关标准规定。

四、加工

1. 清水苦笋主要加工工艺流程：原料处理→去壳→清洗→切分→罐装→杀菌→冷却→贮存。

2. 苦笋干主要加工工艺流程：原料处理→去壳→切片→干燥→装袋→贮存。

3. 加工环境和加工工艺应符合国家相关规定和标准。

五、质量特性

1. 感官要求：

(1) 清水苦笋罐头感官要求，应符合表 1 的规定。

表 1 清水苦笋罐头感官要求

项目	要求
色泽	笋肉应呈白色，黃白色或淡黃色，同一罐中应色泽较均匀，稍有光泽。
组织形态	应笋体肉质细嫩，切口较平整，形态较完整；无开叉笋及断条笋；断尖笋、秃头笋，每袋不超过净含量的 5%。
滋味	具有鲜、香、嫩、脆，清香微苦，无霉变和其他异味。
杂质	无肉眼可见杂质。

(2) 苦笋干感官要求，应符合表 2 的规定。

表 2 苦笋干感官要求

项目	要求
色泽	笋肉呈白色或淡黄色。
组织形态	组织细密，大小基本一致，形态基本完整，表面干爽。
滋味	具有苦笋干特有的香气，清香微苦，无异味。
杂质	无肉眼可见的霉点，无外来杂质。

(3) 鲜苦笋感官要求，应符合表 3 的规定。

表 3 鲜苦笋感官要求

项目	要求
色泽	笋肉应呈白色、黃白色或淡黃色，有光泽。
组织形态	笋体新鲜饱满，洁净，笋壳包裹紧实，笋壳鲜亮，无虫眼、病斑或腐烂。
滋味	具有鲜苦笋特有的香气，清香微苦，无异味。
杂质	无肉眼可见的霉点，无外来杂质。

2. 理化指标：清水苦笋、苦笋干、鲜苦笋应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	清水苦笋	苦笋干	鲜苦笋
水分，%	——	≤25.0	——
固形物含量，%	≥50.0	——	——
粗纤维%	≤1.0	≤10.0	≤1.0
粗蛋白%	≥1.2	≥18.0	≥1.8
还原糖 g/100g	≥0.4	≥7.0	≥0.8
氨基酸%	≥1.0	≥12.0	≥1.2
铁 mg/kg	≥1.2	≥15.0	≥1.5
锌 mg/kg	≥1.5	≥16.0	≥1.8

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 17

望谟板栗质量技术要求

一、品种

本地野生板栗及嫁接的红光油栗。

二、立地条件

产地应选海拔 400 米至 1300 米的丘陵山地，土质为沙质红壤土、黄壤土和石灰土为主，pH 值在 4.5 至 8 之间，土层厚度 \geq 50cm，土壤有机质含量 \geq 1%，速效钾含量 \geq 60mg/kg。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：利用产地范围内种子培育苗或以高产的板栗为砧木的嫁接苗。
2. 栽植：每年 11 月至 1 月为主要栽植季节。每 667 m²（亩）栽植株数 35 至 45 株。
3. 施肥管理：以有机肥为主，每年每 667 m²（亩）施腐熟有机肥 \geq 500Kg。
4. 修剪：采用短截、疏枝等方法修剪，培育开心形和主干疏层形的树冠，保证通风透光。
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。

四、果实采收

采收期为 8 月下旬至 10 月上旬，栗苞呈棕黄色并自然开裂落地后，及时捡拾；栗树约 70% 至 75% 刺苞转色并自然开裂时，打落采收。宜在非雨天露水干后采果。

五、质量特色

1. 感官特色：坚果呈深褐色或红褐色，果实成熟饱满，肉质香糯、微甜。本地野生板栗单粒重 4 至 9 克，嫁接新品种单粒重 7 至 16 克。

2. 理化指标：

项 目	指 标
淀粉	35.0% ~ 50.0%
蛋白质	3.4 ~ 4.5%

脂肪	1.0 ~ 3.0%
钾含量	300.0 ~ 700.0 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 18

威宁白萝卜质量技术要求

一、品种

本地马庄萝卜、耐抽薹长白萝卜等适宜当地种植品种。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 1800m 至 2500m，土壤类型为黄壤、黄棕壤，土壤质地为壤土和沙壤土，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 5.5 至 7.5。

三、栽培管理

1. 播种：2 月中旬至 9 月中旬，覆膜栽培；行株距 25 至 30cm×22 至 25cm，穴深 1.5 至 2.5cm，每穴 2 至 3 粒种子，10.5 万至 11.3 万株/ hm^2 。

2. 施肥：每公顷，施腐熟农家肥 15 吨至 22.5 吨，施复合肥 0.75 吨（N:P:K=15:15:15），施磷肥 0.45 吨。

3. 环境、安全要求：化肥、农药等的使用必须符合国家的相关规定。

四、采收

播种后 60 天至 80 天，肉质根充分膨大，叶色转淡黄时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：肉质根呈长圆柱形，个大，皮薄、光滑清洁；肉质雪白、致密，新鲜；口感脆嫩、无渣、回甜。
2. 理化指标：肉质根重 $\geq 0.75\text{kg}$ ，水分 $\geq 90.0\%$ ，粗纤维 $\leq 1.5\%$ ，可溶性固形物 $\geq 2.8\%$ ，还原糖 $\geq 2.0\%$ 。
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 19

荔波蜜柚质量技术要求

一、品种

适宜当地种植地方品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 350m 至 800m，年均温 18°C 以上， $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 年积温 5400°C 以上，土壤质地以壤土、砂土壤为主，疏松肥沃，土壤有机质 $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值为 5.0 至 7.0，土层厚度 $\geq 1\text{m}$ 。

三、栽培管理

1. 砧木：优选酸柚。
2. 定植：柚苗秋梢转绿老化后定植，春植 2 月中下旬，秋植 10 月中下旬。

3. 栽植密度：10°以下的缓坡地，株行距约 4m×4m，每 667 m²（亩）栽植 40 株至 42 株；坡度 10°至 25°的山地、丘陵，株行距 3.5m×4m，每 667 m²（亩）栽植 45 株至 47 株。

4. 栽植技术：直径 50cm 的小穴，修剪苗木入穴，根系与土壤紧密接触，踩实，覆土盖平。嫁接口露出地面 3cm 至 5cm，在定植穴上做直径 80cm 至 100cm、高 15cm 的树盘。定植后浇足定根水。

5. 土肥水管理：

土：深翻扩穴，熟化土壤，用石灰调整土壤酸度，改良土壤从树冠外围滴水线处挖 40 至 50 cm 深、40 至 50 cm 宽的扩穴沟，逐年向外扩展 40 至 50 cm。

肥：春、夏、秋梢抽生期追肥各 1 次，以有机肥为主，年施腐熟有机肥 ≥3000kg/hm²。

水：穴内灌足水，采果前 10d 停止灌水。

6. 花果管理：树型为自然开心型，花蕾黄豆般大时开始疏花，幼果直径 4 cm 后开始疏果，叶果比为 200 至 300：1。

四、采收

9 月下旬果皮转色面积 ≥3/4 后分期采收，贮藏果比鲜销果早 7d 至 10d 采收。

五、质量特色

1. 产品感官特色：果形呈倒卵圆形，果肩圆尖，果皮淡黄色，皮薄，易剥，囊瓣大，果肉颜色有白、黄、红，果肉饱满、柔嫩多汁、化渣、酸甜适度、香气浓郁。

2. 产品品质特色：单果重 1000g 至 2500g，可食率 ≥65%，可溶性固形物含量 ≥10%；总酸（以柠檬酸计）≤10g/kg，固酸比 ≥11，总糖（还原糖计）≥2.5g/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 20

郎岱猕猴桃质量技术要求

一、品种

红阳、东红。

二、立地条件

产地范围内海拔≤1500m，土壤质地为砂质壤土，土壤厚度≥50cm，有机质含量≥1.0%，pH值5.5至7.0。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：以猕猴桃种子繁殖的实生苗为砧木，进行嫁接繁育。

2. 定植：

(1) 栽植时期：10月中旬至次年2月下旬。

(2) 栽植密度：每公顷栽植株数≤1600株，雌雄株比例≤8：1。

3. 施肥：每年每公顷施农家肥≥25t。

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。

四、采收

7月下旬至10月上旬，果实可溶性固形物含量在6%至7%时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：

红阳：呈圆柱形，果脐下凹，果皮绿褐色，果面无茸毛，果皮薄，果肉黄绿色，软化后淡黄色，果心横截面呈放射状红色条纹。肉质细嫩，味甜多汁，香气浓。

东红：呈圆柱形，果脐一条直线，果皮绿褐色，果面无茸毛，果皮薄，果肉淡黄色，横截面果心小，有放射状红色条纹。肉质细嫩，味甜多汁，香气浓。

2. 理化指标：郎岱猕猴桃理化指标如下表所示。

项 目		品 种	
		红阳	东红
可溶性固形物，%	采摘时 ≥	6.2	6.0
	后熟果 ≥	10.0	9.0
单果重, g ≥		70	70
总酸, %	采摘时 ≤	1.5	1.5
	后熟果 ≤	1.4	1.4
还原糖, %	采摘时 ≥	2.5	2.2
	后熟果 ≥	7.5	7.0

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。

六枝魔芋质量技术要求

一、品种

花魔芋。

二、立地条件

海拔 900m 至 1600m，土壤为黄壤类、山地黄棕壤类、红砂土类土壤类。土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，pH 值 5.5 至 7.0。

三、栽培管理

1. 种块选用：种块重量 $\geq 30\text{g}$ 。

2. 繁殖：3 月至 4 月种植，覆土厚度 8cm 至 10cm，种植密度 ≤ 90000 株/ hm^2 。

3. 施肥：每公顷施腐熟农家肥 $\geq 25000\text{kg}$ 。

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。

四、采收

植株枯黄倒苗够 15d 后，土壤干燥时收挖。

五、加工

1. 工艺流程：鲜魔芋→凹坑清理→清洗去皮→切片（块）→干燥研磨（打粉）→包装。

2. 工艺要求：

（1）烘干温度：温度 50°C 至 60°C，时间为 110min 至 120min。

（2）研磨细度： ≥ 60 目。

六、质量特色

1. 感官特色：

鲜芋：呈近球形，顶端稍凹陷，叶柄深红色，表皮呈深褐色，皮薄，肉质呈乳白色，微泛红，质地脆嫩细腻，切开后有粘液，有轻微魔芋固有的鱼腥气味。

干粉：颗粒均匀，呈白色或微黄色，有魔芋固有鱼腥味。

2. 理化指标：

鲜芋：葡萄糖聚糖 $\geq 5.0\%$ ，蛋白质 $\geq 0.8\%$ 。

干粉：葡萄糖聚糖 $\geq 55\%$ ，粘度 $\geq 6500 \text{mPa} \cdot \text{s}$ ，水分 $\leq 13\%$ ，灰份 $\leq 6.0\%$ 。

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须符合国家相关规定。

附件 22

西藏藏红花质量技术要求

一、种源

番红花 (*Crocus sativus L.*)。

二、立地条件

产地海拔 2000m 至 4500m，土壤厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，pH 值 6.50 至 7.60 的沙壤土。

三、栽培管理

1. 种球选择：选用西藏繁育的无病种球茎，种球重 $\geq 25\text{g}$ 。

2.种植管理：9月下旬至10月下旬种植球茎，种植密度 $\geq 130\ 000$ 株/ hm^2 。种植温度10°C至25°C，土壤含水量50%至65%。

3.休眠移植：翌年5月中旬至6月中旬挖出种球置室内休眠，7月中旬种球移植上架自然发育。休眠和上架需避光，室内相对湿度 $\geq 50\%$ 。

4.采收与加工：9月中旬至10月中旬采收，当天采摘剥出花丝，及时烘干。

四、质量特色

1.感官指标：呈线形，三分枝，下窄上宽，长约2.7cm至3.0cm。顶端为扇形，边缘有不整齐的齿状结构。色泽深红色或暗红色，有光泽。气味浓郁，口感微苦。

2.理化指标：按西红花昔—I和红花昔—II的总量 $\geq 20\%$ ，水分 $\leq 9\%$ 。

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

麟游核桃质量技术要求

一、品种

实生散生核桃和香玲、清香、辽核4号。

二、立地条件

土层厚度达到1m以上的丘陵山地、川塬地，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH6.0至7.8。

三、栽培技术

1.育苗：采用普通核桃本砧嫁接繁育。

2. 栽植：春栽或秋栽，栽植密度≤495 株/公顷。
3. 施肥：以有机肥为主，施肥量为盛果期核桃树每株施有机肥≥50 Kg。
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、采收

1. 采收时间：每年 9 月上、中旬于核桃果实青皮由深绿色变为浅黄色，约有 1/3 核桃青果果顶自然开裂时采收。

2. 加工工艺：机械或手工脱青皮，日光晾晒或烘干。

五、质量特色

1. 感官特色：坚果椭圆形、圆形；缝合线紧密，种仁饱满。

2. 理化指标：横径 (mm) ≥26，单果重量 (g) ≥8，出仁率 (%) ≥38，粗脂肪含量 (%) ≥60，蛋白质含量 (%) ≥14。

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。

附件 24

秦安苹果质量技术要求

一、品种

长富二号、宫崎、惠民等着色系富士品种。

二、立地条件

果园立地条件为海拔 1200m 至 1700m，无污染，有集雨节灌或提灌设施。土壤为黄绵土、淀土，pH 为 7.5 至 8.1，有机质含量 10g/kg 以上。

三、栽培管理

1.育苗：以陇东海棠、新疆野苹果为主要砧木或以M26为中间砧木进行苗木嫁接繁育。

2.定植密度：株行距为(2m×4m)、(2.5m×4m)、(3m×4m)或(3m×5m)。每公顷栽植株数660至1245株。

3.定植时间：春植为3月中、下旬；秋植为11月，秋植苗木可埋土越冬。
4.施肥管理：9月下旬至10月底施基肥，施肥方式为沟施或穴施。施肥量盛果期果园666.7m²施有机肥3000kg至4000kg，复合肥30kg至50kg。

5.产量控制：产量控制在2500至3000kg/每667m²(亩)。

四、采收和贮藏

1.采收：采收时间10月15日至11月5日，生育期180天。

2.贮藏：自然通风库贮藏至翌年3月下旬；冷藏气调库贮藏至翌年8月底。

五、质量特色

1.感官特征：果实外形端正高桩，整齐均匀。果面细腻，着色面积60%以上，光洁度高，果点小。果皮薄，果肉黄白色，肉质细脆，汁液多，果核小。

2.理化指标：

项目	技术要求
单果重 (平均)	250g
硬度	≥8.0kg/cm ²
可溶性 固形物	≥13%
总酸量	≤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。

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、直辖市质量技术监督局（市场监督管理部门）。
