

质检总局关于批准对复州湾海盐等 22 个产品

实施国家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复州湾海盐、萧县葡萄、舒席、临涣酱包瓜、大路口山芋、含眉绿茶、枞阳媒鸭、龙山百合、雪峰山鱼腥草、会同魔芋、德山大曲、新晃侗藏红米、罗定豆豉、达濠鱼丸、新岗红茶、三圳淮山、连山大肉姜、观音阁红糖（观音阁黑糖）、封开杏花鸡、岗坪切粉、蕉岭冬笋、罗浮山荔枝共 22 个地理标志产品保护申请进行技术审查。经审查合格，批准上述产品为国家地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、复州湾海盐

（一）产地范围。

复州湾海盐产地范围为辽宁省大连市长兴岛经济区的长兴岛街道和交流岛街道，瓦房店市的三台满族乡、泡崖乡和谢屯镇、金州区的复州湾街道、炮台街道、石河街道、三十里堡街道和七顶山街道所属行政区域，包括陆地和滩涂水域。

（二）专用标志使用。

复州湾海盐产地范围内的生产者，可向大连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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。复州湾海盐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 1）。

二、萧县葡萄

（一）产地范围。

萧县葡萄产地范围为安徽省宿州市萧县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

萧县葡萄产地范围内的生产者，可向萧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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。萧县葡萄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 2）。

三、舒席

（一）产地范围。

舒席产地范围为安徽省潜山县王河镇、油坝乡、梅城镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

舒席产地范围内的生产者，可向潜山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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。舒席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 3）。

四、临涣酱包瓜

（一）产地范围。

临涣酱包瓜产地范围为安徽省淮北市濉溪县临涣镇、韩村镇、铁佛镇、百善镇、孙疃镇、五沟镇、四铺镇行政区划范围。

（二）专用标志使用。

临涣酱包瓜产地范围内的生产者，可向濉溪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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。临涣酱包瓜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 4）。

五、大路口山芋

（一）产地范围。

大路口山芋产地范围为安徽省宿州市泗县大路口乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大路口山芋产地范围内的生产者，可向泗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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。大路口山芋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、含眉绿茶

（一）产地范围。

含眉绿茶产地范围为安徽省马鞍山市含山县环峰镇、林头镇、仙踪镇、昭关镇、清溪镇、陶厂镇，现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

含眉绿茶产地范围内的生产者，可向含山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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。含眉绿茶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、枞阳媒鸭

（一）产地范围。

枞阳媒鸭产地范围为安徽省铜陵市枞阳县会宫镇、官埠桥镇、枞阳镇、山镇、汤沟镇、老洲镇、陈瑶湖镇、钱桥镇、其林镇、义津镇、金社乡、雨坛乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

枞阳媒鸭产地范围内的生产者，可向枞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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。枞阳媒鸭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 7）。

八、龙山百合

（一）产地范围。

龙山百合产地范围为湖南省龙山县民安街道、华塘街道、兴隆街道、石羔街道、石牌镇、洗洛镇、水田坝镇、茨岩塘镇、红岩溪镇、洗车河镇、苗儿滩镇、靛房镇、里耶镇、召市镇、桂塘镇、农车镇、大安乡、茅坪乡、洛塔乡、内溪乡、咱果乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

龙山百合产地范围内的生产者，可向龙山县食品药品工商质量监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。龙山百合的检测机构由湖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 8）。

九、雪峰山鱼腥草

（一）产地范围。

雪峰山鱼腥草产地范围为湖南省怀化市鹤城区、中方县、芷江侗族自治县、洪江市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

雪峰山鱼腥草产地范围内的生产者，可向怀化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，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。雪峰山鱼腥草的检测机构由湖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 9）。

十、会同魔芋

（一）产地范围。

会同魔芋产地范围为湖南省会同县林城镇、坪村镇、堡子镇、马鞍镇、金竹镇、若水镇、团河镇、广坪镇、沙溪乡、连山乡、地灵乡、高椅乡、炮团乡、金子岩乡、青朗乡、漠滨乡、蒲稳乡、宝田乡共 18 个乡镇的现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

会同魔芋产地范围内的生产者，可向会同县食品药品工商质量监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。会同魔芋的检测机构由湖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、德山大曲

（一）产地范围。

德山大曲产地范围为湖南省常德经济技术开发区德山街道办事处、樟木桥街道办事处和石门桥镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

德山大曲产地范围内的生产者，可向常德经济技术开发区食品药品工商质量监督管理局分局提出使用“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，报质检总局核准后予以公告。德山大曲的检测机构由湖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、新晃侗藏红米

（一）产地范围。

新晃侗藏红米产地范围为湖南省新晃侗族自治县所辖行政区域。

（二）专用标志使用。

新晃侗藏红米产地范围内的生产者，可向新晃侗族自治县食品药品工商质量监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。新晃侗藏红米的检测机构由湖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、罗定豆豉

（一）产地范围。

罗定豆豉产地范围为广东省云浮市罗定市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

罗定豆豉产地范围内的生产者，可向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，报质检总局核准后予以公告。罗定豆豉的检测机构由广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 13）。

十四、达濠鱼丸

（一）产地范围。

达濠鱼丸产地范围为广东省汕头市濠江区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

达濠鱼丸产地范围内的生产者，可向汕头市濠江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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。达濠鱼丸的检测机构由广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 14）。

十五、新岗红茶

（一）产地范围。

新岗红茶产地范围为广东省怀集县洽水镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

新岗红茶产地范围内的生产者，可向广东省怀集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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。新岗红茶的检测机构由广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 15）。

十六、三圳淮山

（一）产地范围。

三圳淮山产地范围为广东省梅州市蕉岭县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

三圳淮山产地范围内的生产者，可向广东省蕉岭县工商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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。三圳淮山的检测机构由广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 16）。

十七、连山大肉姜

（一）产地范围。

连山大肉姜产地范围为连山壮族瑶族自治县现辖行政区域（吉田镇、永和镇、福堂镇、小三江、太保镇、禾洞镇、上帅镇七个镇的低丘陵坡地）。

（二）专用标志使用。

连山大肉姜产地范围内的生产者，可向广东省连山壮族瑶族自治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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。连山大肉姜的检测机构由广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 17）。

十八、观音阁红糖（观音阁黑糖）

（一）产地范围。

观音阁红糖（观音阁黑糖）产地范围为广东省博罗县观音阁镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

观音阁红糖（观音阁黑糖）产地范围内的生产者，可向广东省博罗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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。观音阁红糖（观音阁黑糖）的检测机构由广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 18）。

十九、封开杏花鸡

（一）产地范围。

封开杏花鸡产地范围为广东省肇庆市封开县长岗镇、平凤镇、江川镇、江口镇、大洲镇、罗董镇、杏花镇、渔涝镇、河儿口镇、白垢镇、莲都镇、都平镇、大玉口镇、南丰镇、金装镇、长安镇等 16 个封开县辖行政区域。

（二）专用标志使用。

封开杏花鸡产地范围内的生产者，可向广东省封开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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。封开杏花鸡的检测机构由广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 19）。

二十、岗坪切粉

（一）产地范围。

岗坪切粉产地范围为广东省怀集县岗坪镇、梁村镇、大岗镇、闸岗镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

岗坪切粉产地范围内的生产者，可向广东省怀集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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。岗坪切粉的检测机构由广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 20）。

二十一、蕉岭冬笋

(一) 产地范围。

蕉岭冬笋产地范围为广东省梅州市蕉岭县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

蕉岭冬笋产地范围内的生产者，可向广东省蕉岭工商和质监局提出使用“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，报质检总局核准后予以公告。蕉岭冬笋的检测机构由广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 21）。

二十二、罗浮山荔枝

(一) 产地范围。

罗浮山荔枝产地范围为广东省博罗县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

罗浮山荔枝产地范围内的生产者，可向广东省博罗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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。罗浮山荔枝的检测机构由广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 22）。

特此公告。

- 附件： 1. 复州湾海盐质量技术要求
2. 蕪县葡萄质量技术要求
3. 舒席质量技术要求
4. 临涣酱包瓜质量技术要求
5. 大路口山芋质量技术要求
6. 含眉绿茶质量技术要求
7. 枞阳媒鸭质量技术要求
8. 龙山百合质量技术要求
9. 雪峰山鱼腥草质量技术要求
10. 会同魔芋质量技术要求
11. 德山大曲质量技术要求
12. 新晃洞藏红米质量技术要求
13. 罗定豆豉质量技术要求
14. 达濠鱼丸质量技术要求
15. 新岗红茶质量技术要求
16. 三圳淮山质量技术要求
17. 连山大肉姜质量技术要求
18. 观音阁红糖（观音阁黑糖）质量技术要求
19. 封开杏花鸡质量技术要求
20. 岗坪切粉质量技术要求
21. 蕉岭冬笋质量技术要求
22. 罗浮山荔枝质量技术要求

质检总局

2018年3月6日

(此件公开发布)

附件 1

复州湾海盐质量技术要求

一、原料

复州湾海域海水。

二、加工

1. 工艺流程：

2. 工艺要求：

(1) 制卤：

纳潮、扬水：根据潮汐和海水浓度的变化规律，将海水纳入储水圈中，利用储水圈和蒸发区，充分沉淀海水中的泥沙，通过海水中泥沙悬浮颗粒物的吸附作用和絮凝沉淀作用净化海水。

养殖：通过卤虫的自然养殖滤食海水中的藻类，减少海水中的氮磷含量。

蒸发：利用太阳能风能将水分蒸发出去，使进滩海水的盐度逐渐增大，使卤水中的氯化钠含量达到饱和，加入结晶池中析出氯化钠。

(2) 结晶：

深水结晶：利用塑料布防雨措施，深水结晶，深度常年保持在 20cm 以上。

分晒：将新卤和老卤分开结晶，分晒的比例通常是 3:1，在雨季期间制卤能力不足的情况下，需三段结晶，结晶的比例是 4:3:2。

灌池换卤：灌池或换卤用漂花卤，卤水质量 $\text{Na}^+/\text{Mg}^{2+} \geq 4$ 。卤水清洁、透明度不低于 20cm。当卤水质量达到 $\text{Na}^+/\text{Mg}^{2+}$ 接近 1.25 时进行换卤。

活碴：活碴每年从 3 月份开始到 10 月末结束；活碴间隔以连续蒸发量 20mm 至 30mm 活一次，盐碴要活透、活均匀。

(3) 收盐、堆存：原盐收盐时间为 3 月中旬到 10 月中旬，收盐期间温度要求，5℃以上，周期为一年一次或更长时间。生产的原盐直接运往加工车间或集中堆台。

(4) 加工：原盐经粉碎、用本地海水洗涤、脱水和干燥、色选和真空再制技术等物理方式精制而成日晒盐、粉碎洗涤盐、精制盐。

三、质量特色

1. 感官特色：

项 目	要 求
色泽	白色
滋味、气味	味咸、鲜、纯美，无异味，具有海盐特有风味
状态	结晶体，无视力可见不溶异物

2. 理化指标：

项 目	指 标 数 值							
	原盐	日晒盐		精制盐		粉碎洗涤盐		
物理指标	白度	-	≥ 55 度		≥ 70 度		≥ 55 度	
	粒度	-	1.0-3.5 mm	$\geq 75\%$	0.15-0.85 mm	$\geq 75\%$	0.5-2.5 mm	$\geq 80\%$
氯化钠/(%) \geq	92.0	91.0		97.5		97.5		
水分/(%) \leq	6.0	6.4		0.6		0.6		
水不溶物/(%) \leq	0.2	0.2		0.2		0.2		

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全指标及其他质量技术要求必须符合国家对同类产品的相关规定。

附件 2

萧县葡萄质量技术要求

一、品种

玫瑰香系列（玫瑰香、巨玫瑰、阳光玫瑰等）。

巨峰系列（巨峰、夏黑、醉金香等）。

二、立地条件

土壤类型为沙壤土、山红土，中性偏碱，pH值7.0至8.0，土壤有机质含量1.5%以上，地下水位1m以下。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：采用扦插或嫁接育苗方法。嫁接育苗选用扦插易生根的品种或抗逆性强的品种作砧木，如 SO4、山葡萄、5BB 等。
2. 栽培方式：采用露地栽培和设施栽培。
3. 定植：11 月下旬至 12 月上旬定植，棚架定植密度≤560 株/公顷，篱架定植密度≤1660 株/公顷。
4. 产量控制：每公顷产量≤20000kg。
5. 肥水：每年每 667 m²（亩）施用腐熟有机肥基肥≥3000kg。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。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，适时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果穗完整、松紧适度、穗形美观、果粒均匀、果肉细腻、糖酸比协调、酸甜适口，具有品种特有风味。
2. 理化指标：可溶性固形物含量≥15%，可滴定酸含量 0.3 % 至 0.7%。
3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件 3

舒席质量技术要求

一、原料种源

水竹（*Phyllostachys heteroclada*）。

二、原料栽培立地条件

产地范围内海拔 600m 以下，土壤类型为砂泥土，有机质含量≥2%，pH 值 5.5 至 7.0。

三、原料要求

1. 竹材：采用保护区范围内水竹，竹龄为 3 至 4 年。采伐期为当年十一月至次年二月间。
2. 加工用水要求：加工用水应为保护区范围内的地表水。

四、加工

1. 工艺流程：
2. 工艺要求：
 - (1) 初处理：从生长处以上 2 米左右可取用，并除掉槽节、疤痕。
 - (2) 剖竹：每根水竹应剖成宽 3.5 毫米的竹条，其长短基本一致，所有凹形节的部位必须除掉，捆成小捆进行晾晒，使其水份蒸发掉，防止霉变。
 - (3) 剔去篾骨：保留竹子外皮部分，必须保证留下来的篾皮厚薄均匀。
 - (4) “扞”：剖好后的竹条，不均匀，两边并不光滑，根据篾的宽度通过扞刀口削除竹丝篾条保持其均匀。
 - (5) “牵”：把“扞”好的竹条又分成二层，外层为青，里层为黄。
 - (6) “煮”：篾片放入天然水中煮沸 2 小时，自然晾干。

(7) “刮”：用自制特殊刀具刮篾，要求操作精湛，二米长的篾片，两边刮光而不断，篾片均匀呈半透明状。

(8) 编制：平面编织按起头、编织、锁边三道工序进行；立体编织按起底、编织、锁口三道工序进行。

五、质量特色

1. 感官特色：色泽鲜艳、细薄柔滑、编织紧密、均匀、折卷不易断；平面光滑、手感无毛刺；首尾衔接紧密、修边光平。
2. 理化指标：产品含水率为7至15%，pH为6.5至8.0，甲醛释放量（mg/L）≤1.2。
3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件4

临涣酱包瓜质量技术要求

一、产品种类

酱菜。

二、原料要求

1. 外皮料（包瓜）：外包瓜皮采用本地（濉溪县临涣镇及周边的韩村镇、五沟镇、百善镇、铁佛镇、四铺镇、孙疃镇）一种特有甜瓜（*cucumis melo*），又名女儿瓜。
2. 填充物：咸豆角、石花菜、酱苔、酱苤蓝、酱杏仁、酱黄瓜、酱花生仁、酱生姜、莴苣、陈皮，填充物应符合相关要求。
3. 加工用水：水应选自保护区域内地下水，并符合GB 5749的规定。

三、加工

1. 工艺流程：

2. 工艺要求：

(1) 生包瓜处理（切盖去瓢）：制作时将鲜瓜洗干净，先削去瓜蒂，用圆筒挖盖刀，从瓜蒂处刺入，挖一块圆形瓜肉，作盖，然后用挖勺挖净瓜膛内瓜瓢。

(2) 包瓜腌渍（初腌）：7至8月份，将新鲜的、去瓢的包瓜放入缸初腌。初腌 100kg 鲜瓜用食盐 7kg，层盐层瓜，逐层下缸，撒盐时注意瓜膛内应有一半盐，装至距缸口（池口）15cm 时撒上盐，将瓜皮盖铺在盐面上，再覆盖一层盐。24 小时后，转缸（池）翻菜，灌入浓度为 23% 的盐水，漫过菜体 10cm。48 小时后，将瓜捞出。

(3) 包瓜酱渍（复腌）：每 100kg 初腌的鲜瓜皮用食盐 18kg，层瓜层盐入缸（池），缸（池）满为止，二十四小时后翻菜，二至三天翻一次，翻六到七次、日晒夜露 30 余天，再用自制甜面酱酱瓜，一层瓜一层面酱。培 40 天后制作成琥珀色的瓜壳待用。

(4) 馅料调配：根据不同口味要求，从所述馅料中选取全部或部分馅料按相应比例调配。

(5) 装料成形：将馅料装入酱培成熟的瓜壳内，最后将先前切下来的圆瓜皮盖再盖上，捆扎为原鲜包瓜的形状即为成品。

五、质量特色

1. 感官特色：成品酱包瓜瓜型似鼓，色泽光亮，无肉眼可见外来杂质；脆嫩清香，入口清爽，咸甜适度，酱味浓郁。

2. 理化指标：成品酱包瓜瓜壳质量占成品总质量的比重≤50%。每 100g 酱包瓜中食盐（NaCl）含量≤18g，蛋白质≥2.5g，脂肪≥1.3g。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件 5

大路口山芋质量技术要求

一、品种

泗县大路口当地品种、商薯 19 山芋品种。

二、立地条件

基地海拔 50 米以下，地势平坦，沙壤土有机质含量大于 1%，土壤 pH 值 6.5 至 7.5。

三、栽培管理

1. 育苗：选择背风向阳、土壤肥厚、排水良好、管理方便且三年未种山芋的旱地或水稻田作育苗地。在日均温 14℃时，翻地 15cm 左右，每 m^2 施入 3kg 至 3.5kg 土杂肥。每 667 m^2 大田建苗床 3 m^2 至 4 m^2 。每 667 m^2 大田用种薯 50kg 至 60kg。

2. 栽种：4 月至 5 月期间。大垄单行，春薯每 667 m^2 (亩) 栽 3000 至 3300 株。

3. 管理：重施基肥，追肥以“前轻、中重、后补”为原则，禁止使用硝态氮肥。一般每 667 m^2 施用优质腐熟有机肥 2500kg 至 3000kg。前期深中耕、勤中耕，达到地无板结，土壤疏松，无杂草。

4. 采收：当气温降至 8 至 15℃时，即可开始收获，至 10 月底收获结束。

四、贮藏

窖留 60%空间，窖温保持 10°C至 13°C，湿度前期保持 70%至 80%，后期保持 50%至 60%适时通风。

五、质量特色

1. 感官特色：“大路口山芋”在长期的栽培和自然选择下，形成了自己独特的产品特征，生产出的山芋呈纺锤形，块根完整，红皮白肉，口感香、甜、面，栗子味浓。
2. 理化指标：可食部分≥95%，蛋白质≥5%，淀粉≥25%，可溶性固形物≥9%，粗纤维 0.8%至 1.2%，维生素 C≥25mg/100g。
3. 安全及其它质量技术要求：产品安全和其它质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 6

含眉绿茶质量技术要求

一、品种

中小叶种茶树品种。

二、立地条件

产地范围生态条件好、水源清洁、土壤未受污染，土壤深厚肥沃，有效土层达 80cm 以上，土壤类型为黄壤或黄棕壤，排水透气性好，土壤 pH 值 4.5 至 6.5，有机质含量≥1.0%。

三、栽培管理

1. 育苗：采用短穗扦插繁育技术。
2. 定植：栽植密度≤55000 株/公顷。
3. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥≥25 吨。
4. 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。

四、采摘

每年 3 月下旬至 4 月下旬采摘单芽至一芽二叶初展，做到晴天采，雨天不采，要求提手采茶。

五、加工

1. 工艺流程：摊青→杀青→理条→整形→磨光→提香。
2. 工艺要求：
 - (1) 摊青：鲜叶摊凉场地要求在室内干净通风的房间，鲜叶进厂后，尽快地摊放于光洁的竹匾或竹帘上，鲜叶厚度 3 至 5cm，时间为 4 至 6h。鲜叶减重率 15%至 20%，色泽由鲜活翠绿转变为暗绿，青草气减轻，散发出清香，叶质变得较柔软时为适度。
 - (2) 杀青：温度 180 至 200°C，时间 4 至 6min。杀青叶茶香显露，茶条平伏。
 - (3) 理条：温度 100 至 120°C，时间 5 至 7min，以叶条扁直，色泽润绿，达到 4 至 5 成干时为准。
 - (4) 整形：温度 80 至 110°C，至叶色为黄绿，茶叶扁平，香气显露，含水率 15 至 20%即可。
 - (5) 磨光：温度 60 至 80°C，时间 15 至 20 min，至茶叶含水量 9 至 11%，外形扁平直即可。
 - (6) 提香：温度 110 至 130°C 之间，时间 4 至 12min，至茶条扁平直，黄绿润，香气显露，手捏茶条成粉末，含水量≤5%。

六、质量特色

1. 感官特色：外形微扁似眉，叶面光滑，色泽绿翠，均匀整齐，有兰花香或板栗香，而且香气持久，汤色嫩绿明亮，滋味甘醇爽口，叶底嫩匀。
2. 理化指标：水浸出物 $\geq 37.0\%$ ，水份 $\leq 5.0\%$ ，碎末茶 $\leq 5.0\%$ ，粗纤维 $\leq 14.0\%$ 。
3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件 7

枞阳媒鸭质量技术要求

一、品种

媒鸭。

二、产地条件

气候温和湿润，湖泊、塘堰等自然资源丰富，水生动植物繁茂。

三、饲养管理

1. 养殖方式：采取半圈养半散养方式进行饲养。
2. 饲料条件：以全价饲料、玉米谷物粗粮为主，其他杂粮及蔬菜，野外水生动植物均可转化为饲料。
3. 饲养管理要求：
 - (1) 雏鸭：雏鸭出壳后 24 小时开饮，8 日龄后脱温转到地面平养，调教下水，适当饲喂青菜叶或青草，切碎撒到舍外运动场自由采食。

(2) 150 日龄：枞阳媒鸭育成期适用于野外饲养，以玉米、谷物等粗饲料为主，其他杂粮，水草鱼虾等为辅。

(3) 环境、安全要求：疫病防控、废弃物处理必须严格遵守国家相关规定。

四、屠宰加工

1. 屠宰：150 日龄左右媒鸭，体重就可以达到 1000g 以上，即可屠宰上市。
2. 加工工艺流程：屠宰—脱毛—剖腹—整理内脏—清洗胴体—分割胴体—包装—速冻。

五、质量特色

1. 感官特征：

- (1) 公鸭：胫、蹼桔红色，喙前端为桔黄，后部为棕灰色，喙豆灰褐色或黑色，爪黑色。头椭圆形，颈粗短，喙豆、爪黑色，虹膜棕色。
- (2) 母鸭：胫、蹼桔红色，喙前端为浅橘黄色，后部呈棕褐色，喙豆灰褐色或黑色，爪黑色。头椭圆形，颈细长，喙豆、爪黑色，虹膜棕色。
- (3) 鸭肉：肉质细嫩，含水量少，皮下脂肪少，有光泽；肌肉色泽鲜红，肌内丰富，纹理明显。

2. 理化指标：

- (1) 屠宰率/ (%) : 85 至 91。
- (2) 皮脂率/ (%) : 8 至 16。
- (3) 瘦肉率/ (%) : 27 至 34。

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。

龙山百合质量技术要求

一、品种

卷丹百合。

二、立地条件

海拔 300 至 1200m，质地为砂壤土，pH 值 5.5 至 7，有机质含量高于 2%，土层厚度大于 20cm。

三、栽培管理

1. 种球：选择 2 至 4 个头的百合鳞茎作种球，单头重量在 30g 至 40g，平头、无斑点。
2. 整地：旱土包沟 1.7m 至 1.8m，稻田 1.5m 至 1.6m 分厢开沟，沟深 20cm 至 25cm，四周开围沟，较大的地块需开主沟，沟深 30cm 至 35cm。
3. 施基肥：每 667 m² (亩) 撒施腐熟有机肥 1500kg，过磷酸钙肥 25kg，点施于两株百合之间，不得接触百合种球。
4. 播种：海拔 600m 以上的区域宜于 9 月上中旬播种，600m 以下的区域宜于 9 月下旬到 10 月下旬播种。每 667 m² (亩) 种植 1 至 1.2 万株，用种量 250 至 300kg。
5. 打顶、除株芽：5 月上旬现蕾前人工摘除花蕾，6 月下旬除株芽。
6. 采收：商品用，8 月中上旬待地上部分开始枯黄时采收；留种用，9 月上、中旬采收。

四、加工

1. 鲜果：除去母根、须根及泥土、包装。

2. 干片：剥片、清洗、开水热烫、80°C热风干燥、包装。

五、质量特色

1. 感官特色：

(1) 鲜果：牙白，2至6头抱合成球形，成熟适度，味微苦，无其他异味。

(2) 干片：牙黄，鹅卵形，干燥适度，无烤焦现象，味微苦，无其他异味。

2. 理化指标：

项 目	要 求	
	鲜果	干片
水分 (%) ≤	70.0	15.0
粗多糖 (%) ≥	4.5	15.0
百合皂苷 (%) ≥	0.03	0.2

3. 安全及其它质量技术要求：产品安全及其它质量技术要求须符合国家相关规定。

附件 9

雪峰山鱼腥草质量技术要求

一、品种

蕺菜 (*Houttuynia cordata Thunb.*)。

二、立地条件

海拔 200 m 至 1000 m 之间，地形平整的稻田及平缓坡地，土壤以砂壤土为主，耕作层深 30 cm 以上，pH 值介于 5.0 至 6.5。

三、栽培管理

1. 选地清园：栽种前去除田间杂草，将土壤翻晒消毒一周以上，做宽畦。
2. 种茎选用：选无病斑虫孔、芽头饱满壮实、直径粗为 0.25 至 0.5cm 的地下茎。
3. 种植：每年 10 月至 12 月栽种，覆土厚度 8 至 10cm, 种茎用量每 667 m² (亩) 40 至 50kg，施底肥，稻草覆盖。
4. 追肥除草：齐苗及生长旺盛期追施腐熟有机肥 2 次，人工除草。
5. 轮作：水旱轮作，前茬作物必须是水生作物，轮作一年或以上。
6. 采收清洗：
 - (1) 采收：育龄期 8 个月以上，晴天采收。
 - (2) 清洗：清除病枝及杂质，清洗干净后沥干包装。
7. 环境、安全要求：灌溉水、肥料、加工用水等必须符合国家相关规定。

四、质量特色

1. 感官特色：地下茎粗细均匀，长 20 至 45cm，直径 0.25 至 0.45cm, 须根少，色泽润白，脆嫩，少渣，爽口，鱼腥香味浓郁。
2. 理化指标：淀粉≥7%，粗纤维素≤8.0%。
3. 安全及其它质量技术要求：产品安全及其它质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 10

会同魔芋质量技术要求

一、品种

花魔芋。

二、立地条件

海拔 200m 至 800m，土壤为黑沙土、黄泥土、红黄土和石渣土类型。耕层厚度 $\geq 20\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.8\%$ ，pH 值 5.5 至 7.0。

三、栽培管理

1. 种芋选用：种芋重量 $\geq 5\text{g}$ 。

2. 种植要求：

(1) 科学选地：魔芋种植地宜选择海拔 800 米以下，背风半阴半阳，土层深厚肥沃，疏松无积水的砂壤土或小黄土，坡度在 30° 以内的缓坡地，pH 值要求在 5.5 至 7.0。不宜连种，尽量不用种过马铃薯、红薯、油菜、蔬菜的地块，可与小麦、玉米、黄豆等轮作。

(2) 整地施肥：土地在冬耕前，要施足底肥，底肥以农家肥或有机堆肥为主，根据地块肥力可施饼肥（含磷钾的复混肥）。重量在 150 克以下的种芋每 667 m^2 （亩）施底肥 2000 至 2500 公斤，重量在 150 克以上种芋每 667 m^2 （亩）施底肥 3500 至 4500 公斤，做到种芋和肥料隔离。禁施用鸡粪、碳铵。

(3) 土壤消毒：结合冬、春季整地进行。一般每 667 m^2 （亩）用生石灰 50 至 100 公斤均匀撒施，施用一周后再进行播种。也可用 70% 甲基托布津可湿性粉剂或 50% 多菌灵可湿性粉剂或 70% 敌克松可湿性粉剂 250 至 300 克，拌细土 30 公斤，均匀撒施，也可沟施或窝施。地下害虫严重的地块可用地中宝、辛硫磷颗粒剂等药剂撒施灭虫。

(4) 种芋选择：种芋消毒处理，应选个体较小、芽体完整粗壮、芽尖呈粉红色、有光泽，并略高出凹窝边缘或与边平的块茎作种芋。种芋呈椭圆形，横径大于纵径，上端大于下端，上端凹陷，口平。表皮光滑，无破裂、疤痕、伤烂和霉变现象。种芋以重 10

至 350 克为宜，繁殖种芋时大小均可。种芋选好后，应晒种 2 至 3 天。对挖伤或霉烂的种芋，应切去伤部或腐烂部分，伤口用干草木灰涂抹，然后晒种 3 至 4 天，促进伤口愈合。种芋宜自繁自种或就近购买，不宜从外地大量引种。

种芋消毒：为减少种芋带菌，可将选好晒好的种芋在 1% 的硫酸铜溶液中浸泡 5 分钟，也可用 50% 多菌灵可湿性粉剂 1000 倍液或 70% 甲基托布津可湿性粉剂 1500 倍液浸种 2 至 6 小时，晒干后播种。但要注意：有伤处理过的种芋和春季已萌动的种芋绝不能进行浸泡消毒。也可在种芋晒种后，用 72% 农用链霉素 1000 倍液或 53.8% 可杀得 800 倍液均匀喷雾种芋 2 次，晒干备种。

(5) 适期播种：会同魔芋的生长起始温度为 12℃，一般在 3 月中下旬，注意春播不可过早，禁止秋冬播种，以防止低温烂种。但在种芋萌动前要播种完。

(6) 合理密植、科学间套：因种芋大小差异较大，种植密度差异也较大。我县采取杉木林套种、油茶林套种、板栗和核桃等经济林木套种和大田套种模式。

播种前应将种芋按个体大小分级，然后确定密度，一般行距为种芋直径的 6 倍左右，株距则为种芋直径的 4—5 倍为宜。

杉木林、油茶林、板栗和核桃等经济林木套种采用 150 厘米带型，2 行木林间套 2 至 3 行魔芋的模式。对 150 克以上的种芋，会同魔芋与木林播种行数比为 3:1，2 行会同魔芋行距 25 厘米，株距 26 至 40 厘米，播种密度 2200 至 3300 株/667 m² (亩)；对于 150 克以下的较小种芋，会同魔芋与杉木林播种行数比为 4:1，行距 15 厘米，种 3 行，株距 26 至 40 厘米，播种密度 3300 至 5000 株/667 m² (亩)。

大田套种时采用 200 厘米带型，3 至 4 行魔芋间套 1 行经济作物的模式。对于 150 克以上较大的种芋，会同魔芋与经济作物播种行数比为 3:1，3 行魔芋行距 60 厘米，预留 80 厘米播 1 行经济作物，株距 26 至 40 厘米，会同魔芋每 667 m² (亩) 播种 2480 至 3850 株；对 150 克以下较小的种芋，会同魔芋与经济作物播种行数比为 4:1，行距 45 厘

米，预留 65 厘米播 1 行经济作物，株距 25 至 35 厘米，会同魔芋每 667 m^2 (亩) 播种 4200 至 6000 株。

经济作物应选择抗倒伏性强、叶子平展、春播生育期在 120 天以内的早熟品种，经济作物应种植在空带的中间，最好采用育苗移栽，并且给经济作物施足肥料。

(7) 规范种植，合理覆盖：土层疏松、坡地较窄的林下地采用开沟布厢方式栽培；缓坡地、平地则采用深沟高畦垄式栽培，一般垄沟深度 20 厘米左右。播种时覆土深度一般为 5 厘米以上，种芋与肥料相互隔离，将球茎稍侧倾斜放置，且顶部一般应向一个方向，平地向南方，坡地则向坡顶方向倾斜，球茎与地面倾斜角为 45° 左右。在播种后，应及时在垄上盖农作物秸秆（稻、麦草、玉米秆等）或山林中的枯枝落叶 5 至 10 厘米厚，可起到防草荒、防病、保温保湿、防高温、防止土壤板结的作用。

(8) 加强日常管理：魔芋出苗后，雨季要注意清沟排水。当田间杂草长出而魔芋、经济作物未出苗时，可人工拔除，不能用锄头除草，免伤魔芋而感病。

在收获套种的经济作物时，应割掉作物秸秆或将作物秸秆中下部叶片清除，让魔芋充分接受阳光，利于球茎膨大，同时也减少荫蔽，降低田间湿度，减轻病害发生。

(9) 适时采收：会同魔芋自然倒苗后一周即可采收，一般是在 10 月下旬至 11 月上旬挖收。但采收的最迟时期应是平均气温不低 5°C 以前，应选择晴天采挖。

商品芋存放时严禁抛丢和倾倒，严禁运输中过度振动和挤压，严禁挖伤、病霉变。禁止混装、混放。严禁种芋和商品芋混装。

3. 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。

四、魔芋干制品加工

1. 工艺流程：鲜魔芋→凹坑清理→清洗→切片 (厚度 5 至 10mm)→干燥 (或研磨)→包装。

2. 工艺要求:

烘干温度：温度 60℃至 80℃，时间为 3h 至 8h。

五、质量特色

1. 感官特色:

(1) 鲜魔芋：球茎呈扁圆球状，外表光亮，叶柄脱落处光滑。

(2) 魔芋干制品：色白、表皮手感细腻、质地致密。

2. 理化指标:

(1) 鲜魔芋：水份≤90.0%，葡甘聚糖（以湿基计）≥5.5%。

(2) 魔芋干制品：水份≤12.0%，葡甘聚糖（以干基计）≥40%。

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 11

德山大曲质量技术要求

一、原料

1. 主料：高粱、大米、玉米、小麦、曲块等原料须当年出产，并符合国家有关标准。辅料：粗壳须当年出产，并符合国家有关标准。

2. 酿造用水：来自保护区域内的地下水、山泉水和江河饮用水，水质符合国家饮用水相关标准。

3. 加浆用水：来自保护区域内的地下水、山泉水和江河饮用水，水质 pH6.5 至 7.0，呈弱酸性，总硬度 70 至 90ppm，属中低硬度水质。

二、加工

1. 工艺流程: 原料→粉碎→润料→拌料下曲→入池发酵→蒸馏接酒→分级贮存→勾兑调味→包装→产品。

2. 工艺要求:

- (1) 配料: 原料粉碎不宜太细, 能通过 20 目筛的量占 85%; 粗壳预蒸最少保持 30 分钟, 熟透, 无杂味。
- (2) 发酵: 固态发酵法, 控温下曲、入池, 发酵周期 45 至 90 天。
- (3) 蒸馏摘酒: 量质接酒、掐头去尾, 控制流酒温度和速度。
- (4) 勾兑: 存放时间三年以上的基酒, 按照要求先小样勾兑, 小样口感符合要求后按小样比例放大样, 大样理化指标检验合格后, 封存罐储 1 个月, 成为成品酒源。

三、质量特色

1. 感官特色:

项目	优 级
色泽和外观	无色或微黄, 清亮透明, 无悬浮物, 无沉淀
香气	窖香突出、辅以幽雅陈香、形成丰满的复合香味
口味	酒体醇和协调、细腻、后味柔顺
风格	具有本品典型的风格

2. 理化指标:

项目	优 级
酒精度/ (%vol) 20℃	52±1

总酸 (以乙酸计) / (g/L)	\geq	0.4
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	\geq	2.0
己酸乙酯 (g/L)	\leq	1.2-2.2
固形物 / (g/L)	\leq	0.4

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他技术要求必须符合国家相关规定。

附件 12

新晃侗藏红米质量技术要求

一、品种

当地传统红米品种。

二、立地条件

以板岩、页岩为主的成土母质，土壤类型为红壤、黄壤和水稻土。水稻耕作层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，pH 值 5.0 至 7.0，有机质含量 $\geq 3.0\%$ ，以河水和山泉水自流灌溉为主。海拔高度 350 米至 700 米。

三、栽培管理

1. 催芽。4 月中旬浸种催芽，在 15 至 17°C 条件下浸种 3 至 4 天，在 30 至 32°C 条件下催芽 1 至 2 天。
2. 育苗。播种时间为 4 月 15 至 25 日。大田湿润育秧播种量为 $2\text{kg}/667\text{ m}^2$ （亩），旱地育秧为 $1.5\text{kg}/667\text{ m}^2$ （亩）。

3. 插秧。插秧时间为5月15至25日，中苗秧龄30至35天，大苗秧龄35至40天。插秧密度≥1.6万蔸/667m²（亩），每蔸3至4株。

4. 田间肥水管理。每667m²（亩）有机肥≥1000kg，氮-磷-钾配方复混肥≤30kg，尿素≤5kg，氯化钾≤10kg。

5. 防治及环境、安全要求。采用农业轮作、稻田养鱼（鸭）等生态防治技术和太阳能灭虫灯物理防治技术。使用化肥、农药必须符合国家相关规定。

四、采收

收获期为9月25日至10月10日，收割前30天停止灌溉，收割前10天开始排水。

五、加工

稻谷→初清→清理→去石→砻谷→谷糙分离→整碎分级→柔抛→色选→长度精选分级→包装

六、质量特色

1. 感官指标：米粒呈红褐色，细长；口感带糯，具有浓郁的豆味清香。

2. 理化指标：

名称	指标
蛋白质 g/100g	6.0-10.0
胶稠度 mm	80.0-96.0
直链淀粉（干基）%	5.0-10.0
硒 mg/kg	0.03-0.3

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

罗定豆豉质量技术要求

一、原料

1. 大豆：优质的黑大豆和黄大豆。
2. 水：取自罗定市内水库水或山泉水，水质应符合国家关于饮用水的标准规定。
3. 食盐：符合国家食用盐标准规定。

二、加工

1. 工艺流程：筛选→浸泡→蒸煮→冷却→制曲→洗曲→配料→装罐→后发酵→晾晒→挑选→包装。
2. 工艺要求：
 - (1) 筛选：选取颗粒饱满均匀、皮薄肉厚经分选去杂的大豆备用。
 - (2) 浸泡：按水豆比例 1:1 加水浸泡，浸泡至豆粒饱满无细皱纹即可。
 - (3) 蒸煮：将豆蒸煮约 1h，以豆粒熟而不烂，清香而无豆腥味为宜。
 - (4) 冷却：冷却至 30 至 35℃。
 - (5) 制曲（第一次发酵）：老曲接种，控制好曲房温度保持低于 40℃，制曲时间约为 10 天。曲料长满白菌丝时，进行第一次翻曲。菌丝颜色变深时，进行第二次翻曲。制曲过程中，曲房内墙壁开始出现水珠时，要及时开窗排潮。

- (6) 洗曲：用清水反复清洗至没有黄水，以手抓不成团，豆曲发亮有光泽为宜。
- (7) 配料：按 15% 的比例加入食盐，搅拌均匀。

- (8) 装罐：将调配好的豆曲料装入陶瓷罐中，加一层盐铺面，封口并加盖。
- (9) 后发酵（第二次发酵）：豆曲自然发酵，发酵时间2个月左右。
- (10) 晾晒：将发酵成熟的豆豉从罐中倒出，利用阳光晾晒，以手抓不成团为宜。

三、质量特色

1. 感官特色：

	黑豆豉	黄豆豉
色泽	黑褐色	黄褐色
气味		豉香浓郁
滋味		味鲜咸而回甘
口感		入口松化无渣

2. 理化指标：水分≤35g/100g，氨基酸态氮≥0.8g/100g，总酸≤4.0g/100g，蛋白质≥15g/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 14

达濠鱼丸质量技术要求

一、原辅料

1. 主原料：产地临近海域捕捞的蛇鲻鱼（俗称“那哥鱼”）。

2. 辅料：产于保护范围内的海盐、淀粉、鸭蛋清，质量符合国家相关规定。

3. 工艺用水：保护区域范围内符合国家饮用水标准的水。

二、加工

1. 工艺流程：

(1) 手工工艺流程：原料前处理→手工采肉→手工“摔拍”→浸泡→煮制→冷却。

(2) 机械工艺流程：原料前处理→机械采肉→机械擂溃→浸泡→煮制→冷却。

2. 工艺要求：

(1) 原料接收：所接收的原料鱼的品质应符合 GB 2733《鲜、冻动物性水产品卫生标准》的规定，要求鱼体完整，色泽正常，每一批次的原料必须经质检人员进行抽检，经检验合格的原料方可接收。

(2) 原料鱼加工与保存：原料鱼进厂后应在 24h 内加工完毕，加工前原料鱼应在 0°C 至 4°C 的条件下保鲜。冷冻鱼原料需解冻后进行加工，进厂后的原料不立即加工时，应存放在 -18°C 以下的冻库中。

(3) 原料鱼前处理：先将原料鱼清洗干净，然后去鳞、去头、去内脏，再用水冲洗腹腔内的残余内脏、污物和黑膜。清洗过程中水温应控制在 10°C 以下。

(4) 采肉：采用人工或机械采肉。

手工采肉：剔去鱼骨，再将鱼肉抠出，揉压成糜糊状，挑出细小的骨刺。

机械采肉：将处理好的原料鱼，皮朝外肉朝内放入采肉机进行采肉，采肉机网眼孔径一般在 3mm 至 5mm 之间。

(5) 擂溃：采用人工或机械擂溃。

手工“摔拍”：将采肉后的鱼肉放入洗净的容器中同时加入相应量的盐、水、鸭蛋清、淀粉，用手“摔拍”直至鱼肉成溶胶状态。

机械擂溃：将采肉后的鱼肉放入擂溃机内或斩拌机中进行擂溃同时加入相应量的盐、水、鸭蛋清、淀粉，时间一般控制在 15min 至 20min，最终鱼肉成溶胶状态。

(6) 浸泡：

手工：将鱼糜捏在手的掌心，从虎口挤出圆球状的鱼丸，用手舀出后，在手中摇晃成圆形。将成型后的鱼丸立即放入到 35°C 至 50°C 的温水中浸泡约 1h。

机械：用鱼丸成型机成型，将成型后的鱼丸立即放入到 35°C 至 50°C 的温水中浸泡约 1h。

(7) 煮制：成型后的鱼丸一般在 75°C 至 90°C 的热水中煮制 5min 至 10min。

(8) 冷却：煮制后的鱼丸捞起晾凉，自然冷却。

三、质量特色

1. 感官要求：达濠鱼丸的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 达濠鱼丸感官要求

项目	要求
色泽	呈白色或灰白色
形态	呈圆球状，形态完整、均匀
组织	结构紧密，富有弹性
滋味、气味	鱼香浓郁、味道鲜美

2. 理化指标：达濠鱼丸的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 达濠鱼丸理化指标要求

项目	指标
水分, g/100g	≤82.0
蛋白质, g/100g	≥12.0
脂肪, g/100g	≤2.0
淀粉, g/100g	≤6.0
失水率, %	≤6
弹性, g·cm	≥800

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

新岗红茶质量技术要求

一、茶树品种

本地中小叶茶树。

二、立地条件

海拔≥600m，土壤类型为红黄壤，pH4.3至6.5，有效土层厚≥70cm以上，有机质含量≥3%。

三、茶树栽培管理

1. 苗木繁殖：采用无性繁殖育苗。
2. 定植：定植密度≤50000 株/公顷。
3. 肥水管理：每年每公顷施腐熟有机肥≥30 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。

5. 采摘时间每年 4 月中下旬至 5 月初，九月中下旬至 10 月初。

6. 采摘标准：采摘一芽一叶至一芽二叶的嫩梢。

四、加工

1. 工艺流程：萎凋—揉捻—发酵—烘干—焙火。

2. 工艺要求：

(1) 萎凋：鲜茶叶用竹篾编织的簸箕盛装萎凋，鲜叶含水量降至 60%左右。

(2) 揉捻：掌握先轻后重，时间约为 1.5h 至 2h，叶面细胞破损率达 85%以上。

(3) 发酵：装入茶篓发酵，待茶叶色变黄红色，香气透露即可。

(4) 烘干：温度 80°C 左右，让茶叶停止发酵。

(5) 焙火：烘至茶叶含水量≤6.5%，茶香显露。

五、质量特色

1. 感官特色：条索紧结，色泽乌润油亮，带花果香，茶汤棕红明亮，滋味鲜爽嫩甜，入口柔顺，回甘持久，叶底红而软亮，可耐多次冲泡。

2. 理化指标：水分含量≤6.5%，水浸出物≥34.5%，其他指标应符合国家相关标准要求。

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

三圳淮山质量技术要求

一、品种

细毛淮山。

二、立地条件

土层深厚疏松，透气性能好，易排易灌，地下水位低，光照条件好的沙壤土种植，以冲积沙壤土栽培最适宜。

三、栽培管理

1. 整畦：每 1.7m 为一畦(包耕作沟 40 cm)，每畦开二条种植沟，沟深 0.6 至 0.8m，宽 40 至 45cm，畦宽 40 cm，沟心距 0.75m 至 0.85m。

2. 施足基肥：待沟全部挖好并填好熟土后，统一往沟中施足基肥，每 667 m² (亩) 施经堆熟的有机肥 1500kg，过磷酸钙 25kg，含硫复合肥 25kg，然后回底土成畦，畦高 20 至 30cm。

3. 选种及育苗：选用薯的块根（俗称薯仔）作种苗。一般在 9 至 10 月份，采收较大的块根（20 至 25mm 大、薯皮光滑、无病虫害），薯仔埋在沙中过冬，第二年春，在苗床上育苗培植。每 667 m² (亩) 用种量 50 至 100kg。

4. 种植：春分前后即可种植。种植时，选择阴天的天气，减少水份蒸发保证出苗率高。每亩种植 3000 株左右，每畦种植双行，株距 0.25 至 0.30m。

5. 定苗：为使幼苗粗壮，减少养份消耗，当苗高 10cm 左右时，进行定苗，每穴留粗壮苗 1 至 2 条，其余及早抹去。

6. 搭架：定苗后，为使茎叶分布均匀，扩大光合面积，应及早进行搭架。每株或隔株插一条，以每畦两沟为一个单位，搭成人字架。

7. 施肥方法：采取前轻（每 667 m² (亩) 施有机肥料 750kg 至 850kg）、中重（每 667 m² (亩) 施有机肥料 1500kg 至 1600kg）、后补（每 667 m² (亩) 施有机肥料 750kg 至 850kg）的施肥原则。

四、收获

采收期。12月份中旬后采收。在收获时一定要做到轻刨、轻装、轻运和轻放，并避免暴晒。

五、质量要求

1. 感官特色：成熟的三圳淮山外观呈黄褐色圆柱状，直径 $\geq 45\text{mm}$ ，长度 $\geq 250\text{mm}$ 。密生细须根，断裂后，断口呈乳白色，粘稠汁液多。烹煮时具有久煮不散的特点，煮熟后口感为酥、糯。

2. 理化指标：

项 目	单 位	指 标
水分	%	≤ 73.0
膳食纤维	%	≥ 5.4
可溶性总糖	%	≥ 0.38
氨基酸含量	g/100g	≥ 1.39

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术指标应符合国家相关规定。

附件 17

连山大肉姜质量技术要求

一、品种

当地传统大肉姜品种。

二、立地条件

地势较高，排灌方便，保水保肥能力强，有机质含量 $\geq 1\%$ 的壤土或沙壤土，土壤 pH 4.3 至 6.8，前茬 3 年以上无种植同科作物。

三、栽培管理

1. 选种：选择姜块肥大丰满、皮色光亮、不干缩、不腐烂、未受冷害、无病虫危害和无机械损伤的姜块留种。

2. 整地：于前茬作物收获后深翻 25cm 至 30cm，晒白、锄碎，种植前细耙 1 遍至 2 遍。

3. 催芽：在温度 20°C 至 25°C 环境下催芽，姜芽长度在 1.0cm 至 2.0cm 即可播种。

4. 播种：

(1) 时间：播种期以 3 月下旬至 4 月下旬为宜。

(2) 密度：行距 30cm 至 40cm，株距 26cm 至 30cm。

5. 施肥：每 667m² (亩) 施有机肥 800kg 至 1200kg 作基肥，生长期分期追施硫酸钾复合肥 70kg 至 85kg。

6. 中耕培土：姜的生长易顺次分枝而根茎向上露出，要结合中耕松土进行培土 2 至 3 次，培土厚度以不露出姜茎为好。

7. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定。

四、收获和贮藏

在 11 月中旬晴天时收获。把病虫危害和机械损伤的姜块分开，将形态、色泽正常的姜块放入地窖中贮藏。

五、质量要求

1. 感官特征：姜表皮浅黄，肉黄白色或浅蓝色，收获初期姜芽鳞片呈紫红色；姜块肥大，皮薄肉厚，肉质脆嫩，纤维细少。
2. 理化指标：粗纤维≤1.5%、6-姜辣素≥0.05%。
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

观音阁红糖（观音阁黑糖）质量技术要求

一、品种

粤糖 00—236、粤糖 C1 等适宜当地种植的高产、高糖、高抗的甘蔗优良品种。

二、立地条件

土壤类型为黄壤、红壤、赤红壤、黄棕壤、南方水稻土，pH 值 5.6 至 6.8，土层厚度 25cm 以上，坡度 20°以下。

三、栽培管理

1. 播种时间：春植为主。
2. 种植密度：大茎种种植密度≤120000 株芽/公顷，小茎种种植密度≤150000 株芽/公顷。
3. 施肥：每年施有机肥≥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的相关规定。

四、收获

每年 12 月上旬至次年 3 月下旬,以蔗稍第三节糖度大于 $16^{\circ}\text{B}^{\times}$, 甘蔗稍部与头部的锤度比值大于 0.9 时收获。

五、加工

1. 工艺流程：甘蔗→榨汁→加热、中和→澄清→浓缩→炼糖→打砂→成品→入库。

2. 工艺要求：

(1) 榨汁：采用挤压榨汁法榨汁，蔗汁提取率 $\geq 90\%$ 。

(2) 加热、中和：将蔗汁加热至沸腾，连续清泡，沉淀，以蔗汁表面无漂泡为准。

(3) 澄清：沉淀池沉淀后用 120 目/ cm^2 不锈钢网过滤进行澄清。

(4) 浓缩：浓缩温度 160°C 至 180°C 之间，浓缩时间 1 小时至 2 小时。红糖汁锤度达到 $70^{\circ}\text{B}^{\times}$ 至 $72^{\circ}\text{B}^{\times}$ 。

(5) 炼糖：煎糖用饱和蒸汽温度 $\leq 220^{\circ}\text{C}$ ，连续搅拌时间 $\leq 30\text{min}$ ，出锅糖汁浓度 $\geq 92^{\circ}\text{B}^{\times}$ 。

(6) 打砂：打砂用电动搅拌器振动频率控制在 25 次至 35 次/ min 不断连续搅拌翻滚，糖汁降温速度 $\leq 2^{\circ}\text{C}/\text{min}$ 。

(7) 包装：温度控制在 30°C 以下包装，避免包装或储存时候留蜜或结块。

六、质量特色

1. 感观特色：

项目	指标
色泽	呈赤褐色或黑褐色
滋味、气味	具有浓郁的蔗香

组织形态	呈粉状，干爽疏松，可有少量糖粒
杂质	应无明显黑渣或外来杂质

2. 理化指标:

项目	指标
总糖分/ (g/100g) ≥	85
干燥失重/ (g/100g) ≤	5.0
不溶于水杂质/ (mg/kg) ≤	300
铁/ (mg/100g) ≥	3.0
钙/ (mg/100g) ≥	100
锌/ (mg/kg) ≥	2.0

3. 安全技术要求：产品安全技术要求必须符合国家相关规定。

附件 19

封开杏花鸡质量技术要求

一、品种

杏花鸡。

二、产地条件

海拔 400 米以下林木与饲草丰富，水源优良，光照充沛的松山草地或果园。

三、饲养管理

1. 鸡种来源：来自保护区内的杏花鸡。
2. 饲养方式：舍饲和放养相结合，冬季 40 日龄、夏季 30 日龄前舍饲饲养，之后放养。
3. 饲养密度：舍饲条件下，7 日龄前 $40 \text{ 羽}/\text{m}^2$ ；8 至 14 日龄 $35 \text{ 羽}/\text{m}^2$ ；15 至 30 日龄 $30 \text{ 羽}/\text{m}^2$ 。
4. 饲料要求：舍饲时饲喂封开杏花鸡雏鸡专用配合饲料，放养时采食粗粮、五谷杂粮、青料、野果、昆虫等。
5. 出栏：公鸡体重 $\geq 1.5\text{kg}$ ，母鸡体重 $\geq 1.2\text{kg}$ 。
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。

四、屠宰加工

宰前断食 24h，自由饮水。

五、质量特色

1. 感官特色：
 - (1) 活体鸡：体质结实匀称，头细、脚细、羽黄、脚黄、喙黄、颈短、体短、脚短。
 - (2) 白条鸡：皮肤浅黄，光滑滋润，肌肉丰满有弹性。表皮和肌肉切面有光泽。
2. 理化指标：粗蛋白 $\geq 20\%$ ，粗脂肪 $\leq 7\%$ ，氨基酸 $\geq 20.5\%$ 。
3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

岗坪切粉质量技术要求

一、原料要求

1. 大米：选用保护区内生产的籼稻米，稻谷一般储存期一年以上，其直链淀粉含量19%至26%，脂肪酸值（KOH/干基）≤60.0mg/100g。

2. 水：用于加工切粉的原料用水选用当地的天然山泉水或溪流水。pH值为6.5至7.5，总硬度≤100(CaCO₃, mg/L)。

二、加工

1. 工艺流程：原料→精选→清洗→浸泡→磨浆（三次）→蒸粉→一次晾晒→折叠→切粉→二次晾晒→扎粉→包装→成品。

2. 工艺要求：

(1) 原料精选：经多重重工序剔除砂、稗、糠等杂质。

(2) 清洗：用水淘洗。

(3) 浸泡：将淘洗后的大米按60:100加水浸泡。春夏气温高时浸泡2至3小时；秋冬气温低时浸泡3至4小时。控制最后浸制的大米水分含量为30%左右、手捻可碎为宜。

(4) 磨浆：将浸制好的大米按2:1质量比例加水磨浆。将浸好的大米放入石磨中，边淋水边磨，经过3次磨浆。水要淋得均匀适当，将之磨成又稀又滑的粉浆。

(5) 蒸粉与晾晒：在不锈钢长方形粉盘底部和内侧均匀涂上一层薄的食用植物油，将磨好的粉浆搅拌均匀后舀入盘子，粉浆厚度一般为0.5mm至1mm为宜。入蒸锅用大

火蒸 2 至 3 分钟。出锅冷却后，把粉皮整张从盘子上脱模揭下，注意保持粉皮完整。将粉皮整齐平铺，置于太阳下晒至八成干。

(6) 折叠与切粉：将几张粉皮叠放整齐，卷成筒状，用刀切成均匀的截面为方型的粉丝。把切好的米粉丝抖动分开，但保持均匀的直条状，不要让粉丝相互缠绕。

(7) 二次晾晒：切好的米粉丝在光照、通风良好的室外晒场晾晒及风干，干燥到米粉含水量不大于 13%。

(8) 扎粉：将直条状的米粉丝等分成扎状，注意每根粉丝要条理一致，每扎粉丝要外形均匀。用竹篾捆扎，每扎约 125 克。

(9) 包装与贮存：进行包装，减少与外界空气接触。岗坪切粉要用专用成品库存放。库内保持通风，气温要控制在 30°C 以下。

三、质量特色

1. 感官特色：

项 目	要 求
色 泽	具有本品种正常自然的色泽
气 味	具有岗坪切粉的固有气味和风味，无异味
形 态	呈细条状，粗细大小均匀，表面光滑
口 感	柔韧、不粘牙、不夹生、无牙碜
杂 质	不得有正常视力可见外来杂质

2. 理化指标:

项 目	指 标
水分/ (%)	≤13
断条率/ (%)	≤8
酸度/ $^{\circ}\text{T}$	≤2
复水率/ (%)	≥150

3. 安全要求: 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

蕉岭冬笋质量技术要求

一、品种

毛竹。

二、立地条件

选择海拔 500 至 750 米, 坡度 15 至 25 度, 疏松透气湿润, 排水性佳, 交通方便, 靠近水源, 光照充足的山谷、缓坡地。土壤 pH 值 5.4 至 6.7, 有机质含量 $\geq 23.1\text{g/kg}$, 土层深度 $\geq 50\text{cm}$ 的红、黄壤土。

三、栽培管理

1. 选择母竹：选择生长健壮，分枝较低，枝叶繁茂，竹节正常，无病虫害，1年至3年生，胸径3cm至6cm的毛竹为母竹。

2. 种植：将母竹放入穴中，竹蔸上部略低于土面，鞭土密接，下紧上松，填土时防止损伤鞭根和笋芽，浇水保湿，打桩固定。每年2月下旬至4月上旬为种植时间，栽植密度：每公顷625株（丛）至833株（丛）。

3. 施肥：第一年施肥二次，5月至6月每株根施复合肥0.25kg或液施尿素0.15kg至0.25kg；第二年5月至6月每公顷根施复合肥375kg，11月至12月每公顷施有机肥20t；第三年5月至6月每公顷施复合肥450kg，11月至12月每公顷施有机肥30t。

四、采收

采笋期在11月下旬至第二年的2月底。宜在笋尖即刚露出土面1cm至2cm时采收，采笋时，先扒开笋周围土壤，露出笋体，在笋体膨大弯曲部位，用采笋刀从内向外切下，保留余蔸2个以上饱满的笋目，切口平滑，与笋节平行。割笋后及时把表土复回原处。

五、质量特色

1. 感官特色：鲜冬笋感官要求见表1。

表1 鲜冬笋感官要求

项目	要求
色泽、形态	笋壳呈淡黄色，笋肉白色或乳白色，笋体饱满，壳薄肉厚，外形呈马蹄状，有沉实感。
滋味、气味	笋香味浓郁，笋肉口感细腻爽脆，清甜鲜美

2. 鲜冬笋理化指标见表2。

表2 鲜冬笋理化指标

项 目	指 标
单笋重/ (g)	≤200
氨基酸总含量*/(g/100g)	≥2.0
谷氨酸*/(g/100g)	≥0.28
总糖 (以葡萄糖计) *(/%)	≥1.6
粗纤维*/(%)	≤1.2
注：带*号的项目为可食笋体营养含量	

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应符合国家相关规定。

附件 22

罗浮山荔枝质量技术要求

一、品种

桂味。

二、立地条件

选择红壤土、黄壤土和沙壤土，土层疏松肥沃、有机质含量≥1%、保肥保水力强、排水良好、地下水位在100cm以下、土壤pH值5.0至6.5、开阔向阳、避风寒的丘陵、山地及平地建园。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：以“酸枝”为砧木嫁接繁育。
2. 栽植时间：春植3至5月，秋植9至10月。
3. 栽植密度：每公顷栽植株数≤330株。
4. 施肥：以有机肥为主，结果树每公顷施优质有机肥≥6.6吨。
5. 整形修枝：夏剪为主，冬剪为辅，培育自然半圆头形和开心形两种树形。
6. 产量控制：每公顷产量≤9吨。
7. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定。

四、采收

采收时间为6月中旬至7月中旬。

五、质量特色

1. 感观特征：果皮鲜红或带墨绿色斑块，果皮刺小，果肉乳白色，核小肉厚，质厚实，爽脆清甜，有桂花香味。
2. 理化指标：平均单果重≥18克，可食率≥78%，可溶性固形物≥18%。
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。

印送：各直属检验检疫局，各省、自治区、直辖市质量技术监督局（市场监督管理部门）。

本局：商务部，国家知识产权局。
