

**关于批准对梧州龟苓膏实施地理标志
产品保护的公告**

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对梧州龟苓膏地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对梧州龟苓膏实施地理标志产品保护。

一、保护范围

梧州龟苓膏地理标志产品保护范围以广西壮族自治区梧州市人民政府《关于梧州龟苓膏申报地理标志产品保护的函》（梧政函〔2005〕231号）提出的范围为准，为广西壮族自治区梧州市现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）原料。

1. 乌龟：选用产自梧州市的龟科动物草龟、水龟、三线闭壳龟或巴西龟，个体重量不少于250g/只。乌龟除去内脏、清洗干净后使用。使用全龟或龟甲均可。全龟或龟甲（干品）的用量应不低于动、植物（干品）原料总用量的1%。

2. 茯苓：使用梧州出产的茯苓或土茯苓均可。茯苓聚糖不少于5%（以干重计）。茯苓和土茯苓干品共用量应不低于动、植物（干品）原料总用量的5%。

3. 金银花：使用梧州出产或广西其他优质产区的金银花，选取不用硫磺炮制的干燥花蕾。金银花要求绿原酸含量不少于1.5%。

4. 蒲公英：选用梧州本地出产的菊科植物蒲公英，取干燥全草使用。

5. 淀粉：选用梧州市出产的白色食用级木薯淀粉，以岑溪、苍梧出产的为优。二氧化硫不大于30.0mg/kg，总砷（以As计）不大于0.5mg/kg，铅（以Pb计）不大于1.0mg/kg。

6. 凉粉草：选用植物胶含量不少于5%的凉粉草。

7. 蜂蜜：选用产自广西壮族自治区各地的蜂蜜。

8. 白砂糖：产自广西壮族自治区各地的白砂糖。

9. 水：水源取用梧州市境内桂江、浔江、西江交汇之地的江河水。水质应符合GB 5749—2005《生活饮用水卫生标准》规定。

10. 罗汉果：选用产自广西壮族自治区桂林市的罗汉果。

（二）关键步骤、关键设备和关键要求。

1. 动、植物原料提取物制备：提取设备使用多能提取锅；浓缩设备使用真空浓缩锅。

2. 配料：配料锅选择带有自动搅拌的配料设备，以保证配制的料液中各物质分散均匀。配制用水使用梧州各地自来水公司提供的自来水。加入水、白砂糖、蜂蜜、凉粉、动植物原料提取浓缩液等物料加完，必须经孔径不大于0.15mm（100目）筛网过滤，除去细小的不溶性杂质。

3. 产品中不得添加任何防腐剂，必须配备罐头食品生产专用杀菌锅（也可采用其他灭菌工艺）对产品进行完全灭菌，使产品符合商业无菌检验要求。产品保质期不少于9个月。

（三）质量特色。

梧州龟苓膏为即食龟苓膏。

表1 感官特征

品种类别	色 泽	组织形态	滋味气味
即食龟苓膏	呈均匀的棕褐色至黑褐色	有弹性的膏体，不得夹杂固体颗粒、杂物、焦屑，拌有少量糖液	味微苦，甜，带有凉粉草和原料特有气味，具有龟苓膏独特风味，不得有焦味

表2 理化指标

项目	即食龟苓膏
蛋白质/ (g/100g)	≥0.05
总黄酮/ (mg/100g)	≥3

绿原酸/ (mg/100g)	≥0.4
固形物/(%)	≥60
可溶性固形物 (20°C, 折光计法), %	6~13

三、专用标志使用

梧州龟苓膏地理标志产品保护范围内的生产者，可向广西壮族自治区梧州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，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对梧州龟苓膏实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年五月二十九日