

## 2012 年第 219 号

质检总局关于批准对固阳燕麦、攀枝花噹噹鸡、盐边油底肉、保宁压酒、

### 汤麻饼实施 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固阳燕麦、攀枝花噹噹鸡、盐边油底肉、保宁压酒、汤麻饼地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准固阳燕麦、攀枝花噹噹鸡、盐边油底肉、保宁压酒、汤麻饼为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

#### 一、固阳燕麦

##### （一）产地范围。

固阳燕麦产地范围为内蒙古自治区包头市固阳县银号镇、怀朔镇、兴顺西镇、西斗铺镇 4 个乡镇现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

固阳燕麦产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区固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，经内蒙古自治区质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。固阳燕麦的法定检测机构由内蒙古自治区质量技术监督局负责指定。

##### （三）质量技术要求（见附件 1）。

## 二、攀枝花嘴嘴鸡

### （一）产地范围。

攀枝花嘴嘴鸡产地范围为四川省攀枝花市西区格里坪镇现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

攀枝花嘴嘴鸡产地范围内的生产者，可向四川省攀枝花市西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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。攀枝花嘴嘴鸡的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

### （三）质量技术要求（见附件 2）。

## 三、盐边油底肉

### （一）产地范围。

盐边油底肉产地范围为四川省盐边县桐子林镇、渔门镇、永兴镇、红果彝族乡、共和乡、箐河傈傈乡、温泉彝族乡、国胜乡、惠民乡、鲢鱼彝族乡、红宝苗族彝族乡、格萨拉彝族乡 12 个乡镇现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

盐边油底肉产地范围内的生产者，可向四川省盐边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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。盐边油底肉的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

### （三）质量技术要求（见附件 3）。

## 四、保宁压酒

（一）产地范围。

保宁压酒产地范围为四川省阆中市保宁街道办事处、沙溪街道办事处、七里街道办事处 3 个街道办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

保宁压酒产地范围内的生产者，可向四川省阆中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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。保宁压酒的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

（三）质量技术要求（见附件 4）。

## 五、汤麻饼

（一）产地范围。

汤麻饼产地范围为四川省崇州市街子镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

汤麻饼产地范围内的生产者，可向四川省崇州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，经四川省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。汤麻饼的法定检测机构由四川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. 固阳燕麦质量技术要求

2. 攀枝花嘴嘴鸡质量技术要求

3. 盐边油底肉质量技术要求

4. 保宁压酒质量技术要求

5. 汤麻饼质量技术要求

质检总局

2012 年 12 月 26 日

附件 1

固阳燕麦质量技术要求

一、品种

内燕 5 号、燕科 1 号、内农大莜 1 号、内农大莜 2 号、蒙农大燕 1 号、蒙农大燕 2 号、坝莜 1 号、坝莜 3 号等品种。

## 二、立地条件

产地范围内海拔 1000 米以上，选择土壤肥力中等以上的地块，要求地势平整，集中连片，便于管理，具备良好水浇条件。

## 三、栽培管理

1. 整地：可秋翻整地，也可春翻整地。翻耕 $\geq 20\text{cm}$ 。

2. 施肥：

**(1) 农家肥：**结合秋翻或春翻整地，施入优质农家肥 15 至 22.5  $\text{m}^3/\text{hm}^2$  作为底肥。

**(2) 种肥：**结合播种，施入氮磷钾复合肥（氮、五氧化二磷、氧化钾含量各 15%） $\geq 300\text{kg}/\text{hm}^2$ 。

3. 播前灌水：有灌水条件的地块，在秋翻或春翻整地的基础上，打畦、筑埂，进行畦田灌水。

4. 种子选择：种子纯度和净度达到 98% 以上，发芽率 85% 以上。

5. 播种：

**(1) 播种方式：**采用机械播种。

**(2) 播种期：**5 月上旬至下旬。

**(3) 播种量：**每公顷播种 120kg 至 150kg，保苗 400 至 450 万株/ $\text{hm}^2$ 。

**(4) 播种深度：**使用种肥分层播种机播种，播种深度为 3 至 5cm。

**(5) 种植行距：**燕麦种植行距为 20 至 25cm。

**6. 田间管理：**

在分蘖或拔节期，本着前促后控的原则，结合灌溉或降雨前每公顷追施尿素 75 至 120kg（含纯氮量 46%）。

**7. 收获：**

**(1) 收获时期：**腊熟期适时收获。

**(2) 晾晒：**脱粒后及时进行晾晒、清选，含水量降到 12.5%以下，安全入库。

**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。

**四、质量特色**

**1. 感官特色：**籽粒饱满，种皮浅黄色，硬度适中，粒形为长卵圆形或卵圆形。

**2. 理化指标：**水分 $\leq$ 12.5%，蛋白质 $\geq$ 14.0%， $\beta$ -葡聚糖 $\geq$ 5.0%，脂肪 $\geq$ 5.0%。

**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。

嘴鸡质量技术要求

一、品种

当地土种鸡。

二、产地条件

产地范围内海拔 1500m 至 2400m 的林地、山地或坡地。土壤呈酸性、富含铁、铝等氧化物。

三、饲料

育雏期饲喂全价配合饲料，育成期自由觅食青草、虫子、蚯蚓等野外昆虫以及本地玉米、野生红心果、杨脆梅等天然饲料和野果。

四、饲养管理

- 1. 雏鸡：自孵自养，育雏期末饲养密度平均每平方米 8 至 15 只。
- 2. 育成鸡：公母分群分片轮牧放养，一次性放养密度低于 100 只/667m<sup>2</sup>(亩)，长期放养 20 至 30 只/667m<sup>2</sup>(亩)。

3. 出栏： 240 日龄以上，公鸡体重≥3kg，母鸡体重≥2.5kg。

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。

五、屠宰加工

1. 鸡源标准：来自产地范围内，符合种源、年龄要求、体重要求的健康鸡只。

2. 屠宰：屠宰前禁食 6 至 8 小时，保障自由饮水，减少应激。

六、质量特色

1. 感官特色：

**(1) 活体鸡：**公鸡鸡冠乌红、直立，母鸡鸡冠偏黑、短促；颈羽以黄色为主，公鸡大小镰羽相间，母鸡黑色为点缀，单羽黑黄相间；翅展长，趾骨粗大，趾宽、爪锐；全身皮肤呈乌黑色，喙呈乌黑色或黑黄色。

**(2) 白条鸡：**全身皮肤呈乌黑色，皮下及腹腔内脂肪呈鲜黄色，肉质细嫩鲜香。

2. 理化指标：

项目	指标
粗脂肪 (%) ≤	1.00
粗蛋白 (%) ≥	25.00
胱氨酸 (%) ≥	0.08
谷氨酸 (%) ≥	3.60
天门冬氨酸 (%) ≥	2.30



铁 (mg/kg)     ≥	6.05
-----------------	------

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 3

盐边油底肉质量技术要求

一、品种

本地土猪与长白猪杂交的黑毛猪及其本交后代。

二、饲养条件

1. 饲养环境及饲料条件

**(1) 饲养环境：**饲养地位于产地范围内海拔在 1200m 至 3500m 间的山区，以溶岩地下水和溪水为主要饮水来源。

**(2) 饲料条件：**以当地野菜、玉米、红薯、土豆等为主要饲料。

2. 饲养方式：以白天放养，夜间宿于猪圈的半放牧方式。

3. 出栏标准：12 至 18 月龄，体重 110kg 以上。

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。

### 三、屠宰

1. 猪源标准：来自产地范围内的符合活体质量要求的健康猪只。

2. 静养待宰：宰前空腹静养 24 小时，尽量减少应激。

3. 烫毛：烫毛水温 58℃至 63℃，烫毛时间为 8 至 12 分钟。

### 四、加工工艺

1. 原料选择：选择猪排以下的五花肉为宜，瘦肉约占 55%左右。

2. 生产工艺流程：修整→腌制→清洗→油炸→装坛→窖存→分装。

3. 工艺要点：

**(1) 修整：**剔除淋巴组织，去骨留皮，切成一斤左右方块，便于炸透，保证肉块表里水分、油脂含量一致。

**(2) 腌制：**用调制好的含有食用盐的传统腌料进行均匀干擦后放入容器内腌制 2 至 3 天，保证肉块入味。

**(3) 油炸：**放置到已注入猪油的锅中油炸，肉要充分炸透、水分要炸干。

**(4) 装坛：**炸好的肉需自然冷却，然后装到专用的烧制土坛中，注入猪油至淹没肉块为止。

(5) 窖存：将装坛后的肉存放于温度在 12 至 24℃的窖存室，窖存时间 3 个月以上，存放时需隔墙离地。

五、质量特色

1. 感官特色：皮与肉不脱离，呈微黄或金黄色，色泽鲜亮、均匀一致，口味咸淡适中, 醇香浓郁、皮耙肉糯。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水 分/ (g/100g)	12-20
酸价 (以脂肪计) (KOH)/ ( mg/g) ≤	3
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必须符合国家相关规定。

附件 4

保宁压酒质量技术要求

一、原辅料要求

1. 红高粱：选用阆中本地种植的红高粱，应符合国家有关标准的规定；

2. 糯米：选用阆中本地种植的糯米，应符合国家有关标准的规定；
3. 小麦：选用阆中本地种植的小麦，应符合国家有关标准的规定；
4. 酿造用水：产地范围域内的深井水或嘉陵江流域的优质生活用水，水质符合国家生活饮用水标准的规定；
5. 压酒曲：以肉桂、大枣、鱼腥草、枸杞、甘草、天麻、砂仁、厚朴、三七按比例粉碎后加入麸皮混合后，经独特的传统加工工艺制成。

## 二、工艺要求

### 1. 工艺流程：

**(1) 生产小曲白酒：**原料→初蒸→煮粮→复蒸→降温下曲→入箱→出箱→发酵→蒸馏

**(2) 生产压酒：**原料→入锅蒸煮→降温拌入压酒曲→发酵→入桶加小曲白酒、泉水混合→密封发酵→窖藏发酵→精滤→包装→成品

2. 生产工艺关键控制环节：采用二次投料、四次发酵，关键控制环节是对压酒曲、温度、时间的控制。

(1) 将原料（红高粱、糯米）准确计量倒入锅中加水蒸煮；

(2) 蒸煮后的粮食当温度降至 24 至 26℃左右拌入压酒曲；

(3) 在 24 至 26℃温度下发酵 24 至 30 小时；

(4) 发酵后的糯米、高粱等放入发酵桶内，并渗入深井水与小曲白酒的混合液，密封发酵，发酵期间温度保持在 26 至 28℃左右，时间为 10 至 15 天；

(5) 经过初滤后的酒液装入瓦缸至 7 成满，同时用箴条穿一小块猪板油悬于酒液之上，密封窖藏，存入一到三年后出窑开缸；

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) **颜色：**呈琥珀色，半透明，无悬浮物；

(2) **气味：**具有特殊的蜜醇香，无异味；

(3) **口感：**酸甜适度，口感醇和，酒质爽口。

2. 理化指标：

项目	指标
酒精度/（%vol）	21 ~ 31
总酸（以乳酸计）/(g/L)	≥0.4
总糖（以还原糖计）/(g/L)	≥20.0

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

### 汤麻饼质量技术要求

#### 一、原辅料要求

1. 小麦粉：选用崇州当地种植的小麦制作的小麦粉，应符合国家有关标准；
2. 植物油：选用崇州当地种植生产的黄菜籽油，应符合国家有关标准；
3. 芝麻：选用崇州当地种植生产的黑芝麻和白芝麻，应符合国家有关标准；
4. 糖：选用四川省内生产的白砂糖，应符合国家有关标准；
5. 生产用水：选用产地范围内的山泉水和地下水，符合国家生活饮用水的标准。

#### 二、工艺要求

1. 工艺流程：选料→配料→制作起面水→（制酥、制皮面、制心）→包酥→制坯→成型→粘芝麻→摆盘→烘烤→成品。

#### 2. 生产工艺关键控制环节

**(1) 配料：**将小麦粉、川白砂糖、黄菜籽油、黑芝麻粉及熟面粉按 1:1:1.04:0.28:0.4 配料。

**(2) 制作水起面：**小麦粉和水以 1：（0.05 至 0.08）的配比揉制成面团，揉制时间 20 分钟至 30 分钟，至面质均匀；放置容器内醒发，醒发温度控制在 18℃至 20℃，醒发时间 1.5 至 2 小时。

**(3) 制酥：**小麦粉、黄菜籽油按 1:0.46 比例调制成面团，然后，加入黄菜籽油，用力揉匀捏绒，使之成团。菜籽油分 2 至 3 次加入，加入量为酥坯的 60%至 70%。

**(5) 制皮：**小麦粉、黄菜籽油、起面水按 1:0.64:0.28:0.05 比例配制，反复揉制 20 分钟至 30 分钟，直到手打有空响，手拉有筋丝。

**(5) 加工熟面：**将面粉用竹制蒸笼蒸熟，翻出冷却后用丝箩筛一遍，去掉成团的不要，再将筛下的细熟面粉放在锅里用中火慢慢炒黄后再过筛备用。

**(6) 制心：**熟面粉、黑芝麻粉、熟菜籽油按 1:0.7:0.9 比例先将熟面粉、熟芝麻粉充分和匀，并掏起漩涡，倒入熟菜籽油充分拌合，能捏成团状即可。

**(7) 包酥：**将揉搓好皮面拉成节子（12 克左右）再将酥坯拉成约 2 公分粗细的圆条，并将圆条皮面用手掌部位压薄包上酥坯（酥坯重约 6 克），然后将包好酥坯的节子用擀面棒擀开，卷成筒状双层叠压，再擀成圆形薄皮，皮面成 2 个漩涡状。

**(8) 制坯：**将包好酥后擀成圆薄形的皮子加入制好的心料（重约 30 克），再将面皮口子绕成圆型收好压成扁圆型，生坯即制好。

**(9) 烘烤：**将沾好芝麻的麻饼生坯摆上烤盘送入烤炉，用中到大火烘烤 3 至 4 分钟后取出，小心在盘里翻面后再烘烤约 2 分钟左右即可。

### 三、质量特色

1. 感官特色：色泽均匀，表面有芝麻，底面无焦斑，香甜、酥脆、不粘牙、酥脆可口、入口化渣，回香。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分 %	≤9.0
总糖（以还原糖计） %	18.0-40.0
脂肪 %	20.0 ~ 34.0

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。