

## 2012 年第 218 号

质检总局关于批准对龙泉春酒、公主岭大米、

红石砬小米、石屏豆腐、石屏豆腐皮

### 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》，国家质检总局组织专家对龙泉春酒、公主岭大米、红石砬小米、石屏豆腐、石屏豆腐皮地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准龙泉春酒、公主岭大米、红石砬小米、石屏豆腐、石屏豆腐皮为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

#### 一、龙泉春酒

##### （一）产地范围。

龙泉春酒产地范围为吉林省辽源市现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

龙泉春酒产地范围内的生产者，可向吉林省辽源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，经吉林省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。龙泉春酒的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

##### （三）质量技术要求（见附件 1）。

#### 二、公主岭大米

（一）产地范围。

公主岭大米产地范围为吉林省公主岭市桑树台镇、十屋镇、八屋镇、秦家屯镇、大榆树镇、朝阳坡镇、南崴子街道、二十家子镇、刘房子街道、陶家屯镇、杨大城子镇、毛城子镇 12 个乡镇街道现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

公主岭大米产地范围内的生产者，可向吉林省公主岭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，经吉林省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。公主岭大米的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 2）。

### 三、红石砬小米

（一）产地范围。

红石砬小米产地范围为吉林省农安县靠山镇、新农乡、青山乡、黄鱼圈乡、万金塔乡 5 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

红石砬小米产地范围内的生产者，可向吉林省农安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，经吉林省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。红石砬小米的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 3）。

### 四、石屏豆腐

（一）产地范围。

石屏豆腐产地范围为云南省石屏县异龙镇、宝秀镇、坝心镇、龙朋镇、牛街镇、龙武镇、哨冲镇、大桥乡、新城乡 9 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

石屏豆腐产地范围内的生产者，可向云南省石屏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，经云南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。石屏豆腐的法定检测机构由云南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

## 五、石屏豆腐皮

（一）产地范围。

石屏豆腐皮产地范围为云南省石屏县异龙镇、宝秀镇、坝心镇、龙朋镇、牛街镇、龙武镇、哨冲镇、大桥乡、新城乡 9 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

石屏豆腐皮产地范围内的生产者，可向云南省石屏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，经云南省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。石屏豆腐皮的法定检测机构由云南省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 5）。

特此公告。

附件：1. 龙泉春酒质量技术要求

2. 公主岭大米质量技术要求

3. 红石砬小米质量技术要求

4. 石屏豆腐质量技术要求

5. 石屏豆腐皮质量技术要求

质检总局

2012 年 12 月 26 日

附件

1

龙泉

春酒

质量

技术要求

一、原料要求

- 1. 酿造用水：产地范围内的地下水源，水质符合国家生活饮用水相关标准。
- 2. 高粱：产地生产的红高粱（糯高粱）酿酒，其淀粉含量 60%至 62%，水份 13%至 15%，糯高粱中支链淀粉含量占淀粉总量 95%以上。
- 3. 小麦：东北三江平原优质小麦，质量符合国家相关标准要求。

二、酿造用曲

中高温包包曲，贮存期不少于三个月。成品曲质量要求如下：

项目	指标
糖化力（mg 葡萄糖/g. h）	450~800
液化力（g 淀粉/g. h）	1.6~2.2
发酵力（gCO <sub>2</sub> /100g. 48h）	0.8~1.5

三、生产工艺要点

以优质高粱、小麦为原料，采用中高温大曲为糖化发酵剂，堆积网菌，入池发酵，出池蒸馏，原酒入贮酒容器内，经自然老熟、陈酿增香而成。

- 1. 配料：回醅量为主料的 5 倍，量水为主料的 18%至 22%，曲粉为主料的 19%至 22%，稻壳为主料的 18%至 22%。
- 2. 入窖条件：保持入窖水分 57%至 60%，淀粉 14 至 16%，温度夏季平地温，春秋冬季 17℃至 19℃，发酵期 60 天。
- 3. 稻壳清蒸：辅料稻壳使用前要进行清蒸，圆汽清蒸时间不少于 30 分钟，无生糠味和异杂味后方可出甑摊晾备用。
- 4. 酿造用曲：采用中高温大曲，使酿制出的浓香型酒具有独特的风味。

5. 堆积网菌：收堆温度 26℃至 30℃，堆积顶温 35℃至 50℃，时间控制在 44 至 48 小时。表面观察见有大量的魄斑点（菌落）出现，闻有很浓的水果香气和甜味即可入池。

6. 量质摘酒，分级贮存：根据每个馏分酒的成分含量的差异进行分级、分段摘酒，放入贮存容器中储存，酒头，酒尾待回到底锅复蒸。

7. 贮存容器与储存时间：采用贮存容器陶坛、大容器连续分质储存；新酒入陶坛常温储存 1 年后，按质合并到大容器中，储存时间 5 年以上作为调味酒用。

四、质量特色

1. 感官特色：

项 目	高度	低度
酒精度 (vol)	40.1% ~ 68.0%	38.0% ~ 40.0%
色泽和外观 <sup>a</sup>	无色或微黄清亮透明，无悬浮物，无沉淀物	
香气	窖香浓郁，以己酸乙酯为主体复合香气，陈香典雅	窖香较浓郁，以己酸乙酯为主体复合香气，较陈香典雅
口味	绵甜醇和，香味谐调，余味悠长	绵甜较醇和，香味较谐调，余味较长
风格	具有本品典型风格	

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	高度	低度
酒精度/ (%vol)	40.1 ~ 68.0	38.0 ~ 40.0
总酸 (以乙酸计) / (g/L)     ≥	0.35	0.30
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	1.50	1.20

$\geq$		
己酸乙酯/ (g/L)	0.70 ~ 2.80	0.50 ~ 2.20
固形物/ (g/L) $\leq$	0.40	0.70
a 标签标示值与实测酒精度不得超过 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 2

### 公主岭大米质量技术要求

#### 一、品种

吉粳 81、83、88 等适应当地生态条件的品种。

#### 二、立地条件

土壤为河流冲积而成的冲积土和肥沃的黑土，经多年开垦而成水稻土。耕作层厚度  $\geq 18\text{cm}$ ，有机质含量  $\geq 1.8\%$ ，pH 值 6.5 至 7.5。

#### 三、栽培管理

1. 育苗：4 月 5 日至 15 日播种，每公顷用种 22.5kg 至 27kg。

2. 插秧时间与密度：5 月上中旬插秧。插秧密度：肥沃田、前作蔬菜田，每公顷  $\leq 30$  万丛；泥砂土田、肥力中等田，每公顷  $\leq 33$  万丛；易跑水跑肥田，每公顷  $\leq 45$  万丛。

3. 水肥管理：每公顷每季施有机肥  $\geq 30000\text{kg}$ ，收获前 7 天断水。

4. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

#### 四、收获及加工

1. 收获：完熟期采用人工或机械收割、脱粒，自然晾晒，按品种单收、单脱、单贮。

2. 加工：水稻原粮经过原粮→清理→砻谷→谷糙分离→精选→色选→包装→入库。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：米粒椭圆，整齐、洁白光亮、通体透明，米饭油亮、香醇、松软，入口香、粘、滑、软食味品质极佳。

2. 理化指标：直链淀粉:14%至 18%，胶稠度大于 75 mm，垩白粒率 (%)  $\leq 5$ ，垩白度 (%)  $\leq 1$ ，蛋白质含量 6%至 7%。

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

#### 红石砬小米质量技术要求

##### 一、品种

“公矮二号”，“公矮五号”等适宜品种。

## 二、立地条件

土壤选择厚层黑钙土，深层土质为棕红色，耕层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤 pH 值 7.0 至 8.0。

## 三、栽培管理

1. 播种时间：4 月 25 日至 5 月 10 日。
2. 种植密度：垄作每公顷不高于 75 万株，平播每公顷不高于 95 万株。
3. 生长期管理：拔节到孕穗期结合中耕培土和浇水，进行追肥，每公顷每年施腐熟有机肥 $\geq 30\text{m}^3$ 。收获前 30 天内禁止追肥
4. 收获：谷穗 80%的籽粒达到成熟时收获。不同品种单打、单收、单贮。
5. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

## 四、加工

谷子原粮→清理（磁选）→砻谷→碾米→精选→定量→包装→检验→入库。

## 五、贮藏

小米安全贮藏的水分应控制在 13%以下，常温下密闭保存不超过 12 个月。

## 六、质量特色

1. 感官特色：色泽鲜黄，米粒小而圆润饱满，手感光滑沉实，小米饭松软油亮、入口柔软、饭香浓郁、粘而不粘口、易于蒸煮，凉饭不回生。小米粥黄粘适口，绵甜爽滑。

2. 理化指标：水分 $\leq$ 13.0%；蛋白质含量：9.5%至 10%；直链淀粉：15.0%至 22.0%；胶稠度：90 mm至 98 mm；粗脂肪：2.5%至 4%；维生素 B1：3mg/kg 至 5 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 4

### 石屏豆腐质量技术要求

#### 一、原料要求

1. 大豆：收获期一年内的大豆，蛋白质含量 $\geq 40\%$ 。
2. 水：产地范围内山泉水，水质符合国家生活饮用水标准规定，钙离子 $\leq 50\text{mg/L}$ ，镁离子 $\leq 5\text{mg/L}$ ，硫酸根离子 $\leq 15\text{mg/L}$ ，pH 值 6.5 至 8.0。
3. 凝固剂：产地范围内天然地下酸水，pH 值 $\leq 6.5$ 。
4. 盐：食用盐。

#### 二、生产加工要求

1. 工艺流程：大豆→筛选→淘洗→浸泡→磨浆→滤浆→煮浆→点浆→成型→腾包→切块。

##### 2. 工艺要点：

- (1) **筛选**：去除霉变、未熟、生芽等坏豆和杂质。
- (2) **浸泡**：常温水浸泡，春秋季浸泡时间 7h 至 9h；夏季浸泡时间 6h 至 8h；冬季浸泡时间 8h 至 10h。浸泡至大豆无硬感。
- (3) **磨浆**：用石磨或磨浆机磨浆。
- (4) **滤浆**：用开水冲烫磨出的豆浆（即熟浆工艺）后过滤豆浆，除掉豆渣，滤网 150 目至 200 目。
- (5) **煮浆**：直火煮浆或蒸汽喷浆，至豆浆完全熟透有大豆的香味，常压下沸腾时间 3min 至 5min，豆浆蛋白质 3.6%至 3.8%。
- (6) **点浆**：用产地范围内天然地下酸水，酸水与豆浆比例适当按传统工艺点制豆腐。
- (7) **成型**：将点好的豆腐倒入模具的包袱中压制成型，到水分含量 $\leq 85\%$ 。

**(8) 腾包：**将包豆腐的包袱打开，腾出豆腐，抹适量食用盐。

**(9) 切块：**将大块的豆腐一块块对齐，按规格切成均匀的条块。

### 三、质量特色

1. 感官特色：呈白色至淡黄色；长条形，手感绵软，有弹性；质地细腻、韧性高，口感清香，味道鲜美。

2. 理化指标：蛋白质 $\geq 10.0\%$ ，水分 $\leq 85.0\%$ 。

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

### 石屏豆腐皮质量技术要求

#### 一、原料要求

1. 大豆：收获期一年内的大豆，蛋白质含量 $\geq 40\%$ 。
2. 水：产地范围内山泉水，水质符合国家生活饮用水标准规定，且钙离子 $\leq 50$  mg/L，镁离子 $\leq 5$ mg/L，硫酸根离子 $\leq 15$ mg/L，pH 值 6.5 至 8.0。

#### 二、生产加工要求

##### 1. 工艺流程：

大豆→筛选→淘洗→浸泡→磨浆→煮浆→滤浆→揭皮→晾晒→成型→干燥→包装。

##### 2. 工艺要点：

- (1) **筛选**：去除霉变、未熟、生芽等坏豆和杂质。
- (2) **浸泡**：常温水浸泡，春秋季浸泡时间 7h 至 9h；夏季浸泡时间 6h 至 8h；冬季浸泡时间 8h 至 10h。浸泡至大豆无硬感。
- (3) **磨浆**：大豆和水比为 1：7。豆浆浓度 7~8 度。
- (4) **煮浆**：采用蒸汽喷浆或现代工艺的连续煮浆方式，煮浆温度 95℃至 100℃，维持时间 3 至 5 分钟，豆浆蛋白质 3.6%至 3.8%，煮浆至豆浆完全熟透且有大豆的香味。先煮浆后滤浆：即熟浆工艺。
- (5) **滤浆**：过滤豆糊，除掉豆渣，滤网 150 至 200 目。
- (6) **揭皮**：以豆浆完全覆盖锅底为宜，在成型锅内加温，温度控制在 80℃ $\pm$ 3℃，25 分钟左右揭一次豆腐皮，重复操作直至成型锅内豆浆用完为止。
- (7) **成型**：将制好的豆腐皮，根据需要分别叠片（切丝、打结）。
- (8) **干燥**：在通风有阳光的干燥间干燥至水分 $\leq 10\%$ 。

### 三、质量特色

1. 感官特色：呈淡黄色至金色，外表油亮光泽；质地细密、柔韧性好、久煮不化；味道鲜香滑嫩、柔嫩爽口。
2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 42\%$ ，粗脂肪含量 $\geq 18\%$ ，水分含量 $\leq 10\%$ 。
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。