

2017 年第 98 号

质检总局关于批准对

赵县雪花梨（赵州雪花梨）等

38 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赵县雪花梨（赵州雪花梨）、鹿泉香椿、正定马家卤鸡、藁城宫面、天镇胡麻油、平定砂器、丹东塔醋、盘锦碱地柿子（盘锦盐碱地番茄）、依安大鹅、丁庄葡萄、岳西黑猪、岫山荔枝、于都株木果油、景阳冈酒、望天湖胖头鱼、利川工夫红茶、南乡萝卜、嘉鱼莲藕、恩施马铃薯、崇阳麻花、祁阳槟榔芋、车田辣椒、车田西红柿、米易枇杷、金堂羊肚菌、平昌青花椒、扯篦子花生、施甸水蛭、博尚菜籽油、路南卤腐（路南腐乳）、庙坝白酒、汤池老酱、河口香蕉、甘南牦牛奶粉、通渭苦荞麦、迭部蕨麻猪肉、迭部羊肚菌、且末羊共 38 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、赵县雪花梨（赵州雪花梨）

（一）产地范围。

赵县雪花梨（赵州雪花梨）产地范围为河北省石家庄市范庄镇、谢庄乡，南柏舍镇的唐家寨村、南李家疃村、北李家疃村、高村乡的南田村、高村、东大里寺村，沙河店镇的小丁村、小浩村、东北营村、东浩村、中冯村、东杨村、西杨村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

赵县雪花梨（赵州雪花梨）产地范围内的生产者，可向赵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。赵县雪花梨（赵州雪花梨）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、鹿泉香椿

（一）产地范围。

鹿泉香椿产地范围为河北省石家庄市鹿泉内白鹿泉乡、石井乡、上庄镇和获鹿镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

鹿泉香椿产地范围内的生产者，可向石家庄市鹿泉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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。鹿泉香椿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 2）。

三、正定马家卤鸡

（一）产地范围。

正定马家卤鸡产地范围为河北省石家庄市正定县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

正定马家卤鸡产地范围内的生产者，可向正定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。正定马家卤鸡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 3）。

四、藁城宫面

（一）产地范围。

藁城宫面产地范围为河北省石家庄市藁城区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

藁城宫面产地范围内的生产者，可向石家庄市藁城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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。藁城宫面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4）。

五、天镇胡麻油

（一）产地范围。

天镇胡麻油产地范围为山西省大同市天镇县贾家屯乡、米薪关镇、赵家沟乡、南高崖乡和张西河乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

天镇胡麻油产地范围内的生产者，可向大同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，经山西出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。天镇胡麻油的检测机构由山西出入境检验检疫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、平定砂器

（一）产地范围。

山西省阳泉市平定县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

平定砂器产地范围内的生产者，可向阳泉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，经山西出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。平定砂器的检测机构由山西出入境检验检疫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、丹东塔醋

（一）产地范围。

丹东塔醋产地范围为辽宁省丹东市振兴区、元宝区、振安区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

丹东塔醋产地范围内的生产者，可向丹东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。丹东塔醋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7）。

八、盘锦碱地柿子（盘锦盐碱地番茄）

（一）产地范围。

盘锦碱地柿子（盘锦盐碱地番茄）产地范围为辽宁省盘锦市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

盘锦碱地柿子（盘锦盐碱地番茄）产地范围内的生产者，可向盘锦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。盘锦碱地柿子（盘锦盐碱地番茄）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8）。

九、依安大鹅

（一）产地范围。

依安大鹅产地范围为黑龙江省齐齐哈尔市依安县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

依安大鹅产地范围内的生产者，可向依安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，经黑龙江省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。依安大鹅的检测机构由黑龙江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、丁庄葡萄

（一）产地范围。

丁庄葡萄产地范围为江苏省句容市茅山镇丁庄村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

丁庄葡萄产地范围内的生产者，可向句容市市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。丁庄葡萄的检测机构由江苏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、岳西黑猪

（一）产地范围。

岳西黑猪产地范围为安徽省岳西县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

岳西黑猪产地范围内的生产者，可向岳西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。岳西黑猪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 11）。

十二、岵山荔枝

（一）产地范围。

岵山荔枝产地范围为福建省永春县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

岵山荔枝产地范围内的生产者，可向永春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，经福建省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。岵山荔枝的检测机构由福建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、于都桫木油

（一）产地范围。

于都桫木油产地范围为江西省于都县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

于都桫木油产地范围内的生产者，可向于都县市场和质量监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经江西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。于都桫木油的检测机构由江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 13）。

十四、景阳冈酒

（一）产地范围。

景阳冈酒产地范围为山东省聊城市阳谷县博济桥街道办事处、侨润街道办事处、狮子楼街道办事处、阎楼镇、阿城镇、七级镇、安乐镇、郭屯镇、定水镇、石佛镇、大布乡、西湖镇、高庙王镇、李台镇、金斗营镇、寿张镇、十五里园镇、张秋镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

景阳冈酒产地范围内的生产者，可向聊城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，经山东出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。景阳冈酒的检测机构由山东出入境检验检疫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、望天湖胖头鱼

（一）产地范围。

湖北省浠水县巴河镇望天湖水域，北纬 30°25'40" 至 30°33'17" ，东经 115°01'58" 至 115°10'36" 。

（二）专用标志使用。

望天湖胖头鱼产地范围内的生产者，可向浠水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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

望天湖胖头鱼的检测机构由湖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 15）。

十六、利川工夫红茶

（一）产地范围。

利川工夫红茶产地范围为湖北省利川市毛坝镇、沙溪乡、凉雾乡、元堡乡、文斗乡、南坪乡、建南镇、谋道镇、汪营镇、柏杨坝镇、团堡镇、忠路镇、都亭街道办事处、东城街道办事处、佛宝山生态综合开发区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

利川工夫红茶产地范围内的生产者，可利川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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。利川工夫红茶的检测机构由湖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 16）。

十七、南乡萝卜

（一）产地范围。

南乡萝卜产地范围为湖北省安陆市李畛镇、烟店镇、洑水镇、巡店镇、辛榨乡、棠棣镇、南城办事处、府城办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

南乡萝卜产地范围内的生产者，可向安陆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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。南乡萝卜的检测机构由湖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 17）。

十八、嘉鱼莲藕

（一）产地范围。

嘉鱼莲藕产地范围为湖北省咸宁市嘉鱼县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

嘉鱼莲藕产地范围内的生产者，可向嘉鱼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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。嘉鱼莲藕的检测机构由湖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 18）。

十九、恩施马铃薯

（一）产地范围。

恩施马铃薯产地范围为湖北省恩施市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

恩施马铃薯产地范围内的生产者，可向恩施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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。恩施马铃薯的检测机构由湖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 19）。

二十、崇阳麻花

（一）产地范围。

崇阳麻花产地范围为湖北省咸宁市崇阳县天城镇、石城镇、桂花泉镇、白霓镇、青山镇、金塘镇、路口镇、沙坪镇、铜钟乡、高枳乡、港口乡、肖岭乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

崇阳麻花产地范围内的生产者，可向崇阳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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。崇阳麻花的检测机构由湖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 20）。

二十一、祁阳槟榔芋

（一）产地范围。

祁阳槟榔芋产地范围为湖南省永州市祁阳县文明铺镇、龚家坪镇、大村甸镇、文富市镇、黎家坪镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

祁阳槟榔芋产地范围内的生产者，可向湖南省祁阳县食品药品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。祁阳槟榔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 21）。

二十二、车田辣椒

（一）产地范围。

广西壮族自治区桂林市资源县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

车田辣椒产地范围内的生产者，可向资源县工商质监局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

车田辣椒的检测机构由广西壮族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 22）。

二十三、车田西红柿

（一）产地范围。

车田西红柿产地范围为广西壮族自治区桂林市资源县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

车田西红柿产地范围内的生产者，可向资源县工商质监局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

车田西红柿的检测机构由广西壮族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 23）。

二十四、米易枇杷

（一）产地范围。

米易枇杷产地范围为四川省攀枝花市米易县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

米易枇杷产地范围内的生产者，可向米易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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。米易枇杷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 24）。

二十五、金堂羊肚菌

（一）产地范围。

金堂羊肚菌产地范围为四川省成都市金堂县赵家镇、福兴镇、淮口镇、三溪镇、金龙镇、高板镇、清江镇、官仓镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

金堂羊肚菌产地范围内的生产者，可向金堂县市场和质量监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。金堂羊肚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 25）。

二十六、平昌青花椒

（一）产地范围。

平昌青花椒产地范围为四川省巴中市平昌县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

平昌青花椒产地范围内的生产者，可向平昌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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。平昌青花椒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 26）。

二十七、扯蕨子花生

（一）产地范围。

扯蕨子花生产地范围为四川省广元市朝天区朝天镇、转斗乡、中子镇、宣河乡、羊木镇、沙河镇、鱼洞乡、东溪河乡、陈家乡、蒲家乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

扯蕨子花生产地范围内的生产者，可向广元市质量技术监督局朝天区分局提出使用“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。扯萼子花生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 27）。

二十八、施甸水蛭

（一）产地范围。

施甸水蛭产地范围为云南省保山市施甸县由旺镇、仁和镇、甸阳镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

施甸水蛭产地范围内的生产者，可向施甸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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。施甸水蛭的检测机构由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 28）。

二十九、博尚菜籽油

（一）产地范围。

博尚菜籽油产地范围为云南省临沧市临翔区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

博尚菜籽油产地范围内的生产者，可向临沧市临翔区市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。博尚菜籽油的检测机构由云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 29）。

三十、路南卤腐（路南腐乳）

（一）产地范围。

路南卤腐（路南腐乳）产地范围为云南省昆明市石林彝族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

路南卤腐（路南腐乳）产地范围内的生产者，可向石林彝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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。路南卤腐（路南腐乳）的检测机构由云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 30）。

三十一、庙坝白酒

（一）产地范围。

庙坝白酒产地范围为云南省昭通市盐津县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

庙坝白酒产地范围内的生产者，可向盐津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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。庙坝白酒的检测机构由云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 31）。

三十二、汤池老酱

（一）产地范围。

汤池老酱产地范围为云南省昆明阳宗海风景名胜区管理委员会汤池街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

汤池老酱产地范围内的生产者，可向昆明市质量技术监督局阳宗海风景名胜区分局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。汤池老酱的检测机构由云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 32）。

三十三、河口香蕉

（一）产地范围。

河口香蕉产地范围为云南省红河哈尼族彝族自治州河口瑶族自治县河口镇、南溪镇、瑶山乡、莲花滩乡、老范寨乡、桥头乡。

（二）专用标志使用。

河口香蕉产地范围内的生产者，可向河口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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。河口香蕉的检测机构由云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 33）。

三十四、甘南牦牛奶粉

（一）产地范围。

甘南牦牛奶粉产地范围为甘肃省甘南藏族自治州现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

甘南牦牛奶粉产地范围内的生产者，可向甘肃省甘南藏族自治州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。甘南牦牛奶粉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 34）。

三十五、通渭苦荞麦

（一）产地范围。

通渭苦荞麦产地范围为甘肃省定西市通渭县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

通渭苦荞麦产地范围内的生产者，可向通渭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。

通渭苦荞麦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 35）。

三十六、迭部蕨麻猪肉

（一）产地范围。

迭部蕨麻猪肉产地范围为甘肃省甘南藏族自治州迭部县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

迭部蕨麻猪肉产地范围内的生产者，可向迭部县工商质监局提出使用“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。

迭部蕨麻猪肉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 36）。

三十七、迭部羊肚菌

（一）产地范围。

迭部羊肚菌产地范围为甘肃省甘南藏族自治州迭部县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

迭部羊肚菌产地范围内的生产者，可向迭部县工商质监局提出使用“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。迭部羊肚菌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 37）。

三十八、旦末羊

（一）产地范围。

且末羊产地范围为新疆维吾尔自治区巴音郭楞蒙古自治州且末县萨尔瓦墩畜牧产业园区、吐拉牧场、昆其布拉克牧场、阿羌镇、奥依牙依拉克镇、库拉木勒克乡、巴州且末种蓄场畜牧繁育有限公司、塔提让镇、英吾斯塘乡、阔什萨特玛乡、阿克提坎墩乡、巴格艾日克乡、琼库勒乡、托格拉克勒克乡、阿热勒乡、良种场、恰瓦勒墩管委会等且末县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

且末羊产地范围内的生产者，可向且末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，经新疆维吾尔自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。且末羊的检测机构由新疆维吾尔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 38）。

特此公告。

附件：1. 赵县雪花梨（赵州雪花梨）质量技术要求

2. 鹿泉香椿质量技术要求质量技术要求

3. 正定马家卤鸡质量技术要求

4. 藁城宫面质量技术要求质量技术要求

5. 天镇胡麻油质量技术要求质量技术要求

6. 平定砂器质量技术要求质量技术要求

7. 丹东塔醋质量技术要求

8. 盘锦碱地柿子（盘锦盐碱地番茄）质量技术要求

9. 依安大鹅质量技术要求

10. 丁庄葡萄质量技术要求

11. 岳西黑猪质量技术要求

12. 岷山荔枝质量技术要求
13. 于都栎木果油质量技术要求
14. 景阳冈酒质量技术要求质量技术要求
15. 望天湖胖头鱼质量技术要求质量技术要求
16. 利川工夫红茶质量技术要求
17. 南乡萝卜质量技术要求
18. 嘉鱼莲藕质量技术要求
19. 恩施马铃薯质量技术要求
20. 崇阳麻花质量技术要求
21. 祁阳槟榔芋质量技术要求
22. 车田辣椒质量技术要求
23. 车田西红柿质量技术要求
24. 米易枇杷质量技术要求
25. 金堂羊肚菌质量技术要求
26. 平昌青花椒质量技术要求
27. 扯篦子花生质量技术要求
28. 施甸水蛭质量技术要求
29. 博尚菜籽油质量技术要求
30. 路南卤腐（路南腐乳）质量技术要求
31. 庙坝白酒质量技术要求
32. 汤池老酱质量技术要求
33. 河口香蕉质量技术要求
34. 甘南牦牛奶粉质量技术要求

- 35. 通渭苦荞麦质量技术要求
- 36. 迭部蕨麻猪肉质量技术要求
- 37. 迭部羊肚菌质量技术要求
- 38. 且末羊质量技术要求

质检总局

2017 年 11 月 15 日

(此件公开发布)

附件 1

赵县雪花梨（赵州雪花梨）

质量技术要求

一、产品名称

赵县雪花梨（赵州雪花梨）。

二、保护范围

赵县县域内的范庄镇、谢庄乡全部区域；南柏舍镇的唐家寨村、南李家疃村、北李家疃村；高村乡的南田村、高村、东大里寺村；沙河店镇的丁村、小诰村、东北营村、东诰村、东杨村、西杨村、中冯村，共 5 个乡镇 73 个行政村。

三、质量技术要求

1. 品种：雪花梨。
2. 立地条件：土壤类型为沙土或沙壤土；土壤 pH 值为 6.5 ~ 8.3，有机质含量 $\geq 0.9\%$ 。
3. 栽培管理：
 - (1) 苗木：以杜梨为砧木嫁接育苗。
 - (2) 栽植时间：3 月中旬至 4 月上旬或 10 月至 11 月。
 - (3) 栽植密度：每公顷栽植株数 ≤ 4500 株。
 - (4) 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 22.5 ~ 30 吨。
 - (5) 整形修剪：以冬剪为主，夏剪为辅，留枝量 ≤ 750000 个/公顷。
 - (6) 产量控制：每公顷产量 ≤ 22.5 吨。
 - (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，不得污染环境。
4. 采收：储藏入库的雪花梨采收期 9 月上旬，开花后 145 天左右；做鲜梨销售的采收适期为 9 月上中旬，梨籽呈浅褐色时。

四、质量特色

1. 感官特色：果形端正，卵圆形或阔圆形，色泽鲜雅而有蜡质、具浅褐色斑点；果肉洁白如玉、似霜如雪，有冰糖味和特殊的怡人香气。贮藏后，果皮渐呈金黄色。
2. 等级划分：果实大小均匀，发育良好，果形端正，无明显缺陷、药害和损伤，单果重 $\geq 300\text{g}$ 为优等品； $225\text{g} \leq \text{单果重} < 300\text{g}$ 为一等品； $190\text{g} \leq \text{单果重} < 225\text{g}$ 为二等品。
3. 理化指标：可溶性固形物 $\geq 11.0\%$ ，固酸比 $\geq 36.7 : 1$ ，可滴定酸 $\leq 0.30\%$ 。
4. 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

鹿泉香椿质量技术要求

一、产品名称

鹿泉香椿。

二、保护范围

河北省石家庄市鹿泉区白鹿泉乡、石井乡、上庄镇、获鹿镇。

三、质量技术要求

1. 品种：红油香椿。

2. 立地条件：土壤为石灰性褐土，土壤 pH 值为 6.5—8.4，有机质含量 $\geq 1.8\%$ 。

属暖温带半湿润季风型大陆性气候，四季分明，日平均气温为 12.6—13.5℃，年降雨量 536mm。处于东经 114°10'-114°31'、北纬 37°53'-38°17'。

3. 栽培管理：

(1) 苗木繁殖：采用插根法（分蘖法）、实生育苗繁殖方法。

(2) 栽植时间：在 3 月中下旬苗木萌芽前和 11 月中下旬(晚秋土壤封冻前)进行栽植。

(3) 栽植密度：6000 株/公顷 ~ 6750 株/公顷。

(4) 施肥：施腐熟有机肥 30000kg/公顷。

(5) 整形修剪：以 5 月至 7 月上旬香椿采收结束修剪为主，新枝控制在 100cm 以内，
育枝量 ≤ 300000 枝/公顷。

(6) 产量控制：每公顷产量 $\leq 7500\text{kg}$ 。

(7) 环境、安全要求：必须符合国家相关规定。

4. 采收：清明前后，椿芽达到应有的色泽、风味后开始采收。优级品：芽长 $\leq 6\text{cm}$ ，梗质鲜嫩、紫红色、香味浓、有光泽；一级品：芽长 $\leq 10\text{cm}$ ，梗质嫩、紫红色、香味浓、有光泽；二级品：芽长 $\leq 15\text{cm}$ ，梗质较嫩、红色、有光泽。采时应将整个顶芽采下，以促侧芽正常萌发。

四、质量特色

1. 感官特色：椿芽梗质鲜嫩，香味浓郁、有光泽、梗叶完整，色泽呈紫褐色或紫红色。

2. 理化指标：维生素 C 含量 $\geq 40\text{mg}/100\text{g}$ ，碳水化合物 $\geq 7.0\text{g}/100\text{g}$ ，钙含量 $\geq 50\text{mg}/100\text{g}$ ，钾含量 $\geq 400\text{mg}/100\text{g}$ ，蛋白质含量 $\geq 4.0\text{g}/100\text{g}$ ，粗纤维含量 $\leq 4.8\%$ ，粗脂肪含量 $\geq 0.4\text{g}/100\text{g}$ ，粗蛋白含量 $\geq 4.3\text{g}/100\text{g}$ ，每千克 ≥ 48 个芽头。

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 3

正定马家卤鸡质量技术要求

一、产品名称

正定马家卤鸡。

二、保护范围

正定县现辖行政区域。

三、质量技术要求

1. 原料：采用饲养一年以上体重达到 1.5-2.0kg 的正定柴鸡。

2. 柴鸡饲养：以正定地域特有的土壤、砂石、饮用水为柴鸡的基础饲料；再由天然饲料与辅助饲料相结合，在树林、草地自然环境活动，形成散养；以野草、树叶、草籽、虫子等为天然饲料；以玉米、豆粕、麸皮、细糠等当地农产品为辅助饲料。

3. 加工辅料：香辛辅料：丁香、砂仁、肉蔻、白芷等名贵佐料，花椒大料、小茴香等调味品。水：采用正定地域的地下水。

4. 老汤：老汤世代传承使用已有百年，每天过滤、沉淀、去除杂质，热天颜色清澈透明似香油，冬天再冷不结冰似凉粉状，是制作卤鸡的关键和核心。

5. 工艺流程：正定马家卤鸡是清真食品，具有鲜明的民族特色，柴鸡经检疫合格，按伊斯兰教规，全部由清真寺掌教操刀屠宰。

活鸡—挂架—屠宰—脱毛—开膛—检疫—冲洗—控水—手检—造型—排酸—装锅—卤煮—成品—检验

四、质量特色

1. 感官要求：

- 色泽：卤制品表面为酱色或者褐色，黄里透红，颜色鲜亮。
- 外形：外形完整，呈琵琶状，不破皮，不脱骨，无肉眼可见外来杂质。
- 口感：具有正定马家卤鸡特有的口感，咸淡适中，鲜嫩可口，久嚼不厌，不塞牙，不腻口，回味浓厚。

2. 理化指标：

项 目	要 求
蛋白质 (g/100g)	≥15.0
水分 (指标 g/100g)	≤70
食盐 (以 NaCl 计) (g/100g)	≤4.0
亚硝酸盐 NaNO2 (mg/kg)	≤30
铅 Pb (mg/kg)	≤0.5
无机砷 (mg/kg)	≤0.5

镉 (mg/kg)	≤0.1
-----------	------

3. 微生物指标:

项 目	要 求
大肠菌群(mpn/100g)	≤150
菌落总数(cfu/g)	≤80000
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	不得检出
真空包装工艺生产的卤肉制品应符合罐头食品商业无菌的要求。	

4. 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 4

藁城宫面质量技术要求

一、产品名称

藁城宫面。

二、产品保护范围

河北省石家庄市藁城区现辖行政区域。

三、质量技术要求

1. 品种：手工挂面。

2. 立地条件：以本地产高筋优质小麦为主要原料，蛋白质含量高，有韧性，是生产藁城宫面的主要原料，小麦粉面筋质（湿基）含量在 28%以上，其他指标应符合国家相关规定；生产用水为产地范围内的地下水，水质符合国家相关标准。以食用植物油、食用淀粉、食用盐为辅料：均应符合国家相关标准。

3. 加工工艺流程：

原辅料→和面→熟化→开条→盘条→上轴绕条→分面 醒面→出架拉制→晾晒→切断成品→包装。

4. 加工要点:

(1) 和面：小麦粉、水、食用淀粉、食用盐、食用植物油比例 100:26:4:4:0.3,和面时间 20-25 min。

(2) 熟化：温度控制在 (20-25) °C，湿度控制在 (80-85) %，第一次熟化时间要求 (10-15) min，第二次熟化时间要求 (20-30) min。

(3) 开条：将熟化好的面团放在平整的案板上压片，通过压轴逐步压成符合规定的 2cm 厚度的面片，用快刀将面团划割成直径为 3cm 左右的圆形长条。

(4) 盘条：人工搓条，搓为均匀的圆状面条，均匀盘至圆盘式熟化盆中，人工需要 2 人连续划割揉搓，中途不能停断，随之用手来回反复捻搓成直径为 1cm-2cm 的圆条，再将其层层盘入盆中进行第二次熟化。熟化温度、湿度及时间要求应符合表 1 的规定。

表 1

温度 °C	湿度 %	第一次熟化时间	第二次熟化时间
20-25	80-85	10-15	20-30

(5) 上轴绕条：把两根 67cm 左右长，一根粗的竹杆固定好，将熟化好的面条交叉地缠绕在竹杆上，至竹杆绕满为止，杆与杆之间距离为 40cm-50cm。绕条时用力应均匀，自然有序。一般情况下，1min 可绕满两根竹杆，每两根竹杆可绕面条 3kg。

(6) 分面 醒面：将上好轴的面条放入醒面洞内，一般 25min 即可松杆。若天气不好，湿度较大，可延长至 30min。若光照太强，20min 即可。

(7) 出架拉制：把两根竹杆插放在有孔眼的框架上，固定好后，开始向下拉长，拉制时应平均用力向外慢慢伸张。拉至 180cm 左右时，下面两边用轻杆固定。

(8) 晾晒：自然晾晒 2 至 3h，水分 \leq 13.0%。

四、质量特色

1. 感官特色：

外观：均匀圆状，表面光滑细腻。

色泽：色泽晶亮，均匀一致。

烹调性：煮熟后汤色清，口感不粘，筋通爽口。

2. 理化指标：烹调损失： \leq 10.0%；水分： \leq 13.0%；自然断条率： \leq 2.0%。

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

天镇胡麻油质量技术要求

一、原料品种

晋亚 7 号 胡麻籽。

二、立地条件

保护区范围内海拔 1300m-2106m，土壤类型砂壤土，土壤 pH 值 7.10-8.20，土壤有机质含量在 6.1-10.0g/kg。

三、栽培管理

1. 播种：时间 4 月中下旬，播籽量 2-4.5kg/667 m²，留苗 20-25 万株/667 m²，播深 2cm-3cm。

2. 施肥：农家肥 \geq 3500kg/667 m²。

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，不得污染环境。

四、收获储藏

1. 收获时间：9月上旬至9月下旬。
2. 采收标准：茎秆变黄，蒴果红褐发亮，顶部微裂，籽粒含水量 $\leq 13\%$ 。
3. 脱粒：收获后20日内。
4. 储存：温度 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ 、空气湿度 $\leq 30\%$ ，通风，干燥，籽粒水分 $\leq 10\%$ 。

五、加工

1. 加工工艺流程：

原料处理→烘炒→压榨→毛油→脱胶→脱臭→脱水→

灌装→成品

2. 加工工艺要点：

- (1) 原料处理：将符合要求的胡麻籽中的杂质除去，经精粮机处理后杂质含量应小于1%。
- (2) 烘炒控制：原料温度 120°C 以下，烘炒时间40分钟左右，控制温度不得产生有害物质。
- (3) 压榨质量控制：出油率小于33%。
- (4) 脱胶控制：加地理标志保护范围之内水，加水量3-5%，温度达 80°C 以上；食盐加入量0.3%，并不断搅拌；沉淀时间3-4小时。
- (5) 脱臭质量控制：脱臭罐真空度达 $1.0 \times 10^5 \text{Pa}$ 以上，脱臭时间4小时。
- (6) 脱水质量控制：水洗油在绝对压力8千帕以下和温度 $90-95^{\circ}\text{C}$ 的条件下，进行真空脱水。
- (7) 灌装质量控制：控制定量准确，符合标准要求。

六、质量特色

1. 感官特色：红中带黄，色如琥珀，味香浓郁、体态醇厚、炸食烟雾小、上色快、具有天镇胡麻油特有的香味、口感爽滑，杂质含量低，久置无沉淀析出。

2. 理化指标：

项 目	指 标
色泽（罗维朋比色槽 25.4mm）	≤黄 50，红 5.0
油酸	≥21.4%
亚油酸	≥14.8%
α-亚麻酸	≥51.5%
不溶性杂质	≤0.05%
水分及挥发物	≤0.10%

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他指标必须符合国家相关规定。

附件 6

平定砂器质量技术要求

一、原料

平定县地域内有丰富的粘土资源（俗称坩土），坩土多无光泽，质纯时颜白细腻，如含杂质时可带有灰、黄、褐等色。密度 2.54-2.60 g/cm3。

二、工艺过程

采料→风化→粉碎→陈腐→踩泥和泥→手工揉练→拍打成型→烘干→烧制→熏炆→检验→成品。

三、工艺要求

- 1. 采料：经过调配、运输到原料堆放处。
- 2. 粉碎：经分化再次筛选后将坭土粉碎成细粉。
- 3. 陈腐：将水和坭土细粉按比例拌匀和成泥，进行陈腐。
- 4. 踩泥和泥：通过反复来回调泥，一直调到泥匀称、柔和为止。
- 5. 手工揉练、拍打成型：人工将小块泥进行手工反复揉练好后，将拍好的泥饼放在需要制作器型的模具上进行拍打成所需的胚胎。
- 6. 烘干：将手工捏好的素坯放在木板上，搬到烘干房烘干。
- 7. 烧制、熏炆：将烘干好的素坯直接放在炉火上直接烧成，烧成温度达到后迅速把火红的砂器放入熏窝中密封熏炆之后，自然冷却。

四、质量特色

- 1. 感官特色：热稳定性强，透气性好。
- 2. 理化指标：

项 目	指 标
铅/(mg/kg)	≤3.0
镉/(mg/kg)	≤0.30
外观质量 (mm)	底部不平度≤0.5
吸水率%	8-12
热稳定性℃	400-20℃水热交换一次不裂
渗漏性	将试样盛足水，静置 30min，外部不应有水印

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 7

丹东塔醋质量技术要求

一、品种

液态发酵米醋。

二、产地条件

主要采用丹东东港市境内生产的大米及丹东境内生产的高粱。

1. 大米：要求颗粒饱满、无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少。符合国家相关规定。

2. 高粱：容重 $\geq 720\text{g/L}$ ，要求籽粒饱满，无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少，符合国家相关规定。

3. 生产用水：取自丹东段鸭绿江上游水源地，水质清洁、稳定，符合国家相关规定。

三、原料产地条件

稻米产地的土质是退海还田盐碱地，土壤中含有丰富的氮、磷、钾等多种矿物元素及有机物质。

四、生产设备

采用陶土烧制的耐酸陶瓷发酵塔。塔内填充物为丹东市地产柞木烧制的柞木炭。

五、菌种

醋塔内醋酸菌、葡萄糖杆菌、木醋酐菌、酵母菌等复合菌群共栖共存。

六、生产工艺流程

丹东塔醋生产工艺分为三个部分：

1. 粮食发酵蒸馏酒：原料粉碎（要求大米、高粱粉碎通过 20 孔筛者占 60%以上）；将原料、谷糠、回糟混合进行蒸馏，糊化，先出部分蒸馏酒；再扬冷至 30℃以下，加入麸曲、酒母、水混合均匀，入窖（入窖品温应在 18-20℃，夏季不超过 26℃）发酵 3-5 天，制成蒸馏酒。
2. 大米发酵酒：将符合标准的大米淘洗后浸泡 12-20 小时（冬季稍长）；蒸料，摊晾至约 30℃；加糖化酶搅拌均匀入曲盒制曲（品温 36-38℃）约 40-42 小时（菌丝长齐但未形成孢子）；将成曲入缸加水糖化约 6 小时（温度 60-65℃）后，过滤压榨得到糖化液（12-14 波美度），灭菌，放凉至 25-28℃，接入酵母菌进行米酒发酵，后得到醋母液。
3. 塔醋发酵：将蒸馏酒、醋母液及高浓度醋（循环醋）加浆混合、稀释，制成醋酸含量约 7%、酒精含量约 2.5-3%、醋母液含量 1-2%的混合液。将混合液导入耐酸陶瓷塔，喷淋（16 次/天），进行塔醋发酵（塔内温度 32-36℃），生成浓度≥9.5%的塔醋。少部分作为原料循环使用，即循环醋，剩余大部分入罐贮存，后熟（3-6 个月），配兑后杀菌，最后包装成成品。

七、质量特色。

1. 感官要求：

项 目	要 求
色泽	乳白色或浅黄色。
香气	具有醋酸和乙酸乙酯复合香气。
滋味	酸甜柔和，醇厚味鲜。
体态	体态澄清，允许有微量沉淀。

2. 理化指标：

项 目	规格（液态发酵米醋）
总酸（以乙酸计）g/100ml	≥ 7.00
可溶性无盐固形物 g/100ml	≥ 0.50
不挥发酸（以乳酸计）g/100ml	≥ 0.40
还原糖（以葡萄糖计）g/100ml	≥ 0.20

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 8

盘锦碱地柿子(盘锦盐碱地番茄)

质量技术要求

一、品种

广泛应用耐盐碱、抗病性强的系列番茄品种。

二、立地条件

土壤类型为盐渍型水稻土，PH 值 7.2-7.8、全盐 0.32%-0.43%。

三、栽培管理

1. 茬口:日光温室冬春茬栽培，重病地块实行与非茄科蔬菜 3 年以上轮作。

2. 育苗：选用纯基质土育苗，每 667 平方米（亩）用种量 30-50 克，每年 8 月中旬左右开始育苗，苗龄期 30 天左右。

3. 苗期管理：温度白天控制在 25-28℃、夜间 10-15℃，出苗后以“不干不浇，干就浇透，见湿见干”为原则，缓苗后适时补充水分，温度控制在 20-28℃。

4. 定植：秧苗长到 7-8 片叶、现蕾时定植。整地、施基肥，温室消毒后做畦，按行距 45cm、株距 25cm 的密度定植，每 667 平方米（亩）定植株数 4500 株左右。

5. 田间管理：日光温室采用科学放风技术，或结合地面覆膜调节温度，昼夜温差控制在 13-15℃。湿度管理，低温季节定植忌大水漫灌，生长中后期空气相对湿度在 50%-60%。

6. 施肥：实行测土配方施肥，按土壤有机质含量 3%的标准，增施有机肥，配合施用复合肥。每亩沟施或穴施生物有机肥 800 公斤，N、P、K 含量均为 17 的平衡复合肥 50 公斤。每一穗果追一次肥的原则追肥。

7. 留果：采用单干整枝方式，每株留 5 穗果摘心，每穗果留商品果 3-5 个，畸型果及时摘除。

8. 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，不得污染环境，优先选用绿色食品允许使用的农资产品。

四、采收

冬春茬栽培采收时间一般为 1-7 月份。采摘上市前进行农药残留检测，合格后及时采收，分级包装上市。

五、质量特色

1. 感官特色：单果重 50-110g，不同时期感官特征有所变化。

时 间	感官特征
采摘初期	果实颜色青绿，绿果肩(俗称“绿屁股”)明显；口味偏酸。
采摘 3-10 天	果实黄红相间，稍有绿果肩；酸甜适口。
采摘 10-20 天	果实深粉色，绿果肩消失；口味甘甜。

2. 理化指标:

项 目	理化指标
可溶性糖 %	3.2-6.4
总酸 g/kg	5.6-7.8
维生素 C mg/kg	≥200
蕃茄红素 mg/kg	14.2-49.8
钙 mg/kg	≥60

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

附件 9

依安大鹅质量技术要求

一、品种

本地传统白鹅。

二、产地条件

依安县属寒温带大陆性季风气候，四季分明，全年平均日照 2790 小时。乌裕尔河、双阳河流域湿地保存完好，地表水 PH 值呈 8.0 弱碱水，草类植被茂密，有丰富的苜蓿草、水稻草等牧草，乌裕尔河、双阳河、宝泉河丰富的水量和广阔的流域，是天然的养殖牧场，4 座大中型水库、千余个大小沟泡为大鹅生长提供了优良环境。

三、饲养管理

1. 雏鹅来源: 产地范围内的种鹅繁育场。

2. 饲养方式：网上育雏 21 天，室温保持在 25-30 度，光照充足，密度为每平方米 15 只，饲喂谷类饲料，保证清洁饮水。22 天后合理组群，每群小于 200 只进行放牧、补饲，体重在 3-4 千克时出栏。

3. 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。

四、加工工艺

1. 整鹅加工工艺：

选料→宰杀→净膛→腌制→熬制卤汁→蒸煮→熏制→冷却→装袋→成品库。

2. 分割鹅加工工艺：

选料→宰杀→净膛→分割→腌制→熬制卤汁→蒸煮→熏制→冷却→装袋→成品库。

五、加工过程

1. 选料：选用重量在 3-4 千克的依安白鹅。

2. 宰杀：屠宰前禁食 6 至 8 小时，保障自由饮水，减少应激。

3. 净膛：切开腹壁，将内脏，包括肺脏全部取出，只存净鹅。

4. 分割：将净膛的大鹅进行分割，选取鹅胸、鹅腿、鹅翅留用。

5. 腌制：将净膛后的整鹅和鹅胸、鹅腿、鹅翅表面擦少许盐。分别置于依安县特有的紫陶缸中加入弱碱水腌制，温度保持在 0-4 度之间，整鹅腌制 24 小时，鹅胸、鹅腿、鹅翅腌制 15 小时。

6. 熬制卤汁：把按比列配好的卤剂放入锅中用微火炒制之干燥发出微香，与猪骨汤旺火熬制，熬制 30 至 35 分钟，用锅铲不断翻动，以防结锅。熬制时间随老卤浓稀而异，待熬至变稠即可。

7. 蒸煮：蒸煮前先将老汤加水烧开，并将整鹅与鹅胸、鹅腿、鹅翅分别放入不同锅内，卤汁应全部淹没半成品，卤汁与半成品重量比 1.5:1,先旺火烧开后，改文火煮制，整鹅蒸

煮 2 小时，颜色至黄褐色，即可起锅。鹅胸、鹅腿、鹅翅蒸煮 1.5 小时，颜色至黄褐色，即可起锅。

8. 熏制：将蒸煮后的整鹅与鹅胸、鹅腿、鹅翅分别放入不同锅内用檀香木和糖熏制，整鹅 15-20 分钟，鹅胸、鹅腿、鹅翅 10 分钟。
9. 冷却：将熏制后的整鹅及鹅胸、鹅腿、鹅翅置于盘中冷却 20 分钟。
10. 装袋：将冷却后的整鹅及鹅胸、鹅腿、鹅翅分别装入包装袋，用真空包装机进行封袋。
11. 成品：经检验合格后，运至成品库待售。

六、产品质量特色

(一) 感官特色

项 目	指 标
外观形态	外形整齐，无异物。
色 泽	表面红润，有光泽。
口感风味	咸淡适中，咸中带甜，香味浓郁，肉质酥烂，肥而不腻。
组织型态	组织紧密。

(二) 理化指标

项 目	指 标	
	蛋白质≥ (g/100g)	脂肪≤ (g/100g)
整 鹅	15	12
鹅 胸	16	14
鹅 腿	15	13
鹅 翅	16	11

依安大鹅食品安全指标严格按国家标准执行。

附件 10

丁庄葡萄质量技术要求

一、品种

巨峰、夏黑、阳光玫瑰、金手指。

二、立地条件

土壤类型为黄棕壤土，土壤质地为中壤土类,土壤 pH 值 6.5 ~ 7.5，地下水位≤0.8m。

三、栽培管理

1. 苗木培育：采用嫁接苗或扦插苗，嫁接苗的嫁接砧木为 5BB、SO4、3309、贝达。

2. 栽培方式：实行露地、避雨和促成栽培，采用水平棚架，定植密度为每 667m² (亩) 为 8 株~60 株。

3. 花果管理：通过花穗整理、疏穗疏粒，全园套袋，控制产量为每 667m² (亩) 1000 kg ~ 1500 kg。夏黑植物生长调节剂处理方法为第 1 次处理，在新梢展叶 7 叶~9 叶时，花穗浸 20%赤霉酸 12.5ppm 溶液，第 2 次处理，在盛花期花穗浸 20%赤霉酸 40ppm 溶液，过 10 天~14 天果穗浸 20%赤霉酸 40ppm 加 0.1%氯吡脘 5ppm 溶液进行第 3 次处理；阳光玫瑰植物生长调节剂处理方法为第 1 次处理，在花穗 100%开花时，花穗浸 20%赤霉酸 25ppm 加 0.1%氯吡脘 5ppm 溶液，过 10 天~14 天果穗浸 20%赤霉酸 25ppm 溶液。

4. 施肥：每年每 667 m² (亩) 施用充分发酵有机肥 1000 kg ~ 2000 kg。

5. 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，不得污染环境。

四、采收

1. 巨峰葡萄采收期：8 月上旬至 9 月下旬。

2. 夏黑葡萄采收期：7 月中旬至 8 月下旬。

3. 阳光玫瑰葡萄采收期：8 月中旬至 10 月上旬。

4. 金手指葡萄采收期：8 月上旬至 9 月上旬。

五、质量特色

1. 感官特色：

品 种	指 标
巨峰	穗粒整齐均匀，果粒椭圆形，紫色，皮易剥，肉厚汁多，甜而微酸。

夏黑	穗粒整齐均匀，果粒圆形，紫黑色，肉质紧脆，甜而微酸。
阳光玫瑰	穗粒整齐均匀，果粒椭圆形，黄绿色，皮薄肉脆，浓香味甜，有玫瑰香味。
金手指	穗粒整齐均匀，果粒形似手指，黄绿色，肉细汁多，甘甜爽口，有冰糖味。

2. 理化指标:

项 目	巨峰	夏黑	阳光玫瑰	金手指
粒重/ g ≥	10	8	11	6
穗重/ g	350 ~ 700	400 ~ 800	400 ~ 750	300 ~ 600
可溶性固形物/ (%) ≥	16	16	17	17
总酸/ (%) ≤	0.5	0.45	0.35	0.30
异常果/ (%) ≤	2	2	2	2
脱粒/ (%) ≤	4	4	4	4
霉烂果粒	不得检出			

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的相关规定。

附件 11

岳西黑猪质量技术要求

一、品种

本地黑猪母猪与北京黑猪杂交一代。

二、产地条件

长江以北和淮河以南的江淮流域的北亚热带湿润性季风气候带，年平均气温 14.2℃，年平均相对湿度 78%，森林覆盖率 75%以上。

三、饲养管理

1. 养殖方式：60 日龄以内猪圈养，育肥猪散养。
2. 圈舍要求：具有良好保温隔热和通风采光条件，养殖密度 $\geq 3\text{ m}^2/\text{头}$ 。
3. 饲料条件：以玉米、水稻和米糠为主，南瓜、萝卜、山芋、构树叶、野菜等青粗饲料为辅。
4. 饲养管理要求：
 - (1) 育肥：精料占 70%，青粗饲料占 30%。
 - (2) 出栏标准：10~13 个月，活体重 $\geq 100\text{kg}$ 。
5. 环境、安全要求：饲养环境、饲养管理、疫病防控必须严格遵守国家相关规定，不得污染环境。

四、屠宰加工

1. 猪源标准：来自产地范围内符合屠宰要求的生猪。
2. 屠宰要求：
 - (1) 禁食：宰前停食静养 24h。
 - (2) 褪毛：水温在 58~63℃，翻动浸烫时间为 3~6min。
 - (3) 排酸：胴体在 0~4℃环境下排酸 24h。

五、质量特色

1. 感官特色
 - (1) 活体猪：短小精干，毛黑浓密，皮厚多褶。
 - (2) 猪肉：肉质细嫩，含水量少，脂肪洁白，有光泽；肌肉色泽鲜红，肌内脂肪丰富，大理石纹明显。
2. 理化指标：肌间脂肪 $\geq 3.0\%$ ，胴体瘦肉率 $\geq 33.0\%$ 。
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 12

岢山荔枝质量技术要求

一、品种

岵山晚荔。

二、立地条件

溪边和河沟旁，土壤为沉积土和红壤，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值 5.0-6.5。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：用高空压条繁殖或以“乌叶”为砧木嫁接。
2. 定植：3月上旬至4月中旬或9月下旬至10月中旬。
3. 栽植密度：每 667 m²(亩)栽植 15 株至 20 株。
4. 树冠管理：树形为自然开心圆头形或半圆形。修剪以疏剪为主，配合回缩修剪。冬季防控冬梢；春季控花穗，防冲梢。
5. 施肥：以腐熟有机肥为主，每 667 m²(亩)施 1500kg 至 2000kg。
6. 采收：7月中下旬，果皮转鲜红色后采收。
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，不得污染环境。

四、质量特色

1. 感官特色：果皮呈鲜红色，龟裂片凸起明显，且色泽均匀一致，果实心脏或卵圆形，果肉白色，味甜汁多。
2. 理化指标：单果重 $\geq 18.0\text{g}$ ，可食率 $\geq 78.0\%$ ，可溶性固形物含量 $\geq 17.0\%$ ，糖酸比 68.0-83.0。
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。

于都栳木油质量技术要求

一、品种

光皮栳木果实。

二、立地条件

产地范围内海拔 $\leq 600\text{m}$ 的山地、丘陵、岗地、旱作地或四旁地，土层 60cm 以上、pH 值 5.0 至 7.5。

三、栽培管理

1. 育苗：嫁接苗、扦插苗。
2. 栽植时间和密度：栽植时间在 12 月上旬至第二年 3 月下旬，栽植密度： ≤ 800 株/公顷。
3. 施肥：种植基肥每穴除有机肥外应配不少于 500 克草木灰，每年抚育以有机肥为主，少量多次的原则施肥。
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、采收与处理

1. 原料要求：光皮栳木果实。
2. 采收时间：11 月至 12 月，当果实颜色由绿色转紫黑色时采摘。
3. 采后处理：果实采回后，进行晾晒，堆放高度 $\leq 100\text{cm}$ 。

五、加工

1. 加工工艺流程：光皮栳木果实 清理 压榨 过滤 脱胶 脱酸 脱色 脱臭 于都栳木油成品油。
2. 加工要点：
 - (1) 初榨：温度 $\leq 100^{\circ}\text{C}$ ，饼中残油 $\leq 7\%$ 。

(2) 脱酸：酸值 (mgKOH/g) ≤3。

六、质量特色

1. 感观特色：清亮透明，气味纯正。

2. 理化指标：

项 目	指 标
棕榈酸 (C16:0)	≥16%
亚油酸 (C18:2)	≥40%
油酸 (C18:1)	≥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 14

景阳冈酒质量技术要求

一、原辅料

- 1. 高粱：产于山东省阳谷县境内，符合 GB/T8231 的规定。
- 2. 小麦：产于山东省阳谷县境内，符合 GB1351 的规定。
- 3. 小米：产于山东省阳谷县境内，符合 GB11766 的规定。
- 4. 玉米：产于山东省阳谷县境内，符合 GB1353 的规定。
- 5. 大米：符合 GB1354 的规定。

6. 酿造用水：取山东省阳谷县境内泰山、太行山水系的无污染的地下井水，水质符合水质符合 GB5749 的规定。

二、制曲工艺

1. 高温大曲：采用“伏天踩曲”，选优质小麦经粉碎，按照传统的生产工艺制曲，培养曲的温度(58-65)℃，培养 40 天后出房，糖化率在 (200-600U/g) ,储存 6 个月以后可投入使用。

2. 中温大曲：选优质小麦经粉碎，按照传统的生产工艺制曲，培养曲的温度(45-55)℃，培养 40 天后出房，糖化率在 (600-900U/g) ,储存 6 个月以后可投入使用。

三、工艺流程

1. 兼香型：

原料→过筛除杂→粉碎→配料→蒸煮糊化→打量水→摊凉→加曲(高、中温曲)→入窖发酵→出窖→酒醅→蒸馏→分段摘酒→分级入库→陶坛贮存→勾调→灌装→出厂。

2. 复窖浓香型：

四、生产关键控制点

(一) 兼香型

1. 工艺：采用老五甑清蒸混烧工艺，使用传统甑桶蒸馏。

2. 发酵：经花砖泥窖固态发酵（60 年窖龄的老窖池占 50%，20-50 年龄的老窖池占 20%），发酵周期 90 天。

3. 蒸馏：分层起糟，分别蒸酒，缓慢上甑，轻撒匀铺、缓火蒸馏，量质摘酒，分级贮存。

4. 贮存：采用传统陶坛，在地下库分级贮存，基酒贮存 4 年以上，调味酒贮存 6 年以上。

(二) 复窖浓香型

1. 工艺：采用老五甑清蒸混烧工艺，使用传统甑桶蒸馏。

2. 泥窖发酵：经泥窖固态发酵（60 年窖龄的老窖池占 50%，20-50 年龄的老窖池占 20%），发酵周期 130 天。

3. 蒸馏：分层起糟，分别蒸酒，（中下层加入中、高温大曲拌匀投入到下一个窖池底部继续发酵）缓慢上甑，轻撒匀铺、缓火蒸馏，量质摘酒，分级贮存。

4. 贮存：采用传统陶坛，在地下库分级贮存，基酒贮存 3 年以上，调味酒贮存 5 年以上。

五、质量特色

（一）兼香型

1. 感官特色：

项 目	指 标
色泽	无色(微黄)、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香气	酱浓谐调，余香悠长
口味	酒体丰满醇厚，幽雅细腻，香味谐调，回味悠长
风格	具有本品典型的独特风格
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。	

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	高度	低度
酒精度/（% vol）	41—65	34—40
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	0.50	0.40
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥	1.80	1.40

己酸乙酯计/ (g/L) ≥	0.60	0.60
正丙醇 (g/L)	0.25--1.00	
固形物/ (g/L) ≤	0.80	0.80
注：酒精含量允许偏差为±1.0%vol。		

（二）复窖浓香型

1. 感官特色：

项 目	指 标
色泽和外观	无色(微黄)、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香 气	复窖香浓郁，芳香纯正
口 味	香味谐调，绵甜爽净，酒体丰满醇厚，余味悠长
风 格	具有醇厚的复窖浓香型白酒的独特风格
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。	

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	高度	低度
酒精度/ (% vol)	41—68	25—40
总酸（以乙酸计） / (g/L) ≥	0.40	0.30
总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L) ≥	2.00	1.50
己酸乙酯/ (g/L)	1.20—2.80	0.70—2.20
固形物/ (g/L) ≤	0.40	0.70
注：酒精度允许误差±1%vol。		

（三）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

望天湖胖头鱼质量技术要求

一、种源

鳙 (*Aristichthys nobilis* Richardson)。

二、生长环境

水质符合有关渔业水质的国家标准的湖泊自然水域。溶解氧 $\geq 5\text{mg/L}$ 、pH 值 7.0 至 8.5、透明度 30cm 至 60cm。

三、增殖管理

1. 鱼种来源：选自产地范围内的鳙鱼省级良种场，跟踪选购，确保苗种来源品系正宗。
2. 增殖方式：产地范围内自然增殖生长。
3. 鱼种放养：产地范围内自然水域 12 月下旬至翌年 1 月上旬放养，规格为 300g 至 550g 的鱼种。密度为每 667 m^2 (亩)80 尾至 100 尾。
4. 饵喂：产地范围内放养不投喂，食用自然水体中的天然饵料。
5. 生长保护：每年 3 月 20 日至 6 月 20 日为全库禁渔期，禁渔期间禁止一切捕捞作业。严禁电鱼毒鱼、炸鱼和密网目围网等严重破坏渔业资源的捕捞行为；严禁底拖网作业、水下采砂和围库造田行为，保护渔业生态环境。

6. 环境、安全要求：增殖环境，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。

四、捕捞

起捕规格每尾 $\geq 1.5\text{kg}$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：鱼头大而肥，体侧黑且有花斑，腹部灰白，体色光亮。肉质白嫩，口感嫩滑，滋味鲜香。

2. 理化指标：肌肉：粗蛋白 $\geq 15.90\%$ ，粗脂肪 $\leq 1.35\%$ 。鱼头：粗蛋白 $\geq 12.90\%$ ，粗脂肪 $\leq 2.80\%$ 。

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 16

利川工夫红茶质量技术要求

一、保护名称

利川工夫红茶

二、保护范围

湖北省利川市毛坝镇、忠路镇、柏杨坝镇、团堡镇、建南镇、谋道镇、汪营镇、沙溪乡、凉雾乡、元堡乡、文斗乡、南坪乡和都亭街道办事处、东城街道办事处、佛宝山生态综合开发区等 15 个乡镇、街道办事处、开发区。

三、质量技术要求

（一）品种

利川市地方茶树良种、楮叶齐、鄂茶 10 号等品种。

（二）立地条件

适宜茶树生长海拔 800-1500 m 的地块，土层深厚，土壤不易板结，耕作层疏松肥沃，土壤质地为黄壤类、黄棕壤类土壤，土壤 pH 值 5.5 至 7.0，土层厚度 $\geq 80\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 2.0\%$ 。

（三）栽培管理

1. 育苗：每年 9 月至 11 月采用无性系扦插育苗。
2. 种植：春季 2 月中下旬至 3 月下旬，秋季 10 月中旬至 11 月下旬。采用双行或单行条植。双行植栽植密度每公顷植茶苗 30000 至 45000 株；单行植每公顷植茶苗 10000 至 15000 株。
3. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关要求，不得污染环境。
4. 中耕：中耕深度，浅耕 10 至 15cm；深耕 20 至 25cm，冬季进行。
5. 施肥：采用茶叶专用有机肥、畜禽粪便（无害化处理）。幼龄茶园种植一个月后方能进行第一次施肥，年施肥 3 至 4 次；投产茶园在秋冬季施基肥，采取开深沟，开沟深度 40-50 cm。在各茶季茶芽萌动前 15 天追肥，全年施肥 1-2 次。
6. 茶树修剪：幼龄茶树采用分段修剪法定型修剪；成龄茶树采用轻修剪、深修剪；衰老茶树采用重修剪或台刈修剪，培养丰产树型。

（四）鲜叶采摘

每年二月底至八月下旬，采摘单芽或一芽一叶初展、一芽二叶初展、一芽二、三叶及同等嫩度对夹叶。

（五）加工工艺

1. 加工设备：萎凋槽、揉捻机、解块筛分机、专用发酵室、烘干机、平面圆筛机、风选机、色选拣梗机、包装机。

2. 加工工序：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥→精制。

3. 加工要求：

(1) 萎凋：采用加温萎凋或室内自然萎凋。萎凋时间为 12h 至 24h；萎凋叶含水量控制在 60%至 62%。

(2) 揉捻：通过初揉、复揉，揉捻时间为全程 60min 至 90min，分 30min 至 30min 至 30min 三个时段揉捻，中间下机解块 1 次或 2 次。成条率达 80%至 90%，并发出较浓烈的茶香。

(3) 发酵：发酵时间为 3h 至 5h，温度控制在 23℃至 25℃，相对湿度保持在 94%至 96%。时间 4 h 至 6 h。

(4) 干燥：毛火干燥温度为 110℃至 120℃，时间 4min-6min,足火干燥温度为 90℃至 95℃。足火干燥至茶叶含水量 4.0%至 6.0%。

(5) 包装储存：包装应符合 GB4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 23350 的规定，储存应符合 GB/T 30375 的规定。

四、质量特色

1. 感官特色：条索紧细、匀齐，色泽乌润，滋味醇厚鲜甜。

2. 理化指标：水浸出物（干态）≥32.0%。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。

南乡萝卜质量技术要求

一、品种

产地范围内优良的南乡萝卜品种。

二、立地条件

符合 NY/T 391 的规定。

产地范围内海拔 500m 以下的府河冲击平原地带，年日照时长 2000 小时左右，年平均气温 15.8℃，年降水量 1000mm 左右，土壤系油沙土或潮泥土，pH 值 6~7.5，土层深厚肥沃，有机质含量 12g/kg~21g/kg，保水和排水良好。

三、栽培管理

1. 整地：土壤提前 15d~20d 翻耕，耕地深度 20cm~30 cm，做垄双行栽培，垄高 20cm~30cm，垄宽 40cm~50cm。

结合整地亩施腐熟有机肥 3000kg~4000kg。

2. 播种：9 月上中旬（白露到秋分之间）播种，以条播为主，播种深度 2cm~3cm，每亩用种量 0.5kg~1kg。

3. 间苗与定苗：一般间苗 2 次，拉十字时进行第一次间苗，每穴保留 2 株，最后一次在 6 片~7 片叶时，每穴留 1 株定苗，行株距 30cm*20cm。

4. 中耕除草：结合间苗进行中耕除草，先浅后深，避免伤根。第 1、第 2 次间苗要浅耕，锄松表土，最后一次深耕，封行后停止中耕除草。

5. 浇水：播种后充分灌水，苗出齐后灌一次水。幼苗期少浇勤浇，肉质根开始膨大时，应充分均匀浇水，土壤相对持水量在 70%~80%。

6. 追肥：追肥主要在萝卜生长中后期，每亩追施 1000kg~1500kg 腐熟有机肥。

7. 病虫害防治：主要防治黑腐病、霜霉病、病毒病和蚜虫、菜青虫、黄曲条跳甲等。防治药物按 GB/T8321.1~7 合理使用，选择对口农药。收获后，清除残株、老叶和杂草，深耕细耙，减少田间菌源和越冬虫源。

8. 采收：南乡萝卜生长期一般 50 天~70 天,单根重达到 100g~150g 时采收。

四、质量特色

1. 感官特色：外形为扁圆状，光滑。外观上部为绿色，下部为奶黄，去皮后为纯乳白色。口感质脆，味甜汁多，辣味较轻。

2. 理化指标：水分/% \geq 85、脂肪/% \leq 0.20、蛋白质/% \geq 0.8、可溶性糖（以蔗糖和还原糖总计）/% \geq 2.1、碳水化合物/% \geq 3.0。

3. 卫生指标：产品安全及其质量技术要求必须符合国家对同类产品的相关规定。

附件 18

嘉鱼莲藕质量技术要求

一、品种

适合保护区域内的“嘉鱼藕”、“六月暴”等主栽品种。

二、立地条件

土壤母质为长江冲积物和河流湖面沉积物，耕作层 25cm 以上，有机质含量 \geq 25g/kg，全氮、全磷、全钾、碱解氮、有效磷、速效钾分别为 2.7g/kg、1.0g/kg、15.0g/kg、210mg/kg、19mg/kg、130mg/kg 以上。

土壤重金属限量指标必须符合国家有关规定。

三、栽培管理

1. 种藕要求：纯度 $\geq 95\%$ ，成活率 $\geq 90\%$ ，带泥量 $\leq 20\%$ ，单支种藕的顶芽数保证 1~2 个、节间数 ≥ 2 个、藕节数 ≥ 3 个，无明显机械伤，无病虫害，新鲜，从采挖到定植间隔期 7~10 天。早春挖取的种藕，临时贮藏时应采用薄膜保温、遮荫、保湿。

2. 施肥：每 667 m² 施优质有机肥 2500kg 以上，或氮：磷：钾为 15：15：15 的复合肥 75~100kg，施生石灰 150 kg。

3. 定植：定植期 3 月底至 4 月中旬。单支种藕至少具有 2 个节和 1~2 个顶芽。种藕采用现挖即栽，外调种 7~10 天内定植。667 m² 藕莲用种 200~250kg，子莲用种量 170 株左右，均匀下种，移栽时用手扒条小沟，藕头朝田中，将藕头前段朝下，藕梢尾部露出泥外，盖上淤泥 5~10cm。浅水藕选择 10~50cm 水位、深水藕选择 20~80cm 水位定植。

4. 水深调节：定植期至萌发期田间水深 3~5 cm，防止露泥滋生杂草。立叶展开后水深 5~10cm，以不淹没浮叶为度，中后期水深一般在 10~50cm 为宜。

5. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收与贮存

7 月下旬至翌年 4 月中旬收藕。采取藕时，藕梢后节要保留藕节，防止污泥灌入藕孔。采收后，产品适当带泥、遮荫，放入室内荫凉处，贮存或待售。

五、质量特色

1. 感官特色：嘉鱼莲藕外观整齐、亮爽、表皮光滑，肉质白色或淡白色，质地脆嫩，口味清甜。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分 (g/100g)	≤ 85
总糖 (g/100g)	≥ 1.5
蛋白质 (g/100g)	≥ 2

淀粉 (g/100g)	≥10
-------------	-----

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

恩施马铃薯质量技术要求

一、保护名称

恩施马铃薯。

二、保护范围

湖北省恩施市现辖行政区域。

三、质量技术要求

（一）品种选择

‘米拉’、‘鄂马铃薯 5 号’、‘鄂马铃薯 10 号’、‘鄂马铃薯 11’、‘鄂马铃薯 12’、‘鄂马铃薯 13’、‘鄂马铃薯 14’、‘华恩 1 号’、‘中薯 5 号’、‘费乌瑞它’、‘青薯 9 号’及引进和新选育的适宜当地种植的优良品种。

（二）立地条件

海拔 400m~2000m，选择排灌方便、土层深厚、结构疏松、前茬未种植茄科作物的中性或微酸性土壤种植，土壤质地为砂壤土，pH 值 5.5~7.0，土层厚度≥40 cm。

（三）栽培管理

1. 种薯：选用脱毒种薯，50g 左右的种薯进行整薯播种，50 g 以上的切块播种，切块时选择晴天进行，使用 75%的酒精对切刀消毒，采用纵切法切块一剖两开，每块至少有 2 个芽眼，平摊晾干。

2. 播种：适时播种，低山区以头年 12 月~次年 1 月播种为宜，二高山区以 1 月~2 月播种为宜，高山区以 3 月~4 月播种为宜，马铃薯单作密度以 4000~4500 株/667 m²为宜，“马铃薯-玉米”套作密度以 2000~2300 株/667 m²为宜。

3. 施肥：每 667 m²施农家肥 1500kg 或生物有机肥 150 kg，适当增施测土配方肥。

4. 病虫害防控：按照“预警为先，预防为主，科学防控，统防统治”的原则，重点抓好晚疫病、蚜虫、地下害虫等病虫害防治。禁施高毒、剧毒、高残留农药。

5. 环境、安全要求：农药、化肥的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

（四）采收

地上植株自然枯黄三分之二时收获。

（五）贮存

1. 储藏预处理：选择通风、阴凉、避光处，相对湿度 85%~90%，温度 10℃~15℃，预储马铃薯商品薯 2 周~3 周，使块茎表皮老化。

2. 贮存：贮藏库干净整洁，宜通风换气，贮藏温度 3℃~5℃，相对湿度 85%~90%，CO₂ 浓度 10%~12%。

（六）质量特色

1. 感官特色：具有品种典型的形状特点，肉色均匀，口感细腻、面、绵、香。

2. 理化指标：

项 目	指 标
单薯重/ (g)	≥50
干物质含量/ (%)	≥20
淀粉/ (%)	≥14

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 20

崇阳麻花质量技术要求

一、原辅料要求

（一）原料：

1. 小麦粉：选用产地范围内的优质小麦粉，品质符合国家相关标准规定。
2. 植物油：选用产地范围内的精选优质植物油，品质符合国家相关标准规定。
3. 芝麻：选用产地范围内的精选新鲜芝麻，经炒熟后使用。
4. 蜂蜜：选用产地范围内的合格蜂蜜，品质符合国家相关标准规定。
5. 水：水源为青山水库的水，水质符合国家关于饮用水的标准规定。
6. 白砂糖：品质符合国家相关标准规定。

（二）辅料：

调味油：选用产地范围内的香葱，去除叶、须和表皮后，用花生油炸香制成。

二、加工工艺

（一）工艺流程：和面 → 老面发酵 → 压坯 → 成型 → 油炸 → 冷却 → 成品包装

（二）主要工艺说明：

1. 原料预处理：

①原料预处理（和面）：采用水温不超过 26℃的水进行和面，和好的面团温度在 30℃以内。

②原料预处理（发酵）：采用老面娘作引子传统发酵。

2. 压坯：利用专用压坯设备将面团压成粗细均匀，长短、重量一致的小直条。

3. 成型：全手工搓制而成。将两根直条对折搓制而成，麻花长度分别约 12cm 或 6cm，每支重量不超过 5g 或 8g，粗细均匀，纹路一致，这是崇阳麻花和其他麻花的本质区别。
4. 油炸：用专用油炸锅进行浸炸，将植物油加热到 160℃左右，将麻花沉入油中浸炸，并在油炸的第一分钟内将炸篓上下抖动，油炸时间一般为 4~6min。
5. 冷却：将油炸好的麻花冷却到 40℃以下。
6. 包装：根据不同的市场需求，包装成不同规格的成品。

三、质量特色

（一）感官质量特征

表一 感官质量特征

项 目	要 求	
	甜味麻花	咸味麻花
色 泽	具有该品种应有的色泽特征，色泽均匀。略有光泽、无焦生现象	
组 织	酥松、质脆	
口 味	甜味，油香，无异 味	咸味，油香，无异味，
形 态	长短、粗细均匀，翻花一致的条状物	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

（二）理化质量特征

表二 理化指标

项 目	指 标	
	甜味	咸味

	麻花	麻花
水分, % ≤	5	
脂肪, % ≤	40	
总糖 (以转化糖计), % ≤	25	-
其中低糖型甜味麻花, % ≤	5	
食盐 (以氯化钠计), % ≤	0.6	1.5
碱度 (以碳酸钠计), % ≤	0.5	
羧基价 (以脂肪计), meq/kg ≤	20	

(三) 产品安全及其质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 21

祁阳槟榔芋质量技术要求

一、品种

祁阳当地槟榔芋种。

二、立地条件

应选择排灌方便, 土壤质地为砂壤、红黄壤, 以 pH 值 5.5--6.5 最适宜, 耕作层深 30 厘米以上、有机质含量 1.5%以上, 无污染。

三、栽培技术

1. 种芋选择: 种芋必须从无病害母株中选头肥大, 柄中长, 顶芽充实, 芋肉带紫红色槟榔花纹多, 无病虫害斑, 单个重 50—100 克的子芋做种。

2. 种植: 2 月下旬至 4 月中旬, 定植密度 1600—1800 株。

3. 施肥：前期施足基肥，每亩用农家肥 1000 公斤或有机肥 300 公斤，5 月下旬和 6 月上旬分别施含硫酸钾复合肥（氮含量高一点）25 公斤，7 月上旬再施含硫酸钾复合肥（氮、磷、钾含量相同）30 公斤，7 月下旬和 8 月下旬分 2 次各施含硫酸钾复合肥（钾含量高一点）35 公斤。

4. 培土：一般培土二次。

5. 水分管理：生长前期，应保持畦面湿润，雨天清沟排水，晴天要灌跑马水，保持湿润。生长高峰期（6 至 8 月），畦沟要保持沟底有 5 至 10 厘米深的水。收获前 20 天停止灌水，并排干沟内积水。

6. 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，不得污染环境。

四、采收与贮藏

1. 采收：采收时间在 11 月中至下旬。

2. 贮藏：一般选择窖藏或自然贮藏。

五、质量特色

1. 感官特色：呈槟榔形，表皮褐色，皮薄，光滑，剖开可见芋肉布满均匀的紫红色花纹，肉质嫩白，结构紧密。

2. 烹调特色：祁阳槟榔芋可煮、炖、蒸、炸、烧、炒，煮、炖汤不浑，久煮不糊，芋香浓郁，粉糯细腻，绵软甘醇。

3. 理化指标：鲜槟榔芋淀粉 $\geq 15.6\%$ ，蛋白质 $\geq 2.16\%$ 。

4. 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。

车田辣椒质量技术要求

一、品种

羊角形和指形类型辣椒品种。

二、立地条件

海拔高度 600-1200m，土壤类型为灰沙泥土，质地为沙壤土，耕作层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，pH 值 6.5 - 7.5，有机质含量 $\geq 2\%$ 。与茄科蔬菜轮作一年以上。

三、栽培管理

1. 育苗：播种期 4 月份，苗龄一个月。
2. 定植：高畦栽培（畦高 20-30cm）。定植时间 5 月上旬，每公顷种植 ≤ 37500 株。
3. 施肥：每公顷施优质有机肥 $\geq 45000\text{kg}$ 。
4. 采收：7 月上旬至 10 月份，花后 25-30 天采收。
5. 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，不得污染环境。

四、质量特色

1. 感官特色：

羊角椒：果皮色泽较深，光洁发亮，肉质肥厚，甘中带辣，果实硬度好。

指天椒：果面光滑，色泽鲜红，富有油性，果肉厚、辣味浓郁。

2. 理化指标：

羊角椒：含水量 $\leq 85\%$ ，辣椒素含量 $\geq 22\text{mg}/100\text{g}$ (鲜基)。

指天椒：含水量 $\leq 80\%$ ，辣椒素含量 $\geq 50\text{mg}/100\text{g}$ (鲜基)。

3. 质量安全要求：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 23

车田西红柿质量技术要求

一、品种

果实 100-180 克的鲜食类型品种。

二、立地条件

海拔高度 600-1200m，土壤类型为灰沙泥土，质地为沙壤土，耕作层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，pH 值 6.5 - 7.5，有机质含量 $\geq 2\%$ 。与茄科蔬菜轮作一年以上。

三、栽培技术

1. 育苗：采用嫁接育苗。砧木播种期 3 月中旬到下旬，接穗播种比砧木迟 7 天，当 80%砧木苗长有 4 片真叶时嫁接。苗龄 30 天。

2. 定植：5 月上中旬定植。每公顷定植 ≤ 35000 株。

3. 施肥：每公顷施优质有机肥 $\geq 45000\text{kg}$ 。

4. 植株调整：采用单杆整枝。

5. 采收：7 月-11 月，果面 80%以上转色时采收。

6. 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，不得污染环境。

四、质量特色

1. 感官特色：果实硬实，果皮厚，质沙。

2. 理化指标：单果重 100-180 克，可溶性固形物含量 $\geq 5.5\%$ 。

3. 质量安全要求：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 24

米易枇杷质量技术要求

一、品种

大五星、早钟六号。

二、立地条件

土壤类型为砂壤土或砾质壤土。有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，pH 值 6.0~7.0，在保护区内海拔 1200~1700m，年均降雨量 1000 毫米以上，光照时数 2000 小时以上，全年空气质量优良率 95%以上，无明显污染源的地区。

三、栽培管理

1. 育苗：以枇杷实生苗为砧木，从品种纯正、无检疫病虫害的母树上剪取接穗进行嫁接繁殖。

2. 定植：春季发芽前 1~2 月或 8~9 月雨季的中后期定植。容器苗或带土移栽的苗木，除恶劣天气，均可栽植。种植密度 ≤ 625 株/公顷。

3. 施肥：提倡测土配方施肥，有机肥与化肥配合施用，以有机肥为主，年施腐熟有机肥 ≥ 35000 kg /公顷。

4. 整形修剪：春季修剪与秋季修剪相结合，春季修剪在 2 月上中旬至 3 月早春新梢抽发前进行，一般在采果后 10~15 天完成较好。秋季修剪一般在初现花蕾的 9 月下旬至 10 月下旬结合疏穗疏花进行。

5. 疏花疏果：疏花应尽量保留中心枝上着生的花穗，将花穗总轴最下面 2~3 个分枝剪除，只留中段花穗结果。疏果一般在能分辨果实发育好坏时进行，大果品种每果穗留

2~3个果，中果品种每果穗留3~4个果。在最后一次疏果完成后，采用枇杷专用袋进行套袋。

6. 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，不得污染环境。

四、采收

早钟六号在12月上旬至3月上旬左右、大五星在1月下旬至4月下旬左右采用二次剪果法分批采收。采收时间宜在上午或阴天为好，避免在雨天或高温烈日下采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实呈圆形或卵圆形，果皮表面及果肉呈金黄色或橙红色，果实肉质细腻、甜味浓厚、汁多鲜美。

2. 质量等级：一级：单果重在40g以上，果形端正丰满、大小均匀，着色良好、鲜艳，无锈斑、无病虫害、无损伤，且具有该品种最佳肉色。二级：单果重在30g~40g，果形着色较好，锈斑面积不超过10%，无畸形果、无损伤，且基本具有该品种肉色。

3. 理化指标：可溶性固形物 $\geq 10\%$ ，可食率 $\geq 65\%$ ，固酸比 $\geq 16:1$ 。

4. 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 25

金堂羊肚菌质量技术要求

一、品种

“川羊肚菌”系列

二、立地条件

海拔 400m ~ 800m，地势平坦，土壤 pH 值宜为 6.5 ~ 7.5，土层深厚，排水良好，疏松、肥沃的田地。

三、栽培管理

- 1. 播种：每年的 11 月至 12 月，气温稳定在 10℃ ~ 15℃时播种，每亩栽培种用量 500 瓶（460 毫升）。
- 2. 摆转化袋：每亩均匀地摆放 1600 袋，沟播的顺沟摆放。至出菇前移出。
- 3. 发菌管理：发菌温度控制在 10℃ ~ 18℃。空气相对湿度 80%左右。
- 4. 出菇管理：空气湿度控制在 85% ~ 90%。早晚各通风 1 次，每次通风时间为 25min ~ 35min。保持弱散射光。
- 5. 采收：当子实体出土 7 ~ 10 天，在子囊果的蜂窝状凹陷部分基本展开，顶部开始变黄时及时采收。采摘时用刀具从菌柄基部与土壤的交接处整齐切断。
- 6. 生产用水：水质符合国家饮用水标准。
- 7. 禁止要求：出菇期严禁使用化学农药、病虫害防治采用物理、生物方法灭杀。

四、干制

取鲜品均匀摊放在竹筛上，放入烘干箱烘干，箱内温度控制在 50℃（±2℃），烘干 4~5 小时。

五、质量特色

1. 感官特色：

表 1 感官特色

感官特色	鲜 品	干 品
	形态完整，大小均匀。 菌盖长、菌肉厚，顶稍尖；菌盖淡黄褐色，表面凹坑纵向排列，由横脉相连。	形态完整，大小均匀。 菌盖长、菌香浓，顶稍尖；菌盖褐色，表面凹坑纵向排列，由横脉相连。

	菌柄粗短、中空，近白色。	菌柄粗短、中空，黄白色。
--	--------------	--------------

2. 理化指标:

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	鲜品	干品
水分， %	≤92.0	≤12.0
蛋白质， %	≥22（以干基计）	

3. 安全及其他质量技术要求：安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件 26

平昌青花椒质量技术要求

一、品种

本地竹叶花椒

二、立地条件

海拔 300m ~ 1000m 米的坡耕地，土壤为紫色土或沙壤土，土壤 pH 6.0 ~ 7.5；年均降雨量 900mm ~ 1300mm，年均日照时数 1200 h ~ 1400h。

三、栽植技术

1. 种苗繁育：以种子繁殖，在 9 月播种，容器育苗移栽。

2. 栽植：春季 3 ~ 4 月栽植，秋季 9 ~ 10 月栽植，栽植株行距 2 米×3 米或 3 米×3 米，栽植密度每亩≤110 株。

3. 整形：采用“以采代剪”，一年定干、二年定枝，整形以自然开心形为主。
4. 施肥：以施有机肥为主。一年施肥4次，分别在萌芽前、采收后、秋季和冬季。
5. 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、果实采收及晾晒

1. 采收时间：商品果采摘时间为每年的6月下旬至7月中旬，当果实鲜绿或黄绿色，果皮油囊凸起呈半透明状时选择晴朗天气进行连果带枝采摘。

2. 果实干燥：采取自然晾晒和烘干至含水量 $\leq 11\%$ 。

五、质量特征

1. 感官特征：鲜花椒果实颗粒圆大，无叶、无粗梗，呈鲜绿或黄绿色，表面油胞大而密，气味芳香，浓郁而持久。干花椒呈绿褐色，气味清香，麻味纯正。

一级：颜色青绿、均匀、有光泽；含籽率 $\leq 7\%$ ，杂质 $\leq 1\%$ ，粒大、均匀、油腺密而突出。

二级：颜色青绿、均匀、有光泽；含籽率 $\leq 12\%$ ，杂质 $\leq 2\%$ ，粒较大、均匀、油腺突出。

三级：颜色青褐、较均匀；含籽率 $\leq 17\%$ ，杂质 $\leq 2.5\%$ ，果粒较大、油腺突出。

2. 理化指标（干品）：挥发油含量 $\geq 7.0\text{mL}/100\text{g}$ ，水分含量 $\leq 11\%$ 。

3. 安全及其他质量技术要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 27

扯篦子花生质量技术要求

一、品种

本地红皮小花生品种。

二、立地条件

土壤类型为黄壤、黄棕壤，质地为壤土，土壤 pH 值为 5.8~6.8，有机质含量 $\geq 1.6\%$ 。

三、栽培管理

1. 选地：选择连续种植花生不超过 3 年的土地。
2. 播种：春播:3 月 28 日到 4 月 15 日。夏播：5 月中旬至 5 月底。每穴 2 粒，每公顷播种 12 万-15 万穴，播种深度 3cm-4cm。
3. 施肥：每年每公顷施入腐熟有机肥 ≥ 2 万公斤作底肥，花生专用肥 ≥ 700 公斤作种肥。

四、采收

荚果坚实，子粒饱满，种皮变红时收获，春播 7 月中下旬收获，夏播 9 月中下旬收获。

五、质量特色

1. 感官特色：荚果：果形小，果壳薄，网纹浅。果壳黄白色，有光泽。果仁：籽粒椭圆，大小均匀有光泽，种皮土红色，籽粒圆润饱满，口感润泽、质地细腻。
2. 理化指标：百粒重 40 克-65 克，蛋白质 $\geq 25\%$ ，脂肪 $\geq 48\%$ ，水分 $\leq 6\%$ 。
3. 产品安全及其他质量技术要求须符合国家相关规定。

附件 28

施甸水蛭质量技术要求

一、品种

菲牛蛭

二、生长环境

环境安静、水源充足、排灌方便，水质清新无污染，呈中性或弱酸性，符合国家渔业水质标准要求。土壤质量应符合 GB15618 二级土壤的要求，土壤湿度 60%左右，含腐殖质程度低，透气性良好。以 500lx 的光照强度为宜。夏季养殖水体温度不高于 32℃，冬季养殖水体温度不低于 10℃，年平均温度均在 20℃以上。养殖区选择海拔在 1400 米—1500 米为宜。

三、养殖管理

- 1. 养殖模式：池塘网箱养殖、生态养殖。
- 2. 养殖密度：商品蛭每平方米水面放养苗种 200 条—400 条;种蛭每平方米水面放养大规格蛭种 70 条-150 条。
- 3. 饲料投喂：投喂施甸水蛭专用饲料、血浆液等。
- 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。

四、采收、加工

- 1. 采收：当养殖个体体重达 10g 以上即可采收。
- 2. 加工：把采收的活体水蛭清洗干净，用 70℃—80℃的热水烫死，用铁丝逐条穿成串，在太阳光下晾晒。气温在 25℃—30℃时晾晒 3 天—5 天（如遇阴雨天，则将晾晒的水蛭放入通风的房间，保持环境温度 10℃—15℃），至水分含量小于等于 15%。

五、质量特色

1. 感官特征：

项 目	要 求
-----	-----

性状	干燥体	长椭圆形，长条形，柳叶状，扁平或扭曲，长4~13cm，宽0.3~1.2cm，背部黑褐色或黑棕色，有少许环节突起；腹部黑色，较光滑。前段略尖，后端钝圆，两端各具1吸盘。前吸盘不显著，后吸盘较大。质脆，易折断，断面胶质状，黑色。气微腥，味咸。
----	-----	---

2. 理化指标:

项 目	指 标
水分,% ≤	15.0
总灰分,% ≤	6.0
酸碱度	6.0~7.5
浸出物,% ≥	7.0
抗凝血酶活性, U·g-1 ≥	215.0

3. 产品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当符合国家相关标准规定。

附件 29

博尚菜籽油质量技术要求

一、品种

“云油杂 10 号”、“云油杂 12 号”、“云油杂 15 号”等品种。

二、立地条件

土壤类型为红壤，土壤耕作层 20cm—25cm，土壤有机质含量≥1.0%，土壤 pH 值 5.0—6.99。种植区域内土壤、大气、水质优良。

三、栽培管理

- 1. 播种：9月下旬播种，每667 m²（亩）用种量0.5kg。
- 2. 施肥：每667 m²（亩）施腐熟有机肥1000-1500kg做基肥。
- 3. 移栽：移栽时间为10月下旬，种植密度为每667 m²（亩）≥8000株。
- 4. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用应符合国家相关规定，不得污染环境。

四、采收

每年4月至5月，角果八成黄达到本品种成熟特征时收获，打堆后熟，防止混杂，提高净度和品级。

油菜籽质量指标：

项 目	指 标
含油量（标准水计）/（%） ≥	40.0
生霉粒/（%） ≤	2.0
杂质/（%） ≤	3.0
水分/（%） ≤	8.0
芥酸含量/（%） ≤	3.0
硫甙含量/（umol/g） ≤	35.0

五、工艺流程

原料（油菜籽）→清理（去杂）→软化→轧胚→蒸炒→压榨→过滤→博尚菜籽原油→水化脱胶→脱色→脱酸→真空脱臭→成品博尚菜籽油。

六、质量特色

- 1. 感官指标：油质清新、色泽浅黄明亮，气味清香，香味独特，澄净透明。
- 2. 理化指标：

项 目	质量指标
水分及挥发物/(%) ≤	0.2 0.05 0.10 0.20
不溶性杂质/(%) ≤	0.05 0.05 0.05 0.05
酸值 (KOH) /(mg/g) ≤	3.0 0.30 1.0 3.0
过氧化值/(mmol/kg) ≤	6.0
亚麻酸/(g/100g) ≥	6.0
单不饱和脂肪酸/ (g/100g) ≥	42.0
维生素 E/ (mg α-TE/100g) ≥	10.0

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。

路南卤腐（路南腐乳）质量技术要求

一、原辅料要求

1. 大豆：保护范围内种植的、收获期两年内的优质黄豆，其产品质量符合国家标准规定。

2. 生产用水：保护范围内的地下水，水质应符合国家生活饮用水标准规定。

3. 其他：原辅料中的白酒、菜籽油、辣椒应选用保护范围内生产的，其产品质量符合国家相关标准规定。

二、生产工艺要求

1. 工艺流程：选豆→浸泡→磨浆→滤浆→煮浆→点浆→蹲脑→压榨成坯→切块→浸酒裹料→前期发酵（自然接种、菌丝生长培养、腌制）→后期发酵（灌料、贮藏）→成品。

2. 加工要点

(1) 泡豆：采用地下水常温浸泡，浸泡到大豆呈浅黄色，无硬心。

(2) 煮浆：将豆浆液加热至沸腾，保持 8—10 分钟。

(3) 点浆：采用酸浆水点浆，点浆时豆浆温度控制在 56℃—60℃之间。

(4) 压榨、切块：压榨到豆腐坯含水量在 65%—70%为宜，厚薄均匀，压榨成型后切成小块。

(5) 接种：以干稻草上的霉菌自然发酵，进行自然接种。

(6) 前期发酵：将划成方块的豆腐均匀摆放在木制托盘中，放入发酵室内自然发酵，发酵室温度控制在 17℃—20℃，发酵时间为 5—8 天，当菌丝长成白色棉絮状，发酵至表面布满毛霉。

(7) 浸酒裹料：将晒制完成的豆腐毛坯浸入白酒中，并使毛坯表面的白酒附着均匀。

(8) 后期发酵：将花椒粉、八角面、辣椒粉、生姜、食盐等辅料拌匀，裹附在毛坯表面装入发酵缸内密闭，进行常温自然发酵，发酵时间通常为 3—6 个月。

(9) 分装时油腐乳则加入熟制后的菜籽油。

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) 油腐乳：块状完整、厚薄均匀、质地细腻、油香适口，具有油腐乳独特的芳香味。表面油润呈鲜艳红色，断面呈杏黄色或酱褐色。

(2) 酒腐乳：块状完整、厚薄均匀、质地细腻、醇香可口、咸淡适口，具有酒腐乳独特的滋味与气味。表面呈鲜红色，断面呈杏黄色或青黄色。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	酒腐乳	油腐乳
水分, g/100g ≤	75.0	
食盐 (以 Nacl 计) , g/100g ≥	6.5	
氨基酸态氮 (以 N 计) , g/100g ≥	0.45	
水溶性蛋白质, g/100g ≥	3.5	
过氧化值 (以脂肪计) , g/100g ≤	—	0.25

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。

庙坝白酒质量技术要求

一、原料

1. 玉米：选用产地范围内淀粉含量大于或等于 65% 的优质玉米，其品质应符合国家相关标准规定。

2. 酿造用水：使用来自保护区范围内的盐津山泉水，水质应符合国家生活饮用水卫生标准。

二、生产工艺

1. 制作酒曲工艺流程：原料（麦麸、面粉）→配料→拌料→加水→搅拌→踩曲→入房培菌→前发酵→排潮→翻曲→上小墙→成熟期→后发酵→检验→待用。

2. 生产工艺流程：原料→泡粮（玉米）→初蒸→煮粮→复蒸→出甑→摊凉→下曲→进箱→糖化培菌→二次糖化培菌→入坛发酵→蒸馏→量质摘酒（掐头去尾）→勾调→鉴评→成品。

三、生产关键控制点

1. 泡粮：将玉米放入泡粮池后，用冷水清洗玉米，随后放入冷水，水位高于表面 10 厘米，浸泡 2 小时—3 小时后，开启汽阀使水温升至 80℃—90℃，浸泡 10 小时—14 小时。浸泡后用清水冲洗掉玉米中的异味和杂质，然后把玉米装入甑子进行初蒸。

2. 初蒸：敞盖加热到 100℃—120℃爆蒸 10 分钟，用铲子把玉米彻底搅拌一次，再盖上甑盖让温度保持在 90℃—100℃蒸 50 分钟，加热水，让水面高出玉米 15 厘米，进行加温，使水温达到 80℃，蒸煮 50 分钟—60 分钟，当玉米破口率达到 85%—90%，用手指试压玉米粒，如果柔软有弹性时就开始滤水，使煮粮水彻底滤干后再进入复蒸。

3. 复蒸：盖上甑盖，使温度达到 75℃—80℃蒸 15 分钟，待玉米柔熟而不粘手，裂口率达 95%以上时，敞盖加热到 100℃—120℃爆蒸 40 分钟—50 分钟，排出水分后，放出甑里的玉米均匀摊在凉床上，降温冷却。
4. 低温糖化培菌：玉米充分冷却之后，用占原料玉米 0.5%左右的酒曲进行撒曲，撒曲两次并搅拌均匀。随后入箱糖化培菌，根据四季的气候情况，培菌时间通常为 24 小时—36 小时，使酒醅清浮亮子，微甜不酸，然后进入二次糖化培菌。
5. 二次糖化培菌：在配糟中加入 0.1%的酒曲并搅拌均匀，1 小时后加入酒醅，配糟的量是酒醅的 1.5 倍，降温至 25℃，入窖进行二次糖化，待温度升到 38.5℃再密封进行厌氧发酵，25 天后进行蒸馏。
6. 蒸馏：底锅放水适当。把发酵好的酒醅进行压汽上甑，锅里温度保持在 75℃—80℃进行蒸馏，出酒后进行掐头去尾。最后进行大汽追尾，保持配糟质量。
7. 贮存：符合国家相关标准规定。
8. 禁止性要求：生产过程中不得添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

四、质量特色

1. 感官特征：

项 目	要 求	
	高度酒	低度酒
色泽和外观	清澈透明或微黄透明、无悬浮物、无沉淀。	
香气	清香纯正，具有玉米香和曲香复合体的淡雅香气。	清香突出、较纯正。
口味	酒体清香纯正、净爽甘冽、回味怡畅。	酒体清香纯正、较净爽甘冽、回味怡畅。
风格	具有玉米小曲清香型白酒风格。	具有玉米小曲清香型白酒风格。

2. 理化特色：

项 目	要 求	
	高度酒	低度酒
酒精度/ (%V01)	41 ~ 69	25 ~ 40
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.4	0.3
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	0.7	0.5
固形物 (g/L) ≤	0.5	0.7
乙酸乙酯 (g/L) ≥	0.3	0.3
甲醇 (100%酒精度折算) (g/L) ≤	0.6	0.6
注：当酒的温度低于 10℃，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。		

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标准规定。

附件 32

汤池老酱质量技术要求

一、原辅材料

小麦粉:采用本地产小麦为原料，小麦粉符合 GB 1355 规定。

生产加工用水：采自汤池街道涌金万福寺阴阳水脉，经自来水厂处理，符合国家生活饮用水标准规定。

辣椒粉、食用盐、花椒、八角等：符合国家相应的食品安全标准和相关规定。

二、生产工艺要求

1. 工艺流程：精选原料→和面→蒸煮→一次窝堆发酵→研磨→腌制→二次窝堆发酵→成品
2. 工艺要点：

(1) 和面：把面倒入容器中，面水比例为 3:1，均匀搅拌 3-5 分钟。

(2) 蒸煮：把和好的面倒入不锈钢蒸锅里，蒸煮 30 分钟左右，温度保持在 100℃ 以上。

(3) 一次窝堆发酵：把蒸煮好的面放入容器中，置入发酵间，温度保持在 35℃、湿度 85%，自然发酵 5-7 天，糖度、粘稠度符合工艺要求。

(4) 研磨：把一次窝堆发酵完成的酱面加入清水磨细。

(5) 腌制：食盐、辣椒粉、八角粉、花椒粉，按规定比例与酱面进行充分混合、腌制。

(6) 二次窝堆发酵：把腌制后的酱放到发酵池中，湿度保持 50%左右，置于常温下 5-6 个月，进行二次窝堆自然发酵。

三、质量特色

1. 感官特色：应符合表 1 的规定。

表 1 感官特色	
项 目	要 求
色泽	褐红至黯红色，有光泽。
香气	具有该产品独有的酱香味。
滋味	香辣适口、回甘，无异味。
组织形态	具有该产品特有的形态，粘稠适度，呈膏状。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

2. 理化指标：应符合表 2 的规定。

项 目	指 标
水分, g/100g ≤	50
食盐 (以 NaCl 计) , g/100g ≤	15
氨基酸态氮, g/100g ≥	0.3
总酸 (以乳酸计) , g/100g ≤	2.0

表 2 理化指标

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达到国家对同类产品的相关规定。

附件 33

河口香蕉质量技术要求

一、品种

巴西蕉 (Brazilian banana) 、威廉斯 8818(Williams (VII)DcccxvIII)、威廉斯 B6 (Williams B6)、桂蕉 6 号、红研一号、红研二号、河口龙牙蕉等。

二、立地条件

产地范围内海拔 200-800m 区域，地下水位低。土壤类型为砖红壤、赤红壤，土层深厚，土壤有机质含量 3%~5%，pH 值 4.5 至 6.7。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：

(1) 组培苗：香蕉脱毒组培瓶苗分级假植于装有营养土的特定规格营养袋中，在隔离良好的条件下经精心管理培育而成的，可出圃供大田定植的香蕉组培苗。

(2) 香蕉组培苗的质量要求：

项 目	指 标	
	一 级	二 级
假茎高 (cm)	25.0 ~ 30.0	18.0 ~ 25.0
茎粗 (cm) ≥	0.95	0.75
新出叶片	14 ~ 16	10 ~ 13
变异率 (%) ≤	3.0	3.0 ~ 5.0
病 虫	无病毒病和检疫性病虫	
品种纯度 (%) ≥	99	96

2. 定植期与留芽期 (1 年宿根) :

(1) 新植蕉定植期：河口香蕉适宜春、夏、秋植。春植于清明前后 15 天内为宜；夏植于立夏至芒种为宜；秋植于处暑至秋分为宜；选择阴天或晴天下午定植。

(2) 宿根蕉留芽期：拟春、夏、秋季宿根栽培的应分别于上年 11 月和当年 2 月、6 月并均在母株抽蕾后开始留芽。

3. 栽植密度：河口香蕉旱地、坡地蕉园，每亩≤150 株

4. 定植深度：要求吸芽苗以球茎顶端埋入土中 1 厘米至 2 厘米为宜；脱毒组培苗以土柱面与畦面平为宜，土柱不要碰破，去掉营养袋。

5. 土壤管理：推行生草覆盖，及时清除园中的恶性杂草，选留良性杂草；控制杂草层的厚度在 30 厘米以下。

6. 肥水管理：以腐熟有机质肥、化肥和微生物肥配合施用，使用经国家有关部门批准登记和生产的肥料（包括叶面肥），农家肥应充分腐熟后使用。果穗采收前 30 天内停用叶面肥。

7. 科学轮作：新植香蕉后，每四年应轮作种植香蕉组培苗。

8. 病虫害防治：优先采用农业、生物和物理防治措施，果穗采收前 30 天内停止喷药。

四、果穗采收

在果实成熟适当、饱满度为 70%至 80%时采收为宜。

五、质量特色

1. 感官特征：植株高大，梳形整齐、果指数较多、果形较短而弯曲，果实新鲜、饱满；肉质细腻、滑口、甜度适中、带有清香；皮色青绿黄绿，有光泽，清洁。

2. 理化指标：

项 目	指 标
可食部分 (%) ≥	60
可溶性固形物含量 (%) (20℃折光率) ≥	18
总酸含量 (%) (以苹果酸计) ≤	0.6
钾 (mg/100g) ≥	360
总糖 (%) ≥	16

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。

一、奶源牛要求

甘南牦牛（地方类群）。

二、奶源产地条件

海拔 3000 米以上，以黄河、长江上游水系的“三河一江”（黄河、洮河、大夏河、白龙江）为主要水源，以含有冬虫夏草、雪莲、红景天、野党参、岷贝、半夏、羌活、大黄、丹参、赤芍、秦艽、红芪、当归等植物的天然草场为放牧地。

三、饲养方式

放牧饲养。

四、生产加工管理

（一）奶源要求：产自产地范围内，符合前述一至三项要求的牦牛奶。

（二）生产工艺：

鲜奶验收→鲜奶计量→鲜奶过滤→鲜奶降温储存→鲜奶预热→净乳→巴氏杀菌→熟奶降温储存→蒸发器预热→高温杀菌→蒸发浓缩→浓奶储存→浓奶过滤→喷雾干燥→流化床二次干燥→振动筛筛粉→粉仓储存→包装→待检库储存→成品检验→入库

（三）关键工艺要求：

1. 原奶采集。

（1）人工挤奶：早上 6 至 8 时手上涂抹奶油对牦牛进行挤奶工作。

（2）抗生素、碱、新鲜度检测。

（3）过滤：将生奶倒入过滤筒进行双层过滤处理，滤除杂质。

（4）贮运：通过冷却罐降温至 2℃至 4℃并密封装车运至加工场地。

2. 原奶接收：要求奶仓的储存温度为 4℃至 8℃，储存时间≤12 小时。

3. 巴氏杀菌：85℃±1℃，时间为 15 秒。冷却到 0℃至 4℃或 4℃以下，贮存温度 0℃至 4℃，贮存时间≤8 小时。

4. 真空浓缩。

(1) 预杀菌：选用高温短时间杀菌法即杀菌公式为 89℃至 92℃/36S。

(2) 三效降膜蒸发和高压喷雾浓缩：脱脂乳粉和全脂浓缩乳质量分数为 42%至 50%。

5. 喷雾干燥：采用高温喷雾干燥，入口温度 140℃至 160℃，出口 60℃至 65℃。

五、质量特色

(一) 感官指标：

项 目	指 标
色泽	呈均匀一致的乳黄色
滋味、气味	具有牦牛奶粉特有的醇香味，无异味。

(二) 理化指标：

项 目	指 标
蛋白质，% ≥	24.0
脂肪，% ≥	30.0
钙(mg/100g) >	800
磷/(mg/100g) >	500
锌/(mg/100g) >	3.0

(三) 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 35

通渭苦荞麦质量技术要求

一、品种

云荞 1 号等当地主推的苦荞麦品种。

二、立地条件

海拔 1400m ~ 2500m, 土壤类型主要为黑麻土、黄绵土、黑垆土, 耕作层有机质含量 $\geq 0.85\%$ 。

三、栽培管理

1. 选茬整地: 轮作年限 3 年以上, 春、秋进行深耕。
2. 配方施肥: 每年每亩施农家肥 1000kg 以上。
3. 播种: 5 月上中旬播种, 播深 3cm-5cm, 每亩保苗 8 ~ 10 万株。
4. 田间管理: 苗高 7cm-10cm 时, 进行除草与间苗; 结合苗情适当追肥。
5. 收获: 当 2/3 籽粒成熟即籽粒变为褐灰色或黑色时收获。

四、质量特色

1. 感官特色: 籽粒饱满, 大小均匀, 皮色较深, 粒面粗糙。
2. 理化指标: 黄酮 $\geq 2.5\text{mg/kg}$, 蛋白质 $\geq 12.0\%$ 。
3. 安全要求: 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 36

迭部蕨麻猪肉质量技术要求

一、品种

迭部蕨麻猪

二、饲养条件

1. 饲养环境: 海拔 1600m—4900m 之间高山峡谷地带, 含天然草场、森林植被、泉水或溪流。

2. 饲养方式：圈养与放牧相结合，3-11月放牧、12-2月舍饲。
3. 饲料条件：放牧以蕨麻、苜蓿、野胡萝卜、蒲公英、青杠籽、山桃、沙棘、芫根为主，舍饲以青稞、燕麦、豆类、土豆为主。
4. 饲养期：10—12月龄。
5. 出栏标准：30—35kg。
6. 环境、安全要求：饲料、饲养环境、饲养管理、疫情疫病的防治与控制必须符合国家相关规定，不得污染环境。

三、屠宰加工

宰前检疫→候宰→淋浴→吊挂→屠宰放血→烫毛→脱毛→清洗→燎毛→清洗→宰后胴体检疫→分级→胴体二段冷却排酸→速冻→分割→真空包装→装箱→冷藏

四、质量特色

1. 感官指标：皮厚 $\leq 2.0\text{mm}$ ，脂肪厚度 $\leq 4.0\text{cm}$ ，肌肉有光泽、切面纹理清晰、光滑，肉质鲜美。
2. 理化指标：肌间脂肪 $\leq 14\%$ ，蛋白质 $\geq 13\%$ ，氨基酸含量 $\geq 14\%$ ，钙 $(\text{mg/kg}) \geq 960.0$ ，铁 $(\text{mg/kg}) \geq 27.0$ ，磷 $(\text{mg/kg}) \geq 140$ 。
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 37

迭部羊肚菌质量技术要求

一、种源

迭部县域内生长的野生羊肚菌。

二、立地条件

海拔 1600m-4900m 之间栎、桦、松等针、阔叶混交林内。

三、采收

采摘时间为 4 月至 8 月中旬，羊肚菌朵形完整，饱满，高度为 3-8 厘米，颜色呈蛋壳色或浅黄褐色。

四、加工工艺

1. 速冻迭部羊肚菌：

原料→去杂质、刮泥脚→清洗→沥水→分拣→速冻→成品

2. 干迭部羊肚菌：

原料→去杂质、刮泥脚→烘干或晾干→分拣→成品

五、质量特色

1. 感官指标：

表 1 感官指标

项 目	要 求	
	速冻迭部羊肚菌	干迭部羊肚菌
色泽	浅褐色	深灰色
形态	宝塔形，尖顶，朵型完整，肉厚，大小一致，颗粒均匀，冷冻良好，无黏连、结块和风干现象	宝塔形，尖顶，朵型完整，肉厚，大小一致，颗粒均匀。
气味	具有与鲜迭部羊肚菌相符的气味，无异味	具有迭部羊肚菌干品特有的浓香味，无酸、臭、霉变、焦糊等异味。

破损	≤6%	≤8%
----	-----	-----

2. 理化指标:

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	速冻迭部羊肚菌	干迭部羊肚菌
水分, %	≤90.0	≤12.0
粗蛋白质, %	≥3.0	≥26.0

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 38

且末羊质量技术要求

一、品种

西藏羊、和田羊和多浪羊。

二、饲养条件

1. 饲养环境：海拔 1170 米~4500 米的低平地草甸、温性荒漠、高寒草原等天然草场，饮积雪冰川融水和山涧溪流。
2. 饲养方式：5 月~11 月放牧，12 月~4 月放牧加舍饲。
3. 饲料条件：放牧以芦苇、甘草、骆驼刺、多枝怪柳、根茎禾草、旱蒿、高山绢蒿、琵琶柴、驼绒藜、盐节木、针茅、新疆银穗草、苔草、沙拐枣、麻黄草、补血草、野葱和野韭菜等为主，舍饲以青干草、玉米和麸皮为主。

4. 出栏标准：羔羊 6 月~12 月龄，活体重 30kg 以上。育成羊 12 月~36 月龄，活体重 40kg 以上。

5. 环境、安全要求：饲料、饲养环境、饲养管理、疫情疫病的防治与控制必须符合国家相关标准规定，不得污染环境。

三、屠宰加工

1. 羊源：来自产地范围内，符合上述一~二项要求的健康羊只。
2. 屠宰加工：按清真方式定点屠宰，屠宰厂符合国家相关标准规定。
3. 冷却保鲜：胴体在 0~4℃环境下排酸 24 小时，于-28℃以下速冻 24 小时后-18℃冷冻保存。

四、质量特色

1. 感官指标：
活体羊：体质结实、结构匀称，符合所属品种的典型特征。
羊肉：脂肪呈乳白色，肉质细腻，肥瘦相间，肌肉大理石纹明显，富有弹性。
2. 理化指标：羊肉：蛋白质含量 $\geq 18.0\%$ ，脂肪含量 $\leq 12.0\%$ ，谷氨酸含量 $\geq 2.9\%$ ，天门冬氨酸含量 $\geq 1.6\%$ 。
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。

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）商务部、国家知识产权局。

质检总局办公厅

2017 年 11 月 16 日印发
