

**2011 年第 194 号**  
**关于批准对甘南葵花籽、新宁脐橙、泗纶蒸笼、**  
**五通桥豆腐乳、周礼粉条实施地理标志**  
**产品保护的公告**

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织专家对甘南葵花籽、新宁脐橙、泗纶蒸笼、五通桥豆腐乳、周礼粉条地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准甘南葵花籽、新宁脐橙、泗纶蒸笼、五通桥豆腐乳、周礼粉条为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

**一、甘南葵花籽**

**(一) 产地范围。**

甘南葵花籽产地范围为黑龙江省甘南县长山乡、宝山乡、中兴乡、兴隆乡、查哈阳乡、巨宝镇、音河镇、东阳镇、甘南镇、平阳镇 10 个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

甘南葵花籽产地范围内的生产者，可向黑龙江省甘南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，经黑龙江省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。甘南葵花籽的法定检测机构由黑龙江省质量技术监督局负责指定。

**(三) 质量技术要求（见附件 1）。**

**二、新宁脐橙**

**(一) 产地范围。**

新宁脐橙产地范围为湖南省新宁县水庙镇、飞仙桥乡、万塘乡、金石镇、崑山镇、白沙镇、黄龙镇、清江桥乡、高桥镇、回龙寺镇 10 个乡镇现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

新宁脐橙产地范围内的生产者，可向湖南省新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，经湖南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。新宁脐橙的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

**(三) 质量技术要求（见附件 2）。**

**三、泗纶蒸笼**

**(一) 产地范围。**

泗纶蒸笼产地范围为广东省罗定市泗纶镇、菴滨镇、加益镇、龙湾镇、黎少镇、连州镇、附城街道办事处 7 个镇、街道办事处现辖行政区域。

**(二) 专用标志使用。**

泗纶蒸笼产地范围内的生产者，可向广东省罗定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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。泗纶蒸笼的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

**(三) 质量技术要求（见附件 3）。**

**四、五通桥豆腐乳**

**(一) 产地范围。**

五通桥豆腐乳产地范围为四川省乐山市五通桥区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

五通桥豆腐乳产地范围内的生产者，可向四川省乐山市五通桥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，报国家质检总局核准后予以公告。五通桥豆腐乳的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件4）。

## 五、周礼粉条

(一) 产地范围。

周礼粉条产地范围为四川省资阳市安岳县周礼镇、宝华乡、干佛乡、龙桥乡、拱桥乡、南勋乡6个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

周礼粉条产地范围内的生产者，可向四川省资阳市安岳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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。周礼粉条的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件5）。

特此公告。

- 附件：1. 甘南葵花籽质量技术要求  
2. 新宁脐橙质量技术要求  
3. 泗纶蒸笼质量技术要求  
4. 五通桥豆腐乳质量技术要求  
5. 周礼粉条质量技术要求

二〇一一年十二月二十六日

附件1：

### 甘南葵花籽质量技术要求

(一) 品种。

选用耐寒的食用型葵花籽品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为黑土、黑钙土，质地为粘壤，耕层 $\geq 20\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 3.2\%$ ，土壤pH值7.0至8.0。

(三) 栽培管理。

1. 播种：5月15日至6月20日播种，播种深度5cm到7cm。
2. 定苗：2至3对真叶时定苗至每公顷 $\leq 15800$ 株。
3. 施肥：每年每公顷施用腐熟有机肥 $\geq 10$ 吨。
4. 轮作：5年以上。

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) 收获。

采收时间为 9 月 20 日至 10 月 10 日，茎秆、花盘背部变黄褐色，舌状花凋萎，筒状花枯萎，籽实外壳变硬时收获。收盘后及时脱粒、晾晒，至水分 $\leq 12\%$ 。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：籽粒为长锥型，易嗑，炒熟后口感香脆，香而不腻。
2. 理化指标：百粒重 $\geq 14.0\text{g}$ ，皮壳率 $\leq 44.0\%$ ，粗脂肪 $> 42.0\%$ 。
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：

### 新宁脐橙质量技术要求

(一) 品种。

良丰。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 290m 至 550m，土壤类型为黄壤或红壤，有机质含量 $\geq 1.5$ ，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，土壤 pH 值 5.5 至 6.5。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：以枳或枳橙为砧木嫁接繁育。
2. 栽植：栽植时间为春季 3 月至 4 月或秋季 10 月至 11 月。种植密度为 550 至 650 株/公顷。
3. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 37.5$  吨，采前 30 天禁止施肥及施药。
4. 花果管理：实施疏花疏果，每公顷产量小于 3.75 吨。
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。

从 11 月下旬至 12 月上旬，在果皮 70%以上着色后分批采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果实横径在 65mm 至 85mm、果形成圆球形或椭圆形，果皮颜色为橙黄色或橙红色。保鲜性好，果肉无枯水、粒化现象，肉质脆嫩化渣酸甜可口。

2. 理化指标：

项目	指标
可溶性固形物	$\geq 11.5\%$
固酸比	$\geq 12.0$

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 3：

### 泗纶蒸笼质量技术要求

(一) 原料。

- 1. 品种：罗竹 (Schizostachyumfunghomii McClure) 。
- 2. 立地条件：保护区范围内海拔 150m 至 300m，土层厚度≥45cm，土壤 pH 值 6 至 6.8，有机质含量≥2.5%。
- 3. 栽培技术：初植密度 600 至 960 株/公顷，种植 4 至 5 年成材。

(二) 原料处理。

- 1. 选料：选取杆直、节疏、无虫蚀的成材罗竹。
- 2. 开料制片：采砍成材罗竹，按所需规格截成竹筒置阴凉处，不得日晒雨淋，2 日内将竹筒开片，去青、皮、囊制成竹片。
- 3. 晒片及成形：将竹片置阳光下晾晒或自然风干（至含水量 15%至 30%），再用模具加压成形。

(三) 加工。

- 1. 底座：
  - (1) 底座由外围、顶竹、子口和笼底组成。外围一片成形；分上、下顶竹，上顶竹 2 至 4 片，下顶竹 1 至 3 片。规格大（直径≥20cm）的可随加竹片。
  - (2) 子口：子口紧贴上顶竹，一片成形，高出外围 1.0cm 至 1.5cm。
  - (3) 笼底：笼底由笼桥、弧形板及笼丝组成，用藤条编织，笼丝之间间隔 0.5cm 至 1cm。
  - (4) 外围、顶竹与子口间打入竹钉固定。
- 2. 笼盖：由外围、顶竹和顶盖构成，外围一片成形；分上、下顶竹，上顶竹 2 至 4 片，下顶竹 1 至 3 片。规格大（直径≥20cm）的可随加竹片。  
顶盖用薄片编织与外围用竹片夹紧打竹钉固定。笼顶加编盖耳。

(四) 质量特色。

- 1. 感官特色：呈短圆柱体，无畸形无裂缝无明显的凹凸，色泽白中带黄有光泽，有罗竹的天然清香。
- 2. 理化指标：

项目	要求
含水量	15% ~ 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必须符合国家相关规定。

附件 4：

五通桥豆腐乳质量技术要求

(一) 主要原辅料。

- 1. 大豆：选用蛋白质含量≥44%的大豆，大豆应符合国家相关要求。
- 2. 生产用水：保护区范围内的地下水，水质应符合国家相关要求。
- 3. 菌种：五通桥毛霉。

(二) 工艺流程。

泡豆→煮浆→点脑→压榨→蒸坯→摆坯→接种→培菌→后发酵→成品。

(三) 加工要点。

1. 泡豆：冬季水温 5℃至 10℃，浸泡时间 18h 至 22h；春秋季节水温 10℃至 15℃，浸泡时间 15h 至 20h；夏季水温 18℃至 25℃，浸泡时间 13h 至 15h。浸泡后大豆呈浅黄色，无硬心。
2. 煮浆：煮浆温度控制在 95℃至 100℃，时间 8min 至 10min，浓度 60 至 80（以乳汁表测定）。
3. 点脑：豆浆温度控制在 80℃至 85℃，采用氯化镁作为凝固剂，加入量为 5‰至 10‰。
4. 压榨：采用机械压榨脱水，压榨至水分含量为 67%至 70%。
5. 蒸坯：采用高压蒸汽蒸坯，蒸制温度控制在 100℃至 110℃，时间 9min 至 12min，蒸制后快速降温至 16℃至 25℃。
6. 摆坯：将豆腐坯平铺在洁净的杉木板上，每块豆腐间隔 1cm。
7. 接种：用喷洒接种方式，接种量为坯重量的 2‰至 4‰。
8. 培菌：控制培养室温度为 20℃至 24℃，时间为 48 至 50 小时，在此期间倒箱 2 至 3 次。
9. 后发酵：用本地生产的土坛罐，上下层交叉缝口平整摆放，加盐量为 7%至 10%、料酒 10%。发酵品温 15℃至 25℃，时间 6 至 8 个月。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：乳黄润亮，色泽均匀；酱香醇厚，入口即化；质地酥软，具有杉木香味。
2. 理化指标：

项目	指标
水分	≤70.0%
氨基酸态氮（以氮计）	≥0.80g/100g
水溶性蛋白质	≥6.0g/100g
食盐（以 NaCl 计）	7.0g/100g~10.0g/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 5：

周礼粉条质量技术要求

(一) 品种。

徐薯 18 号。

(二) 立地条件。

土壤质地为壤土或砂质壤土，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，土壤 pH 值 7 至 8，有机质含量 $\geq 2.0\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：3 月 10 日前后十天，地膜复盖育苗。
2. 栽植：起垄覆膜，单行栽植，垄距为 $\geq 0.8\text{m}$ ，每  $667\text{m}^2$ （亩）栽植株数 $\leq 3500$ 株，5 月 10 日前后十天利用阴天栽植。
3. 施肥：以有机肥为主，每年每  $667\text{m}^2$ （亩）施有机肥 $\geq 4000\text{kg}$ 。
4. 虫害防治：施肥 10 天后施药一次。
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。

11 月 10 日前后十天收获，出干率 $\geq 30\%$ ，出粉率 $\geq 20\%$ 。

(五) 加工要求。

1. 工艺流程：原料清洗→粉碎→过滤分离→沉淀→淀粉干燥→打糊→揉粉团→漏粉→冷却→屯条（或冷冻）→干燥→成品。

2. 加工要点：

- (1) 沉淀：沉淀时间控制在 8 至 12 小时。
- (2) 淀粉干燥：机器干燥温度 $\leq 50^\circ\text{C}$ 。
- (3) 打糊（打芡）：水温  $100^\circ\text{C}$ ，搅拌和匀，直至淀粉糊化。
- (4) 揉粉团：加入淀粉揉制成粉团，粉团至不见生粉，能在漏条机捶打下流畅漏条，含水量为 45%至 55%。粉团温度 $\geq 40^\circ\text{C}$
- (5) 漏粉：用漏条机漏粉。煮熟水温为  $97^\circ\text{C}$ 至  $100^\circ\text{C}$ ，煮熟时间为 1 至 2 分钟。
- (6) 冷却：冷却水温 $\leq 35^\circ\text{C}$ 。
- (7) 屯条（冷冻）：冷冻温度 $\leq 0^\circ\text{C}$ ，时间 12 至 16 小时。
- (8) 干燥：采用自然干燥或热风干燥，温度控制在 $\leq 50^\circ\text{C}$ ，含水量 $\leq 15\%$ 。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：有光泽、复水后半透明，丝条粗细均匀，有弹性，口感柔软、清爽、有韧性。

2. 理化指标：

项目	指标
淀粉	$\geq 73.00\%$
水分	$\leq 15.00\%$
断条率	$\leq 10.00\%$

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。