

2013 年第 184 号

质检总局关于批准对隆化大米等产品实施

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隆化大米、正蓝旗奶豆腐（正蓝旗浩乳得）、正蓝旗奶皮子（正蓝旗乌日穆）、俄体粉条、霍山灵芝、亳白芍、曾家山甘蓝、隆昌豆杆、广安蜜梨、蒲江米花糖、会东块菌、峨边竹笋、大邑榨菜、邛江青梅酒、安仁葡萄、靖边小米、靖边苦荞、徽县银杏、大通牦牛肉、贵德蜂蜜地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准隆化大米、正蓝旗奶豆腐（正蓝旗浩乳得）、正蓝旗奶皮子（正蓝旗乌日穆）、俄体粉条、霍山灵芝、亳白芍、曾家山甘蓝、隆昌豆杆、广安蜜梨、蒲江米花糖、会东块菌、峨边竹笋、大邑榨菜、邛江青梅酒、安仁葡萄、靖边小米、靖边苦荞、徽县银杏、大通牦牛肉、贵德蜂蜜为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、隆化大米

（一）产地范围。

隆化大米产地范围为河北省隆化县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

隆化大米产地范围内的生产者，可向河北省隆化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。隆化大米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、正蓝旗奶豆腐（正蓝旗浩乳得）

（一）产地范围。

正蓝旗奶豆腐（正蓝旗浩乳得）产地范围为内蒙古自治区正蓝旗那日图苏木、宝绍岱苏木、赛音胡都嘎苏木、上都镇、哈毕日嘎镇、桑根达来镇，五一牧场、黑城子示范区国营农牧场共 8 个苏木镇国营农牧场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

正蓝旗奶豆腐（正蓝旗浩乳得）产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区正蓝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。正蓝旗奶豆腐（正蓝旗浩乳得）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 2）。

三、正蓝旗奶皮子（正蓝旗乌日穆）

（一）产地范围。

正蓝旗奶皮子（正蓝旗乌日穆）产地范围为内蒙古自治区正蓝旗那日图苏木、宝绍岱苏木、赛音胡都嘎苏木、上都镇、哈毕日嘎镇、桑根达来镇，五一牧场、黑城子示范区国营农牧场共 8 个苏木镇国营农牧场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

正蓝旗奶皮子（正蓝旗乌日穆）产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区正蓝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。正蓝旗奶皮子（正蓝旗乌日穆）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 3）。

四、俄体粉条

（一）产地范围。

俄体粉条产地范围为内蒙古自治区科右前旗阿力得尔苏木、乌兰毛都苏木、桃合木苏木、满族屯满族乡、巴拉格歹乡、科尔沁镇、俄体镇、居力很镇、额尔格图镇、察尔森镇、归流河镇、大石寨镇、德伯斯镇、索伦镇及绿水种畜场共 15 个乡镇苏木畜场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

俄体粉条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。俄体粉条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、霍山灵芝

(一) 产地范围。

霍山灵芝产地范围为安徽省霍山县与儿街镇、黑石渡镇、诸佛庵镇、太平畈乡、太阳乡、漫水河镇、大化坪镇、上土市镇、落儿岭镇、佛子岭镇、单龙寺乡、东西溪乡、磨子谭镇共13个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

霍山灵芝产地范围内的生产者,可向安徽省霍山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,经安徽省质量技术监督局审核,报质检总局核准后予以公告。霍山灵芝的检测机构由安徽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5)。

六、亳白芍

(一) 产地范围。

亳白芍产地范围为安徽省亳州市谯城区,涡阳县义门镇、陈大镇、牌坊镇、城西街道办事处、城关街道办事处、城东街道办事处、闸北镇、高炉镇、西阳镇、标里镇,蒙城县小涧镇、岳坊镇、马集镇、板桥镇、小辛集乡、王集乡现辖行政区域。

（三）专用标志使用。

亳白芍产地范围内的生产者，可向安徽省亳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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。亳白芍的检测机构由安徽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、曾家山甘蓝

（一）产地范围。

曾家山甘蓝产地范围为四川省广元市朝天区曾家镇、两河口乡、李家乡、汪家乡、麻柳乡、平溪乡、临溪乡、中子镇尧坪村、小安乡余坪村、白泉村、全胜村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

曾家山甘蓝产地范围内的生产者，可向四川省广元市朝天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。曾家山甘蓝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7）。

八、隆昌豆杆

（一）产地范围。

隆昌豆杆产地范围为四川省隆昌县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

隆昌豆杆产地范围内的生产者，可向四川省隆昌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，报质检总局核准后予以公告。隆昌豆杆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 8）。

九、广安蜜梨

（一）产地范围。

广安蜜梨产地范围为四川省华蓥市禄市镇、天池镇、永兴镇、华龙街道办事处、双河街道办事处共 5 个乡镇街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

广安蜜梨产地范围内的生产者，可向四川省华蓥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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。广安蜜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 9）。

十、蒲江米花糖

（一）产地范围。

蒲江米花糖产地范围为四川省蒲江县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

蒲江米花糖产地范围内的生产者，可向四川省蒲江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，报质检总局核准后予以公告。蒲江米花糖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 10）。

十一、会东块菌

（一）产地范围。

会东块菌产地范围为四川省会东县会东镇、小岔河乡、新云乡、撒者邑乡、堵格乡、火山乡、坪塘乡、长新乡、姜州乡、火石乡、铁柳乡、龙树乡、洛佐乡、嘎吉乡、柏岩乡、海坝乡、淌塘乡、岩坝乡、普咩乡、鹿鹤村乡、新田乡、铅锌镇、双堰乡、岔河乡、文箐乡、铁厂沟乡、江西街乡、新街乡、马龙乡、红果乡、新龙乡、红岩乡、松坪乡、新山乡、小街乡、老口乡、干海子乡、黄坪乡、鲁吉乡、溜姑乡、发箐乡、黑嘎乡、野租乡、雪山乡、拉马乡、鲁南乡、柏杉乡共 47 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

会东块菌产地范围内的生产者，可向四川省会东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，报质检总局核准后予以公告。会东块菌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 11）。

十二、峨边竹笋

（一）产地范围。

峨边竹笋产地范围为四川省峨边彝族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

峨边竹笋产地范围内的生产者，可向四川省峨边彝族自治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，报质检总局核准后予以公告。峨边竹笋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 12）。

十三、大邑榨菜

（一）产地范围。

大邑榨菜产地范围为四川省大邑县安仁镇、王泗镇、晋原镇、悦来镇、苏家镇、青霞镇、上安镇共 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大邑榨菜产地范围内的生产者，可向四川省大邑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，报质检总局核准后予以公告。大邑榨菜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、邛江青梅酒

(一) 产地范围。

邛江青梅酒产地范围为四川省大邑县邛江镇、晋原镇、悦来镇、苏家镇、斜源镇、西岭镇、花水湾镇、鹤鸣乡共 8 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

邛江青梅酒产地范围内的生产者，可向四川省大邑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，报质检总局核准后予以公告。

邛江青梅酒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、安仁葡萄

(一) 产地范围。

安仁葡萄产地范围为四川省大邑县安仁镇、韩场镇、董场镇、蔡场镇、苏家镇、上安镇、三岔镇、王泗镇、新场镇共 9 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

安仁葡萄产地范围内的生产者，可向四川省大邑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，报质检总局核准后予以公告。

安仁葡萄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。

二、质量技术要求（见附件 15）。

十六、靖边小米

（一）产地范围。

靖边小米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、中山润镇、杨米润镇、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。

靖边小米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。靖边小米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 16）。

十七、靖边苦荞

（一）产地范围。

靖边苦荞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、中山润镇、杨米润镇、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。

靖边苦荞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。靖边苦荞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 17）。

十八、徽县银杏

（一）产地范围。

徽县银杏产地范围为甘肃省徽县柳林镇、城关镇、嘉陵镇、伏家镇、江洛镇、泥阳镇、永宁乡、水阳乡、虞关乡、银杏乡、栗川乡 11 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

徽县银杏产地范围内的生产者，可向甘肃省徽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，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。徽县银杏的检测机构由甘肃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、大通牦牛肉

（一）产地范围。

大通牦牛肉产地范围为青海省大通回族土族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大通牦牛肉产地范围内的生产者，可向青海省大通回族土族自治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，经青海省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。大通牦牛肉的检测机构由青海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、贵德蜂蜜

（一）产地范围。

贵德蜂蜜产地范围为青海省贵德县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

贵德蜂蜜产地范围内的生产者，可向青海省贵德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，经青海省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。贵德蜂蜜的检测机构由青海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）。

特此公告。

附件：1. 隆化大米质量技术要求

2. 正蓝旗奶豆腐（正蓝旗浩乳得）质量技术要求

3. 正蓝旗奶皮子（正蓝旗乌日穆）质量技术要求

4. 俄体粉条质量技术要求

5. 霍山灵芝质量技术要求

6. 毫白芍质量技术要求
7. 曾家山甘蓝质量技术要求
8. 隆昌豆杆质量技术要求
9. 广安蜜梨质量技术要求
10. 蒲江米花糖质量技术要求
11. 会东块菌质量技术要求
12. 峨边竹笋质量技术要求
13. 大邑榨菜质量技术要求
14. 邛江青梅酒质量技术要求
15. 安仁葡萄质量技术要求
16. 靖边小米质量技术要求
17. 靖边苦荞质量技术要求
18. 徽县银杏质量技术要求
19. 大通牦牛肉质量技术要求
20. 贵德蜂蜜质量技术要求

质检总局

2013 年 12 月 30 日

附件 1

隆化大米质量技术要求

一、品种

五优系列、松粳系列等适宜产地范围内种植的品种。

二、立地条件

棕壤型水稻土，草甸型水稻土，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 6.8 至 7.5。

三、栽培管理

采用旱育稀植技术进行栽培管理。

1. 苗田育秧：

(1) 育秧方法：采用旱育秧技术进行育秧。

(2) 育秧程序：种子处理→整地做床→催芽及播种→秧田管理。

(3) 播种期：4月10日至15日，育秧期25至35天。

(4) 育秧关键环节：

①种子处理：将种子在阳光下翻晒2天至3天,去除杂质和不饱和粒，温汤浸种消毒。

②种子催芽：放置在28℃至30℃条件下催芽。

③播种：每平方米播种量为200g至250g 催好芽的种子。

2. 大田移栽：稀植技术栽秧，移栽时间5月上旬至中旬，行株距26cm×10cm，每穴2至5株基本苗。

3. 田间管理：施肥原则掌握前重、中控、后补。施用腐熟有机肥1200kg至3000kg/667 m²（亩）作为底肥，插秧后25天至30天追施分蘖肥，肥量不超过总肥量的15%。

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。

5. 收获：10月上旬至10月中旬，籽粒充分黄熟后及时收获，分品种单收单脱，脱粒扬净后晒干贮存。

四、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→色选→包装。

五、质量特色

1. 感官特色：米粒呈长椭圆形，晶莹剔透，米饭绵软可口，香气浓郁，冷饭不易回生。

2. 理化指标：胶稠度 $\geq 75.0\text{mm}$ ，直链淀粉含量 14%至 20%，蛋白质含量 $\leq 6.5\%$ ，垳白粒率 $\leq 5.0\%$ 。

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

正蓝旗奶豆腐（正蓝旗浩乳得）

质量技术要求

一、原料要求

产自产地范围内生牛乳，符合国家相关规定。

二、生产加工要求

1. 工艺流程：

生乳→过滤→静置发酵→分离稀奶油→分离乳清→加热搅拌→冷却成型→晾晒→检验→包装→冷藏。

2. 加工要点：

(1) 过滤：用清洁、消毒的双层纱布或其它过滤器具至少过滤一次。

(2) 静置发酵：将过滤后的生乳倒入经消毒的清洁容器，置于室内，避光、静置，18℃至 25℃室温自然发酵，发酵时间 28 小时至 32 小时，至凝乳。

(3) 分离稀奶油：自然发酵凝乳后，分离上层稀奶油。

(4) 分离乳清：将已分离稀奶油的发酵乳放入铸铁锅中，以文火加热到 72℃至 78℃，形成凝乳和乳清，将乳清分离。

(5) 加热搅拌：将凝乳继续加热到 80℃至 85℃，同时进行搅拌，至成熟。

(6) 冷却成型：将成熟的奶豆腐放入模具，进行自然冷却成型；

(7) 晾晒：将制作成型的奶豆腐从模具内取出，在阳光下进行晾晒。

三、质量特色

1. 感官特色：色泽呈白色或乳白色，具有奶豆腐特有的乳香味，口感微酸、爽口、乳香浓郁，质地紧密、较硬，略带弹性，加温后弹性增加，口感筋道。

2. 理化指标：水分 (g/100g) ≤49.0，蛋白质 (g/100g) ≥30.5，脂肪 (g/100g) ≥12.0 钙 (mg/100g) ≥170.0。

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

正蓝旗奶皮子（正蓝旗乌日穆）

质量技术要求

一、原料要求

产自产地范围内生牛乳，符合国家相关规定。

二、生产加工要求

1. 工艺流程：

生乳→过滤→加热→扬沸→静置→煮沸→晾晒→检验→包装→冷藏。

2. 加工要点：

(1) 过滤：用洗净、消毒的双层纱布或其它过滤器具至少过滤一次。

(2) 加热：将已过滤的生乳置于清洁铸铁锅、不锈钢容器等加热器具中，以文火缓慢加温到 75℃至 80℃。

(3) 扬沸：将牛奶不断均匀扬翻，使奶平面形成 2cm 至 3cm 厚的奶泡沫层。

(4) 静置：75℃至 80℃保温静置 1 小时至 1.5 小时，使奶泡沫慢慢消退，形成蜂窝状奶皮层。室温自然冷却，静置 2 小时至 2.5 小时。

(5) 煮沸：继续加热至 92℃，适量加入常温生乳，85℃至 92℃保温静置 2 小时至 2.5 小时，室温自然冷却，静置约 2 小时至 2.5 小时。依次重复一到两次。

(6) 晾晒：8℃至 16℃室温下，自然冷却 10 小时后，将已成型的奶皮子从锅中取出对折，遮阳、通风、晾晒。

三、质量特色

1. 感官特色：色泽呈乳白色或淡黄色，具有奶皮子特有的纯正奶油香味，组织细腻、成型整齐，表面有分布均匀的蜂窝状凹痕。

2. 理化指标：水分 (g/100g) ≤ 26.0 ，脂肪 (g/100g) ≥ 65.0 。

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 4

俄体粉条质量技术要求

一、品种

春薯 4 号、荷兰 7、克新 1 号、固薯八等品种。

二、立地条件

土壤类型为草甸土、黑钙土、栗钙土等，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 6.0 至 7.5，耕层土壤 $\geq 30\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 种薯选用：脱毒 G2、G3 代良种。
2. 种薯催芽：温度 10°C 至 15°C ，时间 15 至 30 天，标准 0.5—1.0cm 紫绿色短壮芽。
3. 种植：4 月底至 5 月中旬播种，每 667 m^2 (亩)播种量 100-150 公斤，采用 60 厘米大垄，机械播种，株距 24 至 26cm，每 667 m^2 (亩)保苗 4000 至 4500 株。
4. 施肥：每 667 m^2 (亩)施腐熟有机肥 3000 至 5000kg 作为基肥，结合整地时施入。
5. 灌溉和排水：结合墒情，在齐苗期、现蕾期、开花期、块茎迅速膨大期各浇水 1 次，收获前 10 至 15 天停止灌水。后期雨水过多时要清沟排水，防止涝害。
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

9 月下旬至 10 月上旬，当马铃薯叶片由绿色变淡黄色，植株下部叶片干枯，块茎颜色由浅转深，且容易从匍匐茎上脱落时即可收获。收获前一周进行杀秧。

五、加工要求

1. 工艺流程：鲜薯→清洗→研磨粉碎→过滤→淀粉沉淀→淀粉脱水→打芡→和面→漏粉→冷却→晒干→包装→成品。

2. 加工要点：

(1) 研磨粉碎：鲜薯粉碎必须使用电动石磨，磨碎的马铃薯浆通过 100 目过滤筛，滤去碎碴。

(2) 打芡：4%原料制芡。芡粉 0.6 倍质量的 50 至 60℃的热水，迅速搅动成糊；将约芡粉 8 倍质量的沸水一次倒入盆内快速搅动，直至完全糊化。

(3) 和面：淀粉团表面光滑、不沾手，且能均匀自由流动时停止加入薯粉。和面时不允许添加硫酸铝钾或硫酸铝胺等添加剂。

(4) 漏粉：漏粉机漏瓢孔径≤10mm。水温 98℃至 100℃。

(5) 冷却：粉条成型拉出，放入冷水内冷却，水温越低粉条韧性越好。

(6) 屯条：冷冻屯条，冷冻温度≤0℃。

(7) 晒干：切断后上挂，自然晾干，晾干时揉搓，使并条散开。

六、质量特色

1. 感官特色：具有该产品相应的色泽；丝条粗细均匀，无并丝，弹性良好；具有鲜薯的清香；无肉眼可见外来杂质。

2. 理化指标：灰分(g/100g)≤0.4，干粉条水分(%)≤15.0，湿粉条水分(%)≤75.0，断条率(%)≤2.0，淀粉(以干计，g/100g)≥75.0，丝径 (mm) ≥1.0。

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 5

霍山灵芝质量技术要求

一、种源

赤芝 (*Ganoderma lucidum* (Leyss. ex Fr.) Karst.) 菌株。

二、立地条件

产地范围内海拔 400m 至 700m，土壤类型为黄棕壤，有机质含量≥2%，土壤 pH 值 4.5 至 6.5。

三、栽培管理

1. 栽培基质：以直径 2cm 至 5cm 栎属树木枝干为基质，在树木落叶至萌芽前砍伐，置于阴凉处存放，15 天至 30 天后截成 12cm 至 14cm 段木。

2. 芝场选择：选平整开阔、通风向阳、土质疏松、排灌方便地块。

3. 生产技术要求：

(1) 灭菌：料温 98℃至 100℃并连续保持 15 小时至 20 小时。

(2) 接种：灭菌后的菌棒温度 $\leq 30^{\circ}\text{C}$ 、气温 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 时进行接种。

(3) 培养：15℃至 30℃温度下培养 90 天至 110 天。

(4) 出芝管理：

①荫棚：搭建高 1.8m 至 2m 遮阴棚，光照保持在 1000lux 至 2000lux。

②排场出芝：4 月上旬至中旬，菌棒从养菌室取出后通风 5 天至 10 天栽培，菌棒间距 4cm 至 6cm，行距 4cm 至 6cm。菌棒间填土并覆盖菌棒不外露，覆土厚度 1cm 至 2cm。

③环境控制：菌芽形成至子实体开片时，空气相对湿度保持在 80%以上；子实体趋于成熟至孢子弹射期，空气相对湿度保持在 70%以上。出芝荫棚温度控制在 20℃至 30℃。光照度保持在 1000lux 至 2000lux。灵芝原基形成到幼芝生长期，保持通风。

④疏芝：每根菌棒保留 1 朵至 2 朵灵芝。

⑤套袋：当灵芝子实体有 2 个至 3 个红圈时开始套袋。

⑥采粉：套袋后保持 45 天至 50 天后采粉。

⑦越冬：采收结束后，冬季来临时做好清场，撤去膜和遮阳网，外露栋木用土覆盖，厚度 2cm 至 5cm，荫棚四周挖深排水沟。

四、采收加工

9 月下旬至 10 月上旬，选择晴天，将灵芝孢子粉套袋取出，并及时将孢子粉晒干或烘干。孢子粉采收完毕后，在灵芝菌柄 10cm 至 15cm 处剪下子实体，晒干或烘干。

五、质量特色

1. 感官特色：

(1) 子实体：菌盖厚度 1.2cm 至 2.0cm，菌盖直径 10cm 至 13cm，无菌褶，菌柄长度和粗度分别为 10cm 至 16cm×1.0cm 至 1.3cm，菌盖硬度 $\geq 1600\text{N}$ 。

(2) 孢子粉：孢子粉呈淡褐色至黄褐色，卵形， $5\mu\text{m}$ 至 $11\mu\text{m}\times 7\mu\text{m}$ 至 $9\mu\text{m}$ ，内有油滴。

2. 理化指标：

(1) 子实体：多糖含量 $\geq 0.8\%$ ，三萜含量 $\geq 2.8\%$ 。

(2) 孢子粉：多糖含量 $\geq 2.0\%$ ，三萜含量 $\geq 2.0\%$ ，蛋白质含量 $\geq 12\%$ 。

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。

亳白芍质量技术要求

一、种源

芍药(*Paeonia lactiflora* Pall.) 。

二、立地条件

产地范围内海拔 20m 至 50m，土壤类型为土层深厚疏松的砂礓黑土、黄泥土或冲积壤土，有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 8.0。

三、栽培管理

1. 育苗：芽头繁殖。
2. 定植：8 月上旬至 9 月下旬定植。株行距 30cm \times 50cm，每穴栽 1 个至 2 个芽头，每 667 m²（亩）栽 4000 株至 4500 株。
3. 摘蕾：于第二年之后春现蕾时，摘去全部花蕾。
4. 培土晾根：10 月下旬应于根际培土，春季去土，使全根上半部露出地面，晾晒 5 天至 7 天再覆土。

四、采收加工

8 月上旬至 9 月中旬采收满 3 年至 5 年的根。采收后洗净，放入沸水煮 15 分钟至 20 分钟，捞出放入冷水浸泡，用竹刀刮去外皮将根切齐晾干或烘干。

五、质量特色

1. 感官特色：外观呈圆柱形，平直或稍弯曲，两端平截，长 5cm 至 18cm，直径 1.0cm 至 2.5cm，表面类白色或淡红棕色，质坚实不易折断，断面较平坦类白色微带棕红色。

2. 理化指标：干燥根芍药苷含量 $\geq 1.6\%$ 。

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 7

曾家山甘蓝质量技术要求

一、品种

京丰一号、寒将军等甘蓝品种。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 1200m 至 1500m，土壤类型为山地黄棕壤，暗棕色团粒结构，质地为中壤，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 6.5 至 7.0。

三、栽培管理

1. 播种育苗：夏甘蓝 2 月至 3 月份育苗, 秋甘蓝 4 月中下旬至 5 月上旬育苗, 每 m^2 用种 5g 至 7g; 当幼苗长到 3 叶 1 心时苗定苗, 每 m^2 留苗 ≤ 600 株。

2. 定植：夏甘蓝 5 月至 6 月移栽, 秋甘蓝 6 月下旬至 7 月上旬移栽, 株行距 $40\text{cm} \times 50\text{cm}$, 每 667 m^2 (亩) 定植 ≤ 3300 株。

3. 施肥：每 667 m^2 (亩) 施腐熟有机肥 $\geq 2500\text{kg}$ 。

4. 采收：夏甘蓝 7 月至 8 月采收, 秋甘蓝 9 月到 11 月采收。在叶球大小定型, 紧实度达到八成以上时采收。

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：色泽蓝绿, 叶球紧实, 叶片肉厚, 口感清脆, 略带甜味。

2. 理化指标：单球重量 1.5kg 至 2.5kg , 维生素 C 含量 $\geq 150\text{mg/kg}$, 铁含量 $\geq 3.0\text{mg/kg}$, 钙含量 $\geq 350\text{mg/kg}$ 。

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 8

一、原料要求

1. 大豆：选用产地范围内的冬大豆，蛋白质干基含量 $\geq 40\%$ 、脂肪干基含量 $\geq 20\%$ 。
2. 生产用水：产地范围内山泉水或地下水，水质符合国家生活饮用水标准规定。

二、生产加工要求

1. 工艺流程：大豆→浸泡清洗→磨浆→滤浆→煮浆→放浆过滤→起皮成型→裹棒烘干→成型烘干→包装。

2. 加工要点：

(1) 浸泡清洗：冬春季节浸泡时间控制 8 小时至 10 小时，夏秋季节浸泡时间控制在 4 小时至 6 小时。浸泡至大豆两瓣搓开成平板后清洗。

(2) 磨浆：按原料和水 1：8 的比例，反复 3 次磨成豆糊。

(3) 滤浆：豆糊及时浆渣分离。

(4) 煮浆：豆浆升温至沸，保持 5 至 10 分钟。

(5) 放浆过滤：过滤煮沸豆浆。

(6) 起皮成型：过滤后豆浆，加热并保持温度 85 至 90℃，保持通风，浆面形成薄豆皮。

(7) 裹棒烘干：将豆皮裹至棒状，烘干至水分含量 50%至 60%，继续裹棒烘干，直径控制在 1.5cm 至 2.5cm。

(8) 成型烘干：成型豆杆烘烤至水分 $\leq 9\%$ 。

三、质量特色

1. 感官特色：油润光亮，颜色淡黄，色泽一致，杆条均匀，组织紧密。
2. 理化指标：蛋白质（干基） $\geq 45.0\%$ ，脂肪（干基） $\geq 24.0\%$ ，水分 $\leq 9.0\%$ 。
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

广安蜜梨质量技术要求

一、品种

砂梨。

二、立地条件

产地范围内海拔 500m 至 700m，土壤类型为山地黄壤、暗黄壤和黄棕壤，pH 值 6.0 至 7.0，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

三、栽培管理

1. 苗木：采用以川梨为砧木的嫁接苗。

2. 定植：

(1) 定植时间：春植 1 月下旬至 3 月中旬、秋植 11 月中旬至 12 月上旬。

(2) 定植密度：行距 3.5m 至 4.0m，株距 1.0m 至 1.5m，每 667 m²(亩)栽 127 株至 190 株。

3. 整形修剪：采用纺锤型或开心型；幼树轻剪，盛果期树注重对结果枝的回缩更新。

4. 疏花疏果：留果空间距离 20cm 至 25cm，每 667 m²(亩)产量≤3000kg。

5. 水肥管理：

(1) 土壤管理：全年耕翻 1 至 2 次，保持土壤疏松，消灭杂草。

(2) 水管理：萌芽至花前、果实膨大期分别灌水 1 次至 2 次。

(3) 肥料管理：进入盛果期每株施入腐熟有机肥 50kg 至 100kg。

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、采收贮藏

1. 采收：6 月底至 8 月底，可溶性固形物含量≥11.5%时采摘。

2. 贮藏：冷库贮藏，贮藏温度 0℃至 3℃，相对湿度 90%至 95%。

五、质量特色

1. 感官特色：果型较大，果实近球形，表面浅褐色或棕褐色，有浅色斑点，皮薄、肉质脆嫩、多汁无渣、酸甜适口。

2. 理化指标：单果重 200g 至 400g，果实硬度 $3.5\text{kg}/\text{cm}^2$ 至 $5.2\text{kg}/\text{cm}^2$ ，可溶性固形物含量 $\geq 11.5\%$ ，可滴定酸 $\leq 0.15\%$ 。

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

蒲江米花糖质量技术要求

一、原料要求

1. 糯米：产自产地范围内椭圆粳糯米，符合国家相关规定。
2. 植物油：食用菜籽油或棕榈油，符合国家相关规定。
3. 配料：白砂糖（蔗糖）、麦芽糖、花生、芝麻，符合国家相关规定。

4. 水：产地范围内山泉水或地下水，符合国家生活饮用水相关规定。

二、生产加工要求

1. 工艺流程：粳糯米→清洗浸泡→蒸煮→摊凉搓散→晾晒(阴干)→分选→烘炒醒发→膨化筛选→配料拌和→成型→包装→检验→入库。

2. 加工要点：

(1) **浸泡**：常温浸泡糯米 8 至 12 小时，并将糯米清洗干净。

(2) **蒸煮**：按甑的大小将糯米分批次装入甑内，蒸煮 35 至 45 分钟，糊化熟透。

(3) **摊凉搓散**：蒸好糯米摊凉冷却 14 至 16 小时后，用木铲翻拌一遍，5 至 6 小时后搓散至不成团。

(4) **晾晒（阴干）**：搓散糯米自然阴干，时间 2 至 3 天，至水分含量达 12%至 14%，形成阴米。

(5) **分选**：分选阴米，去除碎米（非整粒）。

(6) **烘炒醒发**：38℃至 40℃下烘炒，醒发 10 至 15 分钟。

(7) **膨化筛选**：油炸膨化，油温 180℃至 200℃，时间 5 秒至 10 秒，筛选膨化后产品。

(8) **配料拌和**：加入化糖后的白砂糖、饴糖等辅料，拌和均匀。

三、质量特色

1. 感官特色：产品块形完整、不松散、大小均匀、洁白晶亮、香味纯正、香甜松脆，入口化渣，食后不粘牙。

2. 理化指标：

项目	指标
水分/(g/100g) ≤	6.0
脂肪 /(g/100g) ≤	30.0
总糖 /(g/100g) ≥	10.0
筛下物 /(g/100g) ≤	5.0

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

附件 11

会东块菌质量技术要求

一、种源

中华块菌(*Tuber sinense* K.Tao & B.Liu)、印度块菌(*Tuber indicum* Cooke & Massee)等。

二、立地条件

产地范围内海拔高度在 1300m 至 2600m, 年平均气温 14℃至 23℃, 土壤质地沙壤、壤土, 土层厚度 $\geq 50\text{cm}$, 有机质含量 $\geq 1.5\%$, pH 值 6.5 至 7.2。

三、栽植技术

1. 菌种：选择新鲜、个体大，无霉变，具有明显的大理石花纹，子囊孢子 90%以上呈棕褐色的子囊果配制成菌种供接种。
2. 菌根苗培育：培育块菌宿主植物无菌苗 3 至 6 个月（板栗、云南松等），待苗木根系和根茎符合要求后，进行接种，接种后在大棚内培育 6 至 18 个月。出圃前进行苗木检测，当菌根的感染率 $\geq 90\%$ 时方可出圃。
3. 移栽： 雨季栽植，栽植密度为华山松和云南松 $3\text{m}\times 3\text{m}$ 、板栗 $5\text{m}\times 6\text{m}$ 。
4. 幼林管理：块菌菌根苗幼林管理注意松土、除草，保持灌溉和幼林病虫害防控。
5. 环境、安全要求：农药、肥料等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、块菌采挖

块菌采挖季节为每年的 11 月至翌年 3 月，按 2 年至 3 年轮换采挖一次。

五、加工与储藏

1. 鲜品：清洗→风干表皮水份→速冻→包装，保存温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。
2. 干品：清洗→切片→干燥→包装，水分含量 $\leq 12\%$ 。阴凉干燥处保存。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 鲜品：子实体表皮黑色、暗褐色或白色，直径 $\geq 3\text{cm}$ ，内部产孢组织黑褐色、白色或棕色，有明显大理石纹理，有块菌特殊的清香味。

(2) 干品：棕褐色，切面质地细腻，有光泽，有明显大理石纹理。

2. 理化指标：维生素 B1(mg/100g) $\geq 0.1\%$ ，维生素 B2 (mg/100g) $\geq 1.0\%$ 。粗蛋白 $\geq 22\%$ 。

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

峨边竹笋质量技术要求

一、品种

适于本地生长的三月竹、八月竹等。

二、立地条件

产地范围内海拔 600 米至 2300 米的山区，年平均降雨量 500mm 至 2000mm，坡度 $\leq 20^\circ$ ，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，土壤类型为山地黄棕壤，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 5.0 至 7.0。

三、栽培管理

1. 育苗：采用母竹移植，选择产地范围内竹龄 1 年以上、生长健壮无病虫害种竹为母竹，在出笋中期选笋留母竹。

2. 栽植：11 月至翌年 2 月，每 667 m^2 (亩)立竹株数 ≤ 40 株。

3. 竹林管理：

(1) 幼林管理：每 667 m^2 (亩)施腐熟有机肥 $\geq 200\text{kg}$ ；按照去小留大、去老留嫩、去密留疏、去弱留强的原则抚育间伐，新造竹林 1 年至 3 年内进行竹农间作。

(2) 成林管理：立竹密度为每 667 m^2 (亩)500 株至 700 株；调整林分结构，砍伐 7 年生以上立竹。护笋养竹，保护林冠层。

4. 环境、安全要求：农药、肥料等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采笋

竹子栽植后 2 到 4 年开始采笋。每年 4 月或 9 月，竹笋的笋尖露出土面 5cm 至 10cm 采笋。

五、质量特色

1. 感官特色：头尖底粗，笋长度在 10cm 至 30cm，单笋重 30g 至 100g，笋肉呈淡黄色、有光泽，粗细均匀；质柔，清脆，表面光滑呈层状；清香气味。
2. 理化指标：氨基酸总含量 $\geq 2.5\%$ ，粗纤维 $\leq 1.0\%$ ，蛋白质 $\geq 3.0\%$ 。
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

大邑榨菜质量技术要求

一、原料要求

1. 青菜头：选用产地范围内种植的青菜头。
2. 配料：食用盐、白砂糖，符合国家标准规定。
3. 生产用水：产地范围内的斜江河水系，符合国家关于生活饮用水的标准规定。

二、工艺要求

1. 生产加工工艺流程：青菜头→风脱水→第一次加盐腌制→第一次起池囤压→第二次加盐腌制→第二次起池囤压→第三次加盐腌制→起池囤压、选料修整→清洗→成型→脱盐→压榨→拌料→包装→杀菌→除水→装箱→入库→成品。

2. 特殊生产工艺：

(1) **选料**：选用合格的全形菜。

(2) **风脱水**：切块后，晾晒 3 至 5 天。

(3) **第一次入池腌制**：每 100 公斤准备腌制的原料加 8 公斤盐，随腌随踏，轻踏、勤踏，食盐溶化后封池。第一次腌制时间为 2 至 3 个月。

(4) **第一次起池囤压**：腌制后起池囤压 1 天。

(5) **第二次腌制**：囤压后再次入池加盐腌制，每 100 公斤菜块加盐 4 公斤。腌制时间为 80 至 100 天。

(6) **第二次起池囤压**：腌制后再次起池囤压 1 天。

(7) **第三次腌制**：囤压后再次入池加盐腌制，每 100 公斤菜块加盐 2 公斤。腌制时间不低于 2 个月。

三、质量特色

1. 感官特色：具有榨菜产品固有的色泽；条状或颗粒状，无异味；味道鲜、香、脆、嫩，咸淡适口。

2. 理化指标：

项 目	指 标
含盐量（以 NaCl 计） / （g/100g）	≤ 6.0

总酸（以乳酸计） / (g/100g)	≤	0.7
---------------------	---	-----

3. 安全及其他质量技术要求：原料和食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

出江青梅酒质量技术要求

一、原料要求

- 1. 青梅：选用出江本地种植的新鲜青梅。
- 2. 配料：白砂糖、食用盐，符合国家相关规定。
- 3. 菌种：符合国家相关规定。
- 4. 酿造用水：产地范围内的深井水，水质符合国家生活饮用水相关规定。

二、工艺要求

- 1. 工艺流程：鲜青梅→清洗→入池→盐渍→脱盐→糖渍发酵→果液分离→接种发酵→过滤陈酿→调配→杀菌→冷藏→除菌澄清过滤→灌装。
- 2. 关键控制环节：

- (1) **原料：**采用当地青梅，收购 24 小时内必需进行加工处理。
- (2) **盐渍：**根据鲜果成熟度在 2%至 10%食盐水中放入洗净的鲜青梅果，盐渍 2 至 24 小时。
- (3) **脱盐：**去除盐渍水，加入清水浸泡漂洗 6 小时至 12 小时脱盐，此间漂洗 4 至 6 次至青梅果盐度适宜。
- (4) **糖渍发酵：**将脱盐沥干水分后的青梅果放入发酵罐内，一层青梅果一层糖；果糖比 1: 0.5 至 1，糖渍发酵 8 至 20 天。
- (5) **发酵：**糖渍发酵后，加入酿酒酵母，发酵 25 至 35 天。
- (6) **过滤陈酿：**接种发酵后经过滤，移入陶坛内陈酿 60 天以上。
- (7) **调配：**陈酿后的原酒，进行风味调配。
- (8) **杀菌：**调配后进行瞬时杀菌。
- (9) **冷藏：**杀菌后，进行冷藏，温度 5℃至 0℃。
- (10) **除菌澄清过滤：**将冷藏后的青梅酒进行二次过滤除菌澄清。
- (11) **灌装：**将除菌澄清后的青梅酒进行灌装。

三、质量特征

1. 感官特色：

项 目		要 求
外 观		澄清、透明、无悬浮物、无沉淀（装瓶一年以上的产品允许有少量沉淀）
色泽	半甜、甜酒	黄色、金黄色
香气		具有青梅清新的果香和谐调的酒香
滋味	半甜、甜酒	纯净爽口、醇厚、酸甜协调、无异味
风格		具有本产品类型的固有风格

2. 理化指标:

项 目		指 标
酒精度（20℃），（%vol）		(6.0 ~ 16.0)±1°
总糖(以葡萄糖计)，(g/L)	干酒 ≤	4.0
	半干酒	4.1 ~ 12.0
	半甜酒	12.1 ~ 50.0
	甜酒 ≥	50.0
滴定酸（以柠檬酸计），(g/L)		4.0 ~ 15.0
挥发酸（以乙酸计），(g/L) ≤		1.2
干浸出物，(g/L) ≥		8.0

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

附件 15

安仁葡萄质量技术要求

一、品种

夏黑、摩尔多瓦、金手指、美人指、红地球、紫地球等。

二、立地条件

土壤类型为黄泥水稻土，土壤 pH 值为 6.5 至 7.5，有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，地下水位 0.75m 以下。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：采用扦插或嫁接育苗方法。
2. 栽培方式：避雨栽培。
3. 定植：11 月下旬至 12 月上旬定植，棚架定植密度 ≤ 3000 株/公顷，篱架定植密度 ≤ 6000 株/公顷。

4. 产量控制：每公顷产量 $\leq 20000\text{kg}$ 。
5. 肥水：每年每 667 m^2 （亩）施用腐熟有机肥基肥 $\geq 3000\text{kg}$ 。采收前 10 天停止灌水。
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。
7. 禁止使用人工合成的植物生长调节剂。

四、采收

6 月下旬至 9 月下旬，依据品种特性，当可溶性固形物含量 $\geq 16\%$ ，或有核品种种子变褐时，开始采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果穗完整，果粒大小、形状、颜色整齐，果粉完整，果实外观呈现本品种特色；果肉细腻，糖酸比合理，适口性好。
2. 理化指标：可溶性固形物含量 $\geq 16\%$ ，可滴定酸含量 $\leq 0.5\%$ ，固酸比 $\geq 30:1$ 。
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。

靖边小米质量技术要求

一、品种

晋谷 21、晋谷 29 等。

二、立地条件

产地范围内海拔 1100m 至 1900m，土壤类型为风沙土、黄土，有机质含量 $\geq 0.7\%$ ，土壤 pH 值 7.5 至 8.5。

三、栽培管理

1. 轮作：实施轮作倒茬。轮作年限 3 年以上。
2. 播种：5 月中至下旬播种，用种量为每 667 m²(亩)0.9kg 至 1.2kg，播种深度 4cm 至 6cm，基本苗每 667 m²(亩)1.2 万株至 1.5 万株。
3. 施肥：每 667 m²(亩)施腐熟有机肥 1500 至 2000kg，结合播前耕翻一次施入。
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、收获储存

1. 收获：9 月上至中旬，全株 2/3 籽粒成熟即籽粒呈现本品种固有色泽时收获。
2. 加工：工艺流程为：分选→去石→筛选→碾米→风机降尘→精选→包装→入库。

3. 储存：储存时要求籽实含水量 $\leq 13\%$ ，库存不超过两年。

五、质量特色

1. 感官特色：正圆形、色泽金黄、大小一致、颗粒饱满、口感香甜。
2. 理化指标：干粒重 $\geq 2.4\text{g}$ ，蛋白质含量 $\geq 9.0\%$ ，脂肪含量 $\geq 3.8\%$ ，维生素 B1 含量 $\geq 0.7\text{mg}/100\text{g}$ 。
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

靖边苦荞质量技术要求

一、品种

苦荞 9978、苦荞 9976 等。

二、立地条件

产地范围内海拔 1100m 至 1900m，土壤类型为风沙土、黄土，有机质含量 $\geq 0.7\%$ ，土壤 pH 值 7.5 至 8.5。

三、栽培管理

1. 轮作：实施轮作倒茬。轮作年限 3 年以上。
2. 播种：6 月中、下旬播种，用种量为每 667 m²(亩)2.5 kg 至 3.0,播种深度 4cm 至 6cm，基本苗每 667 m²(亩)5 万株至 6 万株。
3. 施肥：每 667 m²(亩)施腐熟有机肥≥1000 kg。结合播前耕翻一次施入。
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、收获储存

1. 收获：9 月上、中旬，全株 2/3 籽粒成熟即籽粒呈现本品种固有色泽时为适宜收获期。
2. 储存：储存时要求籽实含水量≤13%，库存不超过两年。

五、质量特色

1. 感官特色：籽粒大小均匀、皮色较深、粒面粗糙、无光泽。
2. 理化指标：黄铜含量（以芦丁计，干基）≥0.8%，粗纤维含量≥16.0%，蛋白质含量≥8.5%，脂肪含量≤3%，维生素 B1 含量≥0.4mg/100g, 维生素 B2 含量≥0.08mg/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 18

徽县银杏质量技术要求

一、品种

马铃类、圆子类和梅核类等银杏品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 800m至 1200m，土壤类型为褐色土或棕壤，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，pH 值 6.2 至 7.8。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：从良种园各品种的壮年结果母树采集接穗，以 3 年至 5 年银杏实生苗为砧木，嫁接繁殖。

2. 定植：时间以秋末冬初（土壤未封冻前）或春季 3 月至 4 月为宜，栽植密度 ≤ 705 株/公顷，按 2%至 3%配置授粉雄株。

3. 施肥：成龄树每株每年施用腐熟有机肥 $\geq 45\text{kg}$ 。

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

9月至10月，杏果实外种皮由青转黄或橙黄，并开始少量自然脱落时采收。

五、种实加工处理

采后堆沤一周后除去外种皮，清洗阴干，袋藏或冷库贮藏。

六、质量特色

1. 感官特色：种壳呈汉白玉或鱼肚白色，具光泽。果仁熟后质地细腻，具韧性和糯性，口感香、甜，略有苦感。
2. 理化指标：单粒重 $\geq 1.5\text{g}$ ，出仁率 $\geq 76\%$ 。种核具胚率 $\geq 88\%$ 。
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

大通牦牛肉质量技术要求

一、种源

牦牛（*Bos grunniens*）。

二、饲养条件

1. 饲养环境：产地范围内海拔 2800 至 4600m 的天然草场，草地类型主要以高寒草甸和山地草甸为主。

2. 饲料条件：牧草以冷地早熟禾、垂穗披碱草、黑褐苔草、珠芽蓼、圆穗蓼、矮生嵩草为主。

3. 饲养方式：采取四季全放牧方式，每年 12 月至翌年 5 月适时补饲。成年牛每日补 500g 至 1000g 配合饲料，犏牛每日补 100g 至 300g 配合饲料。

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、屠宰加工

结合伊斯兰教屠宰方式生产加工初级肉产品鲜、冻分割牛肉。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。在后续分割、流通和销售过程中始终保持 0℃至 4℃范围内。

四、质量特色

1. 感官特色：成年牦牛肉色深红色，肌肉光泽好，脂肪呈淡黄色。肌纤维略粗清晰有韧性；犏牛肉肉色鲜红，脂肪呈乳白色。

2. 理化指标：成年牦牛肉蛋白质含量 $\geq 20\%$ ，脂肪含量 $\leq 5\%$ ；犏牛肉蛋白质含量 $\geq 22\%$ ，脂肪含量 $\leq 2\%$ 。

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。

贵德蜂蜜质量技术要求

一、蜜源植物

产地范围内的油菜 (*Brassica campestris* L. var. *amplexicaulis* Makino) 和藿香 (*Agastache rugosa* (Fisch. et Mey.) O. Ktze.)、薄荷 (*Mentha haplocalyx* Briq.)、香草 (*Vanilla planifolia* Jacks. ex Andrews)、党参 (*Codonopsis pilosula* (Franch.) Nannf.) 等野生蜜源植物。

二、蜂种

产地范围内繁育的、由喀尔巴阡蜂 (*A.m. carpatica*) 和意大利蜂 (*Apis mellifera ligustica* Spinola) 培育而成的蜜蜂品种。

三、原蜜采集

1. 时间：每年 6 月至 9 月采集，每 3 天至 4 天采集一次。
2. 质量要求：波美度 41°以上的成熟原蜜。

四、加工工艺

1. 工艺过程：化晶→过滤→杀菌→冷却→灌装→包装→成品。

2. 工艺要求：

(1) **化晶**：将原蜜桶放置在专业化晶锅中，用 50℃水温逐渐将结晶蜜化开。

(2) **过滤**：80 目。

(3) **冷却**：自然冷却至 35℃以下。

五、质量特色

1. **感官特色**：常温下呈乳白色或金黄色，全部结晶，无发酵征状。有蜜源植物花的气味，甜润细腻。

2. **理化指标**：水分含量 $\leq 20\%$ ，果糖和葡萄糖含量 $\geq 65\%$ ，蔗糖含量 $\leq 3\%$ ，酸度（1mol/L 氢氧化钠） ≤ 20 ，羟甲基糠醛含量 ≤ 20 mg/kg，淀粉酶活性（1%淀粉溶液） ≥ 10 mL/(g.h)。

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。