

涉县柴胡质量技术要求

一、品种

柴胡 (*Bupleurum chinense* DC.) 。

二、立地条件

以海拔 200~1500m 的中山区和低山区为宜。土壤类型为石灰性褐土, pH 值 7.9~8.4、土质疏松、透气排水良好, 土层厚度 ≥ 30 cm, 有机质含量 $\geq 1.34\%$ 。

三、栽培管理

1. 轮作: 采取用禾本科作物套种轮作三年两熟仿野生种植模式, 以伏播为主, 即第一年秋作物田内套播柴胡, 当年收获秋作物, 第二年秋季或第三年春季收获柴胡。

2. 播种时间、方法

(1) 播种时间。6 月下旬~8 月上旬。

(2) 播种方法。种子播种每公顷亩用种量 37.5~45kg。

3. 田间管理

(1) 施肥。春夏季随降雨每公顷施生物有机肥不低于 4500kg。

(2) 割薹。6 下旬~7 月上旬, 柴胡现薹后, 将柴胡留茬 10cm 后, 割掉花薹。

四、采收、加工

1. 采收: 柴胡种植第二年秋末至第三年春季返青前收获。割除茎叶, 挖出根部, 剪去干枯茎叶。

2. 加工: 采收的柴胡, 去净泥土、茎叶等杂质, 置通风处干燥。

五、质量特色

1. 感官特色:

根粗大、呈圆柱形或长圆锥形, 长 ≥ 6 cm, 直径 ≥ 0.3 cm。根头膨大, 顶端残留茎基或短纤维状叶基, 下部分枝。表面黑褐色或浅棕色。质硬而韧, 不易折断。气微香, 味微苦。

2. 理化指标:

(1) 用乙醇作溶剂, 浸出物 $\geq 13.0\%$ 。

(2) 含柴胡皂苷 a ($C_{42}H_{68}O_{13}$) 和柴胡皂苷 d ($C_{42}H_{68}O_{13}$) 的总量 $\geq 0.34\%$ 。

3. 安全及其它质量技术要求: 产品安全和其它质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 2

涉县连翘质量技术要求

一、品种

连翘 (*Forsythia suspensa* (Thunb.) Vahl) 。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 400~1500m 的山地, 土壤类型为石灰性褐土, 土壤质地为沙壤土, pH 值范围为 7.9~8.4。

三、栽培管理

1. 育苗。采用种子育苗或扦插育苗。

2. 栽植方法。

(1) 栽植时间: 种子育苗于春季 4 月中旬进行, 扦插育苗于秋季 10 月中下旬至 11 月底或春季 3 月下旬进行。

(2) 栽植密度: 每公顷不高于 3000 株。

(3) 授粉株比例 1:2。

3. 施肥管理。

每年使用有机肥每公顷不低于 7500 公斤。

四、采收和加工

(1) 青翘: 7 月上旬~8 月中旬, 采摘未成熟的青绿的果实。将采收的绿色果实用沸水煮片刻或用蒸笼蒸 15 分钟, 取出晒干。

(2) 老翘: 10 月下旬, 果皮变黄褐色, 果实裂开时摘下。将采收的黄棕色果实晒干。

五、质量特色

1. 感官特色:

(1) 青翘: 呈狭卵形至卵形, 两端狭长, 多不开裂。表面青绿色或绿褐色, 有 2 条纵沟和凸起小斑点, 内有纵隔。质坚硬, 气芳香, 味苦。

(2) 老翘: 呈长卵形或卵形, 两端狭尖, 多分裂为两瓣。表面棕黄色, 有 1 条明显的纵沟和不规则的纵皱纹及凸起小斑点, 内面浅黄棕色, 内有纵隔。质坚脆, 种子多数已脱落。气芳香, 味苦。

2. 理化指标:

(1) 青翘: 水分 \leq 9.0%, 连翘苷 \geq 0.16%。

(2) 老翘: 水分 \leq 9.0%, 连翘苷 \geq 0.15%。

3. 安全及其它质量技术要求: 产品安全和其它质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 3

迁安桑皮纸（迁纸）质量技术要求

一、原料要求

1. 条桑皮

保护区域内沙土地带生长的红皮花桑的一年生枝条皮。

2. 水

保护区内 15 米以下的地下水

二、工艺流程和工艺要点

（一）制坯

1. 工艺流程

伐条→蒸煮→剥皮→浸泡→冻泡→晾干→碾压→成坯

2. 工艺要点

（1）伐条

每年小雪节气后 30 天内，人工从根部采伐

（2）蒸煮

在蒸锅内蒸制 6 小时后，停火焖 3 小时

（3）冻泡

在 6 至 10℃水中浸泡 12 至 24 小时

（二）制浆

1. 工艺流程

成坯→浸泡→蒸皮→化皮→榨皮→择皮→揉皮→甩皮→洗皮→打皮→切皮→漂洗→打浆

2. 工艺要点

(1) 浸泡

用地下水在水池内浸泡 6 至 10 小时

(2) 切皮

长度为 1.2 至 1.5 厘米皮段

(三) 制纸

1. 工艺流程

桑皮浆→配水→配胶→捞纸→压榨→晾纸→选纸→裁纸→成品

2. 工艺要点

晾纸

在空芯土墙表面自然风干

三、质量特色

1. 感观特征

纸质纯净绵韧，纤维纯正、结构均匀、拉力强、吸水性好、搓折无损、吃墨均匀，行笔流畅

2. 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定

表 1 理化指标

指标名称	单位	指标
------	----	----

			特种净皮类	净皮类
裂断长纵横平均 \geq		km	3.0	2.20
撕裂指数纵横平均 \geq		mN·m ² /g	10.0	8.7
湿强度纵横平均 \geq		mN	480	400
吸水性	纵横平均	mm	6 ~ 24	
	纵横差 \leq		4.0	
伸缩性	受湿后平均伸长 \leq	%	0.70	
	干燥后平均收缩 \leq		1.42	

四、 安全及其他质量要求

产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件 4

兴隆山楂（兴隆红果）质量技术要求

一、品种

燕瓢红、燕瓢青、雾灵红、雾灵紫肉、秋金星、大旺等。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 150m ~ 1000m, 土壤以棕壤、褐土为主, pH 值 5.5 ~ 7.5, 土层厚度 ≥ 40 cm, 土壤耕层有机质含量 $\geq 1.5\%$, 年平均气温 7.8°C 。

三、栽培管理

1. 育苗：以野生山楂为砧木，采用嫁接育苗。

2. 栽植：

(1) 栽植时间：3 月下旬至 4 月中旬或 10 月中旬至 11 月中旬栽植。

(2) 栽植密度：每公顷栽植株数 ≤ 825 株。

3. 施肥：结果树每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 20 吨。

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、果实采收

9 月中旬至 10 月上中旬采收。其中：大旺、秋金星、雾灵红于 9 月中旬采收；燕瓢红、燕瓢青、雾灵紫肉于 10 月上中旬采收。

五、质量特色

1. 感官要求：果面深红色、鲜艳洁净，果肉粉红、粉白至青白色，酸甜适口。

2. 理化指标：

品 种	每千克果个数 (个/kg)	总还原糖 (以葡萄糖计) g/100g	总 酸 (以苹果酸计) g/100g
燕瓢红	≤100	≥4.8	≤2.3
燕瓢青	≤100	≥4.5	≤3.0
雾灵红	≤100	≥5.0	≤2.5
雾灵紫肉	≤145	≥2.5	≤2.5
秋金星	≤143	≥11.0	≤2.3
大旺	≤100	≥8.5	≤2.3

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 5

献王酒质量技术要求

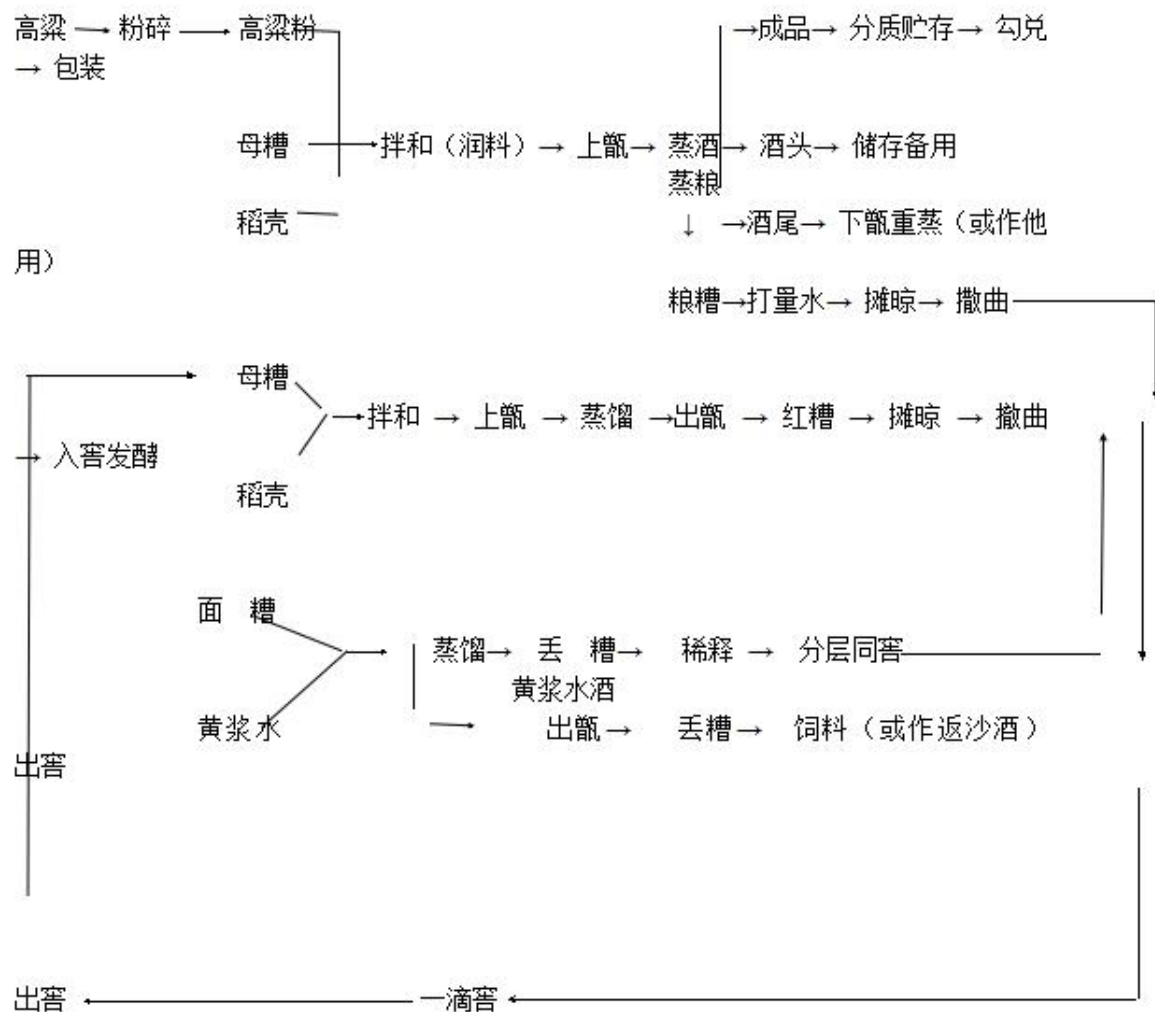
一、原料要求

1. 红高粱：颗粒饱满、新鲜，淀粉 $\geq 60\%$ ，水分 $\leq 14\%$ ，质量符合国家相关标准。
2. 稻壳：要求为短瓣稻壳，色泽金黄、新鲜、干燥，水分 $\leq 12.5\%$ ，1 立方米稻壳的质量 ≤ 133 公斤。
3. 水：保护范围内的地下水。加浆用水要求总硬度（以碳酸钙计） $\leq 250\text{mg/L}$ 、pH6.8-7.2,冷却用水要求总硬度(以碳酸钙计) $\leq 450\text{mg/L}$,水质符合国家饮用水相关标准。

二、大曲

1. 原料要求：颗粒饱满、色泽金黄、无霉变无虫蛀、淀粉 $\geq 60\%$ ，水分 $\leq 14\%$ 质量符合国家相关标准。
2. 大曲生产工艺流程：小麦及大麦 \rightarrow 润料 \rightarrow 翻拌 \rightarrow 堆积 \rightarrow 磨碎 \rightarrow 加水拌和 \rightarrow 踩曲 \rightarrow 晾汗 \rightarrow 入室卧曲 \rightarrow 保温培菌 \rightarrow 翻曲 \rightarrow 合房打拢（曲心温度要求达到 63°C 保持 3 天） \rightarrow 出曲 \rightarrow 入库储存。
3. 大曲感官和性能指标：断面整齐、皮薄心厚，有一道风火圈，曲香纯正。糖化力 $\geq 320\text{mg}$ 葡萄糖/g 曲 h-- 600mg 葡萄糖/g 曲 h，水分 $\leq 15\%$ ，酸度 ≤ 1.5 以下。生产用曲入库 3 个月 after 开始使用且在 6 个月内用完。

三、生产酿酒工艺流程（见下图）



四、关键生产工艺要求

1. 原料配比：红高粱 100%，大曲 25%--30%，稻壳 20%--25%，量水 70%--80%。粮醅比 1:4.5--5。
2. 原料处理：红高粱经振动筛除杂后进行粉碎，粉碎要求 4、6 瓣，清蒸 10 分钟除杂。稻壳清蒸 50 分钟。
3. 窖池要求：窖池要求使用本地优质的红粘土夯制而成，窖池尺寸 3.4m*1.8m*1.8m。窖泥为使用当地红粘土培养的优质己酸菌窖泥。用于生产献王白酒的窖池窖龄不低于 3 年。
4. 入窖发酵：入窖温度 18-22℃；正常发酵期 60 天，压排发酵期 120 天。

5. 蒸馏摘酒：要求缓火和低温流酒，流酒速度控制在 3-4 kg/min，流酒温度控制在 25℃左右。

掐头去尾，量质摘酒。

6. 贮存：基酒使用优质的陶坛储存 1 年以上方可使用，调味酒使用优质的陶坛储存 3 年以上方可使用。

五、质量特色

1. 感官特色：无色或微黄，清澈透明，窖香浓郁，醇厚绵柔，余香悠长，饮后回甜。

2. 理化指标：

项 目	献王酒
酒精度%vol	40 ~ 68
总酸（以乙酸计） g/L	0.50 ~ 1.50
总酯（以乙酸乙酯计） g/L	2.10 ~ 3.50
己酸乙酯 g/L	1.30 ~ 2.80
固形物 g/L	≤0.30

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 6

先锋枸杞质量技术要求

一、品种

蒙杞一号、宁杞一号系列品种。

二、立地条件

耕层厚度 $\geq 40\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 10\text{g/kg}$ ，pH 值 7.0 至 8.5，含盐量 $< 0.6\%$ 。

三、先锋枸杞栽培管理

(一) 种苗繁育：采用扦插育苗。

(二) 种植：

1. 栽植时间：四月上旬至五月上旬。

2. 栽植方法：每公顷栽植株数 ≤ 3300 株。

3. 施 肥：每公顷年施腐熟有机肥 ≥ 30 吨。

四、采摘与制干

(一) 采摘：六月下旬至九月上旬，分批采收。

(二) 制干：鲜果清选后，及时进行脱蜡处理，然后烘干或自然风干，干燥至含水量 $\leq 13\%$ ，烘干温度 60°C - 65°C 。

五、质量要求

(一) 感官特色：干果形状类纺锤形略扁稍皱缩，色泽润红，籽小少，果肉厚，滋味甘甜，不易板结。

(二) 理化指标：干果重 $50\text{克} \leq 350$ 粒，总糖含量 $\geq 40\%$ ，枸杞多糖 $\geq 3\%$ 。

附件 7

鸿茅药酒质量技术要求

一、所用原辅料及产品要求

1. 水：保护范围内的地下深井水，井深要求 70 米，要求水质达到国家生活饮用水标准。

2. 基酒：基酒贮存 ≥ 1 年，容器为搪瓷内胆的酒海（陶缸）

3. 生产基酒所用的原料要求：

3.1 玉米要求：要求外观呈金黄色，颗粒饱满，干燥，无霉变，无异味。容重 $\geq 720\text{g/L}$ ，淀粉含量 54-62%，水份含量 11-15%。

3.2 稻壳 稻壳要求外观呈金黄色，新鲜干燥，无霉变，无异味。其水份应在 11-13%，其吸水量为 120-130 克/100 克，其松度为 11-13 克/100 毫升。

3.3 麸曲：酸度 1.0-1.7、水分：9%--12%、糖化力为 300-700mg 葡萄糖/g.h、液化力为 0.4-0.9 g /g.h。

3.4 酵母：色泽淡黄色至浅棕色，外观为颗粒或条状，具有酵母特殊气味，无异味，水份含量 5.0-6.0%

4. 鸿茅药酒：执行《中华人民共和国卫生部药品标准(中药成方制剂)》第十四册 WS3-B-2792-97 标准及内控标准。

二、生产关键控制点质量技术要求

1. 炮制：领取豹骨原药材，浸泡，煮到易于剔除表面残留皮膜筋肉后，捞出，剔除表面残留皮膜筋肉，沥干后阴干；制胶，过滤，浓缩。

2. 粉碎：将 64 味中药材的分别用粉碎机粉碎，粉碎成粗粉（全部过 24 目筛）。

3. 制胶：将净豹骨加 5 倍量纯化水煎煮 10 小时，40 目筛滤过，滤液浓缩至稠膏状，冷却至室温。

4. 浸提:依次投入单晶体冰糖、红糖、药材粗粉、红曲，豹骨胶，升温煮沸后，降温，将液体打入浸置罐中。
5. 静置:在特定环境中静置 3 个月。
6. 分离:药液静置时间达到 3 个月，从静置罐上清液取液口将上清液移至储罐，浑浊液及药渣部分从罐底口通过泵输送给刮刀离心机，渣弃去 。
7. 过滤: 过滤后药液外观应澄清、透亮、无异物。
8. 加麝香混匀: 循环研磨 15 分钟，过 100 目筛，投入混匀罐内。投入人工麝香后混合，使其质量均一。
9. 灌封: 灌封好的药液进行灯检，应澄清透明，无肉眼可见杂质。

三、鸿茅药酒的感官指标和理化指标

表 1 感官要求

项 目	要 求
性状	本品为清亮透明深红棕色液体，口味微苦、微甜，具有本药酒的特有的典型风格。

表 2 理化指标

项 目	指 标
乙醇量, %v/L	36 ~ 38
总固体, g/20mL	≥2.7
pH 值	4.7 ~ 5.3
含糖量 g/100mL	14.5-16.5

表 3 鉴别项指标

项 目	指 标
人参皂甙	具有人参对照药材、对照品人参皂甙 Rg1, 及 Re 的特征斑点
胡椒碱	具有胡椒碱的特征斑点
阿魏酸	具有阿魏酸的特征斑点

鸿茅药酒的产品质量安全严格遵循相关国家质量标准要求。其中安全卫生指标应符合卫生部

WS3-B-2792-97 和 GB/T27588-2011 的有关标准要求。

附件8

腾鳌温泉草莓质量技术要求

一、品种

丹东 99, 丰香

二、立地条件

土壤类型为草甸土、棕壤土, pH 为 6.8 ~ 7.4, 有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。前三年未种植苹果、桃、草莓等蔷薇科作物的地块。

三、生产管理

1. 育苗

采用匍匐茎分株育苗。

2. 栽植

每年的八月份中旬栽植, 每公顷定植 ≤ 75000 株。

3. 施肥

每年施用腐熟有机肥 $\geq 3000\text{kg}/667\text{ m}^2$ 。

4. 采收

果面着色达到 90%以上时分批采收。

四、质量特色

1. 感官特色:

外观呈心形, 其色鲜艳粉红, 果肉多汁, 酸甜适口, 芳香宜人。

2. 理化指标:

项 目	丹东 99	丰香
可溶性固形物 (%) ≥	14.0	11.2
总酸量 (%) ≤	0.72	0.91
果实硬度 (%) ≥	0.26	0.33
单果重 (g) ≥	50	45

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。

4. 环境要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

附件9

九龙川香菇质量技术要求

一、种源

九龙川当地香菇品种

二、立地条件

基地海拔 400—500 米，地势平坦，并采用九龙川特有山泉水灌溉。生产原料来源于海城九龙川保护区内退茬的桑蚕木所粉碎木屑、有机杂粮糠、石膏、蔗糖。

三、生产过程管理

（一）栽培管理

1. 栽培基质制备

配方主料采自九龙川保护区内，配料比例:木屑 78%、有机杂粮糠 20%、蔗糖 1%、石膏粉 1%、水适量。

2. 发菌管理

香菇菌丝生长的适宜条件,每年10月至次年3月为接种期,到5月份发菌完毕,发菌温度为22℃~26℃,空气湿度为60%~65%,通风良好,黑暗或弱光。接种后1~6天不通风或少量通风。

3. 出菇管理

(1) 5月—10月出菇时适温高温型为15~25℃,中温型为7~20℃,低温型为5~15℃。

(2) 水分

菌棒栽培:长菌丝阶段培养料含水量为45%~50%,空气相对湿度为60%~70%;出菇阶段培养料含水量为50%~60%,空气相对湿度80%~90%。

(3) 光照

香菇菌丝生长应保持避光，子实体生长阶段要有散射光。

(4) 酸碱度

香菇菌丝生长发育的环境，培养料的 pH 值控制在 3~7，子实体发生、发育期控制 pH 值为 3.5~4.5。

(二) 采收

5 月—10 月当子实体长到菌膜已破，菌盖还没有完全伸展，边缘内卷，菌褶全部伸长，并由白色转为褐色时，子实体已八成熟，即可采收。

四、质量特色

1. 感官特色：

九龙川香菇肉质浑厚，口感醇香。

2. 理化指标：

鲜香菇粗蛋白 $\geq 15\%$ ，灰分 $\leq 8\%$ ，水分 $\leq 86\%$ ，干香菇蛋白 $\geq 15\%$ ，灰分 $\leq 8\%$ ，水分 $\leq 3\%$ ，硒含量 $\geq 0.11\text{mg/kg}$ 。

五、安全及其他质量技术要求

产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。农药使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

附件 10

建平荞麦质量技术要求

一、品种

选择适合建平栽培、优质的地方甜荞品种。

二、立地条件

海拔在 600~1200 米，土壤特点以褐土为主，其次是草甸土和风沙土，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤呈中性和弱碱性，pH 值 6.8-8.5。

三、栽培管理

1. 选地：禁止重茬。
2. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷有机肥施用量 ≥ 15 吨。
3. 播种时间：5 月下旬—6 月上旬。
4. 种植方式：单作。
5. 播种密度：亩保苗密度 8 万株。
6. 田间管理：生长期內适期灌水，选用低毒高效低残留农药灭虫。
7. 采收：全株五分之四果粒成熟后收割，3-4 天后熟后脱荚（粒）、晾晒，清选分级后应专收、专贮。

四、加工

1. 建平荞麦米

荞麦原粮→（皮粮）初选→脱壳→人工手选→定量→包装→检验→入库

2. 建平荞麦粉

荞麦米→研磨→筛粉→定量→包装→检验→入库

五、贮藏

贮存仓库应具备通风、干燥、清洁、阴凉的条件，做到无鼠害、无虫害，避免阳光直射。

安全贮藏的水分应控制在 $\leq 13\%$ ，常温下密闭保存不超过 12 个月。

六、质量特色

1. 感官特色：

“建平荞麦” 米粒浅褐色，无明显感官色差；米粒棱状、饱满，大小一致；荞麦米蒸煮后具有谷香味；建平荞麦粉色泽呈浅白色，和成面团具有较好的粘着性和韧性。

2. 理化指标：

淀粉 $\geq 68\%$ ，其中支链淀粉（占淀粉总量） $\geq 87\%$ ；糊化温度（碱消值） $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ；蛋白质 $\geq 9.0\%$ ；粗脂肪 $\geq 2.0\%$ 。

3. 安全要求：

产品安全指标必须符合国家对同类粮食产品的相关规定。

阜新玛瑙质量技术要求

一、开采要求

原石必须采自保护范围内，必须取得探采许可证，取得资质的企业,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。

二、原石登记

原石开采后需要向阜新市玛瑙管理机构申请登记、录入信息、编号贴签，建立随行档案。

三、原石加工

- 1. 雕刻类：选料、剥皮、设计、初雕、细雕、抛光和配座等七道工序。
- 2. 非雕刻类：选料、切坯、打磨、搓孔工序，采用传统手工工艺。

四、成品登记

经过加工后的制品，需要到阜新市玛瑙管理机构进行成品登记，编号贴签。

五、质量特色

- 1. 原石外观特征：半透明至透明；外观颜色有白、灰白、红、蓝、紫、绿等颜色；质地细腻，硬度较高，经加工抛光后具油脂光泽至玻璃光泽，圆润通透。
- 2. 加工品：色泽丰富，图案清新自然，巧、俏、绝、雅，立体感强。
- 3. 理化指标：

项目	指标
摩氏硬度	大于 6.8
密度, g/cm3	2.55 ~ 2.70

折射率	1.535 ~ 1.539(点测法 1.53 或 1.54)
-----	--------------------------------

4. 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

高贤老酒质量技术要求

一、原料

1. 高粱：选用产地范围内所产绥杂 7、绥杂 8、吉杂 722 等高粱，质量符合国家相关规定。
2. 酿造用水：采用产地范围内无污染的地下水，水质符合国家生活饮用水相关规定。

二、生产工艺

1. 浓香型：采用续糟配料，以中高温曲作为糖化发酵剂，泥窖固态发酵，混蒸混烧，分层取酒，量质摘酒，分级陈酿，勾兑等传统酿酒工艺。
2. 清香型：采用清蒸清糟酿造工艺，以中温大曲作为糖化发酵剂，固态砖池发酵，清蒸流酒，勾兑等传统酿酒工艺。

三、工艺流程

1. 浓香型：粮食粉碎→润料→蒸粮→晒粮→打量水→撒曲→打料→入池→封窖→踩窖→溜窖→起窖→蒸酒→冷却→量值采酒→成品
2. 清香型：粮食粉碎→润料→蒸粮→晒粮→焖水→煮粮→吊甑→复蒸→出甑→降温→撒曲→发酵→蒸酒→冷却→成品

四、生产关键控制点

（一）浓香型

1. 窖池：要求使用具有 3 年以上连续使用的泥窖池，窖池池壁以当地特有的黄粘土加果泥垒砌而成，厚度 $\geq 80\text{cm}$ 。四壁外敷培养好的特制窖池泥，厚度 $\geq 15\text{ cm}$ 。
2. 发酵周期：从酒醅入池封窖发酵至下一次开窖起糟取酒的时间 ≥ 60 天。
3. 蒸酒蒸料：采用续茬配料、甑桶蒸馏，蒸酒蒸料同时完成。

4. 陈酿：用传统陶坛、酒海储藏，基酒储藏≥3 年，调味酒≥5 年。
5. 禁止性要求：生产过程中不得添加非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

（二）清香型

1. 窖池：要求使用具有 3 年以上窖龄的连续使用的砖砌水泥窖池，窖池池壁厚度≥50cm。
2. 发酵周期：从酒醅入池封窖发酵至下一次开窖起糟取酒的时间≥35 天。
3. 两次蒸酒：清蒸两次清、甑桶蒸馏，高温润粉，低温发酵。
4. 陈酿：用传统陶坛、酒海储藏，基酒储藏≥3 年，调味酒≥5 年。
5. 禁止性要求：生产过程中不得添加非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

五、质量特色

（一）浓香型

1. 感官特色：

项 目	指 标
色泽和外观	无色或微黄、清亮透明、 无悬浮物、无沉淀
香 气	具有以己酸乙酯为主体的自然复合香气
口 味	酒体醇和，味谐调、尾净绵长
风 格	具有窖香优雅、柔和绵甜的典型风格

2. 理化指标：

项 目	指 标
酒精度%vol	42 ~ 52
总酸（以乙酸计）≥g/L	0.45
总酯（以乙酸乙酯计）≥g/L	2.05
己酸乙酯 g/L?	1.20~2.65
固形物 g/L≤	0.35

（二）清香型

1. 感官特色：

项 目	指 标
-----	-----

色泽和外观	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香 气	具有乙酸乙酯为主体的自然复合香气
口 味	酒体较柔和，味谐调、绵甜有余味
风 格	具有清香优雅、柔和绵甜的风格

2. 理化指标:

项 目	指 标
酒精度%vol	42 ~ 52
总酸 (以乙酸计) \geq g/L	0.4
总酯 (以乙酸乙酯计) \geq g/L	1.05
乙酸乙酯 g/L	0.65 ~ 2.65
固形物 g/L \leq	0.35

(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13

香磨山大米质量技术要求

一、水稻品种

垦稻 12、龙稻系列、龙粳系列、绥粳系列品种。

二、土壤

黑钙土、草甸土、白浆土等，土壤有机含量 $\geq 3\%$ ，耕作层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ， $\text{pH}5.5\text{—}6.5$ 。

三、栽培管理

1. 催芽：4月上旬智能化催芽室浸种催芽。
2. 育苗：育苗时间4月10~4月20日。采用塑料大棚盘式旱育苗技术，机插大苗每盘播芽籽100克，机插中苗每盘播芽籽125克，每平方米播芽籽500-625克。
3. 插秧：中苗秧龄30d~35d，叶龄3.5叶~4.0叶，苗高12cm~14cm。大苗秧龄35d~40d，叶龄4.0叶~4.5叶，苗高17cm。插秧时期为5月15日~25日，插秧密度每公顷 ≤ 25 万穴，每穴3~4株。
4. 田间肥水管理：每公顷施发酵腐熟好的农肥30t~45t,3年轮施一次，加强地力培肥。每公顷施用化肥总量:氮(N) $\leq 120\text{kg}$,氮、磷、钾比例为2:1:1。
5. 环境、安全要求：使用化肥、农药必须符合生产技术规程和国家的相关规定，不得污染环境。
6. 水稻收获：黄化完熟率达95%为收获期，收获时间为9月25日至10月16日。

四、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→筛出碎米→色选→抛光→检验合格→包装。

五、质量特色

1. 感官特色：米粒晶莹剔透、光泽度好，垳白粒率低、垳白度小。蒸煮时有米饭特有的清香或浓香味，米饭油亮晶莹，口感绵软油润有弹性，口感好，冷后不回生。

2. 理化指标：

项目	直链淀粉（干基） %	胶稠度	垳白粒率
指标	15-19	≥80mm	≤5.0%

3. 安全及其他质量技术要求：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

高邮湖大闸蟹质量技术要求

一、种源

长江水系中华绒螯蟹(*Eriocheir sinensis*)。

二、养殖条件

水质清新无污染, 符合国家渔业水质标准, pH 值 7.0 至 8.5, 溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$, 透明度 $\geq 50\text{cm}$, 水深 1.5 至 2.0m, 水草覆盖率 40%至 60%。

三、养殖管理

1. 蟹种来源: 亲本来自于长江水域自然生长或从国家原种场及高邮湖亲本基地选育而成; 大眼幼体由定点的中华绒螯蟹育苗场繁育而成; 一龄蟹种由定点的培育基地培育成规格为 80 只/kg 至 200 只/kg 的蟹种。

2. 养殖方式: 围网养殖。

3. 蟹种放养: 每年 2-3 月, 投放规格为 80 只/kg 至 200 只/kg 的蟹种, 放养密度为 1.25-1.5 千克/667m² (亩) 。

4. 饲喂: 投喂河蟹专用品牌颗粒饲料、小杂鱼、河蚌、螺蛳、玉米、小麦和蚕豆和各种水草。

5. 养殖周期: 从蟹种投放到商品蟹捕捞上市, 在产地范围内连续饲养时间 ≥ 6 个月。

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

起捕规格雄蟹 $\geq 125\text{g/只}$, 雌蟹 $\geq 100\text{g/只}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：青背，白肚，金爪黄毛，膏红脂满，肉质细嫩，味甜。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	雄 蟹	雌 蟹
粗脂肪，% ≥	5.50	9.6
粗蛋白，% ≥	13	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必须符合国家相关规定。

附件15

如东条斑紫菜质量技术要求

一、品种

条斑紫菜 (*Porphyra yezoensis*)。

二、养殖环境

养殖海域的水质清新、无污染，水流畅通，盐度稳定在 25 ~ 30，pH 值 7.4 ~ 7.8，海水流速 20cm/s，海水含氮总量 $\geq 200\text{mg/m}^3$ 。

三、养殖技术

(一) 栽培方式

半浮动筏式栽培和全浮动筏式栽培。

(二) 育苗

4 月下旬至 9 月中旬，将紫菜叶体成熟的种菜，放入盛有黑暗沉淀海水容器中，放散果孢子后附着到文蛤壳上，进入室内育苗。

(三) 苗网培育

9 月中下旬至 11 月上旬，将成熟的丝状体，壳孢子采集到预先准备好的紫菜网帘，张挂到海上的筏架上。为避开 10 月中旬至 11 月中旬的高水温引发杂藻繁生、病烂，须将苗网送进冷藏库冷冻处理。

四、收割

(1) 收获期为 12 月上旬至翌年 4 月中下旬。

(2) 当紫菜藻体长到 15cm ~ 20cm 时即可采收。

五、加工

(一) 干紫菜

1. 加工工艺流程

洗涤→切碎→浇饼→脱水→干燥→分级→再干燥→包装

2. 主要加工工艺要点

①洗涤

将采收的鲜紫菜用海水（水温低于 12℃，盐度为 15~25）进行 24h 以上沉淀洗涤，至排水口无泥沙排出为止。

②切碎

用水温小于 12℃，盐份小于 1‰的水进行洗涤，前期菜洗涤时间为 5min~8min,用水量为 40L/min~80L/min；中后期菜洗涤时间为 8min~15min，洗涤用水量大于 100L/min。

③浇饼、脱水

脱水至游离水全部脱尽。

④干燥

干燥室绝对湿度应保持在 $15\text{g/m}^3 \sim 19\text{g/m}^3$,干燥温度设定在 34℃~55℃,剥菜时的紫菜含水量应在 8%~11%，片张应干燥至含水率不超过 2%。

⑤再干燥

再干温度与时间。第一段 40℃~45℃，时间为 20min~30min；第二段 50℃~65℃，时间为 30min~40min；第三段 65℃~75℃，时间为 50min~70min 左右；最后阶段 80℃~90℃，时间为 120min~180min。

(二) 烤紫菜

1. 加工工艺流程

原料分类 → 供台供菜→控温烘烤→人工挑选→包装封口→ 金属探测→包装。

2. 主要加工工艺要点

控温烘烤，温度为 150℃。

六、如东条斑紫菜质量特色

（一）感官特色

如东条斑紫菜外观呈黑褐色，光泽明亮，具有浓郁的天然鲜味和香气，紫菜片张平整光滑，具柔韧性。

（二）理化指标

水分：干条斑紫菜 $\leq 7.0\text{g}/100\text{g}$, 烤条斑紫菜 $\leq 5.0\text{g}/100\text{g}$ 。

蛋白质 $\geq 36.0\text{g}/100\text{g}$, 钙 $\geq 400.0\text{ g}/100\text{g}$, 锌 $\geq 30.0\text{g}/100\text{g}$ 。

（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。

东海西红柿质量技术要求

一、品种

粉果西红柿品种。

二、立地条件

土壤类型为砂浆黑土，土壤质地为沙壤土，土壤 pH 值 6.5 ~ 7.5，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

三、栽培管理

1. 播种育苗：播种期为 2 月上中旬。
2. 定植： 4 月上旬，幼苗 5 ~ 7 片叶时定植，定植密度 ≤ 3000 株/667 m²（亩）。
3. 肥水管理：每年每 667 m²（亩）施用腐熟有机肥 ≥ 2000 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，不得污染环境。

四、采收

采收时间为 6 月上旬 ~ 8 月上旬，当果实达到红熟期时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：肉质面沙,酸甜多汁。
2. 理化指标：可溶性固形物 $\geq 5.0\%$ ，番茄红素 ≥ 6.8 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。

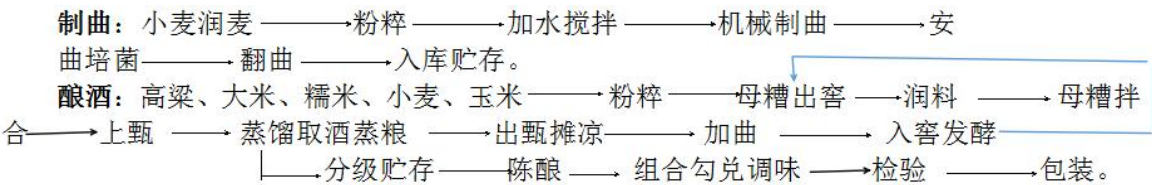
运漕酒（运酒）质量技术要求

一、主要原辅材料

- 1. **高粱**：符合国家关于高粱标准规定。
- 2. **大米、糯米**：符合国家关于大米（糯米）标准规定。
- 3. **小麦**：符合国家关于小麦标准规定。
- 4. **玉米**：符合国家关于玉米标准规定。
- 5. **酿造用水**：主要取自含山运漕镇裕溪河水系的河水，水质符合国家生活饮用水标准要求。

二、生产工艺流程及特点

1. 运漕酒（运酒）生产工艺流程



2. 主要工艺技术要求

2.1 制曲

以当年优质小麦为原料，在产地范围内，按照传统生产工艺在夏天制作的伏香曲的温度：58℃-65℃的糖化率（300—900U/g）、液化力：≥0.5U/g；在秋天制作的桂花香曲温度在：45℃-55℃糖化力：250-900U/g，液化力：≥0.5U/g。成品曲入库贮存 3 个月以上方可投入使用。用曲比例伏香曲 30%、桂花香曲 70%混合使用。

2.2 酿酒工艺特点

2.2.1 **运糟酒（运酒）**：采用传统的浓香型“续糟混蒸、混烧、泥窖发酵”工艺。

2.2.2 **原料及配比**：以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料；以小麦制大曲为糖化发酵剂；粮、香醅比例为 1:5 至 1:5.5；加大曲粉为 22%至 28%；窖龄需在 10 年以上。

2.2.3 **入窖发酵**：粮醅低温入窖，经固态糖化单轮、多轮次发酵。单轮次发酵周期 60 至 80 天，多轮次调味酒发酵期 180 天以上。

2.2.4 **蒸馏**：分层起糟，利用母糟多余水分润料，润料时间≥2 小时，缓慢上甑、轻撒匀铺、缓火蒸馏、取酒蒸粮同步、摘头去尾、按质摘酒，分级贮存。

2.2.5 **贮存**：基础酒用陶坛贮存≥3 年，调味酒用陶坛贮存≥6 年，组合勾调。

三、质量特色

1. 感官特色

项目	指标要求
酒精度	40.0%vol—60.0%vol
色泽	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香气	香气馥郁、幽雅舒适
口味	酒体醇厚丰满、柔绵甜润，诸味谐调，余味净爽怡畅。
风格	具有本品特有的典型风格

注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物或失光，10℃以上应逐渐恢复正常。

2.理化指标

项目	指标
酒精度（%vol）	40.0—60.0
总酸（以乙酸计）/(g/L) ≥	0.40
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）≥	2.0
己酸乙酯/（g/L）	1.20—2.80
固形物/（g/L）≤	0.40

注：酒精度均以标签上所示为准，允许误差为±1.0%vol。

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

龙池香尖（龙池尖茶）质量技术要求

一、品种：

适制龙池香尖（龙池尖茶）的当地传统茶树品种。

二、立地条件：

海拔高度 $\geq 200\text{m}$ ，土壤类型为红壤、黄红壤、黄棕壤，土壤厚度 $\geq 1\text{m}$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，PH 值在 5.5-6.0。

三、栽培管理：

1. 育苗:采用无性繁殖方式。
2. 种植:栽植密度 ≤ 50000 株/公顷
3. 施肥:每年每公顷施饼 $\geq 3000\text{kg}$ ，或腐熟农家肥 $\geq 30000\text{kg}$ 。

四、采摘：

采摘时间:3 月底至 4 月初。采摘标准：一芽一叶和一芽二叶初展。

五、加工工艺流程：

(一) 工艺流程:鲜叶摊凉→杀青→理条（做形）→摊凉→烘干（辉干）。

(二) 工艺要求:

1. 鲜叶摊凉:摊凉厚度 $\leq 5\text{cm}$ 、至叶色暗绿,叶子柔软为适度。
2. 杀青:温度 180°C - 200°C ，翻炒至叶色变暗。
3. 理条、做形:手工制作杀青中后期，叶色稍暗即可理条做形,锅温 80°C 至 50°C 。

机械理条做形, 理条机温度 150°C ,投放杀青摊凉叶, 理条时间 2.5-3 分钟。理条后摊凉 0.5-1

小时,随后做形。做形温度控制在 120℃, 投压定型 1-2 分钟,八成干即可出叶摊凉。

4. 烘干(辉干):初烘温度 80℃, 下烘后摊凉 1 小时,再复烘,温度保持在 60℃, 烘至足干, 含水率 $\leq 5\%$ 。

六、质量特征:

1. 感官特色:龙池香尖(龙池尖茶)形扁似矛,汤色黄绿明亮,清香高郁,香气清雅,滋味醇爽;叶底匀整绿明。

2. 理化指标:水浸出物 $\geq 38.0\%$ 。

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。

舒城小兰花质量技术要求

一、品种

舒茶早、山坡绿和特香早等适制舒城小兰花茶树品种。

二、立地条件

海拔高度 $\geq 300\text{m}$ 。土壤类型黄红壤，pH 值 5.5 ~ 6.5，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 $\geq 1.0\text{m}$ 。

三、茶树栽培

1. 育苗：采用无性繁殖方式。

2. 栽植密度： ≤ 55000 株/ hm^2 。

3. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 12350\text{kg}$ 。

四、采摘

3月中旬至4月底，按标准采摘一芽一叶初展至一芽三叶的新梢。

五、加工工艺流程

（一）传统手工制作

工艺流程：鲜叶采摘→摊凉分级→锅炒杀青、做型→炭火烘笼初烘→拣剔→足烘。

1. 锅炒杀青、做型。用竹丝把在两口并连斜锅茶灶中完成杀青、做型。

2. 初烘。炭火为热源，温度达 100-120℃，烘至 7-8 成干。

3. 足烘。摊凉 30 分钟后，炭火为热源，温度达 80-100℃，烘至含水量至 $\leq 6\%$ 。

（二）机械加工制作

工艺流程：鲜叶采摘→摊凉分级→杀青→理条成形→初烘→足烘。

1. 杀青。温度 200-220℃，杀青适度的叶子其色泽由青绿转变成翠绿。

2. 理条成型。温度 110-120℃，每槽投叶量 80-100g，理条程度以达到条型变直，使芽叶靠拢，挺直。

3. 烘干。毛火温度 110-120℃，足火温度 80-100℃，烘至含水量至≤6%。

六、质量特征

1. 感官特色：具有兰花形、兰草色、兰花香的“三兰”典型品质特征。外形芽叶连枝、形似兰花；汤色绿明亮；清香持久，显兰花香；滋味鲜醇爽口，叶底绿亮成朵。

2. 理化指标：水浸出物≥40.0%。

3. 安全及其他质量技术要求：符合国家有关质量要求和标准。

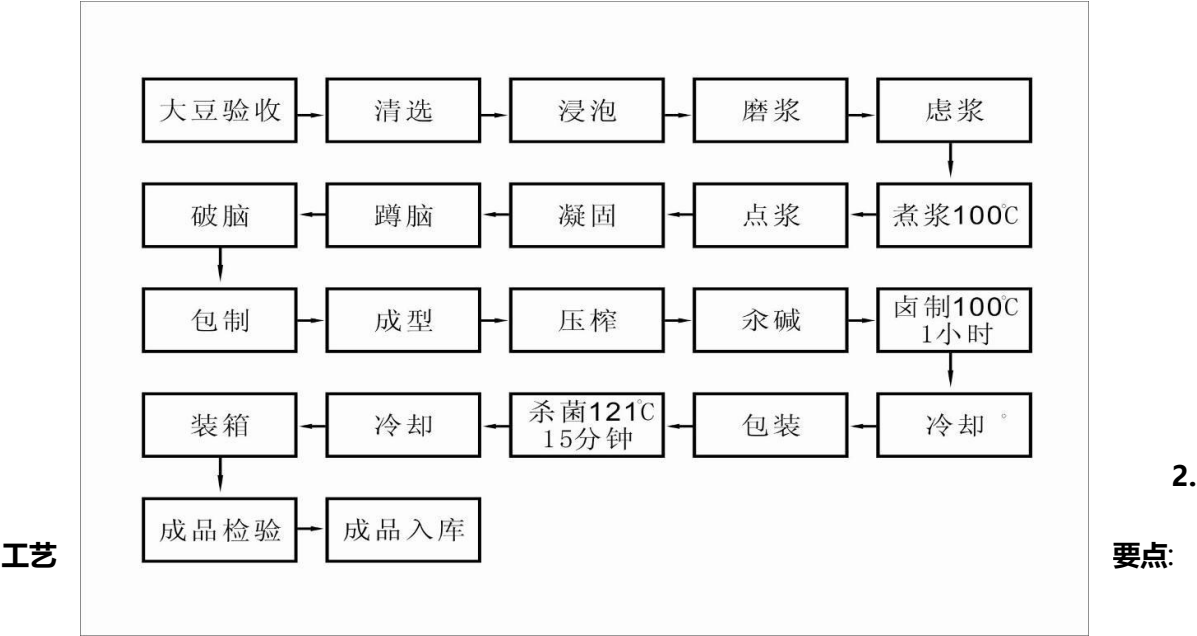
丰乐酱干质量技术要求

一、主要原辅材料

- 1. **大豆：**采用保护区范围内种植的优质黄豆，蛋白质含量≥40%、脂肪含量≥20%。
- 2. **加工用水：**取自丰乐河水，水质符合国家生活饮用水标准要求。

二、加工

1. 工艺流程:



- (1) 煮浆：煮豆浆的温度要达到 90-110℃，气压 0.3 兆帕，煮豆浆过程要 5-15 分钟。
- (2) 点浆：用卤水点浆，卤水和豆浆的比例是 1:500。

(3) 过碱: 经过造型以后的白胚酱干倒入烧开食用碱水中, 搅拌 5-8 分钟。

(4) 卤制:用自制的原汁大豆酱、冰糖、茴香、丁香、桂皮、甘草等十余种配料, 加水 and 盐熬制卤汁, 把经过过碱并且清洗完的豆酱干放到卤汁里, 卤制半小时。

(5) 晾干: 在自然风环境下晾 4 小时左右, 水分 ≤ 60 。

三、质量特色

1. 感官特色:

(1) 色泽和外观: 外形方正, 四角圆润, 成品表面结皮光亮, 颜色为棕红色泽, 色彩纯正, 均匀一致。

(2) 味感 (口味、口感): 香味悠长、口感细腻、富有弹性、回味清香。

2. 理化要求:

项 目	要 求
水分, %	≤ 60
蛋白质, %	≥ 20
盐, %	≤ 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。

来安花红质量技术要求

一、种源

花红 (M.asiatica)

二、立地条件

土质为沙壤土，轻壤土和中壤土。有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，pH 值 5.5-7.2。

三、栽培管理

- 1. 育苗：以海棠为砧木嫁接育苗。
- 2. 定植：春栽或秋栽。定植时间：春栽，3月中旬；秋栽，11月下旬。定植密度：每公顷栽植株数 ≤ 750 株。
- 3. 施肥：每年施入腐熟有机肥，每公顷 ≥ 22.5 吨。
- 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

每年7月下旬开始采收。

五、质量特色

1. 感官特色：

底色青黄，红蕴分明，色艳美观，皮薄肉脆，汁多渣少，酸甜爽口，香味浓郁。

2. 理化指标：

项 目	指 标
单果重	$\geq 35\text{g}$
可溶性固体物 (%)	≥ 11.0

可滴定酸 (%)	≤0.65
----------	-------

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。

九华黄精质量技术要求

一、种源

多花黄精（姜形黄精）（*Polygonatum cyrtonema*）

二、立地条件

土壤类型为石灰岩石砾土壤，土壤有机质含量 $\geq 2\%$ ，pH 值 5.6~6.5。

三、栽培规范

1. 种苗繁殖：采用播种繁殖或块茎繁殖育苗。
2. 移植密度：每亩栽植株数 ≤ 3200 株。
3. 施肥：每年施用有机肥 $\geq 90000\text{kg/公顷}$ 。

四、采收

春秋季均可采挖；以 12 月至次年 1 月为最佳采收期。

五、加工工艺及操作规范

1. 加工工艺流程：原料→清洗→清蒸→晒干或烘干→切片→成品

2. 加工要点：

（1）原料：春秋季适时采收、分批采挖；以表面泛黄、断面呈乳白或淡棕色、根茎饱满、肥厚、弹性足为佳。

（2）清蒸：蒸笼清蒸，蒸 10~20 分钟，达到透心、呈油润状。

（3）晒干或烘干。晒干时要边晒边揉，直至全干。（同时清蒸与晒干工序可重复）

六、质量特色

(1) 感官要求：干制品节处较膨大,其色黄色及淡黄色，质地微柔软；经九蒸九晒工艺制成的蜜饯成品，其色如深黑，甜香浓郁、肉质细腻、嚼之无渣。

(2) 理化指标：黄精多糖 $\geq 10\%$ ，浸出物 $\geq 50\%$ 。

(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。

明光绿豆质量技术要求

一、种源

明系一号 (Ming series one)

二、立地条件

土壤类型为黄白土、白土，质地为壤土、砂壤土，土壤 pH 值为5.5~7.0，有机质含量 $\geq 1\%$ ，含盐量在0.2%以下。

三、栽培管理

(一) 施肥

每公顷施有机肥 $\geq 15000\text{kg}$ 。

(二) 播种

春播：在4月中旬，如采用覆膜栽培可提前10~15天；

夏播：在7月7日-8月10日；

播种方法：起垄穴播，每穴点2~3粒种子，单株留苗；

种植密度：春播种植密度 ≤ 120000 株/公顷；夏播种植密度 ≤ 150000 株/公顷。

四、收获与贮藏

于8月份豆荚颜色变黑成熟时收获；干燥至豆粒含水量10-14%后储藏。

五、质量特色

(一) 感官特色

外观颜色碧绿，无蜡质，有光泽；皮薄，煮熟时皮肉不完全分离，蒂部与肉粘连，皮壳散开为梅花状；汤清不混浊；口感香、豆味浓、爽口，略带甜味。

（二）理化指标

1. 千粒重 $\geq 45\text{g}$ ，蛋白质 $\geq 20\text{g}/100\text{g}$ 。

2. 卫生要求：

（1）卫生指标按 GB 2715 及国家有关规定执行。

（2）作其他用途时，应符合国家有关标准和规定。

（3）植物检疫按国家有关标准和规定执行。

大方茶质量技术要求

一、品种

歙县竹铺种及适制大方茶的茶树品种。

二、立地条件

海拔高度 $\geq 110\text{m}$ 。土壤类型为红壤、黄红壤，pH 值 4.5 ~ 6.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。土层厚度 $\geq 1.0\text{m}$ 。

三、茶树栽培

1. 育苗：采用无性繁殖方式。

2. 栽植密度： ≤ 50000 株/ hm^2 。

3. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 22500\text{kg}$ 。

四、采摘

3月中旬至4月底，按标准采摘一芽一叶初展至一芽二叶的新梢。

五、加工工艺流程

(一) 传统手工制作

1. 工艺流程：摊青→杀青→做型→摊凉→拷扁整型→辉锅。

2. 工艺要求：

摊青：摊叶厚度 $\leq 5\text{cm}$ ，摊晾至叶色暗绿，叶质柔软为适度。

杀青：锅温 $160^{\circ}\text{C} \sim 180^{\circ}\text{C}$ ，食用植物油蘸抹锅壁，翻炒至叶色变暗，略有扎手感为适度。

做型：特级、一级采用“靠锅青”方式做型，即边炒边理边轻压手法。二级大方先手工揉捻，再理条，同步施加轻力压扁做型。成条率 $\geq 65\%$ 。

摊凉：做型后立即摊凉回潮 1h。

拷扁整型：锅温 90℃~100℃，投叶后用手掌扳拷搭炒，至茶坯紧直平扁（似韭菜边）。成型率≥90%。

焐锅：锅温 60℃~70℃，手掌随茶拷荡，至茶条表面光滑、茶叶含水量≤6%。

（二）机械加工制作

1. 工艺流程：摊青→杀青→做型→摊凉→整型→干燥。

2. 工艺要求：

摊青：摊叶厚度≤5cm，摊晾至叶色暗绿，叶质柔软为适度。

杀青：温度：200~220℃；杀青适度：叶色变暗，略有扎手感。

做型：特级、一级、二级大方茶的杀青叶直接用理条机理条，至条直且四成干后，再转入专用机械，边炒、边轻压、边理条做型。成条率≥65%。

摊凉：做型后立即摊凉回潮 1h。

整型：拷扁茶叶至扁平挺直、光滑紧结。成型率≥90%。

干燥：低温慢烘至茶叶含水量≤6%。

六、质量特征

1. 感官特色：外形扁伏饱满，色泽绿润，均匀齐整；内质香气高长呈栗香或花香，汤色绿亮，滋味鲜醇回甘，叶底绿、成朵、芽叶壮实。

2. 理化指标：水浸出物≥36.0%。

3. 安全及其他质量技术要求：符合国家有关质量要求和标准。

建盏质量技术要求

一、产品种类

本产品为黑釉茶盏,按釉面纹理分为兔毫、油滴及其它纹理（鹧鸪斑、乌金、曜变和杂色釉）。

二、原料要求

1. 主要原料

黄泥、粘土、红土、釉石,产自保护区内,主要特点是含 Fe_2O_3 高。

2. 辅助原料

草木灰、松柴

3. 胎泥化学组分含量如下:

化学组分	SiO_2	Al_2O_3	Fe_2O_3	K_2O	TiO_2	MgO	Na_2O
含量/(%)	62~68	21~25	6~10	2~4	1~1.6	0.1~0.5	0.05~0.12

4. 釉石化学组分含量如下:

化学组分	SiO_2	Al_2O_3	CaO	Fe_2O_3	K_2O	MgO	P_2O_5	TiO_2	Na_2O
含量/(%)	60~63	18~19	5~8	4.5~8	0~3	0~2	>1	0.5~0.9	0~0.1

三、加工工艺

（一）工艺流程

主要制作工艺流程为胎泥制备→拉坯造型→烘干施釉→高温烧制。

（二）工艺要点

胎泥制备：黄泥、粘土、红土等为主要原料按制盏要求进行配比，放入池内浸泡、搅拌成浆，

用 100 至 200 目网筛过滤再浸泡、搅拌、过滤，重复 4~5 次后，制成膏状泥，密封放置于遮阳处陈腐，使胚泥达到组织均匀、细腻、无可见杂质，水分为 26%~28%，细度为过 100 目筛余量小于 0.5%。

拉坯造型：采用手工拉坯和半手工拉坯。

烘干施釉：成型坯体晾干到一定程度后进行修坯，修坯后进行烘干素烧再施釉或修坯后直接施釉，采用内荡和外浸的方法半露胎施釉，靠近底足外侧部分不施釉。

高温烧制：采用传统柴窑、电窑和气窑三种方式烧制。烧制过程控制窑内气氛为氧化焰或还原焰，并在 1200℃~1400℃高温下一次烧制而成。

四、质量特色

(一) 外观质量特色

胎质厚实坚硬，釉面古朴，纹理变幻多样。器形为茶盏，胎体厚重，胎色灰黑；胎釉结合致密，各盖釉面纹理具有唯一性。

(二) 胎体 Fe_2O_3 含量：6%-10%。

(三) 吸水率：≤5.0%。

(四) 抗热震性：

直径 < 17.5cm 的产品在 180℃至 20℃水中热交换一次不裂。直径 ≥ 17.5cm 的产品在 160℃至 20℃水中热交换一次不裂。

(五) 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。

安砂鱼质量技术要求

一、品种

草鱼 (*Ctenopharyngodon idellus*) ;

鳊鱼 (*Aristichthys mobilis*) ;

鳊鱼 (*Siniperca spp*) ;

翘嘴红鲌 (*Culter alburnus*) 。

二、水质条件

产地范围内水质清新、无污染，符合国家渔业水质标准要求，水中溶氧量≥6mg/L，水体透明度≥30cm，PH 值 7.5 至 8.5。

三、生产方式

产地范围内水域人工投放苗种，增殖生长。

四、增养殖管理

1. 鱼种放养：放苗时间为每年 12 月至次年 2 月。放养规格见下表:

品种	体长 (cm)
草鱼	25
鳊鱼	20
鳊鱼	15
翘嘴红鲌	15

2. 饵料：不投放任何饵料,摄食自然水体中的天然饵料。

3. 环境、安全要求：养殖环境、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、捕捞

常年捕捞，捕捞规格见下表：

品 种	捕捞规格（克/尾）
草鱼	≥2000
鳊鱼	≥3000
鳊鱼	≥500
翘嘴红鲌	≥1500

六、质量特色

1. 感官特征：

- (1) 草鱼：体型修长，鳞片较大，背部深青灰，腹部银白，胸、腹鳍略带金黄，肉质紧密；
- (2) 鳊鱼：头大体肥，腹部银白，两侧有明显深黄色或黑色的小斑点，肉质细嫩；
- (3) 鳊鱼：体色黄绿，两侧暗棕色斑点明显；肉质滑嫩；
- (4) 翘嘴红鲌：背部隆起明显，体背青灰色，各鳍灰黑色，肉质细腻、味鲜。

2. 理化指标：

项目	草鱼	鳊鱼	鳊鱼	翘嘴红鲌
蛋白质（%）	≥19.0	≥16.5	≥18.0	≥18.0
脂肪（%）	≤4	≤2	≤3	≤7

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。

泰宁铁皮石斛质量技术要求

一、种源

铁皮石斛 (*Dendrobium officinale* Kimura et Migo) 。

二、立地条件

产地范围内海拔 300m 至 600m 的岩壁。坡度 45°~90°，坡向以东北向为宜。

三、生产管理

(一) 种苗培育

1. 育苗

从野生泰宁铁皮石斛植株上取成熟种子，在人工培养基上播种，当幼苗长至根 2 条以上，叶片 4 片以上，株高 3.0 cm 以上，茎粗 2 mm 以上时进行定植。

2. 驯化栽培

(1) 栽植时间

3~6 月和 9~11 月。

(2) 栽植密度

每平方米栽植丛数≤67 丛，每丛 3-5 株。

3. 驯化管理

驯化期 6 个月

(二) 移栽

1. 移植时间

3 月中旬至 5 月下旬或 9 月上旬至 11 月上旬。

2. 栽植密度

每平方栽植丛数≤20 丛。

3. 保湿控制

栽植后 45 天内应保湿喷雾，栽植区域内空气相对湿度应控制 65%以上；随后渐调湿度直至根系嵌入岩面，暂停控湿。

(三) 采收与加工

1. 采收时间

移栽 2 年后方可采收，采收期为 11 月至翌年开花前，采用采旧留新和全草采收两种方式。

2. 鲜茎整理

通过挑选、除杂、去叶去根，置阴凉潮湿处，防冻。

3. 枫斗加工

主要工序：整理→烘培→卷曲→烘干→抛光。

四、质量特色

1. 感官特色

鲜品：呈“蚱蜢腿”形，株高 5 cm～ 28cm；茎圆柱形，直径 4mm～7mm，稍弯曲，表面呈铁锈色，截面表层呈紫红；节间短，节长 1.5 cm～2.5 cm；胶质高，久嚼发黏、少渣；煮水或榨汁呈红色，口感清爽回甘。

枫斗：呈螺旋形或弹簧状，通常为 2～4 个旋纹，茎拉直后长 3.5 cm～8 cm，直径 0.2cm～0.4cm；表面呈黄绿色至褐绿色，节不明显，质坚硬，久嚼发黏、少渣；口感馥郁芬芳，汤色黄亮，可耐久煮。

2. 理化指标

项目	指标
----	----

	鲜品	枫斗
水分 (%) ≤	85	12
多糖 (%) (以干重计) ≥	28	28
铁元素含量 (以干重计) (mg/kg) ≥	26	26

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。

铅山连四纸质量技术要求

一、原料制备

保护区范围内海拔 400-600 米生长的当年生嫩毛竹，断条长度 3.5-4.0 米。

二、发酵制丝

1. 选取 PH 值 7.0-7.5 的山泉水在堆叠整齐的毛竹堆塘均匀淋水，约 60 天后待毛竹断面有乳白色浆液渗出后，断水三天发酵，再行淋水。

2. 再淋水 90-100 天后进行制丝，尽量减少青皮厚度，对剥出的竹丝进行捶打，并予以清洗，减少毛竹内黄。

3. 腌制时按 1 分生石灰 10 份水使石灰乳化，再按 1 份生石灰 2 份竹丝的比例充分浸渍竹丝，叠堆密实整齐，使它自然生热发酵。冬季发酵堆上应加覆盖物。

4. 蒸煮竹丝，装锅密实而又较为透气，不会产生偏漏气现象，锅顶冒气 5-6 小时后方可停火，歇火后 12 小时出锅。

5. 漂白，将竹丝团成黄饼，规格 ϕ 30cm，厚度 1-1.5cm，饼形园整，黄饼上漂白山场晾晒，上山后每月翻饼一次，4 个月后天然漂白的白饼下山，须捡尽残留在竹丝饼上的杂质。

三、抄纸

1. 打浆前用水充分润浸白饼，第二次捡尽杂质，打浆度保持在 18 ± 1 度的叩解度。

2. 正确掌握纸药用量，按 1.2-1.5% 配用纸药；根据纸张克重要求正确掌握克重，要求每平方米克重误差不得超过 ± 2 克。

四、焙纸

1. 榨砣必须逐步加压，时间控制在 1-1.2 小时之间，榨好后的湿砣水份控制在 60-62% 之间。

2. 严格控制焙面温度，以不超过 60℃为宜，归置烘焙过程中废纸，防止杂尘二次污染浆料。

五、产品主要技术指标

指标名称	单位	指标规定
定 量	g/m^2	19.0+2.0
亮 度	%	60.0
耐老化亮度（白度）值下降	%	≤ 5.0
PH 值	/	≥ 7.5

六、感官指标

纸质绵韧，手感润柔，纸面平整洁净，有隐约竹帘纹。

会昌桔柚质量技术要求

一、品种

桔柚

二、立地条件

桔柚种植选择海拔 100—500 米，土质为红壤土，有机质含量 $\geq 3\%$ 以上，土壤以 PH5.5-6.5 的弱酸性。

三、栽培管理

(1) 苗木繁育

利用积壳做砧木、采用嫁接方法育苗。

(2) 栽培技术

1. 定植时间:裸根苗秋冬或早春，营养杯苗全年除七八月份，栽植密度每公顷栽植 ≤ 650 株。
2. 施肥。每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 22.5 吨
3. 采摘时间：12 月上中旬，果皮转色八成，可溶性固定物达 12%时开始采摘。

四、质量特色

1. 感官特色：果皮金黄艳丽、色泽均匀、果面光滑、肉质细嫩化渣、无核或少核、汁多清甜。
2. 理化指标：可溶性固定物 $\geq 12\%$ ，固酸比 ≥ 15 ，单果重 200—250g。

附件 30

清江枳壳质量技术要求

一、种源

臭橙 (*Citrus aurantium* 'Xiucheng')、香橙 (*Citrus aurantium* 'Xiangcheng')

二、立地条件

海拔高度 ≤ 1000 m, 土壤类型为冲积土, 土壤质地为沙壤土, pH 值 5.5~7.5。

有机质含量 $\geq 1.0\%$, 土层厚度 ≥ 70 cm。

三、栽培管理

1. 育苗

种子繁殖或用枳 (*Poncirus trifoliata* (L.) Raf.) 为砧木进行嫁接。

2. 定植

时间: 2 月上旬至 3 月中旬或 11 月上旬至 12 月中旬。

栽植密度: 每 667m^2 (亩) ≤ 43 株。

3. 施肥

每年每 667m^2 (亩)施腐熟有机肥 $\geq 2000\text{kg}$ 。

4. 修剪

以冬剪为主, 夏剪为辅, 保证树冠通风透光。

5. 环境、安全要求: 农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定, 不得污染环境。

四、采收与加工

1. 采收时间: 7 月上旬至 7 月中旬, 果皮颜色由青转浓绿, 枳壳果膨大初期采收。

2. 加工方法：采收鲜果切成两半晒干或烘干。

五、质量特色

1. 感官特色：

呈半球形，直径 3~5 厘米，外果皮青褐色或褐色，有颗粒状突起，突起的顶端有凹点状油室。

切面中果皮白色或黄白色，皮外翻，厚 0.6 厘米~1.4 厘米，质坚硬，瓤囊 7~14 瓣，汁囊干缩呈黄白色，气清肉白，味苦微酸。

2. 理化指标：

柚皮苷含量 $\geq 4.2\%$ ；新橙皮苷 $\geq 3.2\%$ ；水分含量 $\leq 12\%$ 。

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。

菏泽牡丹籽油质量技术要求

一、品种

“凤丹”和“紫斑”。

二、立地条件

土壤类型为沙质壤土，pH 值 6.5-8.0，有机质为 1.8%-2.6%。

三、栽培管理

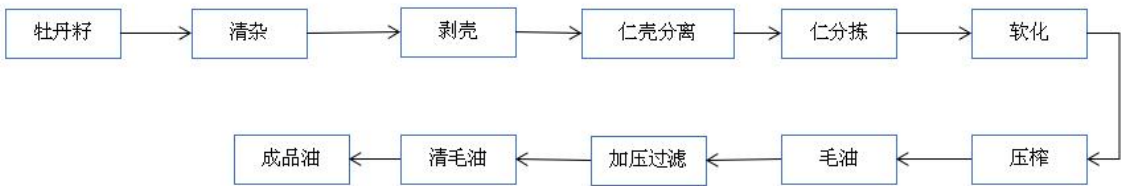
- 1. 育苗：实生或无性繁殖。
- 2. 栽植时间和密度：栽植时间在秋季 9 月至 10 月，栽植密度为≤3000 株/亩。
- 3. 施肥：每亩施优质有机肥≥1000kg。
- 4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、收获

- 1. 采收时间：每年 8 月中下旬当牡丹果荚变黄时，牡丹籽发黑、发亮时采收。
- 2. 采后处理：果实采收后，通风阴凉处放置，堆沤 6-7 天，自然开裂，收集种子。

五、加工

1. 工艺流程：



(1) 软化：温度 75-80℃，时间 30 分钟。

(2) 压榨：温度≤90℃，出油率 25%，饼粕中残油≤8%。

六、质量特色

1. 感官特色：色泽黄色到金黄色,具有牡丹鲜花清香味。

2. 理化指标

项目		指标
不饱和脂肪酸		90.00%-92.42%
不饱和脂肪酸	α-亚麻酸	38.0%-42.0%
	亚油酸	25.00%-28.53%

3. 安全要求：其它产品质量和安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

烟台绿茶质量技术要求

一、品种

当地群体种及适制加工烟台绿茶的茶树品种。

二、立地条件

烟台市现辖行政区域内。土壤为深厚肥沃的棕壤土，土壤 pH 值为 5.5~7.0，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，地下水位 $\leq 100\text{ cm}$ 。

三、栽培管理

1. 移栽、定植：每年 3 月下旬至 4 月上旬进行苗木移栽。每公顷苗木数要求 ≤ 9.6 万株。
2. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 22.5 吨。
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、采摘

每年 4 月下旬至 6 月下旬为采摘期，按要求采摘单芽至一芽二叶的芽叶。

五、加工工艺

1. 工艺流程：

- (1) 扁形：摊青→做形（压扁）→辉干→包装→入库
- (2) 卷曲形：摊青→杀青→揉捻→炒二青→辉干→提香→包装→入库
- (3) 针形：摊青→杀青→揉捻→理条→搓条烘干→提香→包装→入库

2. 工艺要求：

- (1) 摊青：时间 6 至 8 小时，期间要轻翻 2 至 3 次。当鲜叶变软，开始透发清香，含水量低于

70%时，立即停止摊放。

(2) 杀青：杀青温度为 280℃至 300℃，持续 2 至 3 分钟。杀青适度标准为色泽变暗，青气挥发，清香显露，茶叶用手紧握成团，松手慢慢散开，略有粘性。

(3) 做形（压扁）：温度控制在 160℃左右，时间 10 至 12 分钟，含水率在 40%左右。

(4) 理条：温度控制在 180℃左右，时间 8 至 10 分钟，茶条成形率在 90%以上，含水率在 40%左右。

(5) 辉干：锅温 100℃至 120℃，时间 20 至 25 分钟，含水量控制在 6%以内。

(6) 揉捻：时间在 40 至 60 分钟，成条率在 80%以上，细胞破坏率 45%至 55%。

(7) 炒二青：温度控制在 150℃左右，时间 10 至 15 分钟，含水量控制在 40%左右。

(8) 搓条烘干：温度 110℃至 120℃，时间为 10 分钟左右，含水量控制在 20%左右。

(9) 提香：温度 80℃至 90℃，时间 20 至 25 分钟，含水量控制在 6%以内。

六、质量特色

1. 感官特色：

叶片厚、香气浓、滋味厚、耐冲泡。

(1) 扁形茶：外形扁平挺直、光滑鲜润、色泽翠绿，汤色碧绿明亮，香气浓郁悠长、持久，滋味醇厚，叶底匀齐成朵。

(2) 卷曲形茶：条索紧细或紧结，匀整壮实，色泽灰绿起霜，香气清高而持久，滋味浓醇而回甘，叶底嫩绿而厚实。

(3) 针形茶：外形紧、细、圆、直、绿，有白毫，汤色清澈、绿亮，香气清高，滋味醇和，叶底肥嫩、匀齐。

2. 理化指标：水浸出物≥40.0%。

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。

怀府闹汤驴肉质量技术要求

一、品种

本地驴

二、饲养管理

1. 养殖方式：散养和圈饲

2. 饲料条件：以本地种植的玉米、豆子、以及怀山药、怀牛膝、怀菊花的下角料和藤蔓为主要饲料。

3. 出栏标准：出栏年龄 2-3 岁，体重 200-250 kg。

4. 环境安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制执行国家相关规定，不得污染环境。

三、加工技术要求

1. 原料选择：

(1) 驴肉：产自保护区内，符合前述一、二项规定的健康驴。

(2) 老汤：驴肉加工循环使用的煮肉料汤。

(3) 闹汤：定量老汤加入深井水、驴棒骨与各种佐料进行调配、烹制的驴肉料汤，呈乳白色或棕色。

(4) 佐料：驴肉加工中用于增香、去腥、赋味的中药材香辛料（每一百公斤水：大茴香 0.1 公斤、花椒 0.06 公斤、桂皮 0.06 公斤、丁香 0.02 公斤、香叶 0.1 公斤）。

(5) 水：呈弱碱性，富含矿物质、微量元素等的当地深井水，符合国家生活饮用水标准。

2. 生产工艺流程：



3. 工艺要点:

(1) 选料: 选购本地 2-3 岁, 体重超过 200 kg 的活驴, 经屠宰分割后, 将驴肉浸泡在专用容器中, 清洗过的肉用清水浸泡 1-2 个小时。

(2) 腌浸: 将浸泡过的驴肉切成大块在不高于 10℃ 的房间内晾制 12 个小时, 然后每百千克驴肉放清水 10 千克、盐 2.5 千克、亚硝酸盐 15 克, 腌制 8 个小时。

(3) 煮肉: 把腌制过的驴肉捞出, 放入大锅, 按比例加入老汤和佐料后, 加本地深井水至淹没驴肉。煮制时间 40-50 分钟, 趁烫沸时出锅, 在室内充分凉透。

(4) 闹汤: 在锅内加入调配好的定量老汤、佐料和驴棒骨, 注入本地深井水, 煮制 8 小时, 待“闹汤”增浓后关火晾凉。

(5) 煮制: 待闹汤开始增浓时加入六分熟的驴肉, 继续焖制 2 个小时后, 出锅自然凉透。

(6) 包装: 将煮制好的驴肉和“闹汤”进行真空包装, 装入高温无菌锅内进行灭菌。灭菌温度 120℃ 以上, 灭菌时间 30-45 分钟。

四、质量特色

(1) 感官特色: 色泽红褐、肉质鲜嫩松软、口感细腻咸香、营养丰富。

(2) 理化指标: 脂肪含量 ≤ 3%, 蛋白质含量 ≥ 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。

怀姜质量技术要求

一、品种

当地传统农家品种。

二、立地条件

选择土壤类型为潮土，质地为重壤土，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 7~8，三年以上轮作。

三、栽培管理

1. 选种

选用种用姜块 ≥ 70 克。

2. 定植

4 月中旬定植，每公顷 11 万~12 万株。

3. 施肥

每公顷施腐熟优质有机肥 $\geq 75000\text{kg}$ 。

4. 遮荫

出苗至 8 月 10 日前需遮荫，之后撤除遮荫设施。

5. 收获和贮藏

10 月 25 日前收获，鲜姜储藏，温度保持在 11~13℃，相对湿度 90%~95%。

6. 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、质量特色

1. 感官特色

块节紧凑、丝细色黄、味道鲜辣、质地致密。

2. 理化指标

挥发油 $\geq 1.5\text{mL}/100\text{g}$ ，粗纤维含量 $\geq 0.40\%$ ，姜辣素含量 $\geq 0.04\%$ ，姜黄素含量 $\geq 3.5\text{ mg/kg}$ ，总干物质 $\geq 9.0\%$ 。

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规定。

大埔青花瓷质量技术要求

一、保护形态

日用、工艺类青花瓷

二、原料要求

1. 高岭土：产自保护区内的高硅、低铁、收缩小的优质高岭土。化学组成含量范围应符合下表规定。

化学成分	SiO ₂	Al ₂ O ₃	K ₂ O	Na ₂ O	CaO	MgO	Fe ₂ O ₃	TiO ₂
含量/%	≤75.0	≥16.5	≥1.8	≥0.4	≤0.5	≤0.3	≤0.5	≤0.1

2. 坯料：化学组成含量应符合如下表规定。

化学组成	SiO ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	K ₂ O+Na ₂ O	CaO+MgO	TiO ₂	灼减
含量/%	≤73	≥16	≤0.3	≤3.5	≤0.8	≤0.1	≤4

3. 长石釉：化学组成含量范围应符合如下表规定。

化学组分	SiO ₂	Al ₂ O ₃	K ₂ O	Na ₂ O	CaO	MgO	Fe ₂ O ₃	TiO ₂	灼减
含量/%	≤74.0	≥11.0	≥11.0	≥1.5	≤0.4	≤3.6	≤0.1	/	≤2.8

4. 青花水药颜料：以保护区内的钴矿或氧化钴作为颜色料，经精准配料后、擂磨、过筛、陈腐后制成青花水药颜料。

5. 水：制作青花水药颜料的水源，取自保护区内纯净的山泉水，水质应符合国家生活饮用水标准规定，经5天~7天静止陈腐后使用。

三、工艺流程及要求

1. 工艺流程

(1)工艺流程：原料选取→自然风化→精练坯料→成型→彩绘装饰→施釉→烧成→成品→检验→包装→出厂

(2)工艺要求

精练坯料：高岭土应在专用场地进行贮存风化 180 天以上，经专用设备碾碎，按产品品种不同选取相应目数的高岭土、长石、石英（50~60：20~30：15~25）精确配方后，加工练制成坯料，将坯料放置阴凉、潮湿的料房后自然陈腐 15 天以上，再次进行真空练泥，制成坯料。

成型：采用手工拉坯、雕塑，机械滚压或注浆等成型。

彩绘装饰：采用手工彩绘、贴花和印花三种。

施釉：选用浸釉、浇釉或喷釉等施釉方法，釉层薄厚均匀。釉层厚度 0.8~1.1 mm。

烧成：采用裸烧或匣钵装烧一次还原焰烧成工艺，烧成温度在 1330℃~1380℃。

检验：检验合格后，包装、出厂。

四、质量特色

（一）感官特色：造型美观、明净素雅，釉层晶莹玉透、纯朴自然。青花纹饰图案手工彩绘，色彩着色力强，发色鲜艳，纹饰不易褪色。

（二）理化指标：吸水率： $\leq 0.45\%$ ，抗热震性：产品从 160℃至 20℃热交换一次不裂。

（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。

神湾菠萝质量技术要求

一、品种

“金山簕仔”或者“金山种”。

二、立地条件

必须采用坡地栽植，土壤类型为红壤或黄壤、土壤质地为沙壤或壤土，pH 值 5.5 - 7，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：采用冠芽、吸芽等进行无性繁殖。

2. 定植：

(1) 定植时间：春植或秋植，以春植为主，春植于每年 3~4 月进行，秋植在 8~9 月进行。

(2) 定植密度：每公顷栽植株数 ≤ 45000 株。

3. 施肥：

每公顷每年施腐熟有机肥 ≥ 22.5 吨。

4. 环境、安全要求：

农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采收

4 月上旬至 10 月中下旬分批采收。

五、质量特色

(一) 感观特色

果身圆形或椭圆形，果丁较深。果肉金黄、香甜多汁、蜜味浓郁、爽脆无渣。

(二) 理化指标

项 目	指 标
果重(g)≥	400
可溶性固形物≥ (以折光计), %	15.0
粗纤维, % ≤	1.0
总酸 (以柠檬酸计), %	0.4~0.8
可食率, % ≥	60

(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。

庞寨黑叶荔枝质量技术要求

一、品种

黑叶

二、立地条件

土壤类型为砂页岩红壤、红壤、红泥田，有机质含量 $\geq 2.5\%$ ，土壤 pH 值为 5.5-6.5。

三、栽培管理

苗木繁育：以嫁接苗繁育为主，圈枝苗繁育为辅。

1. 栽植时间：春植 3-5 月，秋植 9-10 月。
2. 栽植密度：每 667 m²栽植株数 ≤ 40 株。
3. 施肥：以有机肥为主，结果树每株施优质有机肥 ≥ 20 千克。
4. 整形修枝：夏剪为主，冬剪为辅。
5. 产量控制：667 m²产 ≤ 750 千克。
6. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采收

6 月下旬可溶性固形物含量 $\geq 18\%$ 后开始采收。

五、质色

1. 感观特色：果大核细，皮薄肉厚，果壳鲜红美丽，果肉雪白，入口爽脆、清甜、无渣，香气浓郁。

2. 理化指标：可溶性固形物含量 $\geq 18\%$ ，可滴定酸 0.075%-0.076%，单果重 ≥ 25 克。

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。

桥头石山羊质量技术要求

一、品种

当地山羊。

二、生产条件

饲养场地位于喀斯特地貌，灌木和草本植被丰富，光照充足，水质无污染。

三、饲养管理

1. 饲养方式：放牧饲养。

2. 饲料条件：春夏季草食苦练树叶、白叶榕叶、乌纱滕叶和鸡血滕叶等天然小灌木叶及草本植被，秋冬季放牧回栏后适当补饲玉米粒和人工牧草。

3. 疫病防控：每年进行一次羊痘、传染性胸膜肺炎、小反刍兽疫、魏氏梭菌疫苗接种，两次口蹄疫疫苗接种，半年进行一次驱虫处理，每月进行一次带羊消毒。

四、出栏要求

年龄 12-18 个月龄，体重 25-35kg。

五、屠宰加工及贮运

1. **羊源标准**：产自保护区内，符合前述第一至第四条规定要求的健康羊只。

2. **屠宰加工要点**：

浸烫褪毛：浸烫水温 63℃至 67℃，浸烫时间 3 至 5 分钟，手工褪毛。

五、品质特色

1. 活羊感官特色：体格小，毛色以黑灰色为主，少有褐色和杂色；体质结实，角向上后方伸展，

蹄质坚实，蹄部蜡黄。

2. 羊肉品质特色

(1) 感官特色：肉鲜红细嫩，有光泽，富弹性，脂肪白色，膻味少。

(2) 理化指标

序号	检测项目	单位	指标
1	肌肉蛋白质含量	g/100g	≥18
2	肌肉脂肪含量	g/100g	≤4.5

(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。

谭脉西瓜质量技术要求

一、品种

小型西瓜品种

二、立地条件

地面坡度 20 度以下，土壤质地为沙壤土或轻沙壤土，土壤 pH 值 5.5 ~ 7，土层厚度 $\geq 40\text{cm}$ 。
有机质含量 $\geq 1.7\%$ ，1 年轮作，嫁接栽培 2 年轮作。

三、栽培管理

1. 育苗

播种期 2 ~ 9 月。

2. 定植

3 月下旬至 10 月中旬定植，每公顷栽植株数 ≤ 9000 株。

3. 施肥

每茬每公顷施有机肥 ≥ 4.5 吨。

4、整枝压蔓和选瓜：5 ~ 7 片叶时进行摘心，选留 3 ~ 4 个强壮的侧蔓。坐果后每个侧蔓只选 1 个瓜。

5、环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采收

5 月至 11 月采收，早熟品种花后 25 ~ 30 天收获。

五、质量特色

1. 感观特色

皮薄肉爽、无渣少籽、味道清甜。

2. 理化指标:

单果重 2~3.5kg, 果皮厚度 $\leq 11\text{mm}$, 可溶性固形物 $\geq 9\%$ 。

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。

蕉岭绿茶质量技术要求

一、品种

水仙、小叶乌龙。

二、立地条件

海拔 ≥ 530 米，土壤类型为红壤土、砾土，土壤pH值5.4—6.7，土壤中含有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 ≥ 1.5 m，地下水位 ≤ 1.0 m。

三、栽培管理

1. 育苗：采用扦插育苗。
2. 种植密度 ≤ 45000 株/公顷。
3. 施肥：每年施腐熟的有机肥 ≥ 12 吨/公顷。
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、鲜叶采摘。

每年3月初至4月中旬。按标准采一芽一叶初展至一芽二叶的鲜叶。

五、加工

1. 工艺流程：摊放→杀青→揉捻→干燥→拣剔和复火。
2. 工艺要求：
 - (1) 摊放。摊放鲜叶厚度 ≤ 0.15 m，时间 ≤ 8 h，至鲜叶含水率68-72%即止。
 - (2) 杀青。温度 220°C - 260°C ，炒至“无青草气有芳香，叶色呈暗绿色，叶质变软，有弹性”

时出锅。

(3) 揉捻。揉捻至成条率 $\geq 70\%$ 。

(4) 干燥。温度 120°C - 150°C ，炒至九成干。

六、质量特色

1. 感官特色：外形紧结，有锋苗，色泽绿润，干茶有浓郁的清香气味。汤色黄绿明亮，香气清香持久，滋味香醇甘滑，回甘持久，叶底绿亮，耐冲泡。

2. 理化指标：

(1) 水份 $\leq 5\%$ 。

(2) 水浸出物 $\geq 38\%$ 。

3. 安全及其他质量要求

产品安全及其他质量技术要求应符合国家相关规定。

桂岭蜂蜜质量技术要求

一、蜜蜂品种

选适合本地生长的华南中蜂。

二、养蜂场地的选择

蜂场应具备蜜源植物丰富、气候适宜、面积广阔、生活和交通方便等条件。蜂场与蜂场之间的距离应相隔 3 公里 - 5 公里以上。蜂场方圆 5 公里内没有农药、化肥、除草剂污染源, 3 公里 - 5 公里内有丰富天然蜜源植物, 安静、背风、向阳、略高平垣、远离污染源、不靠水库,且有清洁水源和空气的林区。

三、采收加工

1. 采收

(1) 采收时间。在外界有蜜源开花泌蜜, 天气晴朗的条件下, 经过 5 天~9 天的采集、酿造, 收蜜时要求在巢脾贮蜜区封盖成熟后才能进行采收, 操作时间应在上午进行, 尽可能避开蜜蜂采集高峰期和不良天气, 操作时气温以不低于 14℃为宜。

(2) 注意不同品种、不同浓度的蜂蜜要分开。

①荔枝蜜采蜜时间为每年 3 月;

②龙眼蜜采蜜时间为每年 3 - 4 月;

③山乌桕蜂蜜采蜜时间为每年 6 - 7 月;

④柃属蜂蜜采蜜时间为每年 11 - 12 月。

⑤鸭脚木蜂蜜采蜜时间为每年 12 月至次年 1 月。

以上采收均在相对应的植物蜜源区采蜜。

2. 加工工艺

原蜂蜜 → 加热 (50℃) → 粗滤 → 精滤 → 灌装 → 贴标 →
→ 装箱。

四、质量特色

1. 感官特色:

(1) 荔枝蜜色泽呈浅琥珀色，香味浓。甜润。花源纯度 90%以上；

(2) 龙眼蜜（桂圆蜜）色泽呈琥珀色，有浓香味。甜润，花源纯度 90%以上；

(3) 山乌桕蜂蜜（山野花蜜）色泽呈浅琥珀色，甜味淡，微酸，花源纯度 90%以上；

(4) 桉属蜂蜜（野桂花蜜）色泽呈水白色、白色，清香、甜，花源纯度 90%以上；

(5) 鸭脚木蜂蜜（鹅掌柴蜜）色泽呈琥珀色，甜，微苦，花源纯度 90%以上。

2. 理化指标

理化指标应符合下面的规定。

理化指标：

果糖和葡萄糖(%) ≥ 63

蔗糖 (%) ≤ 3.5

羟甲基糠醛 (mg/kg) ≤ 30

五、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。

下六番薯质量技术要求

一、品种

大叶红、香芋薯、天鹅薯、鸡蛋黄。

二、立地条件

土壤类型为河流冲积土发育而成的河沙泥、河泥田或河粘土田，pH 值范围为 6.0-7.0，土壤有机质含量 2-3%。

三、栽培技术

1. 育苗

选 200g-300g 薯块，3 月中旬-4 月上旬排种，5-6 月剪苗，进行二级假植扩繁，苗高 20cm 时摘心，当苗高 30cm 以上，有 5-7 片叶时剪苗栽插。

2. 种植

7 月下旬-8 月上旬移栽，选割第一段壮心苗栽插，采用水平单行插，苗长约 30cm，苗长约 30cm，薯苗入土 3-4 个节，覆土深度 5cm 左右；种植密度每 667 m²≤4000 株。

3. 水肥管理

667 m²入有机肥≥1500 公斤，收获前 20-30 天停止灌水。

4. 收获：12 月中下旬至 1 月下旬，叶片局部变黄，及时收获。

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、质量特色

1. 感官特色：薯块外表光滑，大小均匀，肉质松软，口感香滑。

2. 理化指标：鲜薯含淀粉 $\geq 26.73\%$ ，总糖 $\geq 29.70\%$ 。

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。

潮阳姜薯质量技术要求

一、种源

当地姜薯品种 (*Dioscorea alata* L.)。

二、立地条件

土壤类型为赤红壤，质地为沙壤，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，土壤 pH 值 4.5 ~ 6.0。

不连作，或实行水旱轮作。

三、栽培技术

(一) 选种及预处理

从前年高产的植株中选用薯形近似柱形的薯块留作种薯；晒种35d ~ 50d；种植前将种薯切成重量10g ~ 20g小块，每块1 ~ 3个芽眼。

(二) 栽培管理

1. 整地

冬前深翻土壤50cm ~ 60cm。高畦栽培。

2. 定植

栽培密度为每667 m² ≤ 3000 株。3月下定植，穴深5cm ~ 6cm，每穴种一块种薯，切口向侧面，种后覆土。

3. 施肥

每 667 m² 施入有机肥 ≥ 1000 kg。

4. 田间管理

(1) 中耕培土

每隔 35d~40d 培土一次，全期培土 5 次~6 次。

(2) 整枝、搭架

每穴留芽 1 个~3 个。苗高 15 cm~20 cm时搭架。

(3) 灌水

立冬后停止浇水。

(四) 收获

12 月到翌年 1 月收获。

四、质量特色

(1) 感官特征:

表皮浅黄色至棕黄色，皮薄肉白，去皮后呈现乳白色；富含粘液质；口感爽脆、清甜顺滑。

(2) 理化指标:

序号	指标	要求
1	块重 (g)	≥50
2	水分 (g/100g)	60~75
3	可溶性糖 (g/100g)	≥2.9
4	蛋白质 (g/100g)	≥1.96

(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 44

百色芒果质量技术要求

一、品种

桂热 82 号、桂热 10 号 (别名: 桂七)、台农一号、金煌、红象牙等。

二、立地条件

土壤类型为赤红壤或红壤, 有机质含量 $\geq 1.0\%$, 土壤 pH 值 6.5 ~ 7.0, 耕作层厚度不小于 0.5m, 地下水位在地表 1.5 米以下。

三、栽培管理

(一) 苗木培育: 以芒果实生苗作砧木, 采用嫁接方法繁殖苗木。

(二) 定植: 每公顷栽植株数 ≤ 1200 株。

(三) 施肥: 每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 15 吨。

(四) 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

(一) 果实成熟度达到七成熟以上时方可采收。

(二) 采收不得在阳光曝晒时或雨天时进行。

五、质量特色

(一) 感观特征: 果实皮色新鲜, 着色良好有光泽, 外观亮丽, 果粉较厚; 果肉呈黄至橙黄色, 核小肉厚, 肉质嫩滑, 纤维少, 口感清甜爽口。

(二) 理化指标:

品 种	项 目
-----	-----

	单果重(g)	可溶性固形物(后熟果)	总酸(后熟果)
桂热芒 82 号 (别名: 桂七)	≥200	≥15%	≤0.5(g/100g)
台农 1 号	≥200		
桂热芒 10 号	≥300		
金煌	≥600		
红象牙	≥400	≥13%	

(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。

塔石香羊质量技术要求

一、品种

贵州白山羊。

二、养殖场地要求

海拔 500m 至 1500m 的山地，天然放牧草地充裕，水源丰富。

三、饲养管理

1. 饲养方式：

放牧与舍饲相结合。

2. 饲料条件：放牧饲养以天然草地牧草、灌木为主，归牧后补饲本地产玉米、红薯、豆类籽实、花生饼粕、麸皮、农作物秸秆等。每天放牧时间不少于 6h。

3. 圈舍要求：羊舍配有漏粪高床。

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，不得污染环境。

四、出栏：

6 至 8 月龄，体重 14—23kg。

五、屠宰加工及贮运

1. 羊源标准：产自保护范围内符合前述第一至第四条规定要求的健康羊只。

2. 屠宰加工：

(1) 屠宰加工流程：宰前检疫→待宰→屠宰放血→浸烫褪毛、去头、蹄及内脏（包括肾脏）→修整、冲洗→排酸→分割→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浸烫褪毛: 浸烫水温 63℃至 67℃, 浸烫时间 3 至 5 分钟, 手工褪毛。

③排酸: 胴体在 0 至 4℃环境下排酸 24 至 48 小时。

④冷冻: 分割羊肉在-28℃速冻 48 小时, 放入-18 至-21℃冷库贮藏。

六、质量特色

1. 感官特色:

(1) 活体羊: 个体矮小, 四肢短小结实, 被毛白色, 有髯, 无肉垂, 蹄部黑褐色。

(2) 羊肉: 肉色鲜红, 有光泽, 脂肪白色至淡黄色, 肉细而紧密, 有弹性, 肉质鲜嫩, 膻味轻。

2. 理化指标:

(1) 活体羊: 6 至 8 月龄, 体重 14-23kg。

(2) 羊肉: 肌肉中, 蛋白质含量 $\geq 20.0\%$, 脂肪含量 $\leq 2.0\%$ 。

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。

永德芒果质量技术要求

一、品种

三年芒、勐底一号芒、缅二芒、泰国芒。

二、立地条件

海拔≤1300m，土壤类型为赤红壤、砖红壤。土壤质地为砂壤、壤土，有机质含量≥1.0%、土层厚度≥0.6m。

三、栽培管理

(一) 育苗：以三年芒为砧木嫁接繁殖。

(二) 定植：

1. 定植密度：每公顷栽植株数≤555 株；
2. 定植时间：营养钵本苗一年四季均可定植，裸根苗在 2 月至 4 月或 6 月至 8 月定植。

(三) 施肥管理：

每年每公顷施有机肥≥15 吨。

(四) 环境、安全要求：农药、化肥等使用应符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收时间标准

6 月到 8 月，果皮色泽由青绿变淡黄或紫红色，果肉由白色变为黄色或橙黄色后采收。

五、质量特色

(一) 与其他芒果相比较，外观、口感特点

1. 三年芒：果皮金黄中带红、纤维较多、味香甜、汁多,有纯清香味；

- 2. 勐底一号芒：果实扁圆形，果皮金黄色，果肉偏红色、纤维少，果实较大，味甜；
- 3. 缅二芒：果实圆形，果皮绿色，果肉黄色，肉质细滑、纤维较少，味极甜；
- 4. 泰国芒：果形呈椭圆形，果皮为黄绿色，果肉淡黄、肉质细腻、纤维极少，味酸甜。

(二) 理化指标

项 目	指 标			
	三年芒	勐底一号	缅二芒	泰国芒
可溶性固形物, % ≥	10.0	10.0	10.0	10.0
总酸, % ≤	0.65	0.65	0.65	0.65
单果重, g ≥	120	300	350	400

(三) 安全要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

南华松茸质量技术要求

一、种源

本地松茸 (*Tricholoma matsutake*)

二、立地条件

海拔 1300m~2600m 的云南松纯林或云南松、华山松、滇油杉、栎类、杜鹃等针阔混交林。土壤类型以紫色土为主，伴有红壤和黄壤，PH 值 4.3~6.5。

三、采收技术

每年 6 月~12 月子实体长度 $\geq 6\text{cm}$ 时采收。

四、加工工艺

鲜松茸采收后 48h 内进行加工。

1. 鲜品加工工艺流程：新鲜松茸→除杂质→分等级→成品。

2. 速冻品加工工艺流程：鲜松茸→刮泥脚，除杂质→清洗→挑选、分级→整菇或切块（菌帽 $\geq 4\text{cm}$ 切片或切块）→急速冷冻→分拣→计量包装→成品。

五、质量特色

1. 感官特色：

外观色泽鲜明、体态壮硕、菌肉肥厚、肉质细嫩紧密，香味醇厚浓郁，生食脆、嫩、香、甜，熟食有韧劲、润滑爽口回甘。

2. 理化指标：

鲜品、速冻品：以可食部分计水分 $\leq 91\%$ 、灰分 $\leq 0.92\%$ 。

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。

楚雄牛肝菌质量技术要求

一、种源

美味牛肝菌 (*Boletus edulis*)、远东疣柄牛肝菌 (*Leccinum extremiorientale*)、茶褐牛肝菌 (*Boletus griseus*)、灰褐牛肝菌 (*Boletus brunneissimus*)等本地牛肝菌种类。

二、立地条件

产地范围内的云南松纯林或云南松、华山松、滇油杉、栎类、杜鹃等针阔混交林，土壤类型以紫色土为主，伴有红壤、黄壤。

三、采收技术

每年4月~10月子实体长度 $\geq 5\text{cm}$ 时采收。

四、加工工艺

鲜牛肝菌采收后24h内进行加工。

1. 鲜牛肝菌加工：鲜牛肝菌→去杂质→分级分类→成品。
2. 速冻牛肝菌加工：鲜牛肝菌→去杂质、刮泥脚→分级分类→清洗→整菇或切块（菌帽 $\geq 4\text{cm}$ 切片或切块）→急速冷冻→分拣→计量包装→成品。

五、质量特色

1. 感官特色：

外观色泽分明、菌盖厚实，肉质细嫩紧密，菌味浓香鲜甜，口感糯滑滋润。

2. 理化指标：

鲜品、速冻品：以可食部分计水分 $\leq 92\%$ 、灰分 $\leq 1.5\%$ 、粗蛋白 $\geq 10\text{g}/100\text{g}$ 。

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49

华宁陶质量技术要求

一、品类：

彩釉工艺陶

二、产地保护范围：

华宁县宁州街道、青龙镇、盘溪镇、华溪镇、通红甸乡。

三、原料要求

1. 陶土：选用保护范围内开采的陶土为主要原料，根据需要合理配比，可单一使用或多种配合使用。陶土占 80%以上，再配以红土、岩石等。陶土含二氧化硅 56%-79%，三氧化二铝 14%-23%，三氧化二铁 \leq 15%。

2. 釉料：取用保护范围内天然原料，石英沙 \leq 60%、柴灰 \leq 20%、石灰石（方解石） \leq 15%、陶土 \leq 15%、铜 \leq 4%，其它可根据釉色要求添加。

3. 水：制陶用水选用保护范围内 PH 值 7.0-8.5，偏硅酸含量 25-45mg/L、锂含量 0.2-0.5mg/L、锶含量 0.2-0.4mg/L 的自涌泉水、地下水等。

四、加工要求

1. 工艺流程

配料→制泥→制坯→配釉→施釉→烧成

2. 工艺要点

(1) 配料

华宁陶土质化学成分主要为：二氧化硅、三氧化二铝、三氧化二铁、氧化钙、氧化镁等成分。

按照陶瓷产品对泥料的不同要求，进行配料。

(2) 制泥

选取陶土、配料、陈腐，经研磨、筛滤、榨泥、搅拌、炼泥等制泥工序对陶土进行加工，制成所需的泥料、浆料。

(3) 制坯

用手工或机械拉坯、注浆、塑坯、印坯等方法制坯成型。

(4) 配釉

挑选配釉所需的白沙、石英砂、水晶、玛瑙、陶土、柴灰、铜矿、铁矿等原料，经研磨、浸泡、过滤、除杂，制成釉料。

(5) 施釉

采用浸釉、浇釉、蘸釉、喷釉等方法，对陶坯施釉。

(6) 烧成

华宁陶通常两道烧成，第一道称为冲坯，烧成温度通常为 800℃-980℃。第二道为施釉烧成，根据泥料、釉料的特点以及产品用途，烧成温度通常为 1160℃-1300℃，根据炉窑类型的不同，烧制时间从 10 小时到 168 小时不等。

五、质量特色

(一) 外观特色：

外观特色可用造型、釉色、窑变来概括。

1. 釉色：属天然原生矿物釉，有施单色釉和多色釉之分，易于识别。釉质温润如玉，多显乳浊釉特点。光泽柔和、含蓄。标志性釉色有月白、绿、蓝青、酱、豆青、粉青、铜红、黑、黄以及玻璃釉等。传统釉色以绿釉、白釉，或两釉搭配为主釉色。

2. 窑变：釉面呈现程度不一的窑变，在器物上形成各种多彩的颜色和奇妙的图案。釉面有开片和

不开片两种。

(二) 理化指标:

1. 吸水率 $\leq 5\%$
2. 铅溶出量 $\leq 0.5\text{mg/L}$
3. 镉溶出量 $\leq 0.5\text{mg/L}$
4. 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。

察隅大米质量技术要求

一、品种

适宜当地种植的品种。

二、保护范围

察隅县上察隅镇和下察隅镇。

三、立地条件

土壤类型为褐土和水稻土，质地为沙质粘壤土和砂质壤土，耕作层厚度 ≥ 20 cm，有机质含量 $\geq 3.0\%$ ，pH 值 5.0-6.5。

四、栽培管理

1. 育秧：3月中旬至下旬播种，每平方米播催芽种子 300-400 克。
2. 插秧：插秧时间为 4 月下旬至 5 月上旬，秧龄 35-40 天，每 667 m² ≤ 0.9 万穴，每穴 2-3 株。
3. 施肥：每 667 m² 施有机肥 ≥ 500 kg，两年一次。
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。

五、收割

9月下旬~10月上旬收获，自然晾晒。

六、加工

风选→清理→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：米粒整齐匀称、晶莹透明，米饭油亮、冷却后不回生。

2. 理化指标：垩白粒率 $\leq 10\%$ ，直链淀粉含量 14%~20%，蛋白质 $\geq 7.5\%$ 。

3. 安全及其它质量技术要求：必须符合国家相关规定。

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 m² ≤ 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 m² 播 ≤ 1.0 万穴；

2. 施肥：每 667 m² 施有机肥 ≥ 500 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 ≥ 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。

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. 犏牛断奶管理：犏牛 6—7 月龄断奶，断奶犏牛与母牛群分群饲养，犏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℃, 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。

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 $50\pm1^{\circ}\text{C}$ 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	≤20%

淀粉酶值 (1%淀粉溶液)	$\geq 16.8\text{ml/g.h}$
羟甲基糠醛	$\leq 5.6\text{mg/kg}$

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。

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。

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 $\geq 60\text{cm}$ ，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 $270\text{kg}/\text{hm}^2$ ，年施用农家肥 $\geq 3\text{t}/\text{hm}^2$ ，7 月下旬至 8 月下旬收获。
4. 品质要求：千粒重 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。

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 $\geq 45\text{cm}$ ，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℃至 15℃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 $\geq 70\%$ ，水分含量 $\leq 13\%$ ，断条率 $\leq 5\%$ ，杂质 $\leq 1\%$ 。

(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。

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—陈醅—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℃, 品温 30 - 32℃, 干湿度 65—85%。

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

后提: 制曲 30—48 小时, 室温 35—40℃, 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℃, 11 月至次年 3 月品温控制在 25—30 ℃。

(7) 醋酸发酵

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

(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℃±2℃, 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≥4.0; 不挥发酸 (以乳酸计) g/100mL≥0.78; 可溶性无盐固形物 g/100mL≥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。

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。

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 $\geq 34\%$ ；
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，春秋季节浸泡 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℃，沸腾后加盖焖浆 1min—2min 后放浆；

(5) 点浆：豆浆温度控制在 80℃--85℃，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

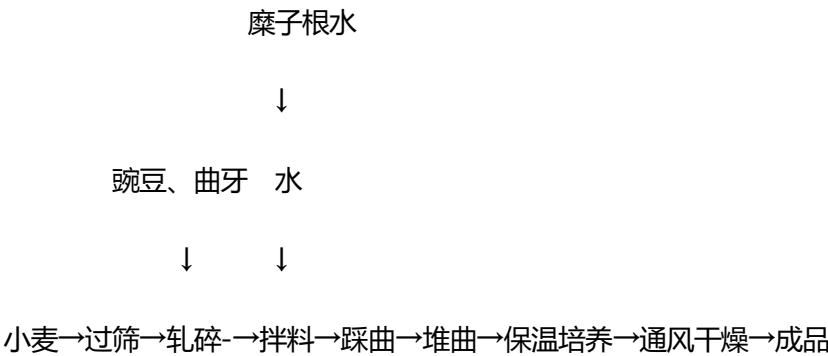
一、原料

- 1. 黍米：采用保护范围内栽培生产的山地黍米，质量符合国家黍米相关标准。
- 2. 大曲：用地产的小麦、豌豆、曲芽、黍米根等，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

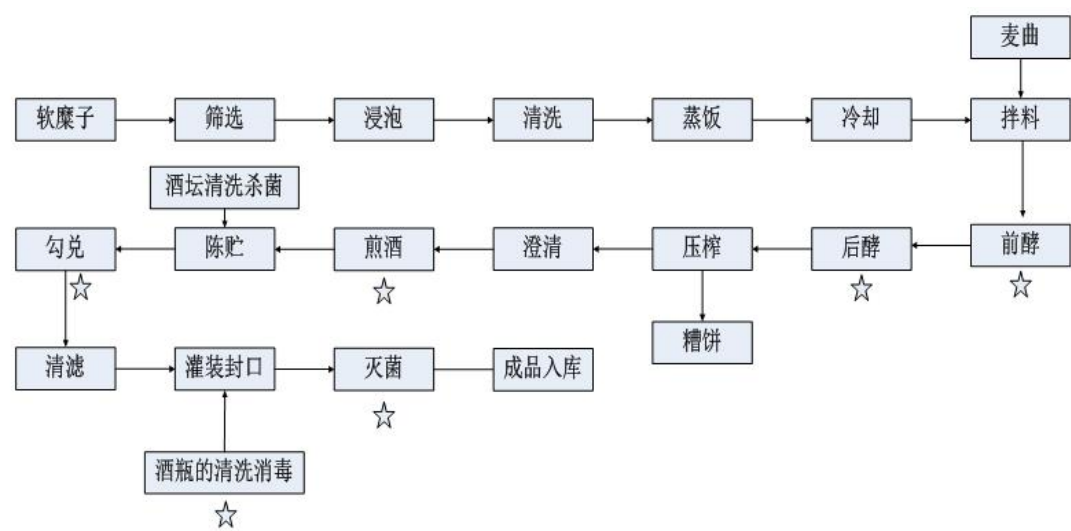
后，品温回降至室温。

(3) 入房 20 天后，将曲在室外阴凉通风处晾晒干燥。

3. 含水量≤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) 黍米用温水浸泡，12h-16h，捞出冲洗沥干。
- (2) 蒸米时间 30min，冷却温度 35℃-40℃，拌曲均匀。
- (3) 落缸 12h 后注意控温、搅拌，发酵控制温度 25℃-30℃，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℃-80℃，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
非糖固形物， g/L ≥	7.0	15.0	10.0
酒精度（20℃）， %（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。

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 ≥ 50 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 m²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 ≥ 40 cm,

单株重 ≥ 40 g，叶片不少于5片；667 m²栽植15000株。

3. 施肥

施优质有机肥 ≥ 3000 kg/667 m².

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 ≥ 30 cm，直径 ≥ 1.5 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 ≥ 30 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。

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。

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) $_3\text{Si}_2\text{O}_5(\text{OH})_4$,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/cm^3 。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 \geq 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。

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 $\geq 1\text{m}$ ，土壤 pH 值 7.8 至 8.3。

土壤有机质 $\geq 9.7\text{mg/kg}$ 。

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 ≤ 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 $\geq 75\text{m}^3/\text{公顷}$ 。

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 $\geq 30\text{g}$, 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。

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 $\geq 0.5\%$, 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 $\geq 55\text{t}/\text{hm}^2$, 适量追施氮肥 $\leq 1.5\text{t}/\text{hm}^2$, 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℃至 65℃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。

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。

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 \geq 1.0 米，土壤有机质含量 \geq 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 \leq 30%时进行收获。

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

固原黄牛质量技术要求

一、品种

固原当地传统品种黄牛。

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℃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: 胴体在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冷库贮藏。

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 $\geq 20\%$, 粗脂肪 $\leq 2\%$ 。

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。

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、莠麦、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 $63\sim 65^{\circ}\text{C}$ ，时间2分钟。

(3) 速冻：速冻间温度控制在-30℃，速冻时间为 6-8 小时。

(4) 冷藏温度-18℃,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
