

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≥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 667m²(亩) ≤43 株。

3. 施肥

每年每 667m²(亩)施腐熟有机肥≥2000kg。

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

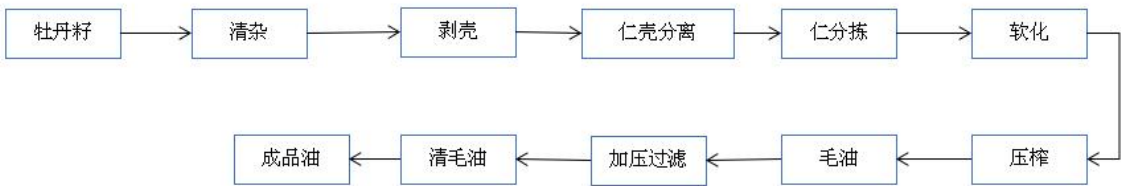
- 1. 育苗：实生或无性繁殖。
- 2. 栽植时间和密度：栽植时间在秋季 9 月至 10 月，栽植密度为≤3000 株/亩。
- 3. 施肥：每亩施优质有机肥≥1000kg。
- 4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

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℃-260℃，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, 甜味略淡, 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。

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。