

2011 年第 194 号
关于批准对甘南葵花籽、新宁脐橙、泗纶蒸笼、
五通桥豆腐乳、周礼粉条实施地理标志
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甘南葵花籽、新宁脐橙、泗纶蒸笼、五通桥豆腐乳、周礼粉条地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准甘南葵花籽、新宁脐橙、泗纶蒸笼、五通桥豆腐乳、周礼粉条为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、甘南葵花籽

(一) 产地范围。

甘南葵花籽产地范围为黑龙江省甘南县长山乡、宝山乡、中兴乡、兴隆乡、查哈阳乡、巨宝镇、音河镇、东阳镇、甘南镇、平阳镇 10 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

甘南葵花籽产地范围内的生产者，可向黑龙江省甘南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，经黑龙江省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。甘南葵花籽的法定检测机构由黑龙江省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、新宁脐橙

(一) 产地范围。

新宁脐橙产地范围为湖南省新宁县水庙镇、飞仙桥乡、万塘乡、金石镇、崀山镇、白沙镇、黄龙镇、清江桥乡、高桥镇、回龙寺镇 10 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

新宁脐橙产地范围内的生产者，可向湖南省新宁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。新宁脐橙的法定检测机构由湖南省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、泗纶蒸笼

(一) 产地范围。

泗纶蒸笼产地范围为广东省罗定市泗纶镇、榃滨镇、新加益镇、龙湾镇、黎少镇、连州镇、附城街道办事处 7 个镇、街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

泗纶蒸笼产地范围内的生产者，可向广东省罗定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，经广东省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。泗纶蒸笼的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、五通桥豆腐乳

(一) 产地范围。

五通桥豆腐乳产地范围为四川省乐山市五通桥区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

五通桥豆腐乳产地范围内的生产者，可向四川省乐山市五通桥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。五通桥豆腐乳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、周礼粉条

(一) 产地范围。

周礼粉条产地范围为四川省资阳市安岳县周礼镇、宝华乡、千佛乡、龙桥乡、拱桥乡、南勋乡 6 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

周礼粉条产地范围内的生产者，可向四川省资阳市安岳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。周礼粉条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. 甘南葵花籽质量技术要求

2. 新宁脐橙质量技术要求

3. 泗纶蒸笼质量技术要求

4. 五通桥豆腐乳质量技术要求

5. 周礼粉条质量技术要求

二〇一一年十二月二十六日

附件 1：

甘南葵花籽质量技术要求

(一) 品种。

选用耐寒的食用型葵花籽品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为黑土、黑钙土，质地为粘壤，耕层 $\geq 20\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 3.2\%$ ，土壤 pH 值 7.0 至 8.0。

(三) 栽培管理。

1. 播种：5 月 15 日至 6 月 20 日播种，播种深度 5cm 到 7cm。

2. 定苗：2 至 3 对真叶时定苗至每公顷 ≤ 15800 株。

3. 施肥：每年每公顷施用腐熟有机肥 ≥ 10 吨。

4. 轮作：5 年以上。

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) 收获。

采获时间为 9 月 20 日至 10 月 10 日，茎秆、花盘背部变黄褐色，舌状花凋萎，筒状花枯萎，籽实外壳变硬时收获。收盘后及时脱粒、晾晒，至水分 \leq 12%。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：籽粒为长锥型，易嗑，炒熟后口感香脆，香而不腻。

2. 理化指标：百粒重 \geq 14.0g，皮壳率 \leq 44.0%，粗脂肪 $>$ 42.0%。

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：

新宁脐橙质量技术要求

(一) 品种。

崀丰。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 290m 至 550m，土壤类型为黄壤或红壤，有机质含量 \geq 1.5，土层厚度 \geq 60cm，土壤 pH 值 5.5 至 6.5。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁育：以枳或枳橙为砧木嫁接繁育。

2. 栽植：栽植时间为春季 3 月至 4 月或秋季 10 月至 11 月。种植密度为 550 至 650 株/公顷。

3. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 \geq 37.5 吨，采前 30 天禁止施肥及施药。

4. 花果管理：实施疏花疏果，每公顷产量小于 3.75 吨。

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) 采收。

从 11 月下旬至 12 月上旬，在果皮 70% 以上着色后分批采收。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果实横径在 65mm 至 85mm、果形成圆球形或椭圆形，果皮颜色为橙黄色或橙红色。保鲜性好，果肉无枯水、粒化现象，肉质脆嫩化渣酸甜可口。

2. 理化指标：

项目	指标
可溶性固形物	\geq 11.5%
固酸比	\geq 12.0

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 3：

泗纶蒸笼质量技术要求

(一) 原料。

- 品种：罗竹 (*Schizostachyum funghomii* McClure)。
- 立地条件：保护区范围内海拔 150m 至 300m，土层厚度≥45cm，土壤 pH 值 6 至 6.8，有机质含量≥2.5%。
- 栽培技术：初植密度 600 至 960 株/公顷，种植 4 至 5 年成材。

(二) 原料处理。

- 选料：选取杆直、节疏、无虫蚀的成材罗竹。
- 开料制片：采砍成材罗竹，按所需规格截成竹筒置阴凉处，不得日晒雨淋，2 日内将竹筒开片，去青、皮、囊制成竹片。
- 晒片及成形：将竹片置阳光下晾晒或自然风干（至含水量 15% 至 30%），再用模具加压成形。

(三) 加工。

- 底座：
 - 底座由外围、顶竹、子口和笼底组成。外围一片成形；分上、下顶竹，上顶竹 2 至 4 片，下顶竹 1 至 3 片。规格大（直径≥20cm）的可随加竹片。
 - 子口：子口紧贴上顶竹，一片成形，高出外围 1.0cm 至 1.5cm。
 - 笼底：笼底由笼桥、弧形板及笼丝组成，用藤条编织，笼丝之间间隔 0.5cm 至 1cm。
 - 外围、顶竹与子口间打入竹钉固定。
- 笼盖：由外围、顶竹和顶盖构成，外围一片成形；分上、下顶竹，上顶竹 2 至 4 片，下顶竹 1 至 3 片。规格大（直径≥20cm）的可随加竹片。
顶盖用簿片编织与外围用竹片夹紧打竹钉固定。笼顶加编盖耳。

(四) 质量特色。

- 感官特色：呈短圆柱体，无畸形无裂缝无明显的凹凸，色泽白中带黄有光泽，有罗竹的天然清香。

2. 理化指标：

项目	要求
含水量	15% ~ 30%

- 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：

五通桥豆腐乳质量技术要求

(一) 主要原辅料。

- 大豆：选用蛋白质含量≥44%的大豆，大豆应符合国家相关要求。
- 生产用水：保护区范围内的地下水，水质应符合国家相关要求。
- 菌种：五通桥毛霉。

(二) 工艺流程。

泡豆→煮浆→点脑→压榨→蒸坯→摆坯→接种→培菌→后发酵→成品。

(三) 加工要点。

1. 泡豆：冬季水温 5°C至 10°C，浸泡时间 18h 至 22h；春秋季节水温 10°C至 15°C，浸泡时间 15h 至 20h；夏季水温 18°C至 25°C，浸泡时间 13h 至 15h。浸泡后大豆呈浅黄色，无硬心。
2. 煮浆：煮浆温度控制在 95°C至 100°C，时间 8min 至 10min，浓度 60 至 80 (以乳汁表测定)。
3. 点脑：豆浆温度控制在 80°C至 85°C，采用氯化镁作为凝固剂，加入量为 5‰至 10‰。
4. 压榨：采用机械压榨脱水，压榨至水分含量为 67%至 70%。
5. 蒸坯：采用高压蒸汽蒸坯，蒸制温度控制在 100°C至 110°C，时间 9min 至 12min，蒸制后快速降温至 16°C至 25°C。
6. 摆坯：将豆腐坯平铺在洁净的杉木板上，每块豆腐间隔 1cm。
7. 接种：用喷洒接种方式，接种量为坯重量的 2‰至 4‰。
8. 培菌：控制培养室温度为 20°C至 24°C，时间为 48 至 50 小时，在此期间倒箱 2 至 3 次。
9. 后发酵：用本地生产的土坛罐，上下层交叉缝口平整摆放，加盐量为 7%至 10%，料酒 10%。发酵品温 15°C至 25°C，时间 6 至 8 个月。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：乳黄润亮，色泽均匀；酱香醇厚，入口即化；质地酥软，具有杉木香味。

2. 理化指标：

项目	指标
水分	≤70.0%
氨基酸态氮（以氮计）	≥0.80g/100g
水溶性蛋白质	≥6.0g/100g
食盐（以 NaCl 计）	7.0g/100g～10.0g/100g

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：

周礼粉条质量技术要求

(一) 品种。

徐薯 18 号。

(二) 立地条件。

土壤质地为壤土或砂质壤土，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，土壤 pH 值 7 至 8，有机质含量 $\geq 2.0\%$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：3月10日前后十天，地膜复盖育苗。
2. 栽植：起垄覆膜，单行栽植，垄距为 $\geq 0.8\text{m}$ ，每 667m^2 （亩）栽植株数 ≤ 3500 株，5月10日前后十天利用阴天栽植。
3. 施肥：以有机肥为主，每年每 667m^2 （亩）施有机肥 $\geq 4000\text{kg}$ 。
4. 虫害防治：施肥10天后施药一次。
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) 采收。

11月10日前后十天收获，出干率 $\geq 30\%$ ，出粉率 $\geq 20\%$ 。

(五) 加工要求。

1. 工艺流程：原料清洗→粉碎→过滤分离→沉淀→淀粉干燥→打糊→揉粉团→漏粉→冷却→屯条（或冷冻）→干燥→成品。
2. 加工要点：
 - (1) 沉淀：沉淀时间控制在8至12小时。
 - (2) 淀粉干燥：机器干燥温度 $\leq 50^\circ\text{C}$ 。
 - (3) 打糊（打芡）：水温 100°C ，搅拌和匀，直至淀粉糊化。
 - (4) 揉粉团：加入淀粉揉制成粉团，粉团至不见生粉，能在漏条机捶打下流畅漏条，含水量为45%至55%。粉团温度 $\geq 40^\circ\text{C}$
 - (5) 漏粉：用漏条机漏粉。煮熟水温为97°C至100°C，煮熟时间为1至2分钟。
 - (6) 冷却：冷却水温 $\leq 35^\circ\text{C}$ 。
 - (7) 屯条（冷冻）：冷冻温度 $\leq 0^\circ\text{C}$ ，时间12至16小时。
 - (8) 干燥：采用自然干燥或热风干燥，温度控制在 $\leq 50^\circ\text{C}$ ，含水量 $\leq 15\%$ 。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：有光泽、复水后半透明，丝条粗细均匀，有弹性，口感柔软、滑爽、有韧性。

2. 理化指标：

项目	指标
淀粉	$\geq 73.00\%$
水分	$\leq 15.00\%$
断条率	$\leq 10.00\%$

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。