

2007 年第 5 号

关于批准对龙游发糕实施地理标志  
产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对龙游发糕地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对龙游发糕实施地理标志产品保护。

**一、保护范围**

龙游发糕地理标志产品保护范围以浙江省龙游县人民政府《关于界定“龙游发糕”地域范围的函》（龙政函[2005]1号）提出的范围为准，为浙江省龙游县现辖行政区域。

**二、质量技术要求**

（一）原辅材料。

1. 大米：符合 GB 1354-1986 的一级标准。
2. 白砂糖：符合 GB 317-1998 的质量标准。
3. 肥猪肉：来自金华市、衢州市两地，并经来源地动物检验检疫主管部门检验检疫合格，厚膘、色洁白。
4. 酒酿：用当地传统的米酒曲按龙游米酒制作工艺酿制。
5. 水：质量符合 GB 5749-1985 生活饮用水标准的自来水。要求 pH 值 6.5 至 7.2 mg/L，铁≤0.2 mg/L，硬度≤100mg/L。
6. 粽箬：选择本县海拔 800 米以上的龙南山区，时间在每年的 6 至 8 月间采摘。采摘的粽箬符合质地柔软，无虫伤、卷曲，无公害的要求。

（二）工艺控制。

1. 绞肥肉：先剔除油脂中瘦肉、皮筋等不能使用部分，后先切成条状，再经绞肉机绞细。
2. 水浸：将大米倒入干净水池内，秋冬季用符合 GB 5749-1985 饮用水卫生标准的自来水浸 5 至 7 天，春夏季浸水 2 至 4 天，同时做到每天换水。
3. 淋洗：用符合 GB 5749-1985 饮用水卫生标准的自来水冲淋，不能有泔水异味。
4. 磨粉：把粳米、糯米用磨粉机磨成细浆或细粉。
5. 脱水：细浆用 140 粉袋进行脱水，使粉含水率 15% 左右。
6. 搅拌：将粳米粉、猪油、白糖、酒酯按配方要求混合，搅拌成浆糊状。
7. 灌笼：根据发糕规格大小，用容器将拌好原料装入蒸笼。
8. 发酵：冬季气温低时，将灌好原料的蒸笼叠放在蒸汽灶上加热 3 至 4 分钟，进行拖酵（其它季节不需拖酵）。蒸笼进入温房发酵，使发糕料出现细密针孔。
9. 汽蒸：以 2kg/cm<sup>2</sup> 标准开蒸汽 45 分钟。
10. 修剪：剪去高于糕面的粽箬，使之整齐美观。
11. 真空包装：按不同规格，把发糕装入食品专用真空袋中（尼龙复膜蒸煮袋，膜厚 8 丝以上）
12. 杀菌：卧式杀菌锅负压式杀菌法，开蒸汽 103°C，保持 5 分钟；巴氏杀菌法，开蒸汽升温(1.2 至

1.4kg/cm<sup>2</sup>), 上汽后保持 6 至 8 分钟。

13. 冷却：将经杀菌处理后的发糕摊放在冷却架上冷却至常温。

14. 检验：要求发糕外观整齐美观、不漏气、重量及径长高度偏差在允许范围内。

15. 装箱：把质量合格的产品按规定数量装入箱中。

16. 入库：进入 5°C至 10°C恒温库。

### (三) 质量特色。

1. 感官特色：色泽呈乳白色，清香纯正，风味独特，质感松软，切面有细密针眼孔且分布均匀，有酒香味，口感细腻，甜度适中。

2. 理化指标：脂肪≥3%，总糖≥15%。

### 三、专用标志使用

龙游发糕地理标志产品保护范围内的生产者，可向衢州出入境检验检疫局提出使用“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龙游发糕实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年一月十二日