

2015年第74号

质检总局关于批准对乐亭甜瓜等产品实施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乐亭甜瓜、青县羊角脆、丛台酒、开鲁老白干、巴达仍贵大米、朝阳绿豆、朝阳小米、三十家子鳞棒葱、单县羊肉汤、天坛砚（盘古砚）、槐山羊板皮（槐皮）、槐山羊肉、天宝蜜柚、宣汉牛肉、镇龙山瓦灰鸡、峨眉山矿泉水、建昌板鸭、文宫枇杷、安居黄金梨、昌宁红茶、富平甜瓜、尧头黑瓷、靖边羊肉等23个地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准上述产品为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、乐亭甜瓜

（一）产地范围。

乐亭甜瓜产地范围为河北省乐亭县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

乐亭甜瓜产地范围内的生产者，可向河北省乐亭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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。乐亭甜瓜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、青县羊角脆

（一）产地范围。

青县羊角脆产地范围为河北省青县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

青县羊角脆产地范围内的生产者，可向河北省青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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。青县羊角脆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 2）。

三、丛台酒

(一) 产地范围。

丛台酒产地范围为河北省邯郸市邯郸县、肥乡县共 2 个县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

丛台酒产地范围内的生产者，可向河北省邯郸市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。丛台酒的检测机构由河北省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、开鲁老白干

(一) 产地范围。

开鲁老白干产地范围为内蒙古自治区开鲁县开鲁镇、东风镇、吉日嘎郎吐镇、东来镇、辽河农场、保安农场、大榆树镇、麦新镇、黑龙坝镇、建华镇、小街基镇、义和塔拉镇共 12 个镇农场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

开鲁老白干产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区开鲁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，经内蒙古自治区质量技术监督局审核，报质检总局核

准后予以公告。开鲁老白干的检测机构由内蒙古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 4）。

五、巴达仍贵大米

(一) 产地范围。

巴达仍贵大米产地范围为内蒙古自治区科右前旗归流河镇、巴拉格歹乡、居力很镇、察尔森镇、大石寨镇共 5 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

巴达仍贵大米产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区科右前旗质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经内蒙古自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。巴达仍贵大米的检测机构由内蒙古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 5）。

六、朝阳绿豆

(一) 产地范围。

朝阳绿豆产地范围为辽宁省朝阳县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

朝阳绿豆产地范围内的生产者，可向辽宁省朝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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。朝阳绿豆的检测机构由辽宁省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 6）。

七、朝阳小米

(一) 产地范围。

朝阳小米产地范围为辽宁省朝阳县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

朝阳小米产地范围内的生产者，可向辽宁省朝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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

朝阳小米的检测机构由辽宁省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 7）。

八、三十家子鳞棒葱

(一) 产地范围。

三十家子鳞棒葱产地范围为辽宁省凌源市三十家子镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

三十家子鳞棒葱产地范围内的生产者，可向辽宁省凌源市市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。三十家子鳞棒葱的检测机构由辽宁省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 8）。

九、单县羊肉汤

(一) 产地范围。

单县羊肉汤产地范围为山东省单县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

单县羊肉汤产地范围内的生产者，可向山东省单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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

单县羊肉汤的检测机构由山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 9）。

十、天坛砚（盘古砚）

(一) 产地范围。

天坛砚（盘古砚）产地范围为河南省济源市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

天坛砚（盘古砚）产地范围内的生产者，可向河南省济源市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经河南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。天坛砚（盘古砚）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 10）。

十一、槐山羊板皮（槐皮）

(一) 产地范围。

槐山羊板皮（槐皮）产地范围为河南省周口市沈丘县，项城市郑郭镇、王明口镇、官会镇、付集镇、千佛阁办事处、花园办事处、秣陵镇、三店乡、高寺镇、丁集镇、南顿镇、永丰镇、范集镇，淮阳县新站镇、豆门乡、鲁台镇、朱集乡、冯塘乡、徐湾乡、王店乡，郸城县钱店镇、东风乡、巴集乡、石槽镇、宣路乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

槐山羊板皮（槐皮）产地范围内的生产者，可向河南省周口市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经河南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。槐山羊板皮（槐皮）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 11）。

十二、槐山羊肉

（一）产地范围。

槐山羊肉产地范围为河南省周口市沈丘县，项城市郑郭镇、王明口镇、官会镇、付集镇、千佛阁办事处、花园办事处、秣陵镇、三店乡、高寺镇、丁集镇、南顿镇、永丰镇、范集镇，淮阳县新站镇、豆门乡、鲁台镇、朱集乡、冯塘乡、徐湾乡、王店乡，郸城县钱店镇、东风乡、巴集乡、石槽镇、宣路乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

槐山羊肉产地范围内的生产者，可向河南省周口市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经河南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。槐山羊肉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 12）。

十三、天宝蜜柚

(一) 产地范围。

天宝蜜柚产地范围为四川省梓潼县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

天宝蜜柚产地范围内的生产者，可向四川省梓潼县工商行政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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。天宝蜜柚的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 13）。

十四、宣汉牛肉

(一) 产地范围。

宣汉牛肉产地范围为四川省宣汉县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

宣汉牛肉产地范围内的生产者，可向四川省宣汉县工商行政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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。宣汉牛肉的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 14）。

十五、镇龙山瓦灰鸡

(一) 产地范围。

镇龙山瓦灰鸡产地范围为四川省平昌县镇龙镇、元山镇、灵山乡、笔山镇、泥龙乡、岩口乡、驷马镇、双鹿乡、土兴乡共 9 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

镇龙山瓦灰鸡产地范围内的生产者，可向四川省平昌县工商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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。镇龙山瓦灰鸡的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 15）。

十六、峨眉山矿泉水

(一) 产地范围。

峨眉山矿泉水产地范围为四川省峨眉山市绥山镇、符溪镇、胜利镇、双福镇、桂花桥镇、九里镇、罗目镇、乐都镇、高桥镇、峨山镇、龙池镇、大为镇、沙溪乡、川主乡、龙门乡、普兴乡、新平乡、黄湾乡共 18 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

峨眉山矿泉水产地范围内的生产者，可向四川省峨眉山市市场和质量监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。峨眉山矿泉水的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 16）。

十七、建昌板鸭

（一）产地范围。

建昌板鸭产地范围为四川省德昌县德州镇、永郎镇、乐跃镇、麻栗镇、阿月乡、小高乡、锦川乡、老碾乡、王所乡、六所乡、巴洞乡、宽裕乡、茨达乡共13个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

建昌板鸭产地范围内的生产者，可向四川省德昌县食品药品和工商质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。建昌板鸭的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

（三）质量技术要求（见附件17）。

十八、文宫枇杷

（一）产地范围。

文宫枇杷产地范围为四川省仁寿县文宫镇、高家镇、大化镇、黑龙滩镇、宝马镇、观音寺镇、板燕乡、鳌陵乡、古佛乡共9个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

文宫枇杷产地范围内的生产者，可向四川省仁寿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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。文宫枇杷的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 18）。

十九、安居黄金梨

(一) 产地范围。

安居黄金梨产地范围为四川省遂宁市安居区常理镇、观音镇、横山镇、白马镇、步云乡、莲花乡、拦江镇、中兴镇、保石镇、分水镇、东禅镇、石洞镇、安居镇、会龙镇、聚贤镇、玉丰镇、三家镇、西眉镇、马家乡、大安乡、磨溪镇共 21 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

安居黄金梨产地范围内的生产者，可向四川省遂宁市安居区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。安居黄金梨的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件 19）。

二十、昌宁红茶

(一) 产地范围。

昌宁红茶产地范围为云南省昌宁县田园镇、漭水镇、大田坝乡、柯街镇、更戛乡、勐统镇、温泉乡、鸡飞乡、翁堵乡、耈街乡共 10 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

昌宁红茶产地范围内的生产者，可向云南省昌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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。昌宁红茶的检测机构由云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 20）。

二十一、富平甜瓜

（一）产地范围。

富平甜瓜产地范围为陕西省富平县张桥镇、留古镇、刘集镇、王寮镇、城关镇、淡村镇、流曲镇、到贤镇共8个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

富平甜瓜产地范围内的生产者，可向陕西省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。

富平甜瓜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、尧头黑瓷

（一）产地范围。

尧头黑瓷产地范围为陕西省澄城县尧头镇尧头村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

尧头黑瓷产地范围内的生产者，可向陕西省澄城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。

尧头黑瓷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、靖边羊肉

（一）产地范围。

靖边羊肉产地范围为陕西省靖边县张家畔镇、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、黄蒿界乡、海则滩乡、镇靖乡、席麻湾乡、龙州乡、小河乡共 17 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

靖边羊肉产地范围内的生产者，可向陕西省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。靖边羊肉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）。

特此公告。

- 附件：1. 乐亭甜瓜质量技术要求
2. 青县羊角脆质量技术要求
3. 从台酒质量技术要求
4. 开鲁老白干质量技术要求
5. 巴达仍贵大米质量技术要求
6. 朝阳绿豆质量技术要求
7. 朝阳小米质量技术要求
8. 三十家子鳞棒葱质量技术要求
9. 单县羊肉汤质量技术要求
10. 天坛砚（盘古砚）质量技术要求
11. 槐山羊板皮（槐皮）质量技术要求
12. 槐山羊肉质量技术要求
13. 天宝蜜柚质量技术要求
14. 宣汉牛肉质量技术要求

15. 镇龙山瓦灰鸡质量技术要求
16. 峨眉山矿泉水棉质量技术要求
17. 建昌板鸭质量技术要求
18. 文宫枇杷质量技术要求
19. 安居黄金梨质量技术要求
20. 昌宁红茶质量技术要求
21. 富平甜瓜质量技术要求
22. 尧头黑瓷质量技术要求
23. 靖边羊肉质量技术要求

质检总局

2015 年 6 月 19 日

附件 1

乐亭甜瓜质量技术要求

一、品种

绿箭、绿博特、翠玉等绿皮绿肉型薄皮甜瓜品种。

二、立地条件

土壤质地为中壤土、轻壤土或砂壤土。耕层厚度 $\geqslant 30\text{cm}$, 有机质含量 $\geqslant 1.1\%$, pH 值 6.5 至 7.5。

三、栽培管理

- 1. 育苗:** 3月中下旬播种育苗。幼苗两叶一心至四叶一心时定植。
- 2. 定植:** 5月上中旬定植。地爬栽培密度≤27000株/公顷；架式栽培密度≤34500株/公顷。
- 3. 施肥:** 每年每公顷施入优质有机肥≥30000kg。
- 4. 整枝留瓜:** 架式栽培采用单蔓整枝，地爬栽培采用双蔓或三蔓整枝；每株留3至4个瓜。
- 5. 浇水:** 采收前10天至15天停止浇水。
- 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、采收

采收时间7月至8月，甜瓜长至7至8成熟时采收远销，甜瓜长至9成熟时采收近销。

五、质量特色

- 1. 感官特色:** 果皮、果肉均为绿色，口感香甜、酥脆、甜而不腻。
- 2. 理化指标:** 单瓜重150至500g。可溶性固形物含量≥11.0%。
- 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2

青县羊角脆质量技术要求

一、品种

当地传统地方品种“羊角脆”。

二、立地条件

土壤为潮土或盐化潮土，质地为中壤土或沙壤土，pH值7至8.5。耕层厚度≥40cm，有机质含量≥1.2%。

三、栽植管理

1. **育苗：**3月上旬播种，三叶一心时定植。

2. **定植：**定植时间4月下旬，定植密度≤35000株/公顷。

3. **施肥：**每公顷施优质有机肥≥75t。

4. **灌水：**采收前7至10天停止浇水。

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

6月中旬至9月上旬分批采收。

五、质量特色

1. **感官特色：**果实长锥形，一端大，一端稍细，弯曲似羊角。果皮灰白色，果肉浅绿色，瓜瓢橘黄色。肉质酥脆，入口即化，香甜爽口。

2. **理化指标：**单瓜重500至900g；可溶性固形物含量≥10.5%。

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 3

丛台酒质量技术要求

一、原料

产地范围内所产的糯高粱、大麦、小麦，质量符合国家标准要求。

二、辅料

1. 大曲：中高温大曲，大曲培曲温度控制在 57 至 65℃，踩曲时间选择在炎夏伏天，培养成熟的曲子出房贮存于通风良好干燥的库房中，贮存期 ≥ 3 个月。

大曲理化标准

发酵力	糖化力	液化力	水分 (%)	酸度	淀粉含量 (%)
≥ 1.2	$500 \leqslant \text{糖化力} \leqslant 1000$	≥ 1.0	$\leqslant 13.0$	0.9-1.3	$\leqslant 58$

2. 稻壳：采用当年无杂质、无霉变的新鲜稻壳。

3. 水：产地范围内井深 ≥ 600 米地下水，水质符合国家现有水质量标准。

三、生产工艺

1. 窖池：窖池池壁以当地特有的黄粘土垒砌而成，四壁外敷当地古窖池微生物培养所得特制窖池泥。新窖池窖龄 ≥ 5 年。

2. 发酵：粮曲比 4:1，调整好入池水分、酸度、淀粉等入池条件，发酵 54 至 65 天，可出池蒸酒。

3. 蒸馏：采用续茬配料、甑桶蒸馏，蒸酒蒸料同时完成。

4. 量质摘酒：在蒸馏过程中，首先要摘除酒头 1.5 至 2kg，中流酒要边品尝边摘酒，酒度应控制在 65° 以上，边看花边品尝边摘酒，断花后出现怪杂异味立即断酒；断酒后要摘酒尾，一般正常情况下，每甑摘酒尾 75 至 90 公斤。

5. 分级贮存：原酒经分级后放入陶坛，在地下库编号贮存，基础酒贮存≥3 年，调味酒≥5 年。

四、质量特色

1. 感官特色：无色或微黄，清亮透明，窖香浓郁，醇厚绵甜，酒体丰满，尾净悠长。

2. 理化指标：

(1) 高度丛台酒（表 1）：

项 目	标准要求
酒精度 / (%voL)	41.0~68.0
总酸（以乙酸计）/ (g/L)	0.60~1.20
总酯（以乙酸乙酯计）/ (g/L)	2.20~4.10
己酸乙酯 / (g/L)	1.20~2.80
固形物 (g/L)	≤0.40

(2) 低度丛台酒（表 2）：

项 目	标准要求
酒精度 / (%voL)	36.0~40.0
总酸（以乙酸计）/ (g/L)	0.50~1.30
总酯（以乙酸乙酯计）/ (g/L)	1.60~3.20

己酸乙酯/ (g/L)	0.70~2.20
固形物 (g/L)	≤0.60

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 4

开鲁老白干酒质量技术要求

一、产品名称

开鲁老白干。

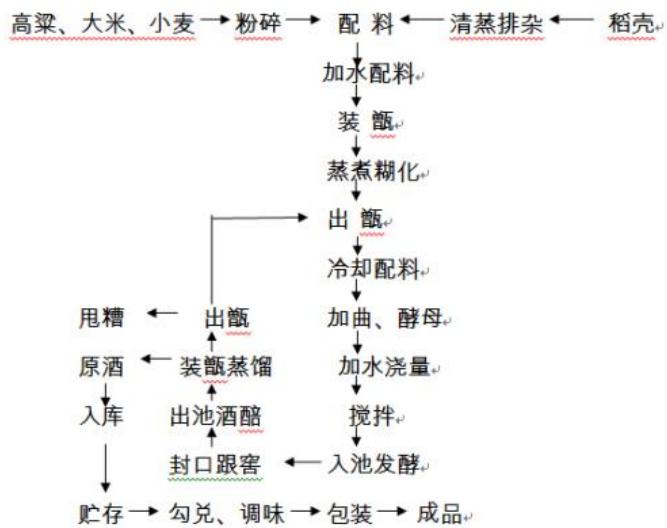
二、原、辅料要求

1. 水：产地范围内的深井水，井深≥180m，水质符合国家生活用水的标准要求。
2. 高粱、大米、小麦要求：淀粉含量 55 至 62%，水份含量 11 至 14%。并符合国家相应标准要求。
3. 大曲、麸曲：
 - (1) 大曲：中高温曲，酸度 1.4 至 1.7、水分：9%至 12%、糖化力为 400 至 700mg 葡萄糖/g. h、液化力为 0.7 至 0.9 g /g. h。
 - (2) 麸曲：酸度 1.0 至 1.7、水分：9%至 12%、糖化力为 300 至 700mg 葡萄糖/g. h、液化力为 0.4 至 0.9 g/g. h。
4. 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 至 13%，其吸水量为 120 至 130g /100g，其松度为 11 至 13g /100ml。

三、生产工艺要求

1. 工艺流程：



2 . 生产关键控制点：

(1) 原料粉碎要求：

①高粱成 4、6、8 瓣，大米、小麦粉碎 4、6 瓣。

②大曲粉碎要求：大曲在使用前需要粉碎，其粉碎程度以能通过 20 孔筛的占 70%，其余 30% 以能通过直径 0.5cm 的筛孔为宜。

(2) 原料配比：高粱、大米、小麦按 70: 20: 10 的配比进行配料。稻壳为主料的 25 至 30%，曲粉为主料的 25 至 50%。

(3) 窖池要求：发酵容器为泥底砖窖。

(4) 蒸馏：分层、缓慢蒸馏，馏酒摘酒速度4至6kg/min，酒温在30至35℃之间，掐头去尾，按质摘酒，在接近过花时，大气蒸出酒尾。

(5) 贮存：原酒贮存≥2年，调味酒贮存≥3年，容器为搪瓷内胆的酒海。

四、产品特色

1. 感官特色：无色、清亮透明，香气幽雅纯正，绵甜爽净，余味悠长。

2. 理化指标：

(1) 高度酒理化要求（表1）：

项 目	优 级	一 级
酒精度/ (%vol)	41~62	
总酸（以乙酸计）/ (g/L) ≥	0.50	0.30
总酯（以乙酸乙酯计）/ (g/L) ≥	1.20	0.70
乙酸乙酯/ (g/L)	0.60~2.60	0.30~2.20
己酸乙酯/ (g/L)	0.10~1.80	0.10~1.50
固形物/ (g/L) ≤	0.90	

注：酒精度41%vol~49%vol的酒，固形物可小于或等于0.50g/L。

(2) 低度酒理化要求（表2）：

项 目	优 级	一 级
酒精度/ (%vol)	35.0~40.0	
总酸（以乙酸计）/ (g/L) ≥	0.35	0.30
总酯（以乙酸乙酯计）/ (g/L) ≥	0.70	0.40

乙酸乙酯/ (g/L)	0.25~2.20	0.20~1.80
己酸乙酯/ (g/L)	0.10~1.50	0.10~1.20
固形物/ (g/L)	≤	0.70

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 5

巴达仍贵大米质量技术要求

一、品种选择

选用适合产地种植的稻花香 6 号、绥粳 4 等。

二、立地条件

草甸土、沼泽土为主，土壤有机质含量 $\geq 30\text{ g/kg}$ ，耕作层厚度 $\geq 30\text{ cm}$ ，pH 值 6.0 至 7.0。

三、栽培管理

1. 育秧: 育秧方式为旱育秧，选用 648 孔钵形毯状育苗（秧）盘进行育苗，每盘播芽种 125g。播种期为 4 月 15 日至 20 日。

2. 插秧: 插秧时间为 5 月 18 日至 5 月 30 日。秧龄 35 至 40 天，每 667 m^2 （亩）本田需要 32 盘苗，每 667 m^2 （亩） ≤ 21000 穴。

3. 肥水管理: 每 667 m^2 （亩）施用腐熟有机肥 ≥ 1 吨，用地表河流水灌溉。

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、收割

收割时间为 10 月 1 日至 10 月 15 日，自然晾晒。

五、加工

稻谷称重→磁选→去石→去杂→砻谷→米糙分离→去碎→色选→抛光→白米分级→定量包装。

六、质量特色

1. **感官特色：**米粒呈长形或椭圆形。米粒饱满，晶莹剔透，煮熟后米饭油光发亮，绵软爽口，清香略甜，粘性适中。

2. **理化指标：**垩白粒率≤10%，直链淀粉含量 15 至 20%，胶稠度≥60mm，蛋白质含量 6.8 至 8.5%。

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 6

朝阳绿豆质量技术要求

一、品种

辽绿 28 号、大鹦哥绿 522 号等适宜本地种植的绿豆品种。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 300 至 1000 米，土壤类型为棕壤、褐土，耕层厚度≥20cm。土壤有机质含量≥0.8%，pH 值 7.2 至 8.4。

三、栽培管理

1. 土地要求：不得重茬，轮作3年以上。

2. 播种：

(1) 播种时间：5月中旬播种。

(2) 种植密度：留苗株数≤20万株/公顷。

3. 施肥：以有机肥为主，每年施腐熟有机肥≥20.0立方米/公顷。

4. 收获：全部荚果的三分之二变成黑褐色时在早晨露水未干或傍晚时收割。

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、加工

绿豆原粮→去皮→机械筛选（绿豆经过机械筛选，杂质≤0.5%。纯粮率≥97%。）→手工精选→等级分类→定量→包装→检验→入库。

五、贮藏

绿豆安全贮藏的水分应控制在13.5%以下，常温下密闭保存不超过12个月。

六、质量特色

1. 感官特色：绿豆粒大、均匀，颗粒饱满，豆色浓绿、色泽明亮、无杂色。

2. 理化指标：

项目	指 标
蛋白质，	22.00

g/100g	\geq	
粗淀粉, g/100g	\geq	51.00
水份, g/100g	\leq	13.50
脂肪, g/100g	\leq	1.40
粗纤维, g/100g	\geq	3.50

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。

附件 7

朝阳小米质量技术要求

一、品种

当地谷穗颜色为黄色或红色的小粒品种类型。

二、立地条件

海拔 300 至 1000m，土壤类型为棕壤、褐土，土壤质地为沙壤土，耕层厚度 $\geq 25\text{cm}$ 。

土壤有机质含量 $\geq 0.8\%$ ，pH 值 7.2 至 8.4。

三、栽培管理

1. 土地要求：不得重茬，轮作 3 年以上。

2. 播种：播种时间为 4 月中旬至 5 月上旬；种植密度为每公顷留苗不超过 45 万株。

3. 生长期管理：生育期间中耕除草 3 次以上。
4. 收获：当谷皮变为品种固有的色泽、籽粒变硬时及时收获。不同品种单打、单收、单贮。
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、加工

谷子原粮→去杂→碾磨→精选→定量→包装→检验→入库。

五、贮藏

小米安全贮藏的水分应控制在 13%以下，常温下密闭保存不超过 12 个月。

六、质量特色

1. 感官特色：米色金黄，米粒小、均匀、且饱满，表面有光泽，无明显感官色差，煮熟的小米饭入口柔软，饭香浓郁，易于蒸煮，凉饭不回生。
2. 理化指标：水分≤13.0%，蛋白质≥8.5%，粗脂肪≥2.5%。
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 8

三十家子鳞棒葱质量技术要求

一、品种

当地传统地方品种“鳞棒葱”。

二、立地条件

土壤类型为草甸土，质地为沙壤、粘壤，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.8。

三、栽培管理

1. **育苗：**春播育苗和秋播育苗，每亩用种 1.3 至 1.5kg。
2. **定植：**待幼苗株高 30 至 40cm，叶片 6 至 7 片，茎粗 1.0 至 1.5cm 时，于 5 月中旬至 6 月上旬定植。定植密度每公顷 ≤ 24 万株。
3. **施肥：**施优质有机肥 $\geq 60\text{m}^3/\text{公顷}$ 。
4. **培土：**8 月初开始培土，分三次进行，每半个月培一次土，培土高度 $\geq 45\text{cm}$ 。
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

10 月上中旬开始采收，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：**葱白致密紧实，质地脆嫩，辛辣味淡，纵切易散。
2. **理化指标：**葱白长 $\geq 50\text{cm}$ ，假茎粗 $\geq 2.5\text{cm}$ ，水分 $\leq 86.0\%$ ，可溶性糖 $\geq 10.0\%$
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 9

单县羊肉汤质量技术要求

一、原料、辅料要求

1. 羊肉：

(1) **品种：** 济宁青山羊

(2) **产地条件：** 植被茂盛，饲草丰富。

(3) **产地范围：** 饲养的1至2岁去势的公羊和生育1至2窝的阉母羊。

(4) **水：** 产地范围内水质符合国家生活饮用水标准、呈弱碱性。

2. 辅料：

(1) **配主料：** 葱段、姜块、盐；

(2) **香辛料：** 花椒（水）、丁香、桂籽（面），白芷、桂皮、草果、小茴、山柰、香叶、陈皮、玉果、良姜、白胡椒粒等；

(3) **其它辅料：** 香油、芫荽末、蒜苗末、味精。

二、加工工艺

1. 工艺流程：

2. 工艺要

点：

(1) **冲泡：** 经过排酸，把分割好的羊肉、羊骨、羊油用流动的地下水冲泡12小时；

- (2) 切块：骨头以羊肉切成 1000g 的块，羊骨斩重 500g 的块，腿骨用刀背砸碎；
- (3) 原料配比：羊肉、羊骨、羊油按 52:43:5 的比例配置；
- (4) 沥骨：沥骨时锅内温度 60℃下料，烧开 15 分钟捞出；
- (5) 撒沫：将血沫去净；
- (6) 熬制：使锅内一直处于沸腾状态，直至汤汁浓稠，色白似乳，不膻不腻，香醇诱人，熬制时间≥3 小时。

三、质量特色

1. 感官特色：乳白色，有光泽，鲜洁爽口、不腥不膻、不粘不腻。

2. 理化指标：

项目	指标
氯化钠 (g/100g)	1.0-2.5
固形物 (g/100g)	≥ 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 10

天坛砚（盘谷砚）质量技术要求

一、砚石开采

1. 取用于济源市区域范围内且符合砚石质量要求的泥质板岩。
2. 开采时严禁使用爆破等破坏性开采方式，确保砚石结构不被破坏。

二、原料要求

1. 按石种、色泽及石品花纹分：青斑石、猪肝石、红墩石、柳芽黄、麦叶绿、天蓝石、子母石、瓜子石、三彩石等。

2. 按砚石品相质量，分三个级别：

(1) 一级：石质温润如玉，硬度适中，细腻致密，色泽佳丽，花纹特征丰富；

(2) 二级：石质温润如玉，硬度适中，细腻致密，色泽较佳丽，花纹特征较明显；

(3) 三级：石质温润如玉，硬度适中，细腻致密，色泽浅淡，花纹特征较少。

三、生产要求

1. 生产流程：选料→设计→雕刻→打磨。

2. 雕刻：依据砚料形状、色泽和纹理特征，进行砚的设计、制坯和手工雕琢。

四、质量特色

1. 感官特色：颗粒度细小，质地缜密、细腻，石质佳丽温润，石品花纹丰富。

2. 理化指标：肖氏硬度 ≥ 46 ；体积密度 2.75 g/cm^3 至 2.83 g/cm^3 ；饱和吸水率 0.03% 至 0.09% ；发墨量 $\geq 6\text{ mm}^3/\text{min}$ 。

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

槐山羊板皮（槐皮）质量技术要求

一、品种

本地经提纯复壮的槐山羊品种。

二、饲养管理

1. **养殖方式:** 散养及舍饲。
2. **饲养条件:** 以玉米秸秆、牧草青贮为主要饲料。
3. **出栏标准:** 育肥期 10 至 12 个月，公羊体重 $\geq 40.89\text{kg}$ ，母羊体重 $\geq 34.73\text{kg}$ 。
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。

三、质量特色

1. **感官特色:** 槐山羊板皮（槐皮）色为浅黄色或棕色，油润光亮，呈核桃花纹，皮厚柔软，毛孔细小均匀，板质致密，不易干枯、疏松，分层多而不破碎，折叠无白线，富有较强韧性及弹性，抗张强度较高。皮形为蛤蟆状，面积为 0.19 m^2 至 0.35 m^2 ；每张皮重 0.25 至 1kg 之间，晚秋、初冬宰剥取皮为“中毛白”，质量最佳。

2. 理化指标:

项目	抗张强度 (N/mm^2)	伸长率 (%)	收缩温度 (°C)	水分 (%)	pH 值
指标	≥ 7.0	≥ 80.0	90	≤ 14	5.4–6.5

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 12

槐山羊肉质量技术要求

一、品种

本地经提纯复壮的槐山羊品种。

二、饲养管理

1. **养殖方式:** 散养及舍饲。

2. **饲养条件:** 以玉米秸秆、牧草青贮为主要饲料。

3. **出栏标准:** 育肥期 10 至 12 个月，公羊体重 $\geq 40.89\text{kg}$ ，母羊体重 $\geq 34.73\text{kg}$ 。

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。

三、质量特色

1. 感官特色:

项目	鲜羊肉	冻羊肉
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪乳白或淡黄色	肌肉色鲜艳，有光泽，脂肪乳白色
黏度	外表微干，或有风干膜，不粘手	外表微干或有风干膜，或湿润，不粘手
弹性	指压后的凹陷立即恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强
气味	具有鲜羊肉的正常气味	具有羊肉的正常气味
肉汤状态	透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香味	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有羊肉汤固有香味

2. 理化指标:

项目	水分 g/100g	蛋白质 g/100g	脂肪 g/100g	氨基酸 g/100g
指标	≤78	≥ 18.0	≤ 8.0	≥ 16.0

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

天宝蜜柚质量技术要求

一、品种

蜜柚。

二、立地条件

土壤类型为紫色土，pH 值 6.0 至 6.8，有机质含量≥1.0%，土层厚度≥50cm。

三、栽培管理

1. 育苗: 以酸柚为砧木进行嫁接繁殖。

2. 栽植: 秋植在 9 月中旬至 10 月下旬，春植在 2 月中旬至 3 月下旬。每公顷栽植株数≤825 株。

3. 施肥: 以有机肥、农家肥为主，年施腐熟有机肥≥15 吨/公顷。

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

11月中旬至12月下旬采收。

五、质量特色

1. **感官特色:** 果实为椭圆形，皮色呈黄色，表面油胞细腻、平滑亮净、气味芳香。果肉白色或红色，无核或少核，味浓，酸甜适度，耐贮藏。
2. **理化指标:** 总酸 \leqslant 1.0%，可溶性固形物 \geqslant 9.5%，固酸比 \geqslant 10:1。
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必须符合国家相关规定。

附件 14

宣汉牛肉质量技术要求

一、品种

宣汉黄牛。

二、饲养环境

海拔 \leqslant 2500m，有天然植被由毛草、狼尾草、桫椤、黄连、天麻、杜仲、杂灌木等组成。以宣汉境内前河、中河、后河和州河四条大河水系的山涧溪流为饮水。

三、饲养管理

1. **饲料条件:** 以天然牧草为主，补饲适量青贮料和稻草。
2. **饲养方式:** 放牧为主，舍饲为辅。
3. **饲养管理要点:**
 - (1) **去势:** 公牛在10月龄前去势。

(2) 放牧: 4至10月期间, 每天放牧≥6小时; 11月至次年3月期间, 每天放牧≥4小时。

4. 出栏: 2至3岁, 体重280至350kg。

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、屠宰

1. 牛源: 产自产地范围内符合要求的宣汉黄牛。

2. 屠宰与排酸: 宰后1小时内用水冲洗胴体后, 在0℃至4℃环境下排酸24小时。

五、加工工艺:

1. 工艺流程: 原料修整→浸泡→卤煮→冷却→烘烤。

2. 关键工艺要求:

(1) 原料修整: 屠宰后1小时内将鲜肉修去脂肪、肌膜、碎骨等。

(2) 浸泡: 用循环水浸洗牛肉24小时。

(3) 卤煮: 在锅内加入卤水煮沸至肉中心无血水为止。

(4) 烘烤: 在85至95℃的温度下, 烘烤至水分含量20%左右。

六、质量特色

1. 感官特色: 脂肪含量少, 有嚼劲, 香味醇厚。

2. 理化指标:

项目	含量
水分 (g/100g)	≤ 20
食用盐 (%)	≤ 7
蛋白质 (%)	≥ 20
脂肪 (%)	≤ 10

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

镇龙山瓦灰鸡质量技术要求

一、品种

瓦灰鸡。

二、饲养环境

饲养场地周边分布有天然草地和林间草场，饲草资源丰富，饮水水源为山涧溪流和泉水。

三、养殖管理

1. 鸡种来源：选自产地范围内的瓦灰鸡良种场。

2. 饲养方式：放养。

3. **饲养密度:** 30 至 50 只/667m²。
4. **饲料:** 以青草和昆虫为主，补饲少量当地玉米、稻谷、小麦等精料。
5. **出栏标准:** 日龄≥180 天。活体重：公鸡 1.5 至 2.5kg，母鸡 1.2 至 2.0kg。
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、质量特色

1. **感官特色:** 活体鸡体型外貌符合品种特征，胴体皮微灰，肌肉结实，肉质细嫩，脂肪含量少，骨骼细小。
2. **理化指标:**
 - (1) **活体鸡:** 公鸡体重 1.5 至 2.5kg，母鸡体重 1.2 至 2.0kg。
 - (2) **鸡胴体:** 公鸡 1.1kg 至 1.8kg；母鸡 0.8kg 至 1.5kg。
 - (3) **鸡肉硒含量:** ≥0.08mg/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。

附件 16

峨眉山矿泉水质量技术要求

一、水源

产地范围内的自然涌泉。

二、水源核心区

1. **水源地：**为峨眉山景区内并经地矿部门批准获得采矿许可证的水源。

2. **保护措施：**

(1) **严格产地范围：**在矿泉水水源井取水口设置封闭隔离墙，由厚度 $\geq 30\text{cm}$ 水泥封面，并呈坡度向外排水。取水口外围半径30m范围内设立防护网，不得放置与取水设备无关的其他物品，并有专人管理，严禁无关人员进入。

(2) **限制区：**在严格产地外围 $\geq 60\text{m}$ 半径范围内，不得设置居住所、工厂、厕所、水坑，不得堆放垃圾、废渣或铺设污水管道，严禁使用农药、化肥，并不得有破坏水源地引起含水层污染的水文地质条件活动。

(3) **监察区：**防护半径 $\geq 1000\text{m}$ ，防护范围内，禁止排放工业、生活废水，禁止毁林开荒，保护好生态植被，防止水源遭到破坏和可能引起污染。

三、生产

1. 应在保证天然矿泉水卫生安全和符合国家有关标准规定的条件下进行开采。
2. 不得将矿泉原水运至产地范围外灌装。
3. 不得添加任何外源矿质元素。

四、生产工艺

1. **工艺流程：**源水→粗滤→精滤→杀菌→灌装封盖→检验→成品。
2. **关键工艺要求：**采用紫外线杀菌法。

五、质量特色

1. **感官特色：**无色、无臭、无味、无沉淀，清凉爽口、回口甘甜、口感上佳。

2. **理化指标：**

项目	特色指标
锶(mg/L)	0.25~0.8
偏硅酸(mg/L)	7~15
总硬度(mg/L)	120~300
pH 值	6.7~7.8

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

附件 17

建昌板鸭质量技术要求

一、品种

建昌鸭。

二、饲养环境

以稻田、浅滩、小溪、湿地等为养殖环境。

三、饲养管理

1. 饲养方式: 以放牧为主适当补饲;

2. 饲料: 填肥前以稻谷、虫、草、田螺、鱼虾等为主要饲料，补饲少量精饲料。

3. 填肥: 90 至 100 日龄开始，根据鸭体脂肪含量确定填肥时间，天数≤21 天。

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、出栏标准

公鸭体重 2.0 至 2.5kg，母鸭体重 1.5 至 2kg。

五、加工工艺

1. **鸭源：**选用产地范围内养殖，符合要求的建昌鸭。

2. **工艺流程：**禁食→宰后处理→去内脏→腌制→自然风干→自然发酵→自然风干。

3. **关键工艺要求：**

(1) **禁食：**时间 \geqslant 24 小时。

(2) **腌制：**在室温下，用食用盐和天然粉碎香料混合均匀后，涂抹鸭体内外，放入缸内腌制 12 小时，再翻缸把上下腌制鸭进行调换，腌制 24 小时后起缸。

(3) **自然风干：**对初步整形后的原料鸭进行挂晾，在室内自然风干，挂晾 5 至 7 天。

(4) **自然发酵：**挂晾后显露 5 至 7 个颈椎，肋骨变白，肌肉成黑红色时，在自然温度 \leqslant 15℃条件下进行堆码发酵，堆码高度 \leqslant 0.6 米，堆码发酵 24 小时后成型。

(5) **再发酵：**时间 3 至 5 天。

(6) **再自然风干：**自然干燥至水分 \leqslant 30%。

六、质量特色

1. **感官特色：**外形饱满、体干皮亮、切开呈玫瑰红色。肉质细嫩、紧实，有嚼劲。

2. 理化指标:

项目	数值
水分 (%) ≤	30.0
食盐 (%) ≤	3.0
蛋白质 (%) ≥	26.0
脂肪 (%)	25.0-35.0

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

文宫枇杷质量技术要求

一、品种

大五星。

二、立地条件

土壤类型为紫色土，土壤质地为砂壤土或壤土。土壤 pH 值 5.7 至 7.8，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

三、栽培管理

1. 育苗：采用本砧嫁接育苗。

2. 栽植：

(1) 栽植时间：春季栽植，2月下旬至3月下旬萌芽前；秋季栽植，9月下旬至11月上旬。

(2) 栽植密度：栽植密度 \leqslant 600 株/公顷。

3. 产量控制：盛果期产量 \leqslant 20000 公斤/公顷。

4. 施肥：以施用有机肥料为主，年施腐熟有机肥 \geqslant 15000 公斤/公顷。

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

5月上旬至5月下旬果实全面呈橙黄色时开始采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果面色泽呈橙黄色，果大、色艳、多汁、味甜，皮薄易剥离。

2. 理化指标：可溶性固形物含量 \geqslant 13%；总酸 \leqslant 0.7g/100ml；果实可食率 \geqslant 64%；单果重 \geqslant 40g。

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

安居黄金梨质量技术要求

一、品种

黄金梨。

二、立地条件

海拔 \leqslant 500m，土壤类型为遂宁组土、蓬莱组土、沙溪组土，土壤 pH 为 6.5 至 7.5，土层厚度 \geqslant 50cm，有机质含量 \geqslant 1.0%。

三、栽培管理

1. **育苗:** 以川梨为砧木嫁接繁殖。

2. **定植:**

(1) **定植时间:** 11月中旬至12月上旬;

(2) **定植密度:** 种植株数≤1665 株/公顷。

3. **疏果:** 从花谢后两周开始, 按10cm至20cm留一果。

4. **施肥:** 每年施腐熟有机肥≥20吨/公顷。

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

7月上旬至8月上旬, 可溶性固形物含量≥11.5%时采摘。

五、质量特色

1. **感官特色:** 果形端正近圆形, 皮薄, 表皮呈金黄色; 果肉细嫩, 汁多、味甜, 果核小。

2. **理化指标:** 可溶性固形物≥11.5%, 可滴定酸≤0.15%, 单果重200至350g。

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

附件 20

昌宁红茶质量技术要求

一、品种

云南大叶群体种及从中选育出的适制昌宁红茶的系列品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 1600m 至 2200m，土壤为红壤、黄红壤，土壤 PH 值 4.5 至 6.5，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 $\geq 100\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 育苗：采用无性繁殖。

2. 种植：夏季 6 月至 8 月下旬，栽植密度为 $\leq 25000 \text{ 株/公顷}$ 。

3. 肥培管理：每年每公顷茶园施有机肥 $\geq 3.0 \text{ 吨}$ ，化学肥料 $\leq 1.2 \text{ 吨}$ 。

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、采摘

每年 3 月，采摘一芽或一芽一叶、一芽二叶的鲜叶。

五、加工工艺流程

1. 工艺流程：萎凋 \rightarrow 揉捻 \rightarrow 发酵 \rightarrow 干燥 \rightarrow 精制。

2. 加工工艺要求：

(1) **萎凋：**萎凋槽萎凋，注风温度控制在 $\leq 35^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度保持在 65% 至 75%，摊叶厚度 $\leq 20\text{cm}$ 。室内自然萎凋，温度保持在 20°C 至 22°C ，每平方米摊叶保持在 1kg 以内。萎凋至萎凋叶含水量控制在 58% 至 62%，青草气部分散失，略显清香时停止萎凋。

(2) 发酵：温度控制在 25℃至 28℃，相对湿度保持在 80%至 90%，发酵至青草气消失，泛出果香，叶肉对光透视呈红黄色时停止发酵。

(3) 干燥：干燥分为毛火和足火。毛火干燥温度 110℃至 120℃，毛火干燥至茶叶含水量 20%至 25%；足火干燥温度 90℃至 100℃，足火干燥至茶叶含水量 6%。

六、质量特色

1. 感官特色：外形油润显金毫，条索肥硕紧结多锋苗，香气蜜香浓郁，滋味醇和回甘，汤色红艳明亮，叶底肥嫩多芽，红匀明亮。

2. 理化指标：水浸出物 $\geq 38\%$ 。

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

富平甜瓜质量技术要求

一、品种

小籽新早蜜、傲雪一号等脆肉甜瓜品种。

二、立地条件

土壤类型为红壤土和黄壤土，土壤 pH 值 7.0 至 8.0。有机质含量 $\geq 1.1\%$ ，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 播种与育苗：1 月至 3 月早春茬采用温室营养钵（盘）育苗。苗龄 30 至 35 天移栽。7 月至 8 月秋茬为直播。

2. 定植：早春茬3月上中旬开始定植，密度≤2200株/667m²（亩）。

3. 肥水管理：每年施用腐熟有机肥≥5000kg/667m²（亩），采收前10天停止浇水。

4. 整枝与留瓜：采用单蔓整枝，每株留1至2个瓜。

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

果面着色均匀、瓜蒂处的表面细茸毛褪去时，用手触摸，光滑即可采收。

五、质量特色

1. 感官特色：外观圆形，表皮乳白色，果肉白色或黄色，口感清香脆甜。

2. 理化指标：单果重500至800g，可溶性固形物≥10.0%，总酸（以柠檬酸计）≤1.5g/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。

附件 22

尧头黑瓷质量技术要求

一、原料

1. 坯料：原料100%采用产地范围内的粘土类矿物质。

2. 熏料：产地范围内原生态黄土，Fe₂O₃含量要求在3.5%至4.8%之间，K₂O、Na₂O、CaO、MgO总含量≥13.5%，经水簸后使用。

二、加工技术

1. 工艺流程： 原料加工→成型→施釉→装饰→烧成。

2. 关键工艺要求：

(1) 原料加工：

①坯泥：球磨或耙泥法，细度要求过 180 目筛。

②釉料：球磨法，细度要求过 220 目筛。

(2) 成型：

①手拉坯成型：手工揉泥，泥料含水量要求 23%至 30%之间。

②注浆成型手工装饰：泥浆含水量控制在 30%至 35%之间，比重（密度）为 1.5 至 1.65。

(3) 施釉：

①浸釉法：将晾晒后的陶坯用手工全部浸入釉浆中，使之附着一层釉浆，施釉浓度控制在 1.5 至 1.7。

②浇釉法：用专用的壶或舀子将釉浆均匀地浇到坯体上，浓度要求在 1.65 至 1.75。

(4) 装饰：采用刻、划、剔、堆等。

(5) 烧成：烧成温度 1250℃至 1280℃。

三、质量特色

1. 感官特色：釉面乌黑发亮，釉色光润、釉质饱满。

2. 理化指标：

(1) 物理指标:

气孔率 (%)	吸水率 (%)	坯体致密度 (g/m ³)	光泽度	热稳定性 (160/20℃)
0.5-2.0	0.3-5.8	2.0-2.5	≥80	热交换一次不裂

(2) 化学指标 (%):

名称	SiO ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	TiO ₂	CaO	MgO	K ₂ O	Na ₂ O
黑瓷胎	58-63	13-26	3-4.5	0.5-1.1	0.2-5.6	0.9-2.5	1.9-2.2	0.1-1.6
黑瓷釉	52-61	13-23	4-5.4	0.6-1	0.7-9.5	0.8-2.8	2.5-3.0	0.1-0.6

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 23

靖边羊肉质量技术要求

一、品种

陕北白绒山羊。

二、饲养环境

天然植被中有百里香分布。

三、饲养管理

1. 饲养方式: 放牧时间≥3个月, 不超过9个月。

2. 饲草：放牧期间以天然牧草为主，舍饲期间以产自产地范围内的青干草和秸秆饲料为主。

3. 出栏标准：8至24月龄，活体重25kg至40kg。

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、屠宰加工

1. 羊源：产自产地范围内符合要求的羊只。

2. 屠宰加工工艺流程：屠宰放血→剥皮、去头、蹄及内脏（包括肾脏），去羊油、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。

3. 排酸：在0℃至4℃条件下排酸24小时。

五、质量特色

1. 感官特色：肉色鲜红、肉质细嫩，肥瘦相间，无膻味。

2. 理化指标：羊肉水分含量≤77%；蛋白质含量≥18%；脂肪含量4%至8%。

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