

2017 年第 117 号

质检总局关于批准对涉县黑枣等 30 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涉县黑枣、南丰黄酒、柘城辣椒、大田柿花、七畲径茶、都安书画纸、富川脐橙、石塘生姜、百色山茶油、古辣香米、合浦大月饼、十万山牛大力、隆林板栗、那林鱼、清池茶、安龙白及、安龙石斛、威宁苹果、锦屏茶油、富平九眼莲、西乡牛肉干、靖边胡萝卜、洛南核桃、略阳黄精、洛南豆腐、云盖寺挂面、华州皮影、定西马铃薯、靖远文冠果油、会宁胡麻油共 30 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、涉县黑枣

(一) 产地范围。

涉县黑枣产地范围为河北省邯郸市涉县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

涉县黑枣产地范围内的生产者，可向河北省邯郸市涉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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。涉县黑枣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、南丰黄酒

(一) 产地范围。

南丰黄酒产地范围为安徽省宣城市郎溪县郎川河流域涛城、建平、飞鲤、新发现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

南丰黄酒产地范围内的生产者，可向安徽省宣城市工商行政和质量技术监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。南丰黄酒的检测机构由安徽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、柘城辣椒

（一）产地范围。

柘城辣椒产地范围为河南省柘城县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

柘城辣椒产地范围内的生产者，可向柘城县工商质量监管局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经河南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。柘城辣椒的检测机构由河南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、大田柿花

（一）产地范围。

大田柿花产地范围为广东省梅州市五华县长布镇嶂下村、青岗村、大客村、大径村、中心村、大坑村、五彩村、樟村、高福村、福兴村。

（二）专用标志使用。

大田柿花产地范围内的生产者，可向广东省五华县工商质监局提出使用“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。大田柿花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 4）。

五、七畲径茶

（一）产地范围。

七畲径茶产地范围为广东省梅州市五华县棉洋镇行政区域。

（二）专用标志使用。

七畲径茶产地范围内的生产者，可向广东省五华县工商质监局提出使用“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。七畲径茶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 5）。

六、都安书画纸

（一）产地范围。

都安书画纸产地范围为广西壮族自治区河池市都安瑶族自治县安阳镇、高岭镇、澄江镇、地苏镇、百旺镇、下坳镇、拉烈镇、拉仁镇、东庙乡、保安乡、隆福乡、板岭乡、永安乡、三只羊乡、龙湾乡、菁盛乡、九渡乡、加贵乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

都安书画纸产地范围内的生产者，可向都安瑶族自治县工商行政管理和质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。都安书画纸的检测机构由广西出入境检验检疫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、富川脐橙

（一）产地范围。

富川脐橙产地范围为广西壮族自治区贺州市富川瑶族自治县国有立新农场、富阳镇、古城镇、莲山镇、白沙镇、新华乡、福利镇、石家乡、葛坡镇、麦岭镇、朝东镇、城北镇、柳家乡。

（二）专用标志使用。

富川脐橙产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区贺州市富川瑶族自治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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。富川脐橙的检测机构由广西壮族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 7）。

八、石塘生姜

（一）产地范围。

石塘生姜产地范围为广西壮族自治区桂林市全州县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

石塘生姜产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区桂林市全州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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。石塘生姜的检测机构由广西壮族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 8）。

九、百色山茶油

（一）产地范围。

百色山茶油产地范围为广西壮族自治区百色市行政区域。

(二) 专用标志使用。

百色山茶油产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区百色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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。百色山茶油的检测机构由广西壮族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 9）。

十、古辣香米

(一) 产地范围。

古辣香米产地范围为广西壮族自治区南宁市宾阳县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

古辣香米产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区南宁市宾阳县工商行政管理和质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。古辣香米的检测机构由广西壮族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 10）。

十一、合浦大月饼

(一) 产地范围。

合浦大月饼产地范围为广西壮族自治区北海市合浦县行政区域内的廉州镇、党江镇、西场镇、沙岗镇、乌家镇、闸口镇、公馆镇、白沙镇、山口镇、沙田镇、石湾镇、石康镇、常乐镇、星岛湖镇、曲樟乡。

(二) 专用标志使用。

合浦大月饼产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区北海市合浦县工商和质监局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报

质检总局核准后予以公告。合浦大月饼的检测机构由广西壮族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 11）。

十二、十万山牛大力

（一）产地范围。

十万山牛大力产地范围为广西壮族自治区防城港市行政区域内上思县的南屏瑶族乡、平福乡、那琴乡、公正乡、思阳镇、在妙镇、叫安镇、华兰镇，东兴市的东兴镇、江平镇、马路镇，防城区的十万山瑶族乡、滩营乡、扶隆乡、大菉镇、峒中镇、华石镇、那良镇、文昌街道（仅含佛堂村）、珠河街道（仅含石岭村），港口区的光坡镇。

（二）专用标志使用。

十万山牛大力产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区防城港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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。十万山牛大力的检测机构由广西壮族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 12）。

十三、隆林板栗

（一）产地范围。

隆林板栗产地范围为广西壮族自治区百色市隆林各族自治县行政区域内新州镇、桠杈镇、天生桥镇、平班镇、德峨镇、隆或镇、沙梨乡、者保乡、者浪乡、革步乡、金钟山乡、猪场乡、蛇场乡、克长乡、岩茶乡、介廷乡。

（二）专用标志使用。

隆林板栗产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区百色市隆林各族自治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，经广西壮族自治区质量技术监督局

审核，报质检总局核准后予以公告。隆林板栗的检测机构由广西壮族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 13）。

十四、那林鱼

（一）产地范围。

那林鱼产地范围为广西壮族自治区玉林市博白县那林镇、江宁镇、顿谷镇、永安镇、水鸣镇、浪平镇、双凤镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

那林鱼产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区玉林市博白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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。那林鱼的检测机构由广西壮族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 14）。

十五、清池茶

（一）产地范围。

清池茶产地范围为贵州省毕节市金沙县清池镇行政区域。

（二）专用标志使用。

清池茶产地范围内的生产者，可向贵州省毕节市金沙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。清池茶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 15）。

十六、安龙白及

（一）产地范围。

安龙白及产地范围为贵州省黔西南布依族苗族自治州安龙县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

安龙白及产地范围内的生产者，可向贵州省黔西南布依族苗族自治州安龙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。安龙白及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 16）。

十七、安龙石斛

（一）产地范围。

安龙石斛产地范围为贵州省安龙县龙山镇、笃山镇、海子镇、洒雨镇、普坪镇、栖凤街道、招堤街道和钱相街道等五镇、三街道现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

安龙石斛产地范围内的生产者，可向贵州省黔西南布依族苗族自治州安龙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。安龙石斛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、威宁苹果

（一）产地范围。

威宁苹果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。

威宁苹果产地范围内的生产者，可向贵州省威宁自治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。威宁苹果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、锦屏茶油

（一）产地范围。

锦屏茶油产地范围为贵州省黔东南苗族侗族自治州锦屏县三江镇、茅坪镇、大同乡、铜鼓镇、敦寨镇、新化乡、隆里乡、钟灵乡、偶里乡、平略镇、启蒙镇、河口乡、固本乡、平秋镇、彦洞乡行政区域。

（二）专用标志使用。

锦屏茶油产地范围内的生产者，可向锦屏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。锦屏茶油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、富平九眼莲

（一）产地范围。

富平九眼莲产地范围为陕西省渭南市富平县现辖行政区。

（二）专用标志使用。

富平九眼莲产地范围内的生产者，可向陕西省渭南市富平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。富平九眼莲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 20）。

二十一、西乡牛肉干

(一) 产地范围。

西乡牛肉干产地范围为陕西省汉中市西乡县：杨河镇、柳树镇、桑园镇、峡口镇、沙河镇、私渡镇、骆家坝镇、大河镇、堰口镇、白龙塘镇、白勉峡镇、子午镇、茶镇、高川镇、两河口镇、城北街道和城南街道。

(二) 专用标志使用。

西乡牛肉干产地范围内的生产者，可向陕西省汉中市西乡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。西乡牛肉干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 21）。

二十二、靖边胡萝卜

(一) 产地范围。

靖边胡萝卜产地范围为陕西省榆林市靖边县辖区：张家畔街道办事处、红墩界镇、宁条梁镇、东坑镇、王渠则镇、中山涧镇、杨米涧镇、周河镇、杨桥畔镇、天赐湾镇、青阳岔镇、黄蒿界镇、海则滩镇、镇靖镇、席麻湾镇、龙洲镇、小河镇。

(二) 专用标志使用。

靖边胡萝卜产地范围内的生产者，可向陕西省榆林市靖边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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。靖边胡萝卜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 22）。

二十三、洛南核桃

(一) 产地范围。

洛南核桃产地范围为陕西省商洛市洛南县行政区内的城关街道办、四皓街道办、永丰镇、保安镇、洛源镇、石门镇、麻坪镇、石坡镇、巡检镇、寺耳镇、柏峪寺镇、景村镇、古城镇、三要镇、灵口镇、高耀镇。

（二）专用标志使用。

洛南核桃产地范围内的生产者，可向洛南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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。洛南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、略阳黄精

（一）产地范围。

略阳黄精产地范围为陕西省汉中市略阳县兴州街道办事处、横现河街道办事处、金家河镇、接官亭镇、白水江镇、徐家坪镇、两河口镇、硖口驿镇、乐素河镇、郭镇、西淮坝镇、马蹄湾镇、五龙洞镇、仙台坝镇、观音寺镇、黑河镇、白雀寺镇共 17 个镇（街道办事处）145 个行政村。

（二）专用标志使用。

略阳黄精产地范围内的生产者，可向略阳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。略阳黄精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 24）。

二十五、洛南豆腐

（一）产地范围。

洛南豆腐产地范围为陕西省商洛市洛南县保安镇、洛源镇、永丰镇、景村镇、古城镇、三要镇、灵口镇、柏峪寺 8 个镇及城关、四皓 2 个街道办现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

洛南豆腐产地范围内的生产者，可向洛南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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。洛南豆腐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 25）。

二十六、云盖寺挂面

（一）产地范围。

云盖寺挂面产地范围为陕西省商洛市镇安县云盖寺镇、月河镇、木王镇、回龙镇、庙沟镇、永乐街道办等 6 镇办所辖行政区域。

（二）专用标志使用。

云盖寺挂面产地范围内的生产者，可向镇安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。云盖寺挂面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 26）。

二十七、华州皮影

（一）产地范围。

华州皮影产地范围为陕西省渭南市华州区 10 个镇（街道）：华州街道、杏林镇、瓜坡镇、莲花寺镇、赤水镇、柳枝镇、下庙镇、金堆镇、高塘镇、大明镇。

（二）专用标志使用。

华州皮影产地范围内的生产者，可向渭南市华州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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。华州皮影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27)。

二十八、定西马铃薯

(一) 产地范围。

定西马铃薯产地范围为甘肃省定西市行政区域内所辖安定区和陇西县、通渭县、渭源县、临洮县、漳县、岷县。

(二) 专用标志使用。

定西马铃薯产地范围内的生产者，可向定西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，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。定西马铃薯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28)。

二十九、靖远文冠果油

(一) 产地范围。

靖远文冠果油产地范围为甘肃省白银市靖远县乌兰镇、东湾镇、北湾镇、北滩镇、刘川镇、东升镇、五合镇、双龙镇、糜滩镇、平堡镇、三滩镇、高湾镇、大芦镇、若笠乡、兴隆乡、永新乡、靖安乡、石门乡。

(二) 专用标志使用。

靖远文冠果油产地范围内的生产者，可向靖远县工商质监局提出使用“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。靖远文冠果油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29)。

三十、会宁胡麻油

(一) 产地范围。

会宁胡麻油产地范围为甘肃省白银市会宁县会师镇、郭城驿镇、河畔镇、头寨子镇、甘沟驿镇、太平店镇、平头川镇、侯家川镇、中川镇、老君坡镇、柴家门镇、汉家岔镇、四方吴镇、大沟镇、白草塬镇、刘家寨子镇、丁家沟乡、新添堡回族自治乡、党家岘乡、杨崖集乡、翟家所乡、八里湾乡、韩家集乡、新塬乡、草滩乡、新庄塬乡、土门岘乡、土高山乡。

（二）专用标志使用。

会宁胡麻油产地范围内的生产者，可向会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，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。会宁胡麻油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 30）。

特此公告。

- 附件：
1. 涉县黑枣质量技术要求
 2. 南丰黄酒质量技术要求
 3. 柘城辣椒质量技术要求
 4. 大田柿花质量技术要求
 5. 七畲径茶质量技术要求
 6. 都安书画纸质量技术要求
 7. 富川脐橙质量技术要求
 8. 石塘生姜质量技术要求
 9. 百色山茶油质量技术要求
 10. 古辣香米质量技术要求
 11. 合浦大月饼质量技术要求
 12. 十万山牛大力质量技术要求

13. 隆林板栗质量技术要求
14. 那林鱼质量技术要求
15. 清池茶质量技术要求
16. 安龙白及质量技术要求
17. 安龙石斛质量技术要求
18. 威宁苹果质量技术要求
19. 锦屏茶油质量技术要求
20. 富平九眼莲质量技术要求
21. 西乡牛肉干质量技术要求
22. 靖边胡萝卜质量技术要求
23. 洛南核桃质量技术要求
24. 略阳黄精质量技术要求
25. 洛南豆腐质量技术要求
26. 云盖寺挂面质量技术要求
27. 华州皮影质量技术要求
28. 定西马铃薯质量技术要求
29. 靖远文冠果油质量技术要求
30. 会宁胡麻油质量技术要求

质检总局

2017年12月29日

(此件公开发布)

附件1

涉县黑枣质量技术要求

一、品种

白节枣、牛奶枣等无核黑枣品种。

二、质量技术要求

1.建园

1.1 园地选择：对地势土壤要求不严。适宜选择在通风透光条件好，土层厚度70cm以上的梯田、坡地栽植。

1.2 苗木要求：栽植苗木选用嫁接苗，高度为1米以上、嫁接口以上粗度在1厘米以上，芽体饱满、根系完整、须根发达且无病虫害、无机械损伤的优质嫁接壮苗。

1.3 栽植密度：单行栽植，每公顷180株；成片栽植，每公顷410至660株。

1.4 栽植方法、时间：采用三埋两踩一提苗的栽植方法。春季、秋季均可栽植，以春季萌芽前定植为宜。

2.土肥水管理：

2.1 土壤管理：每年在土壤结冻前对树盘深翻1次，全年中耕除草2至3次。

2.2 肥水管理：施基肥于秋季黑枣采收前后结合深翻进行，以有机肥为主。追肥在花前、花后和夏末秋初，果实膨大生长期进行，应施速效肥。

3.整形修剪：

树形常用疏散分层形、自然圆头形、自然开心形为主，以冬季修剪与夏季修剪相结合。

4.果实采收：

4.1 采收时间：一般在11月中旬立冬季节。

4.2 果实晾晒：果实采摘后摊在木板上、竹和苇席上，或摊在房顶上及时晾晒。

三、质量特色

1. 感官特色：近球形（圆形）或长椭圆形，果顶圆、果粉少，无核；黑褐色，果皮松，果肉松软有弹性，口感沙甜可口；单果重 $\geq 2.30\text{ g}$ 。

2. 理化指标：

经检测，涉县黑枣水分 $\leq 30.0\%$ ，铁（Fe） $\geq 1.35\text{mg}/100\text{g}$ ，钙（Ca） $\geq 90\text{mg}/100\text{g}$ ，核黄素 $\geq 0.12\text{ mg/kg}$ 。

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

附件 2

南丰黄酒质量技术要求

一、原料要求

1. 糯米：采用保护范围内的当年新糯米，质量符合国家相关标准。

2. 酿造用水：采用保护范围内龙须湖水，符合国家生活饮用水标准规定。

3. 其它：酒药、曲。

二、制曲工艺

1. 工艺流程：制坯——培菌——成曲。

2. 酒药工艺要点：

(1) 制坯：每年 7 月 15 日至 30 日之间，将籼稻米粉、野生辣蓼草、干荷花、干芝麻花、种曲按 17:5:0.5:0.5:1 混合，加适量水制成直径 2.5 至 3.5cm 圆球状。

(2) 培菌：前期：28 至 30°C，培养 24 至 30 小时；中期：35 至 37°C，培养 48 至 55 小时；后期：26 至 30°C 保留 30 至 35 小时。

(3) 成曲：后期装入稻箩出颗 24 至 28 摄氏度。保温 48 小时。再入竹匾降温至自然温度。

(4) 晾晒：前三天每天 7 点 30 至 9 点 30 晒 2 小时，后期每天凉晒延长 1 至 1.5 小时，直到自然凉干为止。

3.麦曲工艺要点：

麦曲制作每年 8 月 8 日-9 月 30 日。

(1) 配料：水、小麦；

(2) 过筛：除去小麦中的杂物、杂质；

(3) 轧碎：将小麦轧成每颗 3 至 4 片；

(4) 拌曲：加入清水（20%左右的水），至手紧握成团，放开即散的程度；

(5) 踩曲：将曲放在曲模子内踩实、切块 ($24.5 \times 15.5 \times 7$) cm；

(6) 堆曲：曲屋内打扫干净，消毒干净；将曲块竖起井字形整齐堆放 2 至 3 层，再在上层用草帘覆盖保温；

(7) 保温培养：堆曲完毕，关闭门窗，经 50 至 60 小时，品温可到 50 至 55°C，适当降温、揭去草帘，开窗、保温、通风，入房约 6 至 8 天后，开窗通风，将曲在室内降至室温；

(8) 成品入库：曲要有正常的类似桂花香，白色菌丝茂密且均匀，无霉烂夹心，无霉味或生腥味，曲屑坚韧触手，曲块坚韧而疏松，水分 14%以下，糖化力 800 单位以上。

三、酿酒工艺

1.以保护区域产糯米为原料，以龙须湖水、酒母（以酒药发酵备用）、麦曲通过控制落缸温度进行发酵。

2.配料：糯米、酒母、麦曲。

3.酿酒工艺流程：选料——浸米——蒸饭——摊饭——落缸——糖化发酵——压榨——杀菌——封缸陈化——调配——过滤——灌装封口——成品。

四、关键工艺要点

1.浸米：春秋季节浸泡 26-30 小时左右，冬季浸泡 44-48 小时左右。以手捻米粒无硬心为宜。

2.蒸饭：入蒸甑中常压通气蒸 20-25 分钟左右，蒸至熟透均匀，软而不烂，内无生心。

3.摊饭：将糯米饭冷却至适合酿酒微生物繁殖的温度，春秋季节 24-26℃，冬季 28-30℃。浇水迅速、均匀，饭淋后无团状。

4.落缸：提前将发酵缸水放好，将摊饭 1:1.2 水，酒母 8%，麦曲 17% 同时落缸搅拌均匀至 26-29℃。

5.糖化发酵：落缸糖化发酵 10-13 小时，当品温为 34-36℃，进行开耙降温 3-4℃。每隔 4-5 小时进行一次开耙操作，每次开耙将品温下降 1-2℃。全部前发酵周期为 3-4 天，最终将品温降至 5-10℃ 进行后发酵，后发酵周期为 90-100 天。

6.压榨：酒液与酒糟分离，酒液抽入澄清罐进行沉淀。

7.灭菌：瞬时灭菌，温度控制在 80-90℃。

8.封缸陈化：入缸密封 6 至 12 个月，使酒液由淡黄色渐变成琥珀色。

五、质量特色

1.感官特色：清亮透明，呈琥珀色光泽；口感醇和、鲜甜爽口无异味；酒体协调，具有独特的清香。

2.理化指标：

项 目	指 标

	干黄酒	半干黄酒	半甜黄酒	甜黄酒
总糖 (以葡萄糖计) /(g/L)	≤15.0	15.1-40.0	40.1-100	>100
酒精度 (20°C) /(%vol) ≥	8.0			
总酸 (以乳酸计) /(g/L)	3.0-7.0	3.0-7.5	4.0-8.0	4.8~5.8
非糖固体物/(g/L)≥	14.0	18.5	19.0	23
氨基酸态氮/(g/L)≥	0.30	0.40	0.30	0.50
β-苯乙醇/(mg/L)≥	60.0	80.0	60.0	100.0

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 3

柘城辣椒质量技术要求

一、品种

子弹头、三樱椒等中小型辣椒。

二、立地条件

要求土层深厚、疏松、肥沃、排灌方便、水质好的无污染的土地。

三、栽培管理

- 1.育苗：3月上、中旬播种，苗龄50至60天，每平米苗数≤600株。
- 2.定植：4月下旬至5月中旬，每667m²定植8000至12000株。
- 3.水肥：底肥每667m²施入充分腐熟有机肥2000至3000kg，氮磷钾各含15%的硫酸钾型复合肥50至60kg；第一穗果生长到10至25天时如缺墒需浇一次水，每667

m^2 追施硫酸钾型高氮高钾复合肥 10 至 20kg；第一穗果采收后，每 $667 m^2$ 追施硫酸钾型高氮高钾复合肥 10 至 20kg。

4.环境、安全要求：农药、化肥等使用时必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采收与干制

9月下旬至 10 月上旬，果实时收获，自然晾晒或人工热风炕烘干。

五、质量特色

1.感官特色：形态均匀、色泽暗红、油亮光洁、辣度适中、香味浓郁、果长 4cm 至 8cm、直径 0.5cm 至 1.5cm。

2.理化指标：水分 \leq 11%、总灰分 \leq 8%、盐酸不溶性灰分 \leq 1.25%，维生素 C \geq 25mg/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 4

大田柿花质量技术要求

一、原料品种

果合柿。

二、立地条件

土壤类型为赤红土壤，土层厚度 \geq 60cm，有机质 \geq 1.5%，pH 值 7.0 至 8.0。

三、栽培管理

1.育苗：以猴须树为砧木进行嫁接育苗。

2.定植：在春季3至4月间进行栽植，栽植密度≤660株/公顷。

3.肥水管理：每年每公顷施用有机肥≥15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

立冬后，果皮底色变为橙黄色后开始采收，选择果合柿（每个达到200克以上）为加工原料进行加工。

五、加工

1.加工工艺流程：鲜柿→清洗→削皮→晾晒→揉捏整形→定型捂霜。

2.加工要点：

(1) 清洗削皮：用机械或手工削皮，保持果肉光洁平滑。

(2) 晾晒：温度20度以下，立冬后的风霜天削皮晾晒15到20天，采用挂晒或摊晒，摊晒时萼盘朝下，摊晒在竹制晒垫，晒垫应距地面60cm以上，晾晒每天进行一次翻动，以后每天翻动一次，晒至果实表面皱缩，即可倒核加工。

(3) 揉捏整形：晒制过程中，每天揉捏一遍。共揉捏10遍。

(4) 定型捂霜：将凉制后的柿饼存放在保鲜库内，使其表面出现白霜即可。

六、质量特色

1.感官特征：

项目	指标
外观	完整无破裂，蒂贴肉不翘
色泽	表层呈白色至灰色，白色霜，剖面呈桔红至棕褐色，无虫蛀，无霉变。
气味与滋味	具有本品固有的甜香味，滋味甜润，无异味，无涩。
组织形态	形态饱满、质地松软、肉呈纤维状、紧密具有韧性。

2.理化指标：

项 目	指 标
水分/(g/100g) ≤	28
总酸/ (g/100g) ≤	0.8
糖/ (以转化糖计) , % ≥	40
单饼重 (g) ≥	35

3. 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。

附件 5

七畲径茶质量技术要求

一、品种

白叶、梅占、小叶乌龙。

二、立地条件

广东省梅州市五华县棉洋镇现辖行政区域，海拔≥700 米，土壤类型为红壤土、砾土，土壤 pH 值 5.4 至 6.7，土壤中含有机质含量≥1.5%，土层厚度≥1.5m，地下水位 1m 以下。

三、栽培管理

- 1.育苗：采用扦插育苗。
- 2.单条双株，种植密度每 667 m² (亩) ≤7000 株。
- 3.施肥：以有机肥为主，基肥每年每 667 m² (亩) ≥300 公斤；追肥每年不少于 3 次，每 667 m² (亩) ≥100 公斤。
- 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

每年只采春茶一季，时间为每年3月初至5月中旬。采一芽一叶，一芽二叶的鲜叶。

五、加工

1.工艺流程：摊青→杀青→揉捻→干燥→拣剔和复火。

2.工艺要求：

(1) 当地摊放。摊放鲜叶厚度≤10cm，摊放时间≤6h。

(2) 杀青。温度220℃至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≥70%。

(4) 干燥。温度120℃至150℃，炒至九成干。

六、质量特色

1.感官特色：七畲径茶外观条索细嫩、均匀紧结、色泽深灰绿润，茶冲泡后，茶汤深绿明亮，带特有的咖啡香气，香气持久，滋味醇厚、甘爽，耐冲泡，饮后回甘持久。

2.理化指标：

项 目	指 标	
	特级 一级	二级
水分，% (m/m) ≤	6.5	6.5
水浸出物，(以干基计),% (m/m) ≥	34.0	33.0
粗纤维，(以干基计),% (m/m) ≤	16.0	17.5

3.安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要标应符合国家相关规定。

附件 6

都安书画纸质量技术要求

一、原料要求

1.龙须草:当年收割并晒干的都安当地生长的龙须草。

2.水:产地范围内含有微量矿物质的地下水。

(1) 制浆用水:呈弱碱性 (pH 值在 7.1 至 7.5)

(2) 成纸用水:呈弱酸性 (pH 值在 6.5 至 6.9)

二、生产工艺技术要求

其传统主要生产工艺流程为：选料、备料、切草、预浸、蒸煮、筛选、洗涤、漂白、洗涤、漂白、洗涤、除砂、脱水、磨浆、打槽水、加纸药（胶水）、手工捞纸、压水、掀纸、贴纸、手工晒纸、手工检验、清点、包装。

三、贮存要求

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

四、质量特色

1.感官特色:纸质绵韧、手感润柔，纸面平整，有隐约竹帘纹，切边整齐洁净，纸面没有折子、裂口、洞眼、沙粒和附着物等影响使用的瑕疵。

2.理化指标：

序号	指标名称	指标值
1	紧度	(0.35±0.05) g/cm ³
2	吸水性	纵横平均≥ (18-35) mm/60s
3	湿抗张强度	纵横平均≥320mN
4	耐老化亮度（绝对值）下降	≤6.5%

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。

附件 7

富川脐橙质量技术要求

一、品种

纽荷尔、华脐、红肉脐橙等品种。

二、立地条件

土壤质地疏松肥沃，pH 值 5.5 至 6.5，土层厚≥80cm，地下水位≥1m。

三、栽培管理

1.苗木培育：嫁接培育。

2.定植：每亩 33 株至 56 株。

3.定植时间：春植，秋植。

4.病虫害防治：以农业防治为主，物理防治、生物防治为辅，适时进行化学防治。

5.环境、安全要求：农药、化肥的使用必须按国家规定标准使用，使用化学品必须符合国家的相关规定，不得污染环境和农产品。

四、采收

先熟先采，结果多的先采，标准果先采。

五、质量特色

1.感观特征：色泽鲜艳、肉质脆嫩、风味浓郁、富有香气、无核、化渣，汁胞橙黄色，排列整齐，果汁甜酸适口。

2.理化指标：

项目	指标
可溶性固形物(%)	≥12
总酸量(g/100ml)	0.5~0.7

固酸比	≥ 20
可食率(%)	≥ 73
单果重 (g)	170 ~ 300

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 8

石塘生姜质量技术要求

一、品种

水白姜。

二、立地条件

山坡地的坡度在 30 度以下，土壤类型为红壤土、黄壤土，质地为沙壤土，耕作层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，pH 值 6.5 至 7.5，有机质含量 $\geq 1\%$ 。

三、栽培技术

1.选种：要选健康无病的优质姜种，姜要肥大，节间短，芽苞突起芽尖刺手，芽多十至十二出，肚芽少芽苞突起少。

2.催芽：温度稳定在 16 度以上日期催芽，芽粗 0.6 至 1.0 厘米，芽长 0.6 至 1.0 厘米，有 3-6 个根冠突出的好壮芽，催芽时间 15 至 20 天。

3.播种：每年春分或清明前后播种，行距 40cm，株距 20cm，每亩播 7500 至 8000 株。

4.施肥：每公顷施优质农家肥 $\geq 24600\text{kg}$ 。

5.采收：收嫩姜最佳时期是 7 月 20 日至 9 月 20 日，姜块鲜嫩，纤维较少时采收。

四、质量特色

1. 感官指标：表皮光滑洁白，芽带淡粉色，肉为水白色，细长条，状似白嫩的“纤纤玉指”，皮薄肉厚，汁多渣少。姜香浓郁悠长，口感鲜嫩、脆爽，有一股淡淡的辛甜味、辛辣味。

2. 理化指标：

项目	指标
姜辣素（以干基计）, g/100g	1.0 ~ 1.5
钙, mg/100g ≥	11.0
维生素 B2, μg/100g ≥	30.4

3. 质量安全要求：污染物限量指标、农药残留限量指标应分别符合 GB2762《食品中污染物限量》、GB2763《食品中农药最大残留限量》国家标准的规定。

附件 9

百色山茶油质量技术要求

一、品种

玉凤油茶、岑溪软枝油茶等。

二、立地条件

油茶造林地、宜林地立地条件要求土壤深厚，酸性至微酸性的黄壤、红壤、黄棕壤或赤红壤，质地为砂壤至粘壤。

三、栽培管理

1. 育苗：无性繁殖育苗。
2. 栽植时间和密度：1年至2年生油茶苗，在冬末、春初（12月底到3月初），选择阴天或雨后种植，种植密度一般为70至110株/亩。
3. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施肥量≥2600kg。

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

果实完全成熟后采收。适宜采收期是该物种或品种自然成熟时期，一般在霜降后一个星期开始采摘，10至15天采摘完毕。当茶果色泽变为发红、发黄或紫褐色，呈现油光，果壳微裂，籽壳变红发亮时采收。

五、加工

1.加工前处理：果实采收回来后，堆放5至6天，堆放高度≤100cm。

2.冷加工工艺流程：

油茶果采收、筛选→茶油籽→清理除杂→脱壳及壳仁分离→低温压榨→冷榨毛油→粗过滤→精过滤→低温结晶养晶→低温过滤→成品茶油。

3.热加工工艺流程：

油茶果采收、筛选→烘焙→破碎→轧胚→蒸炒→压榨
→
制饼 饼粕
过滤→脱胶→脱酸→水洗→脱水→脱色→脱臭→成品茶油

六、质量特色

1.感观特色：色泽金黄或浅黄，清澈透明，香气浓郁，味道纯正，滋味柔和。

2.理化指标：

项 目	质量 指 标
饱和酸 (%)	7~11
油酸 (%)	78~87
亚油酸 (%)	7~14

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 10

古辣香米质量技术要求

一、产品名称

古辣香米。

二、产品类别

粮食油料类。

三、保护范围

广西壮族自治区南宁市宾阳县现辖行政区域。

四、质量技术要求

(一) 品种

选用国家或地方审定且生育期适宜的优质、高产、综合抗性好的香稻品种。

(二) 立地条件

土壤类型为潴育性水稻土。pH 值 5.0 至 6.5，有机质含量≥3.0%。

(三) 栽培管理

1.育秧：育秧方式为工厂化育秧、塑盘育秧。

2.播种：早稻在 2 月底至 3 月上旬，晚稻在 7 月上中旬播种。

3.移栽密度：秧苗在 3.0 至 4.0 叶龄时移栽，机插秧行距 25cm 或 30cm，株距 14 至 18cm；抛秧每 667 m² 1.8 至 2.0 万兜。

4.施肥：采用测土配方施肥技术，每公顷施腐熟农家肥 13000kg 至 18000kg；纯氮(N)120kg 至 150kg，纯磷 (P₂O₅) 70kg 至 80kg，纯钾 (K₂O) 130kg 至 150kg。

5.环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合 GB/T8321、NY/T 1535 使用准则，不得污染环境。

（四）采收、贮藏

稻谷成熟度达 90% 时，对单一品种统一收割。贮藏符合国家有关食品卫生安全的规定。

（五）加工

筛选→去石→砻谷→谷糙分离→碾米→抛光→色选→检验→包装→成品入库。

五、产品质量特色

1. 感官特色：

- (1) 形状：米粒长度 5.0 至 6.6mm，米粒长宽比为 3.1 至 3.8。
- (2) 色泽：色泽光亮、油身，呈半透明状，米粒大小均匀。
- (3) 滋味：具有浓郁的香味，生米品嚼味微甜。
- (4) 食用口感：煮后柔软浓香，软而不粘，冷不结硬，口感极佳。

2. 理化指标：

项 目	指 标
垩白粒率，% ≤	8
直链淀粉含量(干基)，%	14-20
胶稠度，mm ≥	70
品尝评分值，分 ≥	80
香味综合评定，分 ≥	60

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

合浦大月饼质量技术要求

一、产品名称

合浦大月饼。

二、产品类别

食品加工品：月饼（广式月饼类）。

三、质量技术要求

（一）原辅料要求

1.月饼专用面粉：选用一级小麦面粉，按比例参合本地优质糯米粉调配而成。

2.花生油：本地红衣花生纯物理压榨一级花生油。

3.五仁：瓜子仁、杏仁、橄榄仁（产自当地）、核桃仁、芝麻仁。

4.猪肉：取材当地黑毛土猪、海猪的梅头瘦、后腿瘦，必需符合水产畜牧部门检验检疫证明。

5.糖肉：取当地黑毛土猪、海猪取厚度 $\geq 3\text{cm}$ 的脊膘肉，去皮，经切粒后用白砂糖、酱油、酒、香辛料腌制成。

6.冬瓜糖：产自当地的冬瓜去皮、切条，用流动地下井水或泉水冲洗 2h（除青臭味，同时保持瓜条水分和硬度），后沥干水分以 1:1 比例添加白糖腌制而成。

7.蛋黄：红树林海鸭蛋蛋黄，海鸭除喂养玉米、麦麸、米糠等之外，捕食红树林内的鱼虾螺等。

8.新鲜水果：新鲜的菠萝、柠檬切片，熬制糖浆时加入代替柠檬酸促进蔗糖转化，能使糖浆绵柔且增加糖浆水果芳香气味。

9.白砂糖：选用合浦当地糖厂最近榨季的一级白砂糖。

10.蜂蜜：产自当地的鸡头荔枝蜜。

11.其他食品调味料：香辛料、酱油盐等符合食品安全相关规定要求。

12.食品加工用水：经过净水设备处理达到食品生产用水标准的当地优质地下水。

(二) 生产工艺及技术要求

1. 工艺流程：糖浆、月饼皮专用粉→搅拌和面→分割称量→赶压饼皮



包馅←称量←搅拌均匀←馅料



成型→一次烘烤→涂刷蛋液→二次烘烤→冷却



包装 ← 成

品

2. 技术要点：

(1) 拌馅：将所需馅料中的伍仁原料、冬瓜糖、糖肉等按实际配比情况确定用量，进行精确计量后，按先后顺序放入搅拌器内搅拌均匀，搓成饼馅。

(2) 制饼皮：月饼专用粉加入糖浆和花生油，揉搓成呈白色状的软性面团，置于常温下放置 1 个小时后，准确称量分割，后赶压成厚薄大小均匀饼皮待用，饼皮厚度不能超过 3mm。

(3) 包馅：以叉烧在内、伍仁馅料在中，外层为饼皮的形式逐层包裹，把包好的饼坯收口处向下装入特制的饼模印内制饼。

(4) 烘烤、刷蛋液：取新鲜海鸭蛋去壳及蛋清，将蛋黄充分搅拌待用。烤箱预热，设置面火 220℃、底火 200℃。托盘底部刷上薄薄的一层食用油，放入大月饼，烘烤 20 分钟，涂刷蛋液一次，再同样火力烘烤约 18 分钟。（具体根据设备类型和当时环境灵活掌握烘烤时间和火力，确保合浦大月饼中心馅料既能够熟透，又保持最佳外观。）

(5) 冷却：在清洁卫生的环境下以自然摊凉方式将饼面温度降到 35℃至 40℃范围内。

(6) 包装：采用真空包装机真空包装，自动封口打码。

(7) 成品存放：常温避光保存，离地离墙放置，做好三防设施。

五、产品质量特色

1. 感官特色：

项 目	要 求
形 态	单个饼净含量≥500g，有该品种典型特征，外形饱满，表面微凸，轮廓分明，品名花纹清晰，无明显凹缩、爆裂、塌斜、摊塌和漏馅现象
色 泽 气 味	饼面棕黄或金黄略带泛红，色泽均匀，腰部呈乳黄或黄色，底部棕黄不焦，具有正常的月饼香味。
组 织	饼皮厚薄均匀，断面皮心分明，果仁大小适中均匀，叉烧大小适中，无夹生、糖块。
滋 味 与 口 感	饼皮松软绵柔不粘牙，果仁香脆可口，叉烧咸甜适度、肉质紧密易嚼，具有该品种应有的风味，无异味。
杂 质	正常视力无可见外来杂质。

2.理化指标：

项 目	指 标
干燥失重/ (%) ≤	25
蛋白质/ (%) ≥	6.5
脂肪/ (%) ≤	30
总糖/ (%) ≤	45
馅料含量/ (%) ≥	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。

附件 12

十万山牛大力质量技术要求

一、产品名称

十万山牛大力。

二、产品类别

牛大力为豆科崖豆藤属植物，美丽崖豆藤 *Millettia speciosa* Champ，保护形态为新鲜或干燥块根。

三、质量技术要求

(一) 品种

选用抗病、优质、丰产、抗逆性强、商品性好、性状稳定的适合本地栽培的大叶、小叶品种。

(二) 立地条件

海拔 100m 至 500m，平地、坡地、山地均可，选择不积水、土壤类型为赤红和黄壤沙质土壤，土壤 pH 值在 5.0 至 6.5 之间，有机质含量 $\geq 2.0\%$ 。

(三) 栽培管理

1.育苗：育苗方式有种子育苗、扦插育苗和组培育苗，以种子育苗为主，宜每年 3 月至 4 月育苗。

2.定植：

(1) 定植地块宜选择排水良好，土层深厚达 30cm 以上的沙壤土。

(2) 定植时间：在春秋季节的早晚或阴雨天移栽定植。

(3) 深度：定植深度 10cm 至 15cm。

(4) 种植密度：500 株至 800 株/ $667m^2$ 。

3.施肥：小苗期追施适量复合肥，以后以施磷钾肥为主。

4.灌水：保持土壤湿润，遇干旱补充水分，遇到多雨天气，应及时排水，防积水。

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。

(四) 收获

采挖 5 年生以上植株，秋冬季采收。

(五) 质量特色

1. 感官特色：鲜薯（块根）呈肠状或纺锤状；根皮土黄色或棕黄色，稍粗糙；横切面皮部近白色，内侧具不明显棕色环纹，中间部分近白色；味微甜。等级要求如下：

项目	等级指标		
	优等品	一级品	合格品
等级要求	最粗处直径 3cm 以上，长 25cm 以上。	最粗处直径 1.5 cm ~ 3 cm，长 15cm ~ 25 cm。	最粗处直径 1.5 cm 以下，长 15cm 以下。

干薯（块根）呈肠状或纺锤状；根皮深黄色，表皮粗糙；横切面有环纹，中间部分黄白色；味微甜。等级要求如下：

项目	等级指标		
	优等品	一级品	合格品
等级要求	最粗处直径 2.8 cm 以上，长 23 cm 以上。	最粗处直径 1.4 cm ~ 2.8 cm，长 14 cm ~ 23 cm。	最粗处直径 1.3 cm 以下，长 14 cm 以下。

2. 理化指标（干薯）：

项目	指标
水分/%	≤13.0
蛋白质/%	≥3.0
维生素 B2/ug/100g	≥15.0
维生素 C/mg/100g	≥5.0
钙/mg/100g	≥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。

附件 13

隆林板栗质量技术要求

一、品种

隆林本地优质的油栗、毛栗品种。

二、立地条件

以微酸性土壤最为适宜。

三、栽培

1.育苗：实生苗育苗种子应选自丰产、品质优良的（树龄7至13年）母株种子进行培育；嫁接苗选本地实生苗为砧木，选丰产、品质优良母株树冠外围中上部健壮充实、芽饱满的生长枝或结果母枝作接穗。

2.种植：土壤瘠薄的坡地亩栽40至60株（4×4米），土壤肥沃深厚的平缓地亩栽20至40株（5×5米）。

3.施肥：每年每株施有机肥50千克。

四、采收

品种	采收时间	采收指标
油栗	9月-10月	蓬顶开裂达50%以上
毛栗	9月-10月	蓬顶开裂达50%以上

五、质量特色、理化、等级指标

1.感官特色：

①油栗果形呈椭圆，整齐饱满，果皮紫褐色或赤褐色，皮薄光滑，富有光泽，茸毛少，肉色为淡黄；

②毛栗果形呈扁椭圆，皮薄有茸毛，果皮红褐色或棕褐色，肉色为淡黄。

2.等级指标：

毛栗、油栗等级指标应符合表1的规定

表1 等级指标

等级		项目	
		千克粒数	缺陷容许度
优等品	毛栗	果粒均匀，每千克 80-120 粒	无霉烂，无虫蛀，无杂质。风干、裂嘴果两项共不超过 2%
	油栗	果粒均匀，每千克 90-130 粒	
一等品	毛栗	果粒均匀，每千克 121-145 粒	无霉烂，无虫蛀，无杂质。风干、裂嘴果两项共不超过 6%
	油栗	果粒均匀，每千克 131-160 粒	
合格品	毛栗	果粒均匀，每千克 146-167 粒	无杂质、霉粒、虫蛀，风干、裂嘴果四项共不超过 8%
	油栗	果粒均匀，每千克 161-190 粒	

注：千克粒数不适用小型果品种

3.理化指标：

毛栗、油栗的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	毛栗	油栗
水份(g/100g)	45 ~ 52	42-50
蛋白质(g/100g) ≥	3.0	2.8
淀粉(g/100g)	25 ~ 40	30 ~ 45
钙 (mg/kg) ≥	130	128
脂肪(g/100g)	0.4 ~ 3.0	0.6 ~ 3.2
氨基酸(g/100g)≥	2.5	2.3

六、卫生要求

毛栗、油栗的卫生标准按国家有关标准或规定执行。

七、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 14

那林鱼质量技术要求

一、产品类别

本地草鱼。

二、环境条件

1.水源要求：引用无污染的自然山泉水养殖，水源水质符合渔业水质国家标准规定。养殖池塘池水透明度 > 50cm, 溶解氧 > 5mg/L, 氨态氮 ≤ 0.05 mg/L, pH 值 6.5 至 8.5。

2.鱼池要求

鱼池淤泥 < 10cm。

三、饲养管理

1.鱼种来源：从原（良）种场或具有鱼苗生产许可证的场家购进鱼种，也可以从上述单位购进鱼苗培育鱼种。鱼种选择要统一规格，同一批次，鱼种不能有受伤脱鳞现象，一次性投放。

2.鱼种放养：选择规格整齐、外观修长、鳞片完整，体质健康、色泽鲜明的草鱼种，放养规格及密度按表 1 规定执行。

表 1 那林鱼放养规格及密度

规 格 kg/尾	尾/667m ²
0.25	< 1000
0.5	< 800

3.投喂：每天投放天然草料 1 ~ 2 次，投草量 30 分钟吃完为宜。及时清理根茎等杂物出池，保持鱼池清洁。

4.鱼病防治：药物使用及休药期符合国家及行业标准规定。

5.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

连续喂养 3 年以上，个体重达 4kg 以上，方可捕捞上市。

五、产品质量特色

1. 感官要求：

项目	要求
组织	肌肉紧密，有弹性
水煮试验	具有鲜鱼特有的鲜味和口感，无异味

2. 理化指标：

名称	指标
粗蛋白，g/100g	≥16.0
粗脂肪，g/100g	≤1.5
鲜味氨基酸总量（谷氨酸、门冬氨酸、丙氨酸、甘氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸）g/100g	≥6.5

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。

附件 15

清池茶质量技术要求

一、保护名称

清池茶

二、保护范围

贵州省毕节市金沙县清池镇行政区域。

三、质量技术要求

(一) 品种

保护范围内适宜加工制作清池茶的当地群体种。

(二) 立地条件

产地范围内海拔 800m 至 1500m，土壤类型为黄壤或黄棕壤，土壤 pH 值 4.5 至 6.5，土壤有机质含量 ≥1.0%，土层厚度 ≥40cm。

(三) 栽培管理

- 1.育苗：采用扦插育苗。
- 2.种植：种植时间为 10 月至翌年 2 月，栽植密度 42000 至 52500 株/公顷。
- 3.施肥：每年每公顷施腐熟农家肥≥22500kg。
- 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）采摘

春茶采摘时间：每年 3 月中旬至 5 月中旬，采摘单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展；秋茶采摘时间：每年 9 月上旬至 10 月中旬，采摘一芽一叶初展、一芽二叶初展。

（五）加工

1.扁形茶

- (1) 工艺流程：摊青→杀青→整形→脱毫→提香。
- (2) 摊青：摊叶厚度 1cm 至 4cm，摊放时间 4h 至 6h。
- (3) 杀青：温度控制 140℃至 160℃，时间 2min 至 5min。
- (4) 整形：温度控制 80℃至 85℃，时间 2min 至 5min，至茶叶扁平直，香气显露为适宜。
- (5) 脱毫：温度控制 65℃至 75℃，时间 10min 至 15min，至茶叶外形扁平至较光滑即可。
- (6) 提香：温度控制 80℃至 100℃，时间 15min 至 20min，至手捏茶条成粉末状，茶叶含水量达 4%至 6%时即可。

2.卷曲形茶

- (1) 工艺流程：摊青→杀青→揉捻→初烘→整形→提毫→足干→提香。
- (2) 摊青：摊叶厚度 1cm 至 5cm，摊放时间 4h 至 6h。
- (3) 杀青：温度控制 140℃至 160℃，时间 2min 至 5min。

- (4) 揉捻：时间 20min 至 30min，揉捻至茶叶呈园条状为适宜。
- (5) 初烘：温度控制 90°C 至 110°C，时间 4min 至 10min。
- (6) 提毫：温度控制 70°C 至 80°C，时间 2min 至 5min，至毫毛显露即可。
- (7) 足干：温度控制 80°C 至 90°C，直至茶条含水量达 4% 至 6%，手捻茶叶成粉末即可。

3. 颗粒形茶

- (1) 工艺流程：摊青→杀青→揉捻→初烘→复烘→辉锅足干。
- (2) 摊青：摊叶厚度 3cm 至 6cm，摊放时间 3h 至 5h。
- (3) 杀青：温度控制 180°C 至 220°C，时间 4min 至 6min。
- (4) 揉捻：时间 30min 至 35min，揉捻至茶叶呈园条状为适宜。
- (5) 初烘：温度控制 120°C±5°C，时间 30min 至 35min。
- (6) 复烘：温度控制 70°C±5°C，时间 25min 至 30min。
- (7) 辉锅足干：温度控制 70°C±5°C，直至茶条含水量达 4% 至 6%，手捻茶叶成粉末即可。

（六）质量特色

- 1. 感官特色：
 - 扁形茶：外形扁、平、直、光滑匀整；色泽翠绿油润；香气高爽持久；汤色黄绿、明亮；滋味鲜爽；叶底嫩绿、鲜明、匀齐完整。
 - 卷曲形茶：外形紧结、绿润、显毫卷曲；汤色黄绿明亮；香气纯正；滋味醇和；叶底黄绿。
 - 颗粒形茶：外形颗粒匀整重实、绿润、露毫；香气馥郁高长；汤色碧绿明亮；滋味鲜醇、爽口；叶底嫩匀、明亮、鲜活。

2.理化指标:水分(%)≤7.0;水浸出物(%)≥38.0;总灰分(%)≤6.5;粗纤维(%)≤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 16

安龙白及质量技术要求

一、种源

白及 (*Bletilla striata* (Thunb.) Reichb.f.)。

二、立地条件

产地范围内海拔高度800m至1600m,土壤类型为黄棕壤,质地壤土、沙壤土,pH值5.0至7.0,土壤有机质含量≥1.0%。

三、栽培技术

1.繁殖方法:块茎繁殖,选大小中等,芽眼多,无病的块茎,每块带1~2个芽。

2.种植:9月至11月种植,作宽110cm至120cm、高10cm至15cm畦,畦面按行距30cm、穴距25cm,穴深10cm,每穴放种茎2至3个,覆细肥土或火灰土,然后盖土与畦面齐平。

3.遮荫:6月至9月搭棚,棚高150cm至180cm,遮荫率在50%至60%。

4.中耕除草:每年3次。首次除草在苗出齐时,二次除草在白及生长旺盛期,第三次除草在8月至9月。

5.施肥:每公顷每年施腐熟农家肥≥35t。

6.排灌:遇天气干旱时要经常浇水或沟灌,每次大雨过后及时疏沟排水。

7.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、采收加工

- 1.采收时间：栽种 2 年后的 9 月至 10 月采挖。
- 2.采收方法：将白及块茎挖出，水中浸泡 1 小时，洗净泥土，除去须根。
- 3.加工方法：将采收的白及经蒸煮至内无白心时取出，晒至半干，除去外皮，晒干，除去残须，筛去杂质。

五、质量特色

- 1.感官特色：呈不规则扁圆形或菱形，有 2 至 3 个分枝似掌状，表面灰白色或黄白色，有突起的茎痕，以茎痕为中心，有数个棕褐色同心环纹。质坚硬，不易折断，断面类白色、半透明。气微，味苦，嚼之有黏性。
- 2.理化指标：水分 \leq 15.0%，总灰分 \leq 5.0%，多糖（以 C₆H₁₂O₆计） \geq 30.0%。
- 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 17

安龙石斛质量技术要求

一、种源

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

二、立地条件

产地范围内海拔 600m 至 1300m，年平均空气相对湿度 75%至 85%，年平均气温 14.0°C 至 17.0°C，无霜期 \geq 290 天，年日照时数 \geq 1600 小时。

三、栽培管理

- 1.栽培方式：仿野生栽培。

2.基质：成分为树皮、锯末等有机物质，pH 值 6.5 至 7.0，有机质含量≥10%，含水量 30%至 60%。

3.种苗：种子组培繁殖 1 年，再移至苗床驯苗 1 年，苗高 4cm 至 8cm 即可移栽。

4.栽种：选择阔叶林，树径≥10cm，林地透光率在 60%至 70%。12 月至次年 3 月移栽，以 3 株至 4 株为一丛，用遮阳网或稻草绳将基质和种苗固定在树干上，捆绑种植为每隔 10cm 至 15cm 捆绑一丛，直至捆绑满整株树体，自然生长。

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。

四、采收加工

1.采收：移栽 2 年后采收，采收时间为 10 月至次年 3 月。

2.加工

(1) 鲜品：鲜茎去叶、去根、花序梗、清洗后切段于 2°C至 5°C冷库中保存。

(2) 干品：鲜茎原料去根、花序梗，干燥过程中将茎扭曲成螺旋形或弹簧形成枫斗，也可将干燥茎切成 3cm 至 7cm 的段（节），干燥至水分含量≤12.0%。

五、质量特色

1.感官特色：

(1) 鲜品：呈圆柱形，叶鞘包裹的鲜条呈灰白色，剥开叶鞘，呈黄绿色或墨绿色；节间明显，色较深；略有青草香气。

(2) 干品：枫斗呈螺旋形或弹簧状，有 2 至 6 个旋纹，茎拉直后长 3.5cm 至 8cm；干条为扁圆柱形，长 3cm 至 7cm。表面黄绿色或略带金黄色，节明显，质坚实，易折断，断面平坦，灰白色至灰绿色，略角质状，气微，味淡，嚼之有黏性。

2.理化指标：

项目	指标
----	----

	鲜茎	干品
水分 (%) ≤	85.0	12.0
多糖 (%) (以干重计) ≥		30.0
甘露糖 (%) (以干重计) ≥		20.0

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 18

威宁苹果质量技术要求

一、品种

富士系列、黔选系列。

二、立地条件

产地范围内海拔 1600m 至 2300m，土壤质地以黄棕壤土为主，土壤有机质 ≥1%，土壤 pH 值为 5.0 至 7.0，土层厚度≥150cm。

三、栽培管理

1.苗木繁育：嫁接育苗；砧木品种，丽江山荆子。

2.栽植：春栽或秋栽，栽植时间为 2 中旬至 3 月底或 11 月中旬至 12 月中旬。乔化栽植株行距，3-4m×4-5m；矮化栽植株行距，1-1.5m×3.5-4m。

3.授粉：授粉品种，王林、嘎拉系；乔化栽培授粉品种与主栽品种比例为 1：4，矮化栽培授粉品种与主栽品种比例为 1：8。

4.施肥：幼龄树：每年每公顷施入腐熟农家肥≥30t；成年树：每年每公顷施入腐熟农家肥≥60t。

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。

四、采收

8月中旬至11月下旬。

五、质量特色

1. 感官特色：

黔选系：果实近圆形，果面深红，果肩部位密布暗红色条纹，果点稀疏，果肉黄白色，肉质松脆，汁液丰富，香味浓郁，甜酸适口。

富士系：果实近圆形，色泽鲜艳，果肩部位有暗红条纹，果点稀，果肉黄白色，肉质细脆，汁液多，有果香，酸甜适口。

2. 理化指标：

项目指标	品种	
	富士系	黔选系
单果重 (g)	≥180	≥170
可溶性固形物 (%)	≥14.5	≥13
总酸 (%)		≤0.40
还原糖 (%)		≥5.0
维生素C (mg/100g)		≥1.0

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

锦屏茶油质量技术要求

一、种源

普通油茶(*Camellia oleifera* Abel.)。

二、立地条件

选择海拔 300m 至 1000m 之间，结构疏松、肥力较好的弱酸性黄壤或红壤， pH 值 4.5 ~ 6.5 之间，光照充足的阳坡或半阳坡。

三、栽培管理

- 1.育苗：传统上多采用实生繁殖育苗，也可将芽苗砧嫁接育苗。
- 2.整地：在造林前 3-4 个月的秋冬季节进行，有利于土壤熟化。
- 3.定植：每亩栽植 90 ~ 110 株左右，以春季 2 月上旬至 3 月上旬，将苗木放入栽植穴，舒展根系，主干直立，加土分层压实。
- 4.抚育管理：油茶幼林，主要提高造林成活率；油茶成林，主要是促使油茶高产稳产；加强土、肥、水管理，防治病虫害，维持生长和结果平衡树势。
- 5.采收：锦屏油茶一般 10 月成熟，寒露籽于 10 月上中旬寒露节采收，霜降籽于 10 月下旬霜降节前后进行收摘。
- 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、加工工艺

原料→剥壳→烘干→压榨→过滤→精炼→灌装→成品茶油。其中精炼包括脱胶碱炼、水洗、脱色、脱臭等四个步骤。

五、质量要求

- 1.感官特色：清亮透明、久置无层。

- 2.理化指标：

项目	指标
折光指数 (n^{40})	1.460 ~ 1.464

	相对密度 (d_{20}^{20})	0.912 ~ 0.922
主要脂肪酸组成 (%) :	饱和酸	7 ~ 11
	油酸 ($C_{18:1}$)	77 ~ 85
	亚油酸($C_{18:2}$)	7 ~ 14

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 20

富平九眼莲质量技术要求

一、品种

本地传统地方品种九眼莲。

二、产地条件

选择黄壤土、淤壤土田块。耕作层 $\geq 80\text{cm}$, 有机质含量 $\geq 3\%$, pH 值 7.0 至 8.0。

三、栽培管理

1. 种藕：单个种藕应至少具有 1 个顶芽，2 节以上。

2. 栽植：4 月下旬至 5 月上旬，日平均气温稳定在 15°C 以上时定植；藕头入土深度 10 至 20cm, 藕梢朝上，藕种与地面倾斜成 10° 至 20° 角。

3. 施肥：每公顷施入腐熟厩肥（除猪、鸡粪）不少于 45000kg，并应符合国家环境安全相关要求。

4. 水分管理：种植到封行保持 8cm 至 15cm 水层，封行至终至叶出现保持 10cm 至 20cm, 终止叶出现后保持 10cm 至 15cm 水层。

四、采收

9 月下旬至次年 4 月上旬采收。

五、质量特色

1. 感官特色：表皮浅黄或黄白，藕体色泽均匀一致，表面光滑，切开莲藕，九孔环状排列，生吃熟食，无丝无渣，清脆爽口，全藕长≥100cm, ≥4节。
2. 理化指标：淀粉 10%至 16%。
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 21

西乡牛肉干质量技术要求

一、产品品种

当地所产的所有西乡牛肉干产品。

二、生产技术要求

1. 西乡牛肉干加工工艺：

原料肉选择→漂洗→分割→腌制→烘烤→卤制→脱水干燥→包装→杀菌→冷却

2. 基本要点：

(1) 原料肉选择

选用“西镇牛”前后躯的肌腱和精肉。

(2) 漂洗

将原料肉放入清水中进行浸泡、清洗，除去血污。

(3) 分割

顺着肌纤维分割成厚度为 2cm 至 3cm、重约 0.25kg 左右的条或块，要求厚度均匀。

(4) 腌制

分割整形后的牛肉可采用干腌或湿腌的方法完成腌制。

(5) 烘烤

选用青冈木明火烘烤，炉温保持在 70 至 80°C，烘烤 3h。然后将烘烤后的肉块放入温度 18°C 的冷库中储放 3 天完成后续上色和风味优化。

(6) 清洗

将烘烤好的肉块用 0.25% 的食用碱水溶液洗去肉块表面油渍和污物。

(7) 卤制

将清洗沥水后的肉块放入装有老汤的锅中，先急火烧开，后小火文煮，到熟而不烂、香气四溢时（一般 1.5h 至 2h）即可出锅。

(8) 脱水干燥

将卤制好的肉块沥干汤汁后，进行脱水干燥。脱水干燥可在隧道式微波干燥设备中进行，也可在干燥箱中进行。脱水干燥的肉块水分含量控制在 60% 以下。

(9) 杀菌

将包装好的西乡牛肉干放入水浴锅中，于 100°C 煮 30min 至 40min，或在灭菌釜中 110°C 至 120°C 灭菌 15min 至 20min。

三、产品质量特色

1. 感官特色：表面为红褐色，内部淡红色，切面有光泽；有酱卤制品特有的浓郁香味；具有相应品种应有的咸、麻、辛、辣、甜味；呈条、块、片、丝状，肉质紧致，略带弹性。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分， %	≤60

蛋白质, %	≥22
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) , mg/kg	≤25

3. 安全性及其他质量技术要求：产品安全指标及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 22

靖边胡萝卜质量技术要求

一、品种

选用金红二号、雷肯德、红盾 806 等适宜本地种植的优质品种。

二、立地条件

选择在地势较高、排水良好、土层深厚、质地酥松、有机质含量高的粉壤土或沙质壤土上种植，种植地海拔 1200 至 1800 米。

三、栽培管理

(一) 种子处理：播前晒种 1-2 天。用温水浸种 3 小时后，放入洁净湿润纱布中进行催芽，温度保持 20-25℃之间，并适时喷水保持种子湿润，当大部分种子露白时即可播种。

(二) 播种：当日平均气温稳定通过 13℃时即可播种。适播期在 5 月上中旬。具体播种日期因气候、品种等确定。播期过早，易提高抽苔率，过晚，生育期不够，影响其商品价值和产量。

(三) 施肥：每亩施复合肥 40 千克，要求均匀地埋入距表土 6 厘米以下土层。每亩施腐熟农家肥 3000 千克。

四、收获

多数植株心叶变黄绿，外叶枯黄时，已达生理成熟期，人工或机械采收。

五、质量特色

(一) 感官特色:

外观整齐均匀，色泽橙红艳丽，芯柱细，肉头厚。

(二) 理化指标:

项 目	指 标
水分 (%)	> 86
可溶性固形物 (%)	> 11
β-胡萝卜素, mg/100g	> 3.5

(三) 安全技术要求: 产品安全指标必须达到国家同类产品的相关规定。

附件 23

洛南核桃质量技术要求

一、产品名称

洛南核桃。

二、品种

晚实良种西洛 1、2、3 号和地方表现优良的核桃类型。

三、立地条件

平均海拔 800 至 1200 米。土壤以黄棕壤和褐土为主，pH 值 6.2 至 8.2 呈中性至微碱性，土壤有机质含量大于等于 14.6g/kg。

四、栽培管理

1. 苗木培育：嫁接繁殖。

2.定植：栽植密度为每 0.067 公顷（亩）≤10 株。

3.水肥管理：

施肥：采收后至落叶前，结合土壤深翻，每株施基肥 30 至 50kg；萌芽及果实膨大期，每株施速效肥 1 至 3kg。

4.整形修剪：树体结构以主干疏层为主。方法以疏为主，适当短截。修剪时期为落叶后或萌芽前的一个半月，夏季适当补充修剪。

5.病虫害防治：农药的使用必须符合国家的相关规定。

6.果实采收：当青果皮由绿色变为黄绿色，约有 1/4 的青果皮自然开裂时开始采收。

五、产品质量特色

（一）感官特征

项目	指标要求
果形	果实长圆形，缝合线紧密
色泽	呈黄棕色，果仁色白
风味口感	口感油香，无涩味
果实外观	果大、皮薄、大小均匀

（二）理化特征

项目	指标要求
粗脂肪%	≥64.5
粗蛋白%	≥18.4
钙 mg/100g	≥158.2
铁 mg/100g	≥1.83
磷 mg/100g	≥308.3
硒 ug/100g	≥7.05

（三）质量安全要求

产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 24

略阳黄精质量技术要求

一、种源

百合科黄精属植物黄精（*Polygonatum sibiricum* Red）。

二、立地条件

土壤质地为砂质壤土和腐殖质土。大田耕作层厚度≥30 厘米；林下上层透光，下层荫蔽，海拔 600 至 1600 米。

三、栽培管理

1. 栽植方式：野生、半野生栽培及人工栽培。

2. 栽培技术：

2.1 繁殖方式：根茎繁殖，所用根茎为两节（一、二年生）。

2.2 管理技术：

2.2.1 野生：人工抚育。

2.2.2 林下半野生栽培：清除杂草，保持一定透光度。

2.2.3 人工栽培：采用间作种植模式，及时除草，11 月底进行秸秆还田同时增施有机肥 40 千克/亩。

3. 环境安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定。

四、采收

栽植 4—5 年后采收，采收时间为 10 月中旬至 11 月中旬。

五、加工

1. 分级：按重量大小分为三级。

- 2.清洗：每批药材清洗两次，每次清洗时间不超过 10 分钟。
- 3.蒸煮杀青：按不同等级杀青 2-10 分钟。
- 4.干燥：采用自然干燥，如遇雨天可采用烘干，当干燥度达到 70%时进行发汗，再进行干燥直至含水量符合规定要求。
- 5.包装：产品检验合格后按规定要求进行包装。

六、质量特色

- 1.感官特征：本品呈结节状弯柱形，单节鸡头状，肉质油润，色泽黄褐透亮，断面透明，味甜筋少。
- 2.理化指标：黄精多糖含量 $\geq 7.6\%$ ，浸出物 $\geq 50\%$ ，总灰分 $\leq 4\%$ ，水分 $\leq 18\%$ 。
- 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。

附件 25

洛南豆腐产品质量技术要求

一、产品名称

洛南豆腐。

二、保护范围

根据洛南县人民政府《关于划定洛南豆腐地理标志产品保护的函》（洛政函〔2016〕125号文件）精神，划定洛南豆腐的保护范围为洛南县洛源镇、保安镇、永丰镇、景村镇、古城镇、三要镇、灵口镇、柏峪寺镇等8个镇及城关、四皓2个街道办。

三、生产技术要求

1.基本原料要求：

(1) 大豆：选用保护区域内生产的大豆。

- (2) 加工用水：加工用水为保护区域范围内的水系。
- (3) 酸浆水：豆腐点脑凝固后，压榨成型时流出的汁液，经过自然发酵形成的酸性黄浆水，称为酸浆水，PH值为4.0至4.5。

2.工艺流程：

选料→浸泡→磨浆→过滤→煮浆→点浆→墩脑→压制→成型。预包装产品必须经切块、装袋、杀菌、冷却、打码、装箱工艺流程。

3.技术要求：

- ①选料：去除杂质及霉变颗粒。
- ②浸泡：春夏浸泡5至10小时，秋冬浸泡8至12小时。
- ③磨浆：豆、水比1：6，磨浆后三次离心处理。
- ④过滤：过滤豆糊，除掉豆渣，滤网≥80目。
- ⑤煮浆：直火煮浆，温度95℃至105℃，时间10分钟至20分钟，煮浆后二次过滤处理。
- ⑥点浆、蹲脑：采用酸浆水点浆，温度为75℃至85℃，比例为3%至10%。盐卤点浆，比例为1%至1.2%。蹲脑5分钟至6分钟。
- ⑦压制、成型：将点好的豆腐压制到水分含量≤85%。
- ⑧包装、灭菌：预包装产品按包装工艺流程进行，杀菌采用巴氏杀菌法进行杀菌处理。

四、产品质量特色

1.感官特色：

- 色：呈白色或略带淡黄色；
- 香：有豆腐特有的豆香味；
- 味：口感柔软、鲜嫩、滑爽，有“筋性”；

形：块形完整，手感绵软，组织细腻，有弹性。

2.理化指标：水分 \leq 85.0%，蛋白质 \geq 7.5%。

3.安全要求：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 26

云盖寺挂面质量技术要求

一、产品名称

云盖寺挂面。

二、保护范围

以《镇安县人民政府关于申请划定云盖寺挂面保护范围的报告》镇政字〔2017〕78号划定的产地范围为准，包括：云盖寺镇、月河镇、木王镇、回龙镇、庙沟镇、永乐街道办共6个镇办。

三、生产加工管理

（一）主要原料

1.小麦粉：采用保护区内生产的强筋小麦加工的小麦粉，小麦粉面筋值为27%至30%。

2.生产加工用水：采用保护区域范围内的地下水，符合GB5749的规定。

（二）加工时间

加工时间限定为每年10月初到次年4月底。

（三）加工工艺流程

小麦粉→和面→盘条→抻大条→抻小条→上竿→发酵熟化→晒面→切面。

(四) 加工要点

1.和面：将小麦粉、辅料和盐水按一定比例放入板栗桶内和面，搅拌时间 20 至 40 分钟，面质均匀为止，醒发 20 至 30 分钟。

2.盘条：将面团从板栗桶中取出，揉成方形，切条搓圆，放入板栗桶内，盖上薄膜，醒发 50 至 70 分钟。

3.抻大条：从板栗桶中取出盘条，在面板上搓成大条，并盘成单帽形，醒发 7 至 10 分钟。

4.抻小条：将盘好的大条搓成直径 1cm 左右圆条，盘入板栗桶中，盖上薄膜，醒发 3.5 至 4.5 小时。

5.上竿：将“趁竿”（一种抻长面条的工具）插在板栗桶边缘上，再将面杆（板栗木）插在“趁竿”上。取出板栗桶中盘好的小条绕在面杆上，边绕边抻，然后放入面槽内吊起，盖上草席醒发 30 至 60 分钟。

6.发酵熟化：将醒发后的面条取出扑粉，然后将面竿插入面柱上端孔内，将面下抻，边抻边扑粉，将面条抻至 40cm 至 60cm，面条自然吊在面槽内，发汗 1 至 2 小时，面条自然抻长 120cm 至 160cm。

7.晒面：将面槽内面条，提至面架，将面杆插入面架孔内，边插边抻，反复操作，抻长至 350cm 至 550cm。自然晾晒 2 至 3 小时。

四、质量特色。

1.感官特色：外观光滑、色泽自然、细长匀称、面条中空、细如发丝；煮熟后口感爽滑柔软，久煮不烂、不粘锅、不黏牙。

2.理化指标：

项目	计量单位	指标
直径	mm	≤0.8
色泽	/	正常，均匀一致
外观	/	粗细均匀、光滑整齐、形态良好
烹调损失率	%	≤9.0
自然段条率	%	≤1.5
水分	%	≤14.0
盐分 (以 NaCl)	%	≤7.0
酸度	ml/10g	≤3.0

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 27

华州皮影质量技术要求

一、产品名称

华州皮影。

二、保护范围

华州区 9 个镇 1 个街道：华州街道、杏林镇、赤水镇、瓜坡镇、下庙镇、莲花寺镇、柳枝镇、高塘镇、金堆镇、大明镇。

三、生产加工要求

1.选皮：选用当地 3-4 岁秦川牛皮为原料，表面平滑光亮，无斑点，坚韧富有弹性。

2.制皮：将选好的牛皮放入保护区域范围内的水中浸泡 5 至 7 天，取出用刀刮制；去毛去脂肪，直到把皮刮薄刨亮，牛皮刮至 5mm-7mm，每年农历 2、8 月份上架自然阴干 10-15 天。

3.雕工：基础雕刻技法是“推皮走刀”，即以手劲运转牛皮，以皮触刀，皮走刀不走，刀路光滑。断口茬应平齐，齐口应平直，尖口应锐，圆口应润。线条明畅生动，阳刻线条要齐整无毛茬，无断茬，暗刻只刻线不雕透。

4.花饰：影人衣装衣饰花纹以梅花、鱼鳞、星眼、雪花或者万字花图案为主。线条应连贯，不间断、不单列；花瓣、花型要对称，大小应均匀，无断茬。

5.染色：颜料加牛皮熬制而成，通过特有的三次加热敷彩法，工笔重彩，色彩鲜艳，色彩搭配大红大绿对比强烈。分色采用镂线，用固有色彩平涂分填，通过套染、晕染和勾绘等方法，多次烘染，自然调和，形象绚丽多彩。

6.出厂检验：检验人员，在自然光线充足的地方按相关技术要求对成品进行目测检查，合格后方可出厂。

四、质量特色

1.华州皮影多为正侧面，以轮廓勾画，造型别致，色彩艳丽，雕工细腻，线条明畅。艺术欣赏装框；表演用装签。

2.华州皮影厚度为 0.5mm-3mm，含水率不大于 7%。

3.产品安全及其他质量技术要求，必须符合国家相关规定。

4.华州皮影尺寸根据作品大小而定。

附件 28

定西马铃薯质量技术要求

一、品种

青薯9号、冀张薯8号、冀张薯14号、新大坪、陇薯系列、定薯系列。

二、立地条件

海拔在1640至3900m，土壤类型主要为黑垆土、黄绵土为主，耕层深厚，有机质含量 $\geq 0.8\%$ ，土壤PH值为5.5至7.8。

三、栽培管理

1.播种：10cm土层温度稳定在7至9°C即可播种，一般在4月中旬至5月上旬。种薯薯块 $\geq 25g$ ，每个薯块1至2个芽眼，每公顷播种密度49500至75000株。

2.施肥：每公顷施优质农家肥15000kg，马铃薯专用肥750至1200kg。

3.轮作制度：实行3年以上轮作。

四、采收

一般在9月中旬至10月中旬收获。

五、贮藏

收获后及时入库，以免薯皮变绿，强制通风，避免腐烂，贮藏期间温度保持在0°C至4°C，相对湿度80%左右。

六、质量特色

1.感官特色：呈圆形或椭圆形，芽眼浅，薯皮光滑。

2.理化指标：淀粉含量 $\geq 16g/100g$ ，干物质含量 $\geq 23g/100g$ ，钾含量 $\geq 350mg/100g$ 。

3.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。

附件 29

靖远文冠果油质量技术要求

一、品种

地方原有品种。

二、立地条件

保护区范围内海拔高度 1290 至 3017 米，土壤为灰钙土为主的黄绵土。

三、栽培管理

(一) 育苗

1.种子处理：80°C热水烫种 10 分钟，自然温度浸种 48 小时，3 倍体积河沙混合种子，置于 26°C 的恒温室内催芽至 85% 的种皮开裂。

2.播种：时间 4 月中旬，株行距 9cm×15cm，播种深度 3 至 4cm，覆土 2 至 3cm，覆土后轻度镇压。

3.苗期管理：全年灌水 4 次，每亩施尿素 20kg、过磷酸钙 60kg、硫酸钾 20kg，每次灌水后松土除草，霜降前后灌足冬水。

(二) 栽植与管理

1.栽前整地：按株行距挖直径 50cm 的栽植穴，穴的底部施腐熟有机肥 10 至 15kg。

2.栽植：春、秋两季定植，株行距 3m×4m，栽植深度苗木根颈与地面相平，根系舒展，覆土踏实，灌足水。

3.田间管理：

(1) 定干整形：定干高度 60cm 左右，树干高度 50cm，侧生主枝 6 至 7 个，分枝角度 50 度左右，树高 3m 左右。

(2) 施肥灌水：全年灌水 3 至 4 次，每亩施腐熟有机肥 1000kg 以上、尿素 30kg、复合肥 50kg。

(3) 松土除草：全年松土除草 3 至 4 次。

(4) 病虫害防治：树冠萌芽前喷一次 5 波美度石硫合剂，5 月上旬喷一次广谱性杀虫剂。

四、采收储存

1.采收：7 月下旬至 8 月上旬果皮由绿色变为黄褐色、种子由红褐色变为黑色时采收。

2.脱粒：及时摊开晾晒果实至裂口，分离籽粒与果壳，籽粒晾晒至含水率 15%以下。

3.储存：籽粒在通风干燥的室内存放，温度≤20℃，空气湿度≤30%。

五、生产工艺流程及关键点控制

(一) 生产工艺

籽粒筛选 水
煮降解 温火炒制 壳仁 分离 粉碎种壳 壳仁混合 成油胚 压榨 过
滤 沉淀。

(二) 关键点控制

1.籽粒筛选：杂质含量≤0.2%。

2.水煮降解：沸水煮 40 分钟。

3.温火炒制：温度为 160℃，炒至含水率 17%。

4.压制油胚：静态压榨至 60 兆帕。

5.沉淀：≥ 15 天。

六、质量特色

1.感官特色：色泽淡黄色至金黄色，口感爽滑无涩味，香味浓郁绵长。

2.特征指标：

项目	指标
油酸含量, %	27.0~40.0
亚油酸含量, %	37.0~55.0
神经酸, %	≥1.6

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 30

会宁胡麻油质量技术要求

一、品种

陇亚 10 号、张亚 5 号、陇亚 11 号、定亚 22 号。

二、立地条件

保护区范围内海拔 1400m-2200m，土壤类型为黑垆土、黄绵土、灰钙土。

三、栽培管理

1.播种：时间 3 月中旬，播籽量 4 至 5kg/亩，留苗 20 至 25 万株/亩，播深 2 至 3cm。

2.施肥：农家肥 ≥500kg/亩。

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、收获储藏

1.收获时间：8 月上旬至 8 月下旬

2.采收标准：茎杆变黄、蒴果褐色、顶部微裂，籽粒含水量 ≤13%。

3.脱粒：收获后 20 日内。

4.储存：温度 ≤20℃、空气湿度 ≤30%，通风，干燥，籽粒水分 ≤10%。

五、生产工艺流程及关键点控制

(一) 生产工艺

原料 筛选 蒸炒 压榨 水化脱胶 过滤

沉淀

(二) 关键点控制

1.原料筛选：含杂质质量≤0.3%。

2.蒸炒温度：冷榨（60-80°C）、热榨（150-170°C）。

3.压榨：水分9%至12%，出油率为32%至36%。

4.水化脱胶：油温55至75°C、搅拌转速50转/分、加水量2至4%、加盐量0.10至0.15%、搅拌30分钟左右。

5.沉淀：≥15天。

六、质量特色

1.感官特色：清澈透亮，黄褐色，具有胡麻油特有的香气和滋味，味柔和、无苦涩。

2.理化指标： α 亚麻酸≥48%。

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。

印送：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），商务部、国家知识产权局。
