

## 2016 年第 112 号

### 质检总局关于批准对龙山矿泉水等 44 个产品

#### 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》，质检总局组织专家对龙山矿泉水、达茂羊肉、武川莜面、炭泉小米、卧龙白蘑、东宁黑木耳、亚沟粘豆包、日照蓝莓、确山夏枯草、英山茶乡鸡、公安葡萄、长乐甜酒、汾山毛尖、鼎城茶油、祁阳石、长乐烧酒、西林火姜、柳江莲藕、英家大头菜、乐业猕猴桃、德保脐橙、岑溪古典鸡、黄姚黄精酒、龙州乌龙茶、金阳丝毛鸡、红白豆腐干、江油百合、长宁竹荪（长宁长裙竹荪）、三都水族马尾绣、禹谟醋、遵义杜仲、威宁荞麦、大方冬荪、妥乐白果、定边羊肉、富平羊奶粉、洽川乌鳢、民勤红枣、民勤枸杞、和田地毯、和田肉苁蓉、和田大枣、柯坪羊肉、古城酒共 44 个地理标志产品保护申请进行技术审查。经审查合格，批准上述产品为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

#### 一、龙山矿泉水

##### （一）产地范围。

龙山矿泉水产地范围为北京市怀柔区桥梓镇北宅村现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

龙山矿泉水产地范围内的生产者，可向北京市怀柔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，经北京市质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。龙山矿泉水的检测机构由北京市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、达茂羊肉

##### （一）产地范围。

达茂羊肉产地范围为内蒙古自治区达茂联合旗满都拉镇、查干哈达苏木、巴音敖包苏木、希拉穆仁镇、明安镇、达尔汗苏木、巴音花镇、小文公乡、西河乡、乌克忽洞镇、百灵庙镇、石宝镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

达茂羊肉产地范围内的生产者，可向达茂联合旗市场监督管理局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经内蒙古自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。达茂羊肉的检测机构由内蒙古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2）。

### 三、武川莜面

（一）产地范围。

武川莜面产地范围为内蒙古自治区武川县可可以力更镇、西乌兰不浪镇、哈乐镇、二份子乡、哈拉合少乡、得胜沟乡、大青山乡、上秃亥乡、耗赖山乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

武川莜面产地范围内的生产者，可向武川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，经内蒙古自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。武川莜面的检测机构由内蒙古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3）。

### 四、炭泉小米

（一）产地范围。

炭泉小米产地范围为吉林省松原市长岭县前进乡、三县堡乡、新安镇、前七号镇、大兴镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

炭泉小米产地范围内的生产者，可向长岭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，经吉林省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。炭泉小米的检测机构由吉林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、卧龙白蘑

（一）产地范围。

卧龙白蘑产地范围为吉林省四平市铁东区卧龙村、双合村、永合村、兴隆村、板仓村、白木匠村、杨木林子村、营盘村、英额堡村、云盘沟村、哈福村、郭家村、磨盘沟村、王家沟村、大孤家子村、小孤家村、砬子沟村、东升村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

卧龙白蘑产地范围内的生产者，可向四平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，报质检总局核准后予以公告。卧龙白蘑的检测机构由吉林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5）。

## 六、东宁黑木耳

（一）产地范围。

东宁黑木耳产地范围为黑龙江省东宁县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

东宁黑木耳产地范围内的生产者，可向东宁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。东宁黑木耳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6）。

## 七、亚沟粘豆包

### （一）产地范围。

亚沟粘豆包产地范围为黑龙江省哈尔滨市阿城区亚沟街道办事处全店村、亚站村、岳吉村、吉祥村、南平村、高升村、新光村现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

亚沟粘豆包产地范围内的生产者，可向哈尔滨市阿城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。亚沟粘豆包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7）。

## 八、日照蓝莓

### （一）产地范围。

日照蓝莓产地范围为山东省日照市东港区陈疃镇、三庄镇、日照街道办事处、河山镇现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

日照蓝莓产地范围内的生产者，可向山东省日照市东港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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。日照蓝莓的检测机构由山东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、确山夏枯草

### （一）产地范围。

确山夏枯草产地范围为河南省确山县竹沟镇、瓦岗镇、石滚河镇、任店镇、李新店镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

确山夏枯草产地范围内的生产者，可向确山县工商管理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，经河南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。确山夏枯草的检测机构由河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 9）。

十、英山茶乡鸡

（一）产地范围。

英山茶乡鸡产地范围为湖北省英山县南河镇、方家咀乡、温泉镇、红山镇、孔家坊乡、金家铺镇、石头咀镇、陶家河乡、草盘地镇、雷家店镇、杨柳湾镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

英山茶乡鸡产地范围内的生产者，可向英山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。英山茶乡鸡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 10）。

十一、公安葡萄

（一）产地范围。

公安葡萄产地范围为湖北省荆州市公安县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

公安葡萄产地范围内的生产者，可向公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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。公安葡萄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 11）。

## 十二、长乐甜酒

（一）产地范围。

长乐甜酒产地范围为湖南省汨罗市长乐镇的长新村、马桥村、赤马村、智源村、青狮村、佑圣村、长南村、隘口村、水源村、水府村、双旗村、水合村、白沙村、江背村、广联村和二岳寺居委会、回龙门居委会现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

长乐甜酒产地范围内的生产者，可向汨罗市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，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。长乐甜酒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 12）。

## 十三、沩山毛尖

（一）产地范围。

沩山毛尖产地范围为湖南省宁乡县沩山乡全境、黄材镇龙泉村和蒿溪村、巷子口镇狮冲村和黄鹤村、青羊湖国有林场现辖区域。

（二）专用标志使用。

沩山毛尖产地范围内的生产者，可向宁乡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，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。沩山毛尖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 13）。

#### 十四、鼎城茶油

##### （一）产地范围。

鼎城茶油产地范围为湖南省常德市鼎城区所辖行政区域油茶林区域。

##### （二）专用标志使用。

鼎城茶油产地范围内的生产者，可向常德市质量技术监督局鼎城分局提出使用“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。鼎城茶油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 14）。

#### 十五、祁阳石

##### （一）产地范围。

祁阳石产地范围为湖南省祁阳县挂榜山林场、七里桥镇、下马渡镇、羊角塘镇、潘市镇、梅溪镇现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

祁阳石产地范围内的生产者，可向祁阳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。祁阳石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 15）。

#### 十六、长乐烧酒

##### （一）产地范围。

长乐烧酒产地范围为广东省五华县岐岭镇凤凰村、罗径村和北源村现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

长乐烧酒产地范围内的生产者，可向五华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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。长乐烧酒的检测机构由广东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、西林火姜

（一）产地范围。

西林火姜产地范围为广西壮族自治区百色市西林县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

西林火姜产地范围内的生产者，可向西林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。西林火姜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 17）。

## 十八、柳江莲藕

（一）产地范围。

柳江莲藕产地范围为广西壮族自治区柳江县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

柳江莲藕产地范围内的生产者，可向柳江县工商行政管理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。柳江莲藕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 18）。

## 十九、英家大头菜



（一）产地范围。

英家大头菜产地范围为广西壮族自治区钟山县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

英家大头菜产地范围内的生产者，可向钟山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。英家大头菜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 19）。

二十、乐业猕猴桃

（一）产地范围。

乐业猕猴桃产地范围为广西壮族自治区乐业县同乐镇、甘田镇、花坪镇、新化镇、逻沙乡全境及雅长乡新场、百康村、幼平乡上里、幼里、马三、百中、陇那、通曹、达心、扁利村、逻西乡个马、中停、民西、打路、卡伦、七更、民享、民治、平峨、鱼里村现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

乐业猕猴桃产地范围内的生产者，可向乐业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。乐业猕猴桃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 20）。

二十一、德保脐橙

（一）产地范围。

德保脐橙产地范围为广西壮族自治区德保县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

德保脐橙产地范围内的生产者，可向德保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。德保脐橙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 21）。

## 二十二、岑溪古典鸡

（一）产地范围。

岑溪古典鸡产地范围为广西壮族自治区岑溪市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

岑溪古典鸡产地范围内的生产者，可向岑溪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。岑溪古典鸡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、黄姚黄精酒

（一）产地范围。

黄姚黄精酒产地范围为广西壮族自治区昭平县黄姚镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

黄姚黄精酒产地范围内的生产者，可向昭平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。黄姚黄精酒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、龙州乌龙茶

（一）产地范围。

龙州乌龙茶产地范围为广西壮族自治区崇左市龙州县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

龙州乌龙茶产地范围内的生产者，可向龙州县工商行政管理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。龙州乌龙茶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 24）。

#### 二十五、金阳丝毛鸡

（一）产地范围。

金阳丝毛鸡产地范围为四川省金阳县天地坝镇、对坪镇、派来镇、南瓦乡、洛觉乡、依达乡、丙底乡、依莫合乡、丝窝乡、热柯觉乡、甲依乡、桃坪乡、马依足乡、德溪乡、热水河乡、青松乡、红联乡、梗堡乡、放马坪乡、小银木乡、木府乡、基觉乡、寨子乡、则祖乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

金阳丝毛鸡产地范围内的生产者，可向攀枝花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，经四川出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。金阳丝毛鸡的检测机构由四川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 25）。

#### 二十六、红白豆腐干

（一）产地范围。

红白豆腐干产地范围为四川省什邡市红白镇、荃华镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

红白豆腐干产地范围内的生产者，可向什邡市工商管理和质量监督局提出使用“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。红白豆腐干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、江油百合

（一）产地范围。

江油百合产地范围为四川省江油市大康、太平、西屏、青莲、武都和永胜现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

江油百合产地范围内的生产者，可向江油市食品药品和工商质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。江油百合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、长宁竹荪（长宁长裙竹荪）

（一）产地范围。

长宁竹荪（长宁长裙竹荪）产地范围为四川省长宁县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

长宁竹荪（长宁长裙竹荪）产地范围内的生产者，可向长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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准

后予以公告。长宁竹荪（长宁长裙竹荪）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 28）。

## 二十九、三都水族马尾绣

（一）产地范围。

三都水族马尾绣产地范围为贵州省三都水族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

三都水族马尾绣产地范围内的生产者，可向三都水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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。三都水族马尾绣的检测机构由贵州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、禹谟醋

（一）产地范围。

禹谟醋产地范围为贵州省金沙县禹谟镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

禹谟醋产地范围内的生产者，可向金沙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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。禹谟醋的检测机构由贵州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、遵义杜仲

（一）产地范围。

遵义杜仲产地范围为贵州省遵义市红花岗区、汇川区、仁怀市、赤水市、遵义县、桐梓县、习水县、凤冈县、湄潭县、余庆县、绥阳县、正安县、道真仡佬族苗族自治县、务川仡佬族苗族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

遵义杜仲产地范围内的生产者，可向遵义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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。遵义杜仲的检测机构由贵州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、威宁荞麦

（一）产地范围。

威宁荞麦产地范围为贵州省毕节市威宁自治县雪山镇、哈喇河乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

威宁荞麦产地范围内的生产者，可向威宁彝族回族苗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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。威宁荞麦的检测机构由贵州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、大方冬荪

（一）产地范围。

大方冬荪产地范围为贵州省毕节市大方县顺德街道办事处、红旗街道办事处、慕俄格古城街道办事处、东关乡、绿塘乡、鼎新乡、猫场镇、牛场乡、马场镇、对江镇、小屯乡、羊场镇、理化乡、黄泥塘镇、六龙镇、凤山乡、安乐乡、核桃乡、达溪镇、八堡乡、兴隆

乡、瓢井镇、长石镇、果瓦乡、大山乡、雨冲乡、黄泥乡、沙厂乡、百纳乡、三元乡、星宿乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

大方冬荪产地范围内的生产者，可向大方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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。大方冬荪的检测机构由贵州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、妥乐白果

（一）产地范围。

妥乐白果产地范围为贵州省六盘水市盘县石桥镇、乐民镇、水塘镇、板桥镇、两河街道、保田镇、响水镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

妥乐白果产地范围内的生产者，可向盘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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。妥乐白果的检测机构由贵州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、定边羊肉

（一）产地范围。

定边羊肉产地范围为陕西省定边县定边镇、张崾先镇、郝滩镇、樊学镇、贺圈镇、红柳沟镇、砖井镇、盐场堡镇、白泥井镇、安边镇、石洞沟乡、堆子梁镇、白湾子镇、油房庄乡、纪畔乡、姬塬镇、冯地坑乡、杨井镇、学庄乡、新安边镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

定边羊肉产地范围内的生产者，可向定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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。定边羊肉的检测机构由陕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 35）。

### 三十六、富平羊奶粉

（一）产地范围。

富平羊奶粉产地范围为陕西省富平县现辖行政区。

（二）专用标志使用。

富平羊奶粉产地范围内的生产者，可向富平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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。富平羊奶粉的检测机构由陕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 36）。

### 三十七、洽川乌鳢

（一）产地范围。

洽川乌鳢产地范围为陕西省黄河合阳段主河道及其他养殖水域（即黄河洽川段乌鳢国家级水产种植资源保护区所规划的区域范围）。

（二）专用标志使用。

洽川乌鳢产地范围内的生产者，可向合阳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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。洽川乌鳢的检测机构由陕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 37）。

### 三十八、民勤红枣

（一）产地范围。



民勤红枣产地范围为甘肃省河西走廊民勤县昌宁乡、蔡旗乡、重兴乡、薛百乡、大坝乡、三雷镇、苏武乡、东坝镇、夹河乡、双茨科乡、大滩乡、泉山镇、红沙梁乡、西渠镇、东湖镇、收成乡、南湖乡、红沙岗镇、石羊河林场、勤锋农场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

民勤红枣产地范围内的生产者，可向民勤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。民勤红枣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 38）。

### 三十九、民勤枸杞

（一）产地范围。

民勤枸杞产地范围为甘肃省河西走廊民勤县昌宁乡、蔡旗乡、重兴乡、薛百乡、大坝乡、三雷镇、苏武乡、东坝镇、夹河乡、双茨科乡、大滩乡、泉山镇、红沙梁乡、西渠镇、东湖镇、收成乡、南湖乡、红沙岗镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

民勤枸杞产地范围内的生产者，可向民勤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。民勤枸杞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 39）。

### 四十、和田地毯

（一）产地范围。

和田地毯产地范围为新疆维吾尔自治区和田市、和田县、皮山县、墨玉县、洛浦县、策勒县、于田县、民丰县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

和田地毯产地范围内的生产者，可向和田地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。和田地毯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 40）。

#### 四十一、和田肉苁蓉

（一）产地范围。

和田肉苁蓉产地范围为新疆维吾尔自治区和田市、和田县、皮山县、墨玉县、洛浦县、策勒县、于田县、民丰县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

和田肉苁蓉产地范围内的生产者，可向和田地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。和田肉苁蓉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 41）。

#### 四十二、和田大枣

（一）产地范围。

和田大枣产地范围为新疆维吾尔自治区和田地区和田市、和田县、皮山县、墨玉县、洛浦县、策勒县、于田县、民丰县，以及新疆生产建设兵团第十四师二二四团、四十七团、皮山农场现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

和田大枣产地范围内的生产者，可向和田地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。和田大枣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 42）。

#### 四十三、柯坪羊肉

（一）产地范围。

柯坪羊肉产地范围为新疆维吾尔自治区柯坪县柯坪镇、盖孜力克镇、玉尔其乡、阿恰勒乡、启浪乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

柯坪羊肉产地范围内的生产者，可向阿克苏地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。柯坪羊肉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 43）。

#### 四十四、古城酒

（一）产地范围。

古城酒产地范围为新疆维吾尔自治区奇台县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

古城酒产地范围内的生产者，可向奇台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。古城酒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 44）。

特此公告。

附件：1. 龙山矿泉水质量技术要求

2. 达茂羊肉质量技术要求
3. 武川莜面质量技术要求
4. 炭泉小米质量技术要求
5. 卧龙白蘑质量技术要求
6. 东宁黑木耳质量技术要求
7. 亚沟粘豆包质量技术要求
8. 日照蓝莓质量技术要求
9. 确山夏枯草质量技术要求
10. 英山茶乡鸡质量技术要求
11. 公安葡萄质量技术要求
12. 长乐甜酒质量技术要求
13. 汾山毛尖质量技术要求
14. 鼎城茶油质量技术要求
15. 祁阳石质量技术要求
16. 长乐烧酒质量技术要求
17. 西林火姜质量技术要求
18. 柳江莲藕质量技术要求
19. 英家大头菜质量技术要求
20. 乐业猕猴桃质量技术要求
21. 德保脐橙质量技术要求
22. 岑溪古典鸡质量技术要求
23. 黄姚黄精酒质量技术要求
24. 龙州乌龙茶质量技术要求

25. 金阳丝毛鸡质量技术要求
26. 红白豆腐干质量技术要求
27. 江油百合质量技术要求
28. 长宁竹荪（长宁长裙竹荪）质量技术要求
29. 三都水族马尾绣质量技术要求
30. 禹谟醋质量技术要求
31. 遵义杜仲质量技术要求
32. 威宁荞麦质量技术要求
33. 大方冬荪质量技术要求
34. 妥乐白果质量技术要求
35. 定边羊肉质量技术要求
36. 富平羊奶粉质量技术要求
37. 洽川乌鳢质量技术要求
38. 民勤红枣质量技术要求
39. 民勤枸杞质量技术要求
40. 和田地毯质量技术要求
41. 和田肉苁蓉质量技术要求
42. 和田大枣质量技术要求
43. 柯坪羊肉质量技术要求
44. 古城酒质量技术要求

质检总局  
2016 年 11 月 4 日

(此件公开发布)

## 龙山矿泉水质量技术要求

### 一、水源

抽取保护区内 410 米以下的矿泉水。

### 二、水源保护

必须设立三级保护区：

1. 严格保护区：在泉（井）外围半径 200m 范围内，必须设隔离墙。
2. 限制区：在矿泉水水源、生产区外围不小于 500m 范围内，不得设置居住区和工厂、厕所、渗水坑，不得堆放垃圾、废渣和铺设污水管道。严禁使用农药、化肥，并不得有破坏水源地水文地质条件的活动。
3. 监察区：在井外围半径不小于 1000m 内禁止建各种垃圾、粪便和有毒有害废弃物的堆放场。禁止建设居民区、度假区和有可能造成污染的生产企业。

### 三、开采量

日开采量不超过 110 吨 / 日。

### 四、生产工艺

矿泉原水→活性炭原水贮罐→机械过滤→三级精滤→降低浊度→色度→消毒→灌装→成品。

### 五、质量特色

#### 1. 感官特色：

具有矿化口感，饮之爽口、低温饮用口感更佳。。

#### 2. 理化指标：

- (1) 锶含量：2mg/L-3mg/L。

(2) 偏硅酸含量：25mg/L-30mg/L。

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 2

### 达茂羊肉质量技术要求

#### 一、品种选择

蒙古羊(达茂戈壁羊)

#### 二、草场、饮水条件

草场条件：草种类包括天然牧草、碱韭（多根葱）、蒙古葱（沙葱）、小型针茅、野韭菜、砂韭、细叶韭等优良植物达 477 种，为达茂草原羊提供丰富的营养。

饮水条件：夏、春、秋季应用水井饮用，冬季采用天然雪为主。

#### 三、饲养管理

1. 育种：在育种区选定 450 个核心群为种公羊繁育群，每年从这些繁育良种群中选留公羔进行培育。经过初生、断乳、周岁三个年龄段的鉴定，选留和使用达到特级和一级的种羊。

2. 畜牧防疫：保证羊的健康发展，每年都适时进行羊三联苗等防疫注射，实行春秋两季驱虫和夏秋两次药浴，加强内外寄生虫的防治，组织接羔保育药品，防治羔病，提高接羔保育率。

3. 适龄屠宰：6 月龄以上羔羊体重达到 35kg 以上、成年羯羊体重达到 65kg 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。

#### 四、屠宰加工

1. 羊源：来自产地范围内，符合出栏要求，经当地动物防疫监督机构检验合格。
2. 屠宰：按伊斯兰教风俗屠宰。
3. 加工流程：屠宰—剥皮—排酸—检验—熟化—剔骨—分割—称重—包装—速冻—冷藏。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：鲜羊肉肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，肉层厚实紧凑、肉质细嫩、肥瘦相间、味美多汁，无膻味。
2. 理化指标：天冬氨酸 1.85-1.95/100g，谷氨酸 2.9-3.2/100g，亮氨酸 Leu1.89-2.01/100g，色氨酸 Irp1.5-1.6/100g。
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 3

#### 武川莜面质量技术要求

##### 一、品种

内农大莜一号、燕科一号、燕科二号、草莜一号、草莜二号等品种。

##### 二、立地条件

海拔 1600m—1700m；土壤类型为栗钙土，质地为壤土和沙壤土。耕层厚度  $\geq 35\text{cm}$ ，有机质含量  $\geq 1.1\%$ ，土壤 pH 值 7.0—8.0。与禾本科作物轮作 1 年以上。



### 三、栽培管理

1. 播种：5月上中旬播种。播种深度3cm—4cm。每公顷苗 $\leq 18$ 万株。
2. 施肥管理：每667m<sup>2</sup>（亩）施腐熟有机肥 $\geq 3000$ kg。
3. 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、收获

9月上旬穗下节枯黄，籽粒呈黄白色、长椭圆形，籽质蜡质、剖面银白时收获。

### 五、面粉加工

加工工艺：莜麦→清理→清洗→烘炒→磨粉→包装→成品。

### 六、质量特色

1. 感官特色：较浓郁的滋气味，面粉较白，口感劲道。
2. 理化特性：含水量 $\leq 8.5\%$ ，淀粉 $\leq 65\%$ ，蛋白质 $\geq 13\%$ 。
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

### 炭泉小米质量技术要求

#### 一、品种

“公矮二号”、“公矮五号”、“红谷”等适宜当地种植的品种。

#### 二、立地条件

土壤类型为草炭土，有机质含量 $\geq 3\%$ ，pH值7.0-8.0。

#### 三、栽培管理

1. 播种时间：每年 4 月 25 日-5 月 10 日播种。
2. 种植密度：垄作每公顷 $\leq 80$  万株，平播每公顷 $\leq 95$  万株。
3. 施肥：每公顷每年施腐熟有机肥 $\geq 30\text{m}^3$ 。
4. 收获：谷穗 80%的籽粒达到成熟时收获，自然晾晒，不同品种单打、单收、单贮。

#### 四、加工

谷子经过风选除杂→清理（磁选）→去石→砻谷→谷糙分离→去石→碾米→分级→色选→定量→检验→包装→入库。

#### 五、贮藏

水分 $\leq 13\%$ 时常温密闭保存不超过 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、凉饭不回生。
2. 理化指标：水分 $\leq 13.0\%$ ；蛋白质 $\geq 9.5\%$ ；直链淀粉 15.0~22.0%；粗脂肪 $\geq 2.5\%$ 。
3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家相关规定。

#### 附件 5

#### 卧龙白蘑质量技术要求

##### 一、种源

白蘑科真菌门口蘑属伞菌种

( *Tricholomataceae Eumycota Tricholoma Agaricales* ) 。

二、立地条件

海拔高度在 100-500 米，土壤类型为冲积型腐质和草甸型腐质土，腐质层深厚，土壤疏松、透水、透气，保存养分。有机质含量≥2.5%，pH 值 6.0 ~ 7.0。

三、采摘时间

8 月中旬至 9 月上旬，雨后进行采摘。

四、采摘要求

菌盖直径 1.8cm ~ 6.8cm，菌柄长≤5.5cm。

五、加工

将蘑菇表面的草和泥清理干净（不得水洗）、挑选分级、通风阴干。

六、质量特色

1. 感官特色：色泽洁白、菌体完整、菌香明显，煮熟的白蘑挺拔油亮、入口柔软、菌香浓郁。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分/ (g/100g) ≤	12
蛋白质/ (g/100g) ≥	44
氨基酸/ (g/100g) ≥	14
粗纤维/ (g/100g) ≤	10

3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家相关规定。

## 附件 6

### 东宁黑木耳质量技术要求

#### 一、种源

黑山、杠 8、草优等黑木耳品种。

#### 二、环境条件

低山丘陵地带，有效积温 1800-3000℃，作为出耳场。

#### 三、生产季节

##### 1. 春耳

原种在上年 10 月上旬—12 月下旬生产，栽培菌种在上年 11 月上旬 - 3 月上旬生产，栽培时间在 4 月下旬—7 月上旬,采收期 5 月下旬-7 月上旬。

##### 2. 秋耳

原种在 2 月下旬 - 4 月上旬生产，栽培菌种在 4 月下旬 - 6 月上旬生产，栽培时间在 8 月上旬—10 月中旬,采收期 9 月中旬-10 月中旬。

#### 四、生产过程管理

(一) 生产流程：培养基——灭菌——接菌——菌丝培养——出耳管理——采收晾晒——储藏。

(二) 关键技术要求：

1. 培养基：采用当地柞木、桦木木屑锯沫配以麦麸等。配方：木屑 80%、麦麸 12%、豆粉 4%、玉米粉 2%、石膏 1%、白灰 1%，含水量 60%。

2. 菌丝培养：培养室室温初期控制在 25℃ - 28℃，菌丝布满料面后，降至袋温 23-25℃ 恒温培养，空气相对湿度 64-66%，避光，每天两次通风换气，每次 30-35 分钟，30 天左右菌丝发满菌袋。

3. 采摘晾晒：木耳长至 3 - 4 cm 时及时采摘，并凉干至含水量 $\leq 14\%$ 。

## 五、质量特色

1. 感官特色：色黑、肉厚、正反面明显，富弹性，耳片厚度 $\geq 0.8$  毫米，水发性好，朵大适度、均匀，耳瓣舒展少卷曲。

2. 理化指标：蛋白质 $\geq 8\%$ ，总糖 $\geq 40\%$ ，粗纤维 $\geq 3.0-6.0\%$ ，干湿比 $\geq 11$ 。

## 六、环境、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绿色食品相关规定。

## 附件 7

### 亚沟粘豆包质量技术要求

#### 一、原料

1. 皮料：采用产地范围内生产的粘玉米、大黄米、小黄米、糯米等原料发酵后磨成面浆。

2. 馅料：采用产地范围内生产的芸豆、红小豆、黑豆等豆类煮制而成。

3. 水：产地范围内的山泉水，水质符合国家饮用水标准规定。

#### 二、生产工艺流程

##### （一）流程

选料—发酵—制面—制馅—包制—蒸制

## （二）工艺要点

1. 选料。

2. 发酵。采用“低温发酵工艺”，将米投入到醒发池，使用山泉水浸泡，室温 15-23℃，浸泡 20-30 天，使其充分发酵。

3. 制面。使用水磨，磨制到细腻无粗质后，控水至软硬适中。

4. 制馅。精选的豆类加入 2~3 倍标准食用水，煮至豆子熟透粉碎成馅，制成球状，冷冻待用。

5. 包制。手工包制。

6. 蒸制。蒸制 7-8 分钟。

## 三、质量特色

### 1. 感官指标

（1）色泽：粘玉米粘豆包外观呈米黄色，大黄米、小黄米粘豆包外观呈金黄色，糯米粘豆包外观呈乳白色。

（2）口感：香粘可口、软滑油润、糯香浓郁、不烧心、不回生。

### 2. 理化指标

（1）水分含量：≤50%。

（2）馅料：占比 20%-30%。

### 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对同类产品的相关规定。

## 附件 8

## 一、品种

蓝丰(Bluecrop)、公爵(Duke)、蓝金 (Bluegold) 、达柔(Darrow)、埃利奥特(Elliott)。

## 二、立地条件

土壤质地为棕壤土，pH 值 5-6；有机质含量 $\geq 2\%$ ；土层深 $\geq 30\text{cm}$ ；

## 三、栽培管理

1. 育苗：采用无性繁殖技术育苗。

2. 定植：

(1) 时间：秋季 10 月中旬至 11 中旬或春季 3 月中旬至 4 月中旬。

(2) 密度：每公顷栽植株数 $\leq 4500$  棵。

3. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 25$  吨。

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

4 月上旬至 8 月中旬，果色变为深蓝色时分批采收。

## 五、质量特色

1. 感观特色：果皮深蓝色，果粉厚，果肉细腻，种子小，味酸甜，稍有粘性的果胶质，并有香味。

2. 理化指标：单果重 $\geq 3\text{g}$ （其中埃利奥特(Elliott)  $\geq 2\text{g}$ ）；含糖量 $\geq 13\%$ 。

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 9

### 确山夏枯草质量技术要求

#### 一、品种名称

夏枯草。

#### 二、种植管理

(一) 立地条件：土壤类型为黄棕壤土，土壤质地为壤土，土壤 pH 值 6.5 至 7.2，土层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.4\%$ 。

(二) 种苗：采用直播或苗床育苗。

(三) 定植：9 月初播种，每亩 $\leq 7500$  株。

(四) 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。

#### 三、采收加工

(一) 采收：在 6 月中下旬，果穗 80%呈棕红色时进行采收。避免阴雨天收割。

(二) 加工：自然晒干后剪穗，剪穗时要求所带茎秆不超过 2cm。

#### 四、质量特色

(一) 外观特征：穗体长且饱满，呈棒状，粗壮匀称、柔软、有弹性，不易折碎，长约 7.0~10.0cm，直径 0.8~1.5cm。干品呈淡棕色至棕红色。气味清香，味淡。

(二) 理化指标：含水分 $\leq 14.0\%$ ，浸出物 $\geq 10.0\%$ ，迷迭香酸含量（干燥品） $\geq 0.22\%$ 。

(三) 环境、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。



## 附件 10

### 英山茶乡鸡质量技术要求

#### 一、品种

英山本地鸡品种。

#### 二、产地条件

产地范围内坡度小的茶园，水源充足，水质优良，远离市镇和交通要道。

#### 三、饲养管理要求

1. 雏鸡来源：产地范围内已取得《种畜禽生产经营许可证》和《动物防疫条件合格证》的鸡场。
2. 饲养方式：1—56 日龄采用网上平养或地面平养的方式舍饲饲养，饲养密度不超过 25 只/平方米；56 日龄后在茶园放养，饲养密度不超过 50 只/667 m<sup>2</sup>(亩)。
3. 饲料要求：56 日龄前饲喂当地产谷物、豆粕等粉碎混合料和青草、蔬菜。56 日龄后野外觅食茶园各类饲草、茶树叶和昆虫，同时补饲当地产茶叶粉以及杂粮。
4. 出栏：12—24 月龄，公鸡活体重 1.5-2.5kg，母鸡活体重 1.3-1.8kg。
5. 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、屠宰加工

1. 鸡源：产自保护区内符合前述一至三项要求的健康鸡只。
2. 屠宰：屠宰前禁食 12 小时，自由饮水，减少应激。
3. 分割：从活鸡放血至产品包装入冷库时间不得超过 2 小时。
4. 速冻：需冷冻的产品，应在-35℃以下环境中。

五、质量特色

1. 感官特色:

(1) 活体鸡：体格中等，体态匀称，冠、肉捶、耳叶、脸均呈红色；喙短略弯曲，呈青黄色；公鸡羽色深红，母鸡羽色以麻黄、黄色为主，少量黑色、白色、灰色。

(2) 白条鸡：表皮浅黄，光滑滋润，肌肉丰满有弹性，肌间脂肪分布均匀；表皮和肌肉切面有光泽，肉质鲜美，无异味。

2. 理化指标:

英山茶乡鸡白条鸡理化指标

项 目	指 标
胴体重(全净膛)	公 1.0—1.5 公斤，母 0.7—1.3 公斤
蛋白质 (%)	≥20.5
脂肪 (%)	≤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。

附件 11

公安葡萄质量技术要求

一、品种

藤稔、夏黑、红地球等。

二、立地条件

壤土或砂壤土，土层厚度 $\geq 80\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

pH 值 7.0—8.0。

### 三、栽植管理

1. 育苗：嫁接育苗（砧木：贝达、红富士实生苗）。

2. 栽植时间：十二月底到三月中旬。

3. 栽植密度：每  $667\text{ m}^2$ (亩)栽植株数 $\leq 260$  株。

4. 施肥：每年每  $667\text{ m}^2$ (亩)施腐熟有机肥 $\geq 5000\text{kg}$ 。

5. 浇水：采收前 20 天禁止浇水。

6. 果实采收：夏黑:7 月上旬至 8 月上旬；

藤稔：7 月中旬到 8 月底；

红地球：8 月中旬至 9 月下旬采收。

7. 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：

颗粒大，颜色深，果粉浓，酸甜适度。

2. 理化指标：

(1) 藤稔：穗重 $\geq 0.5\text{kg}$ ，可溶性固形物 $\geq 16\%$ 。

(2) 夏黑:穗重 $\geq 0.5\text{kg}$ ，可溶性固形物 $\geq 17\%$ 。

(3) 红地球：穗重 $\geq 0.7\text{kg}$ ，可溶性固形物 $\geq 16\%$ 。

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必须符合国家相关规定。

## 附件 12

### 长乐甜酒质量技术要求

#### 一、原辅料要求

##### 1. 糯米：

1.1. 品种：“桂花糯”（俗称“三粒寸”）。

1.2. 栽培过程中禁用化肥农药。

1.3. 收割时间在每年 10 月 20 日左右，收割后立即暴晒两天，然后堆放两天，再复晒至全干，含水量 $\leq 14\%$ 。

1.4. 加工成精米，米粒饱满，色白有光泽，无杂质，无虫伤，无霉变。

2. 酿造用水：采用深井水，井深 $\geq 10$  米，水质符合国家饮用水标准。

3. 酒曲：选用本地产曲花籽、芝麻花和糙米制曲。禁用其它添加剂和辅料。

#### 二、工艺流程

选料→淘米→浸米→上甑→淋饭→拌曲→装坛→入窖→出窖→包装

工艺流程安全：保温、透气、防潮、清洁。

1. 淘米浸泡约 4 小时。

2. 用柴火蒸煮 25—30 分钟。

3. 淋饭清除米汤保持饭粒清爽。

4. 米饭保持在 10℃--15℃时拌曲。

5. 发酵温度控制在 35℃-40℃，发酵时间控制在 40-48 小时。

6. 缸、坛、甑、箩等需用陶瓷制品和竹木制品，其工艺与质量必须符合相关标准，

禁用塑料制品。

三、质量特色

(一)感官特征

饭粒呈白色或乳白色，液体呈乳白色，固液混合，饭粒颗状均匀。软硬适度，酒汁渗透，米香浓郁，味浓甜。米粒软硬适度。

(二)理化指标

理化指标	
项 目	指标
酒精度（20℃） /(%vol)	3.0-5.0
总糖（葡萄糖计） /（g/100g）	≥10.0
固形物/(g/100g)	≥30.0
总酸（以乳酸计） /(g/100g)	≤1.0
氨基酸态氮/（g/100g）	≥0.5

(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 13

沱山毛尖质量技术要求

一、品种

当地特色群体品种和适宜加工沱山毛尖茶的品种

二、立地条件

海拔 400m—900m。土壤质地为黑沙壤土。有机质≥1.5%， pH 值 4.5—6.5。

三、栽培技术

1. 育苗：采用扦插方法育苗。
2. 栽植密度：≤ 75000 株/公顷。
3. 施肥：每年每公顷施腐熟的有机肥≥35 吨。
4. 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、采摘

三月下旬至五月上旬，按标准采摘一芽一叶至一芽两叶嫩梢。

#### 五、加工工艺

鲜叶摊青→杀青→初揉→闷黄→初烘→复揉→二次闷黄→足烘

1. 摊青：摊放厚度≤10cm，时间为 6h—8h；
2. 杀青：温度为 260℃—280℃。要求杀匀杀透，叶色呈暗绿色，手捏略粘手。
3. 闷黄：温度为 38℃—42℃，时间为 12min—15min；
4. 初烘：温度为 100℃—120℃，烘至 6 成干，摊凉；
5. 二次闷黄：温度为 38℃—42℃，时间为 8h—10h；
6. 足烘：温度为 80℃—90℃，分 2 次，每次 20min。

#### 六、质量特色

##### 1. 感官特色

干茶色泽黄润、有毫，滋味醇爽回甘，香气嫩香持久，叶底嫩匀黄亮。

##### 2. 理化指标

水浸出物≥36.0%。

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 14

### 鼎城茶油质量技术要求

#### 一、种源

寒露籽种群

#### 二、立地条件

海拔 $\leq 500\text{m}$ ，阳坡或半阳坡，坡度 $\leq 30^\circ$ ，土壤为 pH 值 4.5 至 6.5 的微酸性红壤及四纪红壤，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

#### 三、栽培管理

1. 育苗：油茶芽苗砧嫁接育苗。
2. 栽植时间和密度：栽植时间在春季 1 月至 3 月选择阴雨天气或雨后，栽植密度为 $\leq 1400$  株/公顷。
3. 施肥：以有机肥为主，每公顷施优质有机肥 $\geq 7500\text{kg}$ 。
4. 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

1. 采收时间：每年 10 月当茶果色泽变为发红、发黄或紫褐色，呈现油光，果壳微裂，籽壳变黑发亮时采收。
2. 采后处理：果实采收后，堆沤 6 至 7 天，堆放高度 $\leq 100\text{cm}$ 。

#### 五、加工

1. 加工工艺流程：采收→脱壳→去杂→碾粉→压榨→过滤→压榨油。

2. 加工要点：

- (1) 压榨：温度≤80℃，出油率≤30%。
- (2) 冬化：温度 0 至 5℃，时间 28 小时以上。

六、质量特色

- 1. 感官特色：色泽金黄纯净，口感爽滑无涩味，香味浓郁绵长。
- 2. 理化指标：

项目		指标
饱和脂肪酸含量（%）		7.0 ~ 11.0
不饱和脂肪酸	油酸含量（%）	78.0 ~ 87.0
	亚油酸含量（%）	7.0 ~ 14.0

- 3. 安全要求：其他质量和安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

附件 15

祁阳石质量技术要求

一、石材要求

取材于保护区范围出产的条带状、条纹状板岩，黏土矿物含量：> 90%，绿泥石含量：2~1%，白云母含量：< 1%，石英含量：5~6%，电云石含量：< 0.1%，长石含量：2-1%，铁质含量：~ 3%。

二、加工

祁阳石的生产流程：开采→选料→设计布局→切割→打磨→抛光→上蜡→配座（配盒）

- 1. 手工篆刻，雕琢。根据祁阳石料的外形、颜色变化进行设计，用手工篆刻。



2. 手工为主，辅助雕刻机雕刻。用绞磨机等机械简单处理祁阳石整体，再用手工雕琢祁阳石工艺品的图案、图饰，并打磨和抛光。

### 三、质量特色

1. 感官特色：祁阳石石质细腻、温润如玉、色泽庄重、纹路独特，主要颜色为紫色和绿色两大类。

2. 质量分级：分为珍品、精品、优品、合格品四级。

(1) 珍品：通体深紫色，有明显绿色条带呈环绕，无裂纹，无其他杂质、杂色。

(2) 精品：通体深紫色或绿色，深紫色中可有绿色条带环绕或绿色中可有深紫色存在，无裂纹，无其他杂质、杂色。

(3) 优品：通体深紫色或绿色，深紫中有少许绿色存在或绿色中有少许深紫色存在，无明显裂痕，无其他杂质、杂色。

(4) 合格品：通体深紫色或绿色，深紫中有少许绿色存在或绿色中有少许深紫色存在，无明显裂痕，无杂质。

### 3. 理化指标：

(1) 摩氏硬度：2.8 至 3.6。

(2) 密度：2.67 至 2.75g/cm<sup>3</sup>。

(3) 吸水率：≤0.2%。

### 四、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 16

### 长乐烧酒质量技术要求

#### 一、原辅材料

1. 大米：采用江西、湖南南部、广东东北部种植生产的优质大米，淀粉含量 $\geq 70\%$ ，水分含量 $\leq 14\%$ 。

2. 生产用水：使用保护区内的地下水，水质符合国家生活饮用水卫生标准。

#### 3. 酿造用曲

##### (1) 白曲

以麸皮、米粉为原料，接种根霉 Q303 和酿酒酵母，按照帘子曲培养方式进行培养，培养温度控制在  $30 \sim 40^{\circ}\text{C}$ 。培养时间为  $120 \sim 140\text{h}$ 。麸皮和米粉的比例为 4:1。

##### (2) 药曲

以麸皮、米粉为原料，配伍适量中草药粉，接种根霉 Q303 和酿酒酵母，按照帘子曲培养方式进行培养，培养温度控制在  $30 \sim 40^{\circ}\text{C}$ 。培养时间为  $120 \sim 140\text{h}$ 。麸皮、米粉和中草药粉的比例为 80:20:1。

#### 4. 辅料

制曲所用的中草药包括甘松、肉桂、毕拔、大青叶、麦芽、白胡椒等。其中甘松、肉桂、毕拔产自广西玉林，大青叶、麦芽产自安徽亳州，白胡椒产自海南万宁。

#### 二、生产工艺流程

大米→浸泡→蒸煮→摊凉→加曲→糖化→发酵→蒸馏→窖藏→勾兑→包装→成品。

#### 三、主要加工要点

(1) 浸泡：地下水常温浸泡，浸泡时间  $22 \sim 24\text{h}$ 。

- (2) 蒸煮：放入专用木甑中蒸煮，蒸煮时间为 1.5 ~ 3.0h，大米蒸煮熟透。
- (3) 摊凉：将蒸煮后的饭粒倒至凉饭平台上，采用自然通风和强制通风降温至 30-32℃。
- (4) 加曲：分别按大米原料的 1.0% ~ 1.3%和 0.5% ~ 0.8%添加白曲和药曲。
- (5) 糖化：采用陶缸糖化，饭粒要打井，糖化时间为 16 ~ 24h，糖化温度控制在 38℃以下。糖化结束后加水，加水量为大米原料的 115% ~ 125%。
- (6) 发酵：糖化加水后的酒醪进入发酵期，发酵周期为 15d 以上，发酵温度控制在 32 ~ 38℃。
- (7) 蒸馏：采用蒸汽间接加热蒸馏，收取中段馏出酒液，酒度 55%vol。
- (8) 窖藏：采用地下储酒缸进行窖藏，储酒缸容积为 1m<sup>3</sup>，储存时间≥1 年。

四、质量特色

1. 感官特色

酒体清亮透明，米香幽雅，入口绵甜醇厚，口感丰满，落口爽冽，回甘好。

2. 理化指标

酒精度/(%vol)	41 ~ 72
乳酸乙酯/(g/L) ≥	0.30
β-苯乙醇/(mg/L) ≥	35

3. 质量安全指标必须符合国家相关标准规定。

附件 17

西林火姜质量技术要求

一、品种

当地传统小黄姜品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 500 ~ 1200 m，土壤类型为黄壤，质地为沙壤土，耕作层 ≥30cm，土壤 pH 值 4.50 ~ 6.50，土壤有机质含量 ≥1.8%。

三、栽培管理

- 1. 种姜：种姜块 ≥25g。
- 2. 播种：2 月底—3 月播种，每公顷 ≤10.5 万穴。深度 20 ~ 25cm。
- 3. 施肥：每年施入优质有机肥 ≥7500kg/公顷。
- 4. 田间管理：培土厚度 3 ~ 4cm。
- 5. 收获：11 月至次年 2 月收获。
- 6. 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

姜块表皮为淡黄色，切面金黄，肉质致密，姜香浓郁，辛辣味浓。

2. 理化指标

项目	指标
挥发油/（ml/100g） 整的或片状 ≥	2.0
姜辣素（质量分数） /% ≥	0.45

### 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 18

### 柳江莲藕质量技术要求

#### 一、品种

本地传统地方品种。

#### 二、产地条件

pH5.6-7.5, 耕作层 $\geq 15\text{cm}$ , 有机质含量 $\geq 3\%$ , 具有常年保持 5-30cm 水层的条件, 轮作 2—3 年, 并进行水旱轮作。

#### 三、栽培管理

##### 1. 种藕

单个种藕应至少具有 1 个顶芽、2 节以上。

##### 2. 定植

春藕在 3 月上旬至 4 月上旬, 日平均气温稳定在  $15^{\circ}\text{C}$  以上时定植; 秋藕在 6 月下旬至 7 月上中旬定植, 种植时, 藕身入土深度 5 - 10cm, 顶芽露出水面。

##### 3. 施肥

每公顷每季施入优质有机肥 $\geq 22500\text{kg}$ 。

#### 四、采收

春藕定植 85 天以后, 在 6 月上中旬开始采收; 秋藕在定植后 90 天开始, 10 月上旬至第二年春萌芽前收获。主藕作商品上市, 子藕作为藕种用。

## 五、质量特色

### （一）感官特色

藕节均匀、藕体个大、肉质肥厚、无子藕分枝。表面光滑、皮白圆润。生吃味甜、汁多、脆,炒食口感脆甜,煨汤易粉。

### （二）理化指标

淀粉含量 $\geq 3.0\%$ 。

## 附件 19

### 英家大头菜质量技术要求

#### 一、品种

选择大叶种（板叶），小叶种（花叶）本地根用芥菜品种。

#### 二、立地条件

土层厚度 $\geq 39\text{cm}$ ，土质为沙壤土，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，pH 值为 6.0~7.5，轮作一年以上的土地。

#### 三、栽培管理

1. 育苗：采用移栽法；播种时间为 8 月中下旬至 9 月中上旬。苗高 20cm~25cm，5~6 片真叶时即可定植。
2. 定植密度：9-10 月底定植，密度 $\leq 52500$  株/公顷。
3. 施肥：每年施腐熟有机肥 $\geq 22500\text{kg}$ /公顷，收获前 20d 停止追肥。
4. 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. 采收时间：12月中旬至次年1月上中旬。
2. 采收标准：植株尚未抽苔，下部老叶黄化、易脱落，中部叶片边缘黄化，顶部新叶褪绿，直根肥大饱满时采收。

#### 五、加工

1. 腌制工艺流程：原料处理→腌制→清洗→凉晒→密封贮藏→咸坯制品。
2. 加工关键点控制：原料于晴天采收凉晒蔫后腌制：腌制按每100公斤大头菜加食盐10公斤，逐层加盐腌制，装满缸后用重物压紧；腌制1天后盐水过面，减少压力，再过2天后出缸凉晒，出缸时用盐水洗净头菜；待凉晒至3-4成干时装入缸内压紧密封后熟。2-3个月后腌制成熟分装上市。

#### 六、质量特色

1. 感官要求：  
切面呈均匀淡黄色，叶子为褐色，质地脆。
2. 理化指标：
  - (1) 水分含量 $\leq 85\%$
  - (2) 食盐（以NaCl计） $\geq 6\%$
  - (3) 粗纤维 $\leq 5\%$
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

### 乐业猕猴桃质量技术要求

#### 一、品种

红阳猕猴桃。

#### 二、立地条件

海拔 700 米—1200 米之间，土壤类型为砂页岩母质形成的黄壤，质地为沙壤土或沙土，耕作层 100cm 以上，土壤 pH 值 5.50 至 6.50，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

#### 三、种苗

选用当地野生猕猴桃作砧木，嫁接繁育。

#### 四、定植及管理

定植时间：12 月--次年 3 月

栽植密度：每公顷栽植株数 $\leq 2250$  株

#### 五、施肥

施肥量：每年每公顷施腐熟的有机肥不少于 30 吨。

#### 六、水管理

采收前 10 天禁止灌水。

#### 七、采收

7 月下旬至 8 月上旬采收。

#### 八、质量特色



(一) 感官特征

果实为长圆柱形，果皮呈黄绿色，光亮无毛。果心横截面呈放射状红色条纹。

(二) 理化指标

项目	指标要求
总酸/(%) ≤	1.3
可溶性固形物/(%) (成熟后) ≥	17.0
单果重	70--100g

(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 21

德保脐橙质量技术要求

一、产品品种

纽荷尔脐橙。

二、立地条件

土壤类型为赤红壤土、黄壤土，土壤质地为沙壤和粘壤，坡度 < 25°, 土层厚度 ≥ 80cm, 有机质含量 ≥ 2.5%，pH 值 5.5 ~ 6.5，地下水位在地表 1m 以下。

三、苗木繁育

以枳壳为砧木,采用嫁接育苗方式。

四、定植

定植时间为 12 月至次年 2 月下旬，栽培密度为每公顷栽植株数 ≤ 1320 株。

五、施肥

每年每公顷施腐熟有机肥≥37500kg。

六、采收

11月上旬至次年1月分批采收。

七、产品质量特色

(一) 感官指标

项 目	指标要求
果形	果型端正，短椭圆形
色泽	橙红色，色泽鲜艳，着色均匀
风味口感	甘甜多汁、肉质脆嫩、蜜香味浓、无核
果实外观	果面洁净、果皮光滑、油胞较细

(二) 理化指标

项 目	指标要求
可溶性固形物/(%)	≥13.5
固酸比	≥21
可食率/(%)	≥70
单果重/克	350~400

(三) 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 22

岑溪古典鸡质量技术要求

一、品种

三黄鸡。

## 二、饲养环境

饲养场地周边分布有天然草地和林间草场，饲草资源丰富，饮水水源为山间溪流或泉水。

## 三、饲养管理

1. 鸡种来源：来自产地范围内的三黄鸡良种场。

2. 饲养方式：放养和舍饲相结合。冬季 45 日龄、夏季 30 日龄前舍饲饲养，之后至出栏放养。

3. 饲养密度：放养期间饲养密度 250 只/667 m<sup>2</sup>，舍饲期间饲养密度 3—5 只 / m<sup>2</sup>。

4. 饲料：放养期间自由采食天然饲草、昆虫等，补饲少量当地产谷物（玉米、小麦、稻谷等）。

5. 去势：公鸡在 30 日龄时去势。

6. 出栏标准：母鸡 140-150 日龄,活体重 1.0—1.4kg；公阉鸡 180—200 日龄,活体重 1.6—2.1kg。

7. 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、质量特色

### 1. 感官特色：

体型小巧，爱啄好动，羽、喙、脚黄色，皮薄骨细，皮下脂肪适度，肉质细嫩，味鲜香浓郁。

### 2. 理化指标：

活体公阉鸡体重 1.6—2.1 公斤，母鸡 1.2—1.4 公斤，白条鸡胴体重公阉鸡 1.2—1.5 公斤，母鸡 0.9—1.1 公斤蛋白质（干肉）（%） $\geq 80$ ，氨基酸（%） $\geq 17.5$ ，总脂肪（g/100g） $\leq 5.5$ 。

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 23

### 黄姚黄精酒质量技术要求

#### 一、原料

1. 黄精：应采用黄姚本地所产生长 3 年以上，品质良好。其安全指标和品质指标应符合国家相关规定。

2. 工艺用水：水源取自黄姚本地的地下水，水质应符合国家饮用水的相关规定。

3. 基酒：应采用黄姚本地所产米香型白酒，酒精度为 35%vol ~ 50%vol，品质应符合国家相关规定。

#### 二、加工工艺

##### 1. 工艺流程：

黄精预处理→浸泡→澄清、过滤→窖藏、勾兑→灌装→产品

##### 2. 工艺特点：

- (1) 黄精洗净置镬中以黄姚镇的水烹，捞起晒至稍干，再木甑蒸，经九蒸十晒。
- (2) 浸泡应采用黄姚镇所产、酒精度为 35%vol ~ 50%vol 的米酒。浸泡时间大于 4 个月。
- (3) 澄清过滤后放置土坛窖藏半年以上，窖藏环境要求通风阴凉。

三、质量特色

1. 感官要求：色泽澄清透明，金黄润泽，无杂质，允许有少量沉淀及悬浮物，具有黄精和酒香，诸香和谐，醇和，舒顺协调，酒体完整。

2. 理化指标：

项 目	指标要求
总糖 b（以葡萄糖计） /（g/L）	15.0 ~ 35.0
滴定酸/（g/L）	≤6.0
酒精度（20℃） a/（%vol）	32~50
干浸出物/（g/L）	≥13

四、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 24

龙州乌龙茶质量技术要求

一、品种

金萱

二、立地条件

海拔≥400 m，土壤质地为砂壤土，pH 值 4.50-6.50，土层厚度≥80cm，土壤有机质含量≥2%。

三、栽培技术

1. 育苗：扦插育苗。
2. 栽培密度：≤45000 株/公顷。
3. 施肥：每年施腐熟的有机肥≥35 吨/公顷。
4. 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、采摘

按标准采摘对夹 2 叶，第 2、3、4 片单叶。

#### 五、加工工艺

工艺流程：采摘→晒青→做青（摇青、静置）→炒青→包揉→烘干→包装→成品

1. 晒青(日光萎凋)：在傍晚日光斜照或午后阳光较弱时进行晒青，叶温≤30℃，时间 20 分钟-40 分钟，温度应控制在 35℃以下。
2. 做青：摇青和静置两个工序交替进行 3-5 次。做青室温 18-24 度，机械摇青投叶量不得超过摇笼体积的 2/3，每次摇青时间为 1-5 分钟，静置时间 30-60 分钟。
3. 炒青（杀青）：炒青温度 250-280℃，炒青程度为闻之青气消失，茶香显现。炒青叶出锅后及时摊凉。
4. 包揉：  
初包揉：包揉解块交替进行 3-4 次，每次包揉时间 2-5 分钟。  
复包揉：将初包揉的茶坯复焙后，再包揉、解块交替进行 3-4 次，每次包揉 2-5 分钟。
5. 烘干：温度 80-100℃，烘干 8 成干。
6. 复烘：温度 60-80℃，烘干至足干。

#### 六、质量特色

1. 感官特征

外形条索肥壮紧实，色泽砂绿乌润、油润有光，匀整。汤色黄绿明亮，香气浓郁清长、“茶韵”明显，滋味醇厚、回甘。叶底软亮、有余香。经久耐泡，七泡后仍有余香，有茶味。

## 2. 理化指标

水浸出物≥32%。

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 25

### 金阳丝毛鸡质量技术要求

#### 一、品种

当地土种鸡

#### 二、饲养环境

海拔 1000—3500 米，分布有成片天然林地、草山草坡或林果桑园。

#### 三、饲养管理

1. 饲养方式：雏鸡舍饲饲养，其它阶段在牧草生长季节放养饲养，枯草季节放养与补饲结合饲养。

2. 饲料：育雏期饲喂全价配合饲料，其它阶段以天然牧草为主，补饲当地产小麦、大麦、玉米、大豆等谷物精料。

3. 出栏：210—270 日龄，公鸡体重 2.2—3.0kg,母鸡体重 1.3—1.8kg。

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、屠宰技术规程

1. 鸡源：来自保护区内符合要求的健康鸡只。

2. 屠宰关键工艺：

候宰：空腹静养 2 小时以上。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：

活体鸡：体型小巧匀称，丝状羽毛，有杂色、白色和黑色三种羽色，喙黑黄色，胫和趾黑色。

白条鸡：皮肤白色、浅黄或黑色，光滑滋润，肌肉色泽淡玫瑰色或黑色，肉质鲜美，有弹性。

2. 理化指标：

活体鸡：公鸡体重 2.0—3.0kg, 母鸡体重 1.3—1.8kg。

白条鸡：胴体重公鸡 1.5—2.3 kg，母鸡 1.0—1.4 kg。粗蛋白含量 $\geq 20\%$ 。

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符合国家相关规定。

#### 附件 26

#### 红白豆腐干质量技术要求

##### 一、原料要求



1. 大豆：采用保护区范围内生产的优质大豆，蛋白质含量 $\geq 40\%$ 、脂肪含量 $\geq 20\%$ 。

2. 生产用水：保护区范围内的天然泉水，水质符合国家生活饮用水标准规定。

## 二、生产加工要求

1. 工艺流程：大豆→筛选→浸泡→磨浆→煮浆→点浆、蹲脑→加压成型→开坯、切料→烘烤→卤制→摊晾→成品。

### 2. 工艺要点：

(1) 浸泡：水温  $15 \sim 20^{\circ}\text{C}$ ，时间  $15 \sim 20\text{h}$ ，浸透大豆无硬心。

(2) 煮浆：温度控制在  $95^{\circ}\text{C} \sim 105^{\circ}\text{C}$ ，时间  $3 \sim 5\text{min}$ 。

(3) 点浆：采用当地传统配制好的盐卤以  $2\% \sim 4\%$ 比例进行点浆。

(4) 加压成型：采用两段式，压榨成型，压到胚料水分降至  $70\%$ 以下。

(5) 烘烤：将切分好的豆干坯料通过烘箱或者其他设施烘烤，温度控制在  $95 \sim 100^{\circ}\text{C}$ ，时间  $15 \sim 20\text{min}$ ，水份降至  $60\%$ 以下。

(6) 卤制：采用保护区范围内传统的卤料对氽碱后的条胚进行卤制，时间为  $20 \sim 30\text{min}$ 。

(7) 摊晾：采用自然或强制通风降温，中心温度降至常温。

## 三、质量特色

1. 感官特色：呈块状，四角方正，表皮深褐色，内呈乳白色，质地细腻、坚实，入口有嚼劲，香味回味绵长。

2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 20\%$ ，食盐 $\leq 4.0\%$ ，水分含量 $\leq 60\%$ 。

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 27

### 江油百合质量技术要求

#### 一、品种

川百合及大花卷丹

#### 二、立地条件

海拔 500m ~ 1000m 内的平坝地区，质地为砂壤土，有机质含量 $\geq 2.33\%$ ，pH 值 5.5 ~ 6.5，土层厚度 $\geq 20\text{cm}$ 。

#### 三、栽培管理

1. 种球：百合种球重量 30g ~ 50g，用其鳞片育苗 1 年的鳞茎球。
2. 种植：每年 8 月中下旬至 11 月中下旬种植。种球种植深度 6-10cm。种植密度 $\leq 12000$  株/667  $\text{m}^2$ 。
3. 施肥：每年每 667  $\text{m}^2$  施腐熟有机肥 $\geq 1000$  kg。
4. 采收：定植后第 2 年的 8 月上旬收获，选晴天或土壤干燥时收挖。
5. 生产用水：产地范围内地下水，水质符合国家饮用水标准。
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、江油百合加工

##### 1. 加工工艺流程：

鲜百合：除去母根、须根及泥土-剥片（不剥片）-清洗-沥干-分级包装-成品

百合干片：鲜百合-剥片-清洗-漂烫-冷却-护色-沥干-干燥-分级包装-成品。

#### 五、质量特色

### 1. 感官特色:

鲜百合:鲜百合鳞茎肥大、整齐度一致、色泽洁白;形状为特有的独头,且鳞片形状呈桃心形,片状宽、短、厚;肉质脆嫩,多汁味甜。

百合干片:百合干片为乳白色、微棕黄色,肉质略带韧性;口味微甜,回苦。

### 2. 理化指标:

鲜百合:淀粉含量 $\geq 15\%$ ;总糖 $\geq 8\%$ 。

百合干片:含水量 $\leq 8\%$ ;淀粉含量 $\geq 30\%$ ;总糖 $\geq 12\%$ 。

### 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须符合国家相关规定。

## 附件 28

### 长宁竹荪(长宁长裙竹荪)质量技术要求

#### 一、品种

长裙竹荪

#### 二、立地条件

土壤类型为红壤,质地为砂壤土,土壤 pH 值 4.5~6.0,有机质含量 $\geq 2\%$ ,栽培田不连作。

#### 三、种植技术要求

1. 培养基制作:培养基中杂竹屑和楠竹屑各一半,加入竹屑总重量 2%的石灰,用料量  $4000\text{kg}/667\text{m}^2 \sim 5000\text{kg}/667\text{m}^2$ 。用料来源要求为长宁县境内自然生长的楠竹和杂竹粉碎后的竹屑。

2. 培养基清洗：用石灰兑水浇透，预湿 10 天~15 天，预湿后在种植前用清水清洗两次，第二次清洗时随洗随种，培养基含水量 60%~65%。

3. 畦田准备：开厢沟，并在栽培畦田四周挖排水沟。

4. 铺料：培养基用量为  $15\text{kg}/\text{m}^2 \sim 20\text{kg}/\text{m}^2$ 。

5. 播种：9 月上旬至 10 月上旬播种。菌种用量为  $0.75\text{kg}/\text{m}^2 \sim 1.00\text{kg}/\text{m}^2$ ；播种后表面覆盖培养基 4cm~5cm。

6. 覆土遮荫：在培养基表面覆盖含水量 25~30%，厚 3cm~5cm 的细土，覆土层上再盖 1cm~2cm 的稻草或竹叶。

7. 菌丝培养：注意保湿，并用黑膜保持荫蔽度。

8. 出菇管理：培养 180 天开始出菇，收获期从 4 月上旬到 5 月中旬。

9. 环境、安全要求：种植用料、农药等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

#### 四、干制

采收后 2 小时内进行干制。采用无硫烘烤设备，烘箱温度应在 15 分钟内升到  $50^\circ\text{C} \sim 60^\circ\text{C}$ ，烘干时间为 5h~7h，烘干到含水量 $\leq 13.0\%$ 。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：色泽为米黄色或微黄；菌裙呈扇形自然张开，菌裙长度达菌柄长度的 85%以上；有长裙竹荪特有香味。

2. 理化指标：

水分 $\leq 13.0\%$ ，粗蛋白 $\geq 14.0\%$ ，粗纤维 $\leq 10.0\%$ ，总糖 $\geq 0.7\%$ 。

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 29

### 三都水族马尾绣质量技术要求

#### 一、染料质量要求

当地生长的蓝靛、板栗根、黄姜等适宜马尾绣制作的植物染料。

#### 二、马尾质量要求

选当地马龄在 3—15 年的马尾，长度在 20cm—70cm，马尾柔软、光滑，有韧性。

#### 三、设计要求

以水族文化常见符号元素为基础，进行意向性、抽象性的艺术构图及设计。

#### 四、工艺要求

##### 1. 工艺流程：

马尾线制作→定图→填芯→镶边→订金钱（选择）→合成→成品。

##### 2. 流程技术：

（1）马尾线制作：手工将丝线紧密地缠绕在马尾上，松紧适度即可。

（2）定图：马尾线穿大针，同色丝线穿小针，将马尾线按设计图案镶在底面上，同时用同色丝线缠绕马尾线将其固定在底面上。

（3）填芯：多色丝线在图案空隙区域补图。

（4）镶边：多色丝线在图样四周挑花装饰。

（5）订金钱：根据需要，在绣面订上合适的小铜片。

（6）合成：用颜色相近的丝线将绣品依序装订。

#### 五、质量特色

##### 1. 感官指标

色彩艳丽、饱和度高，对比和谐，光泽柔和，绣纹致密，浮雕立体感强，极具水族文化特色，耐磨、耐牵拉，长时间不褪色。

## 2. 理化指标

马尾使用率不低于 15%。

## 六、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 30

### 禹谟醋质量技术要求

#### 一、主要原辅料

1. 大米、玉米：产地范围内当年生产的大米、玉米，水分 $\leq 10\%$ 。
2. 麸皮：产地范围内当年生产的麸皮，水分 $\leq 10\%$ ，颗粒均匀。
3. 中草药：产地范围内的乌梅、砂仁、白叩、安桂、独活等中草药。
4. 酿造用水：产地范围内的饮用水。

#### 二、生产工艺流程

##### （一）工艺流程

原料——粉碎——水解——加药曲发酵——制成醋母——加入麸皮扩大培养——醋醅——装坛陈酿——成熟醋醅——淋醋——灭菌——半成品检验——灌装——成品检验——入库

##### （二）加工要点

1. 制药曲：草药粉碎后，将草药、麸皮和水按 1:5:3 的比例混合均匀，制成曲饼，自然发酵 8~10 天，待菌丝长满，即成药曲。
2. 制醋母：将大米及玉米粉碎后，放入醋母池中，按 1:10 的比例加入水，加热至沸保持 5~8 分钟后，冷却至 32℃，加入 6~7% 的药曲混合均匀，发酵 10~12 天，制成醋母。
3. 制醋醅：麸皮和醋母以 20:1 的比例混合均匀，自然发酵 9~11 天，每天翻拌 2 次。
4. 陈酿：将发酵好的醋醅，装入当地生产的土陶坛中，压实并用食盐封面，移入露天发酵场陈酿，陈酿 1 年以上。
5. 淋醋：按头醋、二醋分别淋取。
  - (1) 头醋：用上一批次的尾醋，按 1:2 的比例在常温下浸泡醋醅 8 小时，提取头醋。
  - (2) 二醋：按 1:3 的比例用清水在常温下浸泡提取头醋后的醋醅 6 小时，提取二醋。
  - (3) 尾醋：按 1:4 的比例用清水在常温下浸泡提取二醋后的醋醅 4 小时，用于下一批次头醋的浸泡。

### 三、质量特色

#### 1. 感官特色

项目	指 标	
	头醋	二醋
色泽	棕褐色	红棕色
香气	酯香浓郁	酯香较浓
滋味	酸味柔和纯厚，回味绵长	酸味柔和纯正，回味较长
体态	澄清，无浑浊	澄清，无浑浊

#### 2. 理化指标

项 目	指 标
总酸（以乙酸计） g/100ml≥	4

不挥发酸（以乙酸计） g/100ml≥	2.8
可溶性无盐固形物 g/100ml≥	11

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 31

遵义杜仲质量技术要求

一、种源

杜仲科植物杜仲（*Eucommia ulmoides* Oliv.）。

二、立地条件

产地范围内海拔 800 至 1600 米；土层厚度≥50cm；土壤质地为黄棕壤、砂壤土；有机质含量≥1.5%；土壤 pH 值：5.5 至 7.5。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：采用实生苗培育或无性繁殖培育。
2. 栽植：每年春栽（3 月）或秋栽（11 月），栽培密度≤1700 株/公顷（定植密度：3×2m 的株行距）。
3. 施肥：每年每株施农家肥≥30kg。
4. 树形：主干形。
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

种植 15 年后方可开始采收，采收时间为 4 月下旬至 7 月上旬。

五、加工



1. 工艺流程：剥皮→层层重叠压紧→闷压发汗→晒干→刨去粗皮→分等→包装。

2. 主要环节技术要求：

(1) 闷压发汗：将杜仲铺直平放在地板上，放上木板，压实，盖上草帘；

(2) 晒干：观察内皮变化，待内皮变为紫褐色，取出晾晒，晒至水分含量  
≤13.0%。

## 六、质量特色

1. 感官特色：皮呈平板状，外皮粗皮少，呈灰褐色，厚度≥0.5cm。断面银白色胶丝致密，内皮光滑，呈紫褐色。

2. 理化指标：松脂醇二葡萄糖苷≥0.16%，浸出物≥13.0%。

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 32

### 威宁荞麦质量技术要求

#### 一、品种类型及名称

黔苦 3 号、黔苦 7 号等适生的苦荞类型品种。

#### 二、立地条件

海拔 1800 至 2800 米。土壤类型为黄棕壤，质地为壤土。土壤 pH 值为 4.5 至 6.5，土壤有机质≥1.0%，土层厚度≥30cm。

#### 三、栽培管理

1. 播种：轮作年限一年以上。春播：4 月下旬至 5 月上旬，夏播：6 月下旬至上旬，秋播：7 月下旬至 8 月上旬；每公顷播种 60~75 公斤。

2. 施肥：每公顷每年施农家肥 $\geq 15000$  公斤。

3. 收获：2/3 以上的籽粒变成种子色后收获。

#### 四、加工

##### 1. 加工工艺流程

###### 米加工流程

初清除杂→浸泡→熟化→烘干→脱壳→筛分→包装

###### 面加工流程

初清除杂→研磨→筛分→熟化→做形→烘干→包装

##### 2. 加工要点

浸泡时间保持在 8 至 10 小时，熟化温度  $80^{\circ}\text{C}$  至  $110^{\circ}\text{C}$ ，时间 20 分钟至 30 分钟；烘干至含水量 $\leq 13.0\%$ ；筛分至颜色均匀，手捏无颗粒感。

#### 五、质量特色

##### 1. 感官特色

荞麦米：

颗粒均匀、饱满，呈黑褐色或黄褐色，色泽光亮。

荞麦面：

色泽均匀，呈淡黄色至黄褐色，栗香味浓郁。

2. 理化指标：黄酮（干基，以芦丁计） $\geq 1.5\%$ ，粗蛋白 $\geq 11.0\%$ ，粗脂肪 $\geq 2.5\%$ ，水分 $\leq 13.0\%$ 。

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 33

### 大方冬荪质量技术要求

#### 一、种源

鬼笔科鬼笔属白鬼笔（*Phallus impudicus* L. ex. Pers.）、香笔菌。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 1000m 至 1900m，背风向阳，土壤有机质 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度 $\geq 20\text{cm}$ ，土壤 pH 值 5.0 至 7.0，空气湿度 $\geq 70\%$ ，遮荫度 $\geq 50\%$ 。

#### 三、栽培管理

##### 1. 栽培材料准备和加工

（1）栽培主要材料选用阔叶树树干或发酵去脂后的松杉树，主要材料不得低于 50%，枝条、农作物秸秆及其他配料不得高于 50%。

（2）覆土选用透气性良好的腐植土的土壤。土壤选择耕作层以下鲜土层，不能用沙土、重粘土和高湿度的河泥、塘泥等。

##### 2. 栽培管理

###### （1）整地和播种

开厢作畦床→土壤处理→第一层铺料→播种→第二层铺料→覆土→加盖遮荫物

（2）水分管理：土壤湿度保持在 50%以上，空气湿度保持在 65%以上。

（3）光照：菌丝生长期不需要光照，菌蛋生长期需要一定散射光，但不能长期处于太阳直射。

（4）温度：菌柄伸出温度控制在 20℃以下。

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、采收加工

1. 采收：9 月至 12 月当冬荪开伞，菌柄伸出 10cm 左右，孢子未自溶前及时采收。

2. 干制：冬荪采收后 24 小时内进行干制加工，不得用煤火干制。干燥温度  $\leq 65^{\circ}\text{C}$ ，干燥至含水量  $\leq 15\%$ 。

五、质量特色。

1. 感官特色：

无裙，无臭味，口感脆嫩，久煮不糊。

2. 理化指标:

项 目	指 标
水分/(%)	$\leq 15.0$
粗纤维/ (%)	$\leq 14.0$
粗多糖/(%)	$\geq 38.0$

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 34

妥乐白果质量技术要求

一、种源

银杏科植物银杏（Ginkgo biloba L.）。

二、立地条件

产地范围内海拔 1500m至 2500m，土壤类型为黄棕壤,土壤质地为沙壤土，土层厚度  $\geq 40\text{cm}$ ，土壤有机质含量  $\geq 1.0\%$ ，pH 值 5.5 至 7.5。

### 三、栽培管理

1. 种苗繁育：选用产地范围内壮年结果母树采集接穗，3 年至 5 年银杏实生苗为砧木嫁接育苗。

2. 定植：定植时间为 12 月上旬至 4 月上旬。定植密度为每公顷栽植株数  $\leq 700$  株，雌雄株比例  $\geq 50:1$ 。

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、采收

9 月至 10 月，果实外种皮由青转黄或橙黄，并开始少量自然脱落时采收。

### 五、加工

采后堆沤 1 周后除去外种皮，清洗阴干，袋藏或冷库贮藏。

### 六、质量特色

1. 感官特色：外壳具两棱，呈汉白玉或鱼肚白色，壳薄光滑具光泽。果仁呈翠绿色，煮熟后香味浓郁，口感质地细腻，有韧性，糯性好。

2. 理化指标：出仁率  $\geq 86\%$ ，可溶性糖（采摘一个月后）  $\geq 0.8\%$ ，蛋白质  $\geq 3.3\%$ ，淀粉  $\geq 32.0\%$ 。

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 35

### 定边羊肉质量技术要求

#### 一、品种

陕北白绒山羊

#### 二、产地环境

海拔在 1300-1900 米的黄土丘陵沟壑区和风沙盐碱滩区，干旱盐碱及荒漠草原植被，饮用地下水。

#### 三、饲养管理

1. 养殖方式：放牧与舍饲结合，9 月—3 月放牧饲养，其它季节舍饲饲养。
2. 饲草料：放牧期间以当地天然牧草为主；舍饲期间以当地产天然牧草和人工种植饲草的干草、青贮玉米和农作物秸秆为粗饲料，补饲黑豆、玉米、苦荞、荞麦等精料。
3. 出栏标准：15—20 月龄，活体重 30—40 kg。
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、屠宰加工

1. 羊源：产自保护区内的健康养只。
2. 屠宰加工工艺流程：屠宰放血→剥皮、去头、蹄及内脏(包括肾脏)，去羊油、大血管、乳房、生殖器→修割整齐、冲洗干净→排酸→分割、精选→包装→速冻、冷藏。

关键工艺要求：

排酸：在 0℃至 4℃条件下排酸 24 小时。

#### 五、质量特色

1. 感官特色:

色泽: 鲜羊肉肌肉色泽鲜红或深红, 有光泽, 脂肪呈乳白色。冻羊肉肌肉色泽鲜艳, 有光泽, 脂肪呈乳白色。

弹性: 鲜羊肉肌纤维致密、紧实、有弹性。冻羊肉肌肉结构紧密, 有坚实感。

气味: 鲜、冻羊肉无膻味。

2. 理化指标: 羊肉水分含量 $\leq 77.0\%$ , 蛋白质含量 $\geq 18.0\%$ , 脂肪含量 $\leq 9.0\%$ , 氨基酸含量 $\geq 17.0\%$ 。

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 36

富平羊奶粉质量技术要求

一、原料奶生产要求

1. 品种: 关中奶山羊、西农萨能奶山羊。

2. 环境要求: 半干旱半湿润气候, 地势高燥, 碱性土壤。羊舍面积 $\geq 1.5\text{m}^2/\text{只}$ , 舍外有充足的活动场。

3. 饲料要求: 产自保护区的青绿饲料、青贮饲料、胡萝卜、红薯、果蔬、秸秆等农副产品及精饲料。

4. 泌乳管理: 每年秋季配种, 3—4 月份产羔, 泌乳期 220—260 天, 羔羊哺乳 30—40 天后开始采奶, 采用定点集中方式挤奶。

二、原料要求

产自保护区范围内符合要求的山羊生鲜乳。

三、加工工艺

(一)生产工艺流程

原奶验收→预处理（净化、冷却、贮存）→杀菌、脱膻→浓缩→喷雾干燥→冷却→包装  
→入库

(二) 关键工艺环节要求

1. 原奶验收

(1) 酒精耐受度试验：65 度酒精呈阳性，60 度酒精呈阴性。

(2) 采奶后 2 小时内完成收集并冷藏。

2. 预处理：4℃贮存不超过 24 小时。

3. 杀菌、脱膻、浓缩

(1) 采用高温短时（89±3℃/15s）或蒸汽直喷（温度 103±3℃，时间 21—37 秒）杀  
菌；

(2) 采用闪蒸脱气脱膻，温度 70—75℃，压力-0.85KPa 至-0.9Kpa。

4. 喷雾干燥

采用顺流压力喷雾干燥塔进行造粒干燥（进风温度 160℃-190℃，排风温度 82℃-  
85℃，塔内负压-0.3KPa 至-0.5KPa,喷雾压力 120KPa 至 200KPa）。

(三) 质量特色

1. 感官特色

项目	要求
色泽	呈均匀一致的乳白色
滋味、气味	具有羊乳特有的浓郁香味，滋味微甜，略带咸味。

2. 理化指标

项目	指标
脂肪/(g/100g) ≥	26.0



氯/(mg/100g)	1100 ~ 1800
钾/(mg/100g)	1200 ~ 2100
钠/(mg/100g)	240 ~ 450

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

洽川乌鳢质量技术要求

一、种源

乌鳢(Channa argus )

二、产地要求

- 1. 水域要求：黄河洽川段主河道水及沿河湿地滩涂。
- 2. 水质要求：水深 1.5m 至 3.0m。溶氧量≥3mg/L，pH 值 6.5 至 8.5，水体透明度 ≥30cm。

三、养殖管理

- 1. 苗种来源：来自天然水域自然繁殖、人工增殖放流的苗种及保护区范围内具有苗种生产许可的鱼场繁育的苗种。
- 2. 养殖方式：天然水域自然生长。
- 3. 放养时间：3 月下旬至 6 月初，水温 15℃以上时进行。
- 4. 放养密度：增殖放流密度为 750 至 1200 尾/公顷，规格：体重 150g/尾、体长 10cm 至 15cm。
- 5. 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。

四、捕捞

捕捞规格：体重≥800g/尾,体长 40cm 以上。

五、质量特色

1. 感官特色

体色墨绿，腹部渐淡，花纹似蟒蛇皮，头顶部有七星状斑纹。

2. 理化指标

项 目	规定值
蛋白质, g/100g	> 18.5
脂肪, g/100%	< 2
16 种氨基酸总量 (g/100g)	> 15

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 38

民勤红枣质量技术要求

一、品种

灰枣、骏枣。

二、立地条件

海拔≤1700m，土壤为沙土、沙壤土，土层厚度≥1.5m，pH 值 7.0-8.4，含盐量 ≤0.25%，地下水位低于 2m，土壤有机质含量≥1.0%。

三、栽培管理

1. 育苗：选用扁核酸或酸枣为砧木，采用萌芽前带木质芽接法嫁接。

2. 定植

(1) 定植时间：4 月中下旬。

(2) 定植密度：每公顷定植株数 $\leq 3330$ 株。

3. 施肥：以有机肥为主，每年施腐熟有机肥 $\geq 60\text{m}^3/\text{公顷}$ 。

4. 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、果实采收与制干

1. 采收时间：果实全红、变软时采收，骏枣 10 月下旬采收，灰枣 11 月上旬采收。

2. 制干：将采收的枣果清选后，先自然晾晒至果皮皱缩，再进行干燥。工艺流程为：枣果→清选→晾晒→水洗→干燥→包装→储藏。

#### 五、质量特色

##### 1. 感官特色

(1) 灰枣：长圆形，皮色深红、有光泽，肉质肥厚、富弹性，手握不粘个。

(2) 骏枣：长倒卵形或圆柱形，皮色深红、有光泽，果肉饱满、手握不粘个。

##### 2. 理化指标

(1) 灰枣：单果重 $\geq 3.5\text{g}$ ，总糖含量 $\geq 76\%$ （可食部分干物质计），可食率 $\geq 83\%$ ，含水率 $\leq 25\%$ 。

(2) 骏枣：单果重 $\geq 10\text{g}$ ，总含糖量 $\geq 73\%$ （可食部分干物质计），可食率 $\geq 89\%$ ，含水率 $\leq 25\%$ 。

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 39

## 一、品种

本地传统枸杞品种。

## 二、立地条件

海拔 1298m-1936m，土壤为灌漠土和灰灌漠土，质地为沙壤土或中壤土，有机质含量 $\geq 10.47\text{g/kg}$ ，pH 值在 7.5 ~ 8.5。

## 三、栽培管理

1. 育苗：采用硬枝或嫩枝扦插育苗。
2. 栽植时间：3 月下旬到 4 月中旬。
3. 栽植密度：栽植密度为 $\leq 3330$  株/公顷。
4. 施肥：以有机肥为主,每年施腐熟有机肥 $\geq 75$  吨/公顷。
5. 环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家相关规定，不得对果品、环境造成污染。

## 四、采摘与制干

1. 采摘时间：6 月中旬至 10 月中旬分批采收。
2. 制干：将采摘的鲜果用食用碱及时脱蜡，自然晾晒或热风烘干，烘干温度控制在 45℃至 60℃之间，含水量控制在 13%以下。

## 五、质量特色

1. 感官特色：果形类纺锤形，果皮呈红色，皮薄肉厚，味甘甜。
2. 理化指标：粒度为 250 ~ 500（粒 / 50g），多糖含量 $\geq 4.0\%$ ，总糖含量 $\geq 46.0\%$ 。
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 40

### 和田地毯质量技术要求

#### 一、原料要求

以保护范围内和田羊所产羊毛为编织原料。

#### 二、工艺流程

羊毛→毛纱生产→地毯织做→后整理→成品

#### 三、关键工艺要求

1. 编织方法：采用立机织做、森纳接扣手工编织法

2. 梳毛、纺纱：纱支捻度达到 12 捻/10 厘米至 15 捻/10 厘米，接头长度不长于 2 厘米，搓头长度不长于 5 厘米，捻条均匀。

#### 四、质量特色

##### 1. 感官特色：

图案符合和田传统图案要求，层次清晰，边道图案繁复，毯面光洁，纹样清晰，不串色，毯背平整，经纬排列均匀，毯形横平竖直，撩边松紧粗细一致，毛头松散，手感柔软，平顺一致。

##### 2. 理化指标：

栽绒道数、经头密度允差 $\leq 5.0\%$ ，绒头长度允差 $\pm 10\%$ ，毯形尺寸偏差 $\leq 2.0\%$ ，绒头纱纤维含量偏差 $\leq 4\%$ ，耐光色牢度 $\geq 3$ 至 4 级，耐干摩擦染色牢度 $\geq 3$ 至 4 级，耐湿摩擦染色牢度 $\geq 3$ 级。

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 41

## 和田肉苁蓉质量技术要求

### 一、品种。

肉苁蓉。

### 二、土地条件。

选在交通方便，地形平坦，水源充足，风小及灌溉条件良好的地段，土壤为沙壤土或壤土，60cm 土基总盐量低于 0.7%，Ph 值 $\leq$ 8。

### 三、栽培管理。

（一）苗木繁育：扦插育苗方式。

（二）栽植时间：接种时间安排在春季的 3—4 月份红柳定植季节。

（三）接种方式：一种是种子纸接种法，另一种是播撒种子接种法。

（四）浇水：接种完毕后，要立刻浇水，并要灌透。

（五）环境、安全要求：种植环境符合绿色食品环境要求，农药及中间投入品符合食品安全要求。

### 四、采收及干制。

春季和田肉苁蓉从采收到晾干大约需要 10 天-15 天，秋季需要 20 天-30 天，如果是秋末采收的则要采取烘干措施。

### 五、质量特色。

（一）感官特色：高 40—100 厘米，下部藏于地下；茎粗壮，基部直径 5—10 厘米或过之，不分枝或基部分成 2—4 枝。叶螺旋状排列，鳞片状，下部叶阔卵形，或三角状卵形，长 0.5—1.5 厘米，宽 1—2 厘米，上部叶较稀疏，披针形至狭披针形，长 2—4 厘米，宽 0.5—1 厘米，两面均无毛。

鲜品肉质鲜嫩、肉质呈深褐色、皮色为棕褐色。具有本品特有的香味，。防锤形，表面密披鳞片，无霉变、腐烂，无污染。杂质（%） $\leq 4.0$ 。

（二）理化指标：长度 $>25\text{cm}$ (一级)、杂质 $\leq 3.0\%$  (一级)、松果菊苷 (Echinacoside)  $\geq 5.0\%$ (一级)、毛蕊花糖苷 (Acteoside)  $\geq 1.2\%$ (一级)。

## 附件 42

### 和田大枣质量技术要求

#### 一、品种

骏枣、壶瓶枣。

#### 二、立地条件

土层厚度 1 米以上，pH 值 7-8.5，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 以上。

#### 三、栽培管理

1. 苗木繁育：无性繁殖方式育苗。
2. 栽植时间：时间为 3 月下旬-4 月下旬。
3. 栽植密度： $\leq 3330$  株/公顷。
4. 施肥：每年施腐熟有机肥 $\geq 15$  吨/公顷。
5. 环境、安全要求：种植环境符合绿色食品环境要求，农药及中间投入品符合食品安全要求。

#### 四、采收及干制

枣果达全红时分批采收。自然晾晒或烘干，烘干温度  $45-70^{\circ}\text{C}$ 。

## 五、质量特色

1. 感官特色：果形饱满，长椭圆或近圆形；圆柱形或长倒卵型，表皮光亮，深皱纹少，光泽鲜亮、色呈深红色，果实皮薄肉厚、果肉甜润、口感细腻，单果重 $\geq 10$  克。
2. 理化指标：含水率 $\leq 23$ ，总糖（可食部分干物质计） $\geq 68$ ，总酸 $\leq 1.2$ 。
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要求。

## 附件 43

### 柯坪羊肉质量技术要求

#### 一、品种

卡拉库尔羊、多浪羊、南疆绒山羊等当地品种。

#### 二、饲养环境

海拔 1060-2500 米，土壤  $\text{pH} \geq 8.0$  有充足的天然荒漠化放牧草场。

#### 三、饲养方式

牧区采用放牧方式饲养，农区采用放牧+补饲方式饲养。

#### 四、饲养条件

放牧饲养以天然荒漠草场生长的小灌木为主要饲料。农区收牧后补饲当地产的玉米、麸皮及农作物秸秆。

#### 五、出栏标准

年龄：6-12 月龄，活体重：绵羊 30-35kg，山羊 15-20kg。

#### 六、屠宰加工

1. 来源：产自保护区范围内的符合要求的健康羊只。
2. 屠宰加工：按伊斯兰教风俗屠宰，完全放血，无淤血。

#### 七、质量特色



1. 感官特色：肉色鲜红，脂肪乳白色，肉质细腻，肥瘦适中，无膻味，余味微甜。

2. 理化指标：

粗蛋白质含量：≥18%

脂肪含量：7.8-18%

#### 附件 44

### 古城酒质量技术要求

#### 一、原辅料

1. 高粱：采用保护区范围内的优质红高粱，容重≥750 g/l，淀粉含量≥61%，水份<13%，品质符合国家有关要求。

2. 小麦：采用保护区范围内的优质小麦，容重≥760 g/l，淀粉含量≥65%，水份<12%，品质符合国家有关要求。

3. 玉米：采用保护区范围内的优质玉米，容重≥710 g/l，淀粉含量≥62%，水份<12%，品质符合国家有关要求。

4. 大米：采用优质大米，淀粉含量≥60%，水份<14%，品质符合国家有关要求。

5. 酿造用水：取自保护区范围内的深井水，pH 值 7.5 至 8.3，水质符合国家生活饮用水卫生标准。

6. 大曲：以保护区范围内的小麦、大麦为主体原料，在保护区范围内的特定气候和微生物条件下制成低、中温大曲。

#### 二、生产工艺要求

##### （一）制曲工艺

##### 1. 制曲工艺流程

原料→润料→粉碎→加水搅拌→装模→压制曲块→曲块入室→培菌管理→堆曲→出房贮存→成品曲→检验→入库。

## 2. 清香型古城酒制曲工艺

(1) 原料：小麦淀粉含量 $\geq 65\%$ ，大麦淀粉含量 $\geq 55\%$ ，豌豆淀粉含量 $\geq 45\%$ ，水份 $< 12\%$ 。

(2) 培菌管理：上霉曲室温度为夏季  $18-25^{\circ}\text{C}$ ，秋季  $35-38^{\circ}\text{C}$ ；晾霉曲心品温  $28-34^{\circ}\text{C}$ ；大火期曲心品温  $52-59^{\circ}\text{C}$ ；养曲期 7-9 天。

(3) 生产用的大曲贮存期应不少于 3 个月。

## 3. 浓香型古城酒制曲工艺

(1) 原料：小麦淀粉含量 $\geq 65\%$ ，水份 $< 12\%$ 。

(2) 培菌管理：第一次翻曲 8-10 天，曲心品温  $61-63^{\circ}\text{C}$ 。第二次翻曲 7-9 天，曲心品温  $63-65^{\circ}\text{C}$ 。

(3) 生产用的大曲贮存期应不少于 3 个月。

## (二) 酿造工艺

### 1. 酿造工艺流程

原料处理→配料→蒸煮→糖化发酵→蒸馏→贮存→勾调→灌装→成品→出厂

### 2. 清香型古城酒酿造工艺

工艺特点：清蒸清烧，地缸发酵，清蒸三次清。

(1) 原料处理：高粱、玉米、大米、小麦粉碎至 4-8 瓣，不得有整粒粮食。

(2) 配料：高粱 61%、玉米 9%、小麦 16%、大米 3% 拌匀。

(3) 蒸馏蒸汽气压：0.01-0.2MPa 1h。

(4) 窖池：取自保护区范围内的粘土经长期驯化培养而成窖泥。窖龄在 30 年以上。选用地缸或陶坛发酵，发酵周期 28 天。

(5) 贮存、勾调、灌装、成品、出厂

贮存于地下（湿度 50%-60%）3 年以上，经挑选勾调入不锈钢罐贮存一年以上，经勾调检验品评灌装出厂。

3. 浓香型古城酒酿造工艺

工艺特点：泥窖固态发酵，续糟（或荏）配料，混蒸混烧，双轮底发酵。

(1) 原料处理：高粱、小麦、大米、玉米粉碎至 4-8 瓣，不得有整粒粮食。

配料：高粱 34%、小麦 18%、大米 22%，玉米 16%拌匀。

(3) 蒸馏气压: 蒸汽压力一般为 0.5-1.0MPa，时间≥40 分钟。

(4) 窖池：取自保护区范围内的粘土经长期驯化培养而成窖泥。窖龄在 30 年以上。选用泥窖发酵，发酵周期一般为 34-45 天。

(5) 贮存、勾调、灌装、成品、出厂

贮存于地下（湿度 50%-60%）贮存 3 年以上，经挑选勾调入不锈钢罐贮存一年以上，经勾调检验品评灌装出厂。

三、质量特色

(一) 感官特色

浓香型	
项目	感官要求
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。
香气	具有浓郁、自然的己酸乙酯为主体的复合香气。
口味	酒体醇厚协调，丰润绵柔，陈香突出，余味悠长
风格	具有本品典型的风格
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。	

清香型	
项目	感官要求
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。
香气	清香纯正，具有乙酸乙酯为主体的优雅、协调的复合香气

口味	酒体柔和协调，醇甜润和，甘润爽净，余味悠长
风格	具有本品典型的风格
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。	

理化指标

浓香型

项 目	指 标 要 求	
酒精度/（%vol）	50%vol 以上	41%vol ~ 49%vol
总酸(以乙酸计) /（g/L） ≥	0.50	0.40
总酯（以乙酸乙酯计） ≥	1.80	1.50
乙酸乙酯/（g/L） ≥	1.20 ~ 2.80	1.00 ~ 2.50
固形物/（g/L） ≤	0.40	0.40
注：20℃时酒精度实测值与标签标示值允许误差为±1.0%vol；酒精度 41%vol ~ 49%vol 的酒，固形物可小于或等于 0.50 g/L。		

清香型

项 目	指 标 要 求	
酒精度/（%vol）	50%vol 以上	41%vol ~ 49%vol
总酸(以乙酸计) /（g/L） ≥	0.50	0.40
总酯（以乙酸乙酯计） ≥	1.20	1.00
乙酸乙酯/（g/L） ≥	0.80	0.60
固形物/（g/L） ≤	0.40	0.40
注：20℃时酒精度实测值与标签标示值允许误差为±1.0%vol；酒精度 41%vol ~ 49%vol 的酒，固形物可小于或等于 0.50 g/L。		

（三）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。