

附件 26

安砂鱼质量技术要求

一、品种

草鱼 (*Ctenopharyngodon idellus*) ;

鳙鱼 (*Aristichthys mobilis*) ;

鱊鱼 (*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 $\geq 6\text{mg/L}$ ，水体透明度 $\geq 30\text{cm}$ ，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
鳙鱼	20
鱊鱼	15
翘嘴红鲌	15

2. 饵喂：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
鳙鱼	≥ 3000
鳜鱼	≥ 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) 鳙鱼：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) 鳜鱼：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	鳙鱼	鳜鱼	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。

附件 27

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“蚯蚓腿”形，株高5cm~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1.5cm~2.5cm；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3.5cm~8cm，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。

附件28

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 7.0-7.5m 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 ⌀ 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，须检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°C 为宜，归置烘培过程中废纸，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。

附件 29

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，瓢囊7~14瓣，汁囊干缩呈黄色，气清肉白，味苦微酸。

2. 理化指标：

柚皮苷含量≥4.2%；新橙皮苷≥3.2%；水分含量≤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。

附件31

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

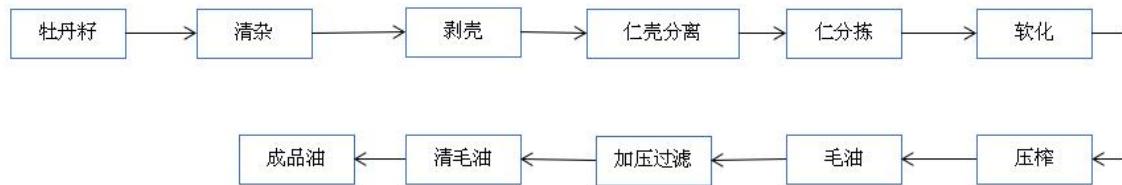
1. 育苗：实生或无性繁殖。
2. 栽植时间和密度：栽植时间在秋季9月至10月，栽植密度为≤3000株/亩。
3. 施肥：每亩施优质有机肥≥1000kg。
4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

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°C，时间 30 分钟。
- (2) 压榨：温度≤90°C，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。

附件32

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≥1.0%，土层厚度≥60cm，地下水位≤100 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) 摔捻：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。

附件33

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°C 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°C 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。

附件34

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 $7\sim 8$ ，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 ≥ 75000 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 $11\sim 13^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $90\%\sim 95\%$ 。

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。

附件35

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°C~1380°C。

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°C 至 20°C 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。

附件36

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。

附件37

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。

附件38

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、乌纱藤叶和鸡血藤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 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°C 至 67°C，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。

附件39

潭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 40cm。

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 \leq 9000 株。

3. 施肥

每茬每公顷施有机肥 \geq 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≤11mm，可溶性固形物≥9%。

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

附件40

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≥1.5%，土层厚度≥1.5m，地下水位≤1.0m。

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≤0.15m，时间≤8h，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) 摔捻。摔捻至成条率 \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。

附件41

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、略高平原、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°C 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°C) → 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。

附件42

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 $667\text{ m}^2 \leq 4000$ 株。

3. 水肥管理

667 m^2 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。

附件43

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 $4.5 \sim 6.0$ 。

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 $667\text{ m}^2 \leq 3000$ 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 m^2 施入有机肥 $\geq 1000\text{ kg}$ 。

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。

附件45

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°C 至 67°C，浸烫时间 3 至 5 分钟，手工褪毛。
- ③排酸：胴体在 0 至 4°C 环境下排酸 24 至 48 小时。
- ④冷冻：分割羊肉在 -28°C 速冻 48 小时，放入 -18 至 -21°C 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 ≥ 20.0%，脂肪含量 ≤ 2.0%。
3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 46

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 $\leq 1300\text{m}$, 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 $\geq 1.0\%$ 、土层厚度 $\geq 0.6\text{m}$ 。

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。

附件47

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。

附件48

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≤15%。

2. 瓷料：取用保护范围内天然原料，石英沙≤60%、柴灰≤20%、石灰石（方解石）≤15%、陶土≤15%、铜≤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°C-980°C。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°C-1300°C，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≤5%
2. 铅溶出量≤0.5mg/L
3. 镉溶出量≤0.5mg/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。

附件50

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 $\geq 20\text{ cm}$ ，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 $667\text{ m}^2 \leq 0.9$ 万穴，每穴2-3株。
3. 施肥：每 667 m^2 施有机肥 $\geq 500\text{ kg}$ ，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≤10%，直链淀粉含量 14%~20%，蛋白质≥7.5%。
3. 安全及其它质量技术要求：必须符合国家相关规定。