

2007年第3号

## 关于批准对高安腐竹实施地理标志 产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对高安腐竹地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对高安腐竹实施地理标志产品保护。

### 一、保护范围

高安腐竹地理标志产品保护范围以江西省高安市人民政府《关于明确高安腐竹申报国家地理标志产品保护范围的建议》（高府[2005]38号）提出的范围为准，为高安市锦河沿线的筠阳街道办事处、瑞州街道办事处、田南镇、相城镇、灰埠镇、扬圩镇、龙潭镇、石脑镇、祥符镇、上湖镇、兰坊镇、大城镇等12个乡镇、街道办现辖行政区域。

### 二、质量技术要求

#### （一）生产原料。

大豆。按《豆制食品业用大豆》标准的规定执行。大豆水溶性蛋白（干基） $\geq 34\%$ 。

#### （二）生产用水。

高安境内锦河沿岸深井水（井深20米以下），水质符合国家饮用水标准。

#### （三）工艺控制。

##### 1. 工艺流程：

原料→选料→脱皮→浸泡→磨浆→滤浆→煮浆→揭皮→沥浆→凉晒→烘干→检验→包装→入库

##### 2. 工艺要求：

（1）选料、脱皮：大豆经过筛选，用钢磨、风选剥去豆皮。

（2）浸泡：将豆片浸入生产用水中，春秋季节浸泡3至4小时，夏季2至3小时，冬季5至6小时。

（3）磨浆、过滤：将浸好的豆胚磨浆。加60℃温水，分两次过滤，加水量应使豆浆量为干豆的8至10倍，豆浆浓度控制在6.5%至7.5%的范围内。

（4）煮浆：采用蒸气直接加热至沸，维持3—5分钟。

（5）冷却：豆浆煮沸后自然冷却，终温不低于84℃。

（6）揭皮：豆浆煮熟后，注入成型平底锅，浆液深度3—6cm，温度 $82\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。每隔15分钟揭皮一次。

（7）沥浆、凉晒：揭皮后腐竹置于平底锅上方沥浆，沥浆后置于通风的专用场地凉晒。

（8）烘干：凉晒后腐竹推进烘房烘干，时间一般为7小时，最高温度 $< 80^{\circ}\text{C}$ 。

#### （四）质量特色。

1. 感官特色：色泽淡黄，光泽鲜亮，支条匀称，条内空心，韧性好，久煮不糊，无异味。

2. 理化指标：

（1）优级：水份 $\leq 9\%$ ，蛋白质 $\geq 45\%$ ，脂肪 $\geq 25\%$ 。

（2）一级品：水份 $\leq 9\%$ ，蛋白质 $\geq 40\%$ ，脂肪 $\geq 21\%$ 。

### **三、专用标志使用**

高安腐竹地理标志产品保护范围内的生产者，可向高安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高安腐竹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