

## 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 $\leq 0.2$  mg/L，硬度 $\leq 100$ mg/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  $2\text{kg}/\text{cm}^2$  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  $103^{\circ}\text{C}$ ，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℃至 10℃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