

2015 年第 162 号

质检总局关于批准对达茂马铃薯等产品
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达茂马铃薯、内蒙古肉苁蓉、梁山西瓜（小梁山西瓜）、洮南香酒、海伦大米、海伦大豆、桦川大米、克山马铃薯（克山土豆）、克山大豆、海安桑蚕茧、霍山黄大茶、黄山白茶（徽州白茶）、怀宁贡糕、岳西桑皮纸、三潭枇杷、歙砚、徽墨、云门陈酿酒、崇阳雷竹笋、观音湖绿茶、洪湖藕带、房县北柴胡、古泉清酒、武当酒、黄梅堆花酒、郧阳黑猪、融水香鸭、王家贡米、合江金钗石斛、红原牦牛奶、红原牦牛奶粉、黄甲麻羊、蒲江丑柑、威远无花果、米易红糖、林芝松茸、林芝藏香猪、墨脱石锅、米林藏鸡、加查核桃、亚东黑木耳、艾玛土豆、八宿荞麦、类乌齐牦牛肉、嘉黎牦牛（娘亚牦牛）、户县黄酒、热贡唐卡、玛纳斯碧玉等 48 个地理标志产品保护申请进行审查。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、达茂马铃薯

（一）产地范围。

达茂马铃薯产地范围为内蒙古自治区达茂联合旗百灵庙镇、石宝镇、乌克忽洞镇、小文公乡、西河乡共 5 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

达茂马铃薯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。达茂马铃薯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 1）。

二、内蒙古肉苁蓉

（一）产地范围。

内蒙古肉苁蓉产地范围为内蒙古自治区阿拉善盟、乌海市、巴彦淖尔市、鄂尔多斯市共 4 个盟市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

内蒙古肉苁蓉产地范围内的生产者，可向内蒙古自治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。内蒙古肉苁蓉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、梁山西瓜（小梁山西瓜）

(一) 产地范围。

梁山西瓜（小梁山西瓜）产地范围为辽宁省新民市梁山镇、周坨子镇、柳河沟镇、金五台子镇、大红旗镇、大柳屯镇、高台子镇、公主屯镇、卢家屯乡、姚堡乡、红旗乡、于家窝堡乡、新农村乡共 13 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

梁山西瓜（小梁山西瓜）产地范围内的生产者，可向辽宁省新民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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。梁山西瓜（小梁山西瓜）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 3）。

四、洮南香酒

(一) 产地范围。

洮南香酒产地范围为洮南市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

洮南香酒产地范围内的生产者，可向吉林省洮南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，经吉林省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。洮南香酒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、海伦大米

（一）产地范围。

海伦大米产地范围为黑龙江省海伦市现辖行政区域（不包括辖区内国有农场和林场）。

（二）专用标志使用。

海伦大米产地范围内的生产者，可向黑龙江省海伦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。海伦大米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 5）。

六、海伦大豆

（一）产地范围。

海伦大豆产地范围为黑龙江省海伦市现辖行政区域（不包括辖区内国有农场和林场）。

（二）专用标志使用。

海伦大豆产地范围内的生产者，可向黑龙江省海伦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。海伦大豆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、桦川大米

（一）产地范围。

桦川大米产地范围为黑龙江省桦川县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

桦川大米产地范围内的生产者，可向黑龙江省桦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。桦川大米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、克山马铃薯（克山土豆）

（一）产地范围。

克山马铃薯（克山土豆）产地范围为黑龙江省克山县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

克山马铃薯（克山土豆）产地范围内的生产者，可向黑龙江省克山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。克山马铃薯（克山土豆）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 8）。

九、克山大豆

（一）产地范围。

克山大豆产地范围为黑龙江省克山县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

克山大豆产地范围内的生产者，可向黑龙江省克山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。克山大豆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、海安桑蚕茧

（一）产地范围。

海安桑蚕茧产地范围为江苏省海安县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

海安桑蚕茧产地范围内的生产者，可向江苏省海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，经江苏省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

海安桑蚕茧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、霍山黄大茶

（一）产地范围。

霍山黄大茶产地范围为安徽省霍山县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

霍山黄大茶产地范围内的生产者，可向安徽省霍山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。霍山黄大茶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、黄山白茶（徽州白茶）

（一）产地范围。

黄山白茶（徽州白茶）产地范围为安徽省歙县现辖行政区域 28 个乡镇，总面积 2122 平方公里。

（二）专用标志使用。

黄山白茶（徽州白茶）产地范围内的生产者，可向安徽省歙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。黄山白茶（徽州白茶）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 12）。

十三、怀宁贡糕

（一）产地范围。

怀宁贡糕产地范围为安徽省怀宁县高河镇、月山镇、石牌镇、平山镇、腊树镇、江镇镇、洪铺镇、黄龙镇、三桥镇、茶岭镇、金拱镇、黄墩镇、小市镇、公岭镇、马庙镇、雷埠乡、清河乡、凉亭乡、秀山乡、石境乡等 20 个乡镇，总面积 1276 平方公里。

（二）专用标志使用。

怀宁贡糕产地范围内的生产者，可向安徽省怀宁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。怀宁贡糕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 13）。

十四、岳西桑皮纸

（一）产地范围。

岳西桑皮纸产地范围为安徽省岳西县现辖行政区划的毛尖山乡，总面积 96 平方公里。

（二）专用标志使用。

岳西桑皮纸产地范围内的生产者，可向安徽省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。岳西桑皮纸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14)。

十五、三潭枇杷

(一) 产地范围。

三潭枇杷产地范围为安徽省歙县新安江流域的3个乡镇11个行政村和1个社区。具体包括深渡镇的漳岭山村、绵潭村、漳潭村、三源村、漳村湾村、淮源村、深渡社区；坑口乡的瀹潭村、金龙潭村、薛坑口村；徽城镇的南源口村、南屏村。

(二) 专用标志使用。

三潭枇杷产地范围内的生产者，可向安徽省歙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。三潭枇杷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15)。

十六、歙砚

(一) 产地范围。

歙砚产地范围为安徽省黄山市歙县、休宁县、祁门县、黟县、屯溪区、徽州区、黄山区的汤口镇和宣城市绩溪县（江西省婺源产区另行公示）。

(二) 专用标志使用。

歙砚产地范围内的生产者，可向安徽省质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。歙砚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16)。

十七、徽墨

(一) 产地范围。

徽墨产地范围为安徽省黄山市歙县、休宁县、祁门县、黟县、屯溪区、徽州区、黄山区汤口镇、宣城市绩溪县共8个区县镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

徽墨产地范围内的生产者，可向安徽省黄山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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。徽墨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 17）。

十八、云门陈酿酒

（一）产地范围。

云门陈酿酒产地范围为山东省青州市王坟镇、青州市庙子镇、青州市经济开发区共三个镇、开发区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

云门陈酿酒产地范围内的生产者，可向山东省青州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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。云门陈酿酒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 18）。

十九、崇阳雷竹笋

（一）产地范围。

崇阳雷竹笋产地范围为湖北省崇阳县天城镇、青山镇、白霓镇、桂花泉镇、石城镇、沙坪镇、金塘镇、路口镇、高枧乡、港口乡、肖岭乡、铜钟乡共 12 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

崇阳雷竹笋产地范围内的生产者，可向湖北省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。崇阳雷竹笋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、观音湖绿茶

（一）产地范围。

观音湖绿茶产地范围为湖北省孝昌县观音湖生态文化旅游度假区、小悟乡、小河镇、卫店镇、王店镇共 5 个乡镇度假区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

观音湖绿茶产地范围内的生产者，可向湖北省孝昌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。观音湖绿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 20）。

二十一、洪湖藕带

（一）产地范围。

洪湖藕带产地范围为湖北省洪湖市瞿家湾镇、沙口镇、戴家场镇、万全镇、汊河镇、黄家口镇、螺山镇、滨湖办事处、新堤办事处、小港管理区、大同湖管理区、大沙湖管理区共 12 个镇办事处管理区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

洪湖藕带产地范围内的生产者，可向湖北省洪湖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。洪湖藕带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 21）。

二十二、房县北柴胡

（一）产地范围。

房县北柴胡产地范围为湖北省房县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

房县北柴胡产地范围内的生产者，可向湖北省房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。房县北柴胡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 22）。

二十三、古泉清酒

（一）产地范围。

古泉清酒产地范围为湖北省英山县温泉镇、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、杨柳湾镇共 9 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

古泉清酒产地范围内的生产者，可向湖北省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。古泉清酒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 23）。

二十四、武当酒

（一）产地范围。

武当酒产地范围为湖北省十堰市武当山旅游经济特区武当山景区办事处、武当山街道办事处、太极湖办事处共 3 个办事处现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

武当酒产地范围内的生产者，可向湖北省十堰市质量技术监督局武当山分局提出使用“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。武当酒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 24）。

二十五、黄梅堆花酒

（一）产地范围。

黄梅堆花酒产地范围为湖北省黄梅县黄梅镇、大河镇、下新镇、独山镇、濯港镇、五祖镇、停前镇、杉木乡、孔垅镇、分路镇、新开镇共 11 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

黄梅堆花酒产地范围内的生产者，可向湖北省黄梅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。

黄梅堆花酒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 25）。

二十六、郧阳黑猪

（一）产地范围。

郧阳黑猪产地范围为湖北省郧县大柳乡、青曲镇、叶大乡、杨溪镇、谭家湾镇、白桑镇、南化塘镇、谭山镇、五峰乡共 9 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

郧阳黑猪产地范围内的生产者，可向湖北省十堰市质量技术监督局郧阳区分局提出使用“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。郧阳黑猪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 26）。

二十七、融水香鸭

（一）产地范围。

融水香鸭产地范围为广西壮族自治区融水苗族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

融水香鸭产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区融水苗族自治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。融水香鸭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 27）。

二十八、王家贡米

（一）产地范围。

王家贡米产地范围为四川省广元市昭化区王家镇、磨滩镇、柏林沟镇、晋贤乡、文村乡、清水乡、卫子镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

王家贡米产地范围内的生产者，可向四川省广元市质量技术监督局昭化区分局提出使用“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。王家贡米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、合江金钗石斛

（一）产地范围。

合江金钗石斛产地范围为四川省泸州市合江县合江镇、密溪乡、尧坝镇、先市镇、法王寺镇、九支镇、五通镇、车辆镇、实录镇、凤鸣镇、虎头镇、榕山镇、榕右乡、白鹿镇、甘雨镇、南滩镇、石龙镇、先滩镇、自怀镇、福宝镇境内海拔 300 米以上的山林地。

（二）专用标志使用。

合江金钗石斛产地范围内的生产者，可向四川省泸州市合江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。合江金钗石斛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 29）。

三十、红原牦牛奶

（一）产地范围。

红原牦牛奶产地范围为四川省阿坝藏族羌族自治州红原县现辖邛溪镇、刷经寺镇、瓦切镇、安曲镇、色地镇、壤口乡、江茸乡、查尔玛乡、龙日乡、阿木乡、麦洼乡共 11 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

红原牦牛奶产地范围内的生产者，可向四川省红原县工商质量技术和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。红原牦牛奶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 30）。

三十一、红原牦牛奶粉

（一）产地范围。

红原牦牛奶粉产地范围为四川省阿坝藏族羌族自治州红原县邛溪镇、刷经寺镇、瓦切镇、安曲镇、色地镇、壤口乡、江茸乡、查尔玛乡、龙日乡、阿木乡、麦洼乡共 11 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

红原牦牛奶粉产地范围内的生产者，可向四川省红原县工商质量技术和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。红原牦牛奶粉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 31）。

三十二、黄甲麻羊

（一）产地范围。

黄甲麻羊产地范围为四川省双流县黄甲街道、协和街道、公兴街道、胜利镇、永安镇、黄龙溪镇。

（二）专用标志使用。

黄甲麻羊产地范围内的生产者，可向四川省双流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。黄甲麻羊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 32）。

三十三、蒲江丑柑

（一）产地范围。

蒲江丑柑产地范围为四川省成都市蒲江县所辖 7 镇 4 乡 1 街道（鹤山街道、寿安镇、西来镇、朝阳湖镇、大塘镇、大兴镇、甘溪镇、成佳镇、白云乡、光明乡、长秋乡、复兴乡）。

（二）专用标志使用。

蒲江丑柑产地范围内的生产者，可向四川省蒲江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。蒲江丑柑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 33）。

三十四、威远无花果

（一）产地范围。

威远无花果产地范围为四川省威远县以向义镇为核心，覆盖新店、严陵、界牌、镇西、高石、龙会、铺子湾、东联、靖和、山王、小河、连界、两河、越溪、碗厂、观英滩、黄荆沟、庆卫、新场等 20 个镇。

（二）专用标志使用。

威远无花果产地范围内的生产者，可向四川省内江市威远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。威远无花果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 34）。

三十五、米易红糖

（一）产地范围。

米易红糖产地范围为四川省米易县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

米易红糖产地范围内的生产者，可向四川省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。米易红糖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 35）。

三十六、林芝松茸

（一）产地范围。

林芝松茸产地范围为西藏自治区林芝地区林芝县、米林县、工布江达县、波密县、察隅县共 5 个县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

林芝松茸产地范围内的生产者，可向西藏自治区林芝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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。林芝松茸的检测机构由西藏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 36）。

三十七、林芝藏香猪

（一）产地范围。

林芝藏香猪产地范围为西藏自治区林芝地区林芝县、米林县、工布江达县、波密县共 4 个县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

林芝藏香猪产地范围内的生产者，可向西藏自治区林芝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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。林芝藏香猪的检测机构由西藏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 37）。

三十八、墨脱石锅

（一）产地范围。

墨脱石锅产地范围为西藏自治区墨脱县帮辛乡、加热萨乡、背崩乡共 3 个乡镇行政区域。

（二）专用标志使用。

墨脱石锅产地范围内的生产者，可向西藏自治区林芝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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。墨脱石锅的检测机构由西藏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）。

三十九、米林藏鸡

（一）产地范围。

米林藏鸡产地范围为西藏自治区米林县卧龙镇、里龙乡、南伊乡、米林镇、羌纳乡、丹娘乡、派镇、扎西绕登乡共 8 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

米林藏鸡产地范围内的生产者，可向西藏自治区林芝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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。米林藏鸡的检测机构由西藏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 39）。

四十、加查核桃

（一）产地范围。

加查核桃产地范围为西藏自治区加查县安绕镇、加查镇、拉绥乡、洛林乡、冷达乡、坝乡、崔久乡共 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

加查核桃产地范围内的生产者，可向西藏自治区山南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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。加查核桃的检测机构由西藏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、亚东黑木耳

（一）产地范围。

亚东黑木耳产地范围为西藏自治区亚东县康布乡、上亚东乡、下司马镇、下亚东乡共 4 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

亚东黑木耳产地范围内的生产者，可向西藏自治区日喀则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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。亚东黑木耳的检测机构由西藏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、艾玛土豆

（一）产地范围。

艾玛土豆产地范围为西藏自治区南木林县艾玛乡、卡孜乡、多角乡、茶尔乡、土布加乡、奴玛乡共 6 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

艾玛土豆产地范围内的生产者，可向西藏自治区日喀则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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。艾玛土豆的检测机构由西藏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、八宿荞麦

（一）产地范围。

八宿荞麦产地范围为西藏自治区八宿县白马镇、吉达乡、拉根乡、林卡乡共 4 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

八宿荞麦产地范围内的生产者，可向西藏自治区昌都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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。八宿荞麦的检测机构由西藏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、类乌齐牦牛肉

（一）产地范围。

类乌齐牦牛肉产地范围为西藏自治区类乌齐县长毛岭乡、岗色乡、卡玛多乡、类乌齐镇共 4 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

类乌齐牦牛肉产地范围内的生产者，可向西藏自治区昌都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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。类乌齐牦牛肉的检测机构由西藏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）。

四十五、嘉黎牦牛（娘亚牦牛）

（一）产地范围。

嘉黎牦牛（娘亚牦牛）产地范围为西藏自治区嘉黎县夏玛乡、措多乡、阿扎镇、藏比乡、林堤乡、绒多乡共 6 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

嘉黎牦牛（娘亚牦牛）产地范围内的生产者，可向西藏自治区那曲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，经西藏自治区质量技术监督局审核，报质检

总局核准后予以公告。嘉黎牦牛（娘亚牦牛）的检测机构由西藏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 45）。

四十六、户县黄酒

（一）产地范围。

户县黄酒产地范围为陕西省户县草堂镇、庞光镇、秦渡镇、景区管理局所辖的原太平辖区共 4 个镇（辖区）现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

户县黄酒产地范围内的生产者，可向陕西省户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。户县黄酒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 46）。

四十七、热贡唐卡

（一）产地范围。

热贡唐卡产地范围为青海省同仁县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

热贡唐卡产地范围内的生产者，可向青海省黄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，经青海省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。热贡唐卡的检测机构由青海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 47）。

四十八、玛纳斯碧玉

（一）产地范围。

玛纳斯碧玉产地范围为新疆维吾尔自治区玛纳斯县境内北纬 43°34'至 43°42'，东经 85°43'至 86°04'的区域。

（二）专用标志使用。

玛纳斯碧玉产地范围内的生产者，可向新疆维吾尔自治区玛纳斯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。玛纳斯碧玉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 48）。

特此公告。

- 附件：1. 达茂马铃薯质量技术要求
2. 内蒙古肉苁蓉质量技术要求
3. 梁山西瓜（小梁山西瓜）质量技术要求
4. 洮南香酒质量技术要求
5. 海伦大米质量技术要求
6. 海伦大豆质量技术要求
7. 桦川大米质量技术要求
8. 克山马铃薯（克山土豆）质量技术要求
9. 克山大豆质量技术要求
10. 海安桑蚕茧质量技术要求
11. 霍山黄大茶质量技术要求
12. 黄山白茶（徽州白茶）质量技术要求
13. 怀宁贡糕质量技术要求

14. 岳西桑皮纸质量技术要求
15. 三潭枇杷质量技术要求
16. 瀑砚质量技术要求
17. 徽墨质量技术要求
18. 云门陈酿酒质量技术要求
19. 崇阳雷竹笋质量技术要求
20. 观音湖绿茶质量技术要求
21. 洪湖藕带质量技术要求
22. 房县北柴胡质量技术要求
23. 古泉清酒质量技术要求
24. 武当酒质量技术要求
25. 黄梅堆花酒质量技术要求
26. 郢阳黑猪质量技术要求
27. 融水香鸭质量技术要求
28. 王家贡米质量技术要求
29. 合江金钗石斛质量技术要求
30. 红原牦牛奶质量技术要求
31. 红原牦牛奶粉质量技术要求
32. 黄甲麻羊质量技术要求
33. 蒲江丑柑质量技术要求
34. 威远无花果质量技术要求
35. 米易红糖质量技术要求
36. 林芝松茸质量技术要求

37. 林芝藏香猪质量技术要求
38. 墨脱石锅质量技术要求
39. 米林藏鸡质量技术要求
40. 加查核桃质量技术要求
41. 亚东黑木耳质量技术要求
42. 艾玛土豆质量技术要求
43. 八宿荞麦质量技术要求
44. 类乌齐牦牛肉质量技术要求
45. 嘉黎牦牛（娘亚牦牛）质量技术要求
46. 户县黄酒质量技术要求
47. 热贡唐卡质量技术要求
48. 玛纳斯碧玉质量技术要求

质检总局

2015年12月29日

附件1

达茂马铃薯质量技术要求

一、品种选择

中薯 18 号、克新一号、荷兰薯、冀张薯 12 号、夏普蒂，青九等。

二、立地条件

海拔 1240 至 1598 米，土壤为沙壤土，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，钾含量 $\geq 1.84\text{mg}/\text{kg}$ 。

三、栽培管理

1. 种薯：种薯选择薯块重 25g 至 50g 的小整薯，进行整薯播种，大于 50g 的薯块进行切块播种。
2. 施肥：每年施有机肥 $\geq 80\text{m}^3/\text{公顷}$ 。
3. 田间管理：播种时间 5 月上旬，种植密度 49500 至 52000 株 / 公顷。中耕培土 2 次。
4. 收获：收获时间为 10 月 1 日至 10 月 15 日。
5. 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、储藏和保存

温度保持在 1 至 3°C，相对湿度 75-80%。

五、质量特色

1. 感官特色：块大整齐，表皮光滑。干物质含量高，蒸炖后口感面沙。
2. 理化指标：

薯块 $\geq 150\text{g}$ ，碳水化合物含量 15 至 16g/100g，淀粉含量 $\geq 13.8\%$ ，膳食纤维 2.5 至 3.0mg/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 2

内蒙古肉苁蓉质量技术要求

一、种源

肉苁蓉 (*Cistanche deserticola* Ma)。

二、立地条件

产地范围内海拔 800 至 2365 米，土壤为风沙土、棕钙土或灰漠土，pH 值 7.5 至 9.5，土层厚度 \geq 70cm。

三、栽培管理

1. 寄主植物种类：梭梭。
2. 采种：选择健壮、无病虫害的肉苁蓉，待整株完全成熟后采收。
3. 种子处理：将肉苁蓉种子置于烈日下曝晒 10 小时以上即可。
4. 接种：将制作好的接种盘，覆沙土后置于接种穴内梭梭根系分布密集处。
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、采收加工

1. 采收：选择未开花植株，每年可采收两次，春季 3 月下旬至 4 月下旬，秋季 10 至 11 月。
2. 加工：晾晒，含水量低于 10%。

五、质量特色

1. 感观特色：呈扁圆柱形，长 20cm 以上，直径 2cm 以上；表面棕褐色或灰棕色，密被覆瓦状排列的肉质鳞叶；体重，质硬，微有柔性，有淡棕色点状维管束，排列成波状环纹。气味味甜、微苦。
2. 理化指标：浸出物 \geq 50.0%；松果菊苷 ($C_{35}H_{46}O_{20}$) 和毛蕊花糖苷($C_{29}H_{36}O_{15}$)的总量 \geq 1.6%；多糖（以蔗糖计）总量 \geq 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 3

梁山西瓜（小梁山西瓜）质量技术要求

一、品种

万青 9688、糖神 888、神冠 999、特大景丰宝等晚熟品种。

二、立地条件

土壤类型为碳酸盐草甸土，土壤质地为壤土或砂质壤土，pH 值 7.1 至 7.83，有机质含量 \geq 1.0%。

三、栽培管理

1. 育苗：选葫芦类、南瓜类品种做砧木嫁接育苗。不得使用转基因品种。
2. 施肥：结合整地，每公顷施优质有机肥 \geq 18.75t。
3. 定植：定植时间为 4 月下旬至 5 月上旬，每公顷定植株数 \geq 10500 株。
4. 水肥管理：开花坐果期不追肥，摘瓜前一周停止浇水。
5. 留瓜：每株只留一个瓜。

6. 翻瓜：果实停止生长后要进行翻瓜，翻瓜在下午进行，顺一个方向翻，每次翻转角度不超过 30°，每个瓜翻 2 次至 3 次。

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、采收

采收时间一般为 7 月中旬至 9 月下旬。

五、质量特色

1. 感官特色：果形整齐、大小均匀，底色和条纹清晰，剖面均匀无硬块；瓢色鲜红，纤维少，汁多味甜，质细甜脆，无渣，口感好。
2. 理化指标：可溶性固形物含量 $\geq 11\%$ 。
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 4

洮南香酒质量技术要求

一、原料

1. 高粱：选用产地范围内所产的优质红高粱，淀粉含量 $\geq 60\%$ ，其他质量符合国家相关规定。
2. 酿造用水：采用产地范围内的地下水源，深井大于 130 米，水质符合国家生活饮用水相关规定。

二、生产工艺

以中温曲作为糖化发酵剂，泥窖固态发酵，混蒸混烧，分层取酒，量质摘酒，分级陈酿，勾兑。

三、生产关键控制点

1. 窖池：要求使用具有 60 年以上连续使用的泥窖池，窖池池壁以当地特有的黄粘土垒砌而成，厚度≥50cm。将苹果、香水梨、香瓜等呈香腐熟水果破碎，拌以地表 30 公分以下新鲜黄土堆积发酵后加入新鲜稻壳和成窖泥，厚度≥8 cm。
2. 发酵周期：从酒醅入池封窖发酵至下一次开窖起糟取酒的时间≥45 天。
3. 蒸酒蒸料：采用续茬配料、甑桶蒸馏，蒸酒蒸料同时完成。
4. 陈酿：用传统陶坛、酒海储藏，基酒储藏≥3 年，调味酒≥5 年。
5. 禁止性要求：生产过程中不得添加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	指 标
外观	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香气	具有曲香明显和己酸乙酯为主体的复合香气。
口味	酒体柔和谐调、醇甜、柔顺、爽净
风格	具有曲香优雅、柔和绵甜的典型风格

2. 理化特色：

项目	指 标
酒精度 / (%vol)	41~65
总酸（以乙酸计）/ (g/L)	0.50~1.8
总酯（以乙酸乙酯计）/ (g/L)	1.50~4.2
己酸乙酯/ (g/L)	0.70~2.80
固形物/ (g/L) ≤	0.50

酒精度标签标示值允许差为±1.0%Vol。

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

海伦大米质量技术要求

一、品种

选用熟期适宜的绥粳 4、垦稻 12、绥粳 18 等具有产品食味特色的品种。

二、立地条件

耕地土壤类型为黑土、草甸土、水稻土。耕作层的厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 3\%$ ， pH 为 6 至 7。

三、栽培管理

1. 催芽：3 月下旬至 4 月上旬智能化催芽室浸种催芽，芽势好，整齐一致，出芽率 90%以上。

2. 育苗：育苗时间 4 月上中旬。采取塑料大棚钵体式旱育苗技术，播期 4 月 5 日至 4 月 15 日，机插大苗每盘播芽籽 100 克，机插中苗每盘播芽籽 125 克，平方米播芽籽 600 至 750 克。要求播种均匀，播量准确。

3. 插秧：插秧时期，常规旱育中苗机械插秧 5 月 10 日至 5 月 25 日，秧龄 30 至 35 天；大苗钵育摆栽 5 月 15 日至 25 日，秧龄 35 至 40 天；插秧密度每公顷 ≤ 25 万穴，每穴 3 至 5 株。

4. 田间肥水管理：每公顷施农肥 30t，三年轮施一次，加强地力培肥。采取测土配方施肥技术，高产攻关地块钾肥应适当增加，增施硅肥。适用化肥总量：纯氮（N） $\leq 100\text{kg}$ 、纯磷（P₂O₅） $\leq 50\text{ kg}$ 、纯钾（K₂O） $\leq 50\text{kg}$ 。

5. 收获：收获期为 9 月 15 日至 10 月 10 日。

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。
7. 加工：稻谷→筛选→清理→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→色选→抛光→检验→包装。

四、质量特色

1. 感官特色：

海伦大米米粒饱满，晶莹半透明，垩白粒率低，腹白小，质地硬而有韧性，米饭柔软可口有光泽，不回生。

2. 理化指标：

项目	指标
直链淀粉含量（%）	15.0—19.5
蛋白质（g/100g）	6.3—8.7

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

附件 6

海伦大豆质量技术要求

一、品种

选用熟期适宜的绥农 26、黑农 48、垦农 28、东生 7、东生 1、北豆 40 等具有产品品质特色的品种。

二、立地条件

耕地土壤类型为黑土、草甸土及暗棕壤，耕作层的厚度≥35cm，土壤有机质含量≥3%，pH 为 6.5 至 7.0。

三、栽培管理

1. 播种：保证播种质量前提下适期早播。当地温稳定通过 7 °C 至 8 °C 即可播种。产地中南部及中部地区可在 4 月 25 日至 5 月 10 日播种；产地北部和东部地区可在 5 月 1 日至 5 月 15 日播种。

2. 施肥：每公顷施农家肥≤30t，三年轮施一次，采取测土配方施肥技术。每公顷适用化肥总量：纯氮（N）25 至 35kg、纯磷（P₂O₅）40 至 50 kg、纯钾（K₂O）25 至 30kg。

3. 田间管理：做到播后铲前垄沟深松或趟一犁，铲趟进行三次。第一次趟深 15 cm，第二次不晚于分枝期，趟深 10 cm 至 12 cm，第三次在封垄前进行，培土达到第一复叶节。

4. 收获：茎叶及豆荚变黄，豆粒归圆后开始收获，机械联合收割，收获期 9 月下旬至 10 月中旬。

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：

色泽金黄明亮，形态为圆形，粒大饱满，表面光滑有光泽，种脐为浅黄色，子叶黄色。

2. 理化指标：

项目	指标
粗蛋白（干基） %	38.0 — 45.2
粗脂肪 %	18.0 — 24.6

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

附件 7

一、品种选择

选用垦稻 10、龙华 2、绥粳 4 等霜前能够安全成熟、具有产品食味特色的品种。

二、土地条件

耕地土壤类型为黑土、水稻土、草甸土、白浆土，耕作层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 3\%$ ，土壤 pH 6.3 至 7.0。

三、栽培管理

1. 催芽：4月上旬智能化催芽室浸种催芽，芽势好，整齐一致，出芽率 90%以上。
2. 育苗：育苗时间 4 月中、下旬。采用塑料大棚盘式旱育苗技术，机插大苗每盘(28cm×58cm)播芽籽 100 克，机插中苗每盘播芽籽 125 克。
3. 插秧：中苗秧龄 30 至 35 天，大苗秧龄 35 至 40 天。插秧时期为 5 月 15 日至 25 日。插秧密度 ≤ 25 万穴/公顷，每穴 3 至 4 株。
4. 田间肥水管理：每三年每公顷轮施发酵腐熟好的农肥 $\geq 30\text{ t}$ 。施用化肥总量：每公顷施纯氮 $\leq 100\text{kg}$, 纯磷 $\leq 50\text{kg}$, 纯钾 $\leq 50\text{kg}$, 氮、磷、钾比例为 2:1:1。
5. 环境和安全要求：使用化肥、农药必须符合绿色食品生产技术标准和国家的相关规定，不得污染环境。

四、收获

收获期为 9 月 25 日至 10 月 10 日，收割前 30 天停止灌溉。

五、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→砂砾开糙→一次碾白→二次碾白→三次碾白→筛出碎米→色选→抛光→检验→包装。

六、质量特色

1. 感官特色：米粒饱满、晶莹半透明，垩白粒率低、垩白度小。蒸煮时米饭有清香饭味，米饭表面有油光，口感绵软略粘，食味略甜。

2. 理化指标:

项目	直链淀粉（干基）%	胶稠度	蛋白质（g/100g）
指标	14-20	≥70mm	6-8

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 8

克山马铃薯（克山土豆）质量技术要求

一、品种

适宜产地范围内种植的克新 13 号、尤金 885 等品种。

二、立地条件

土壤类型为黑土或黑钙土，土壤质地为沙壤土；有机质含量≥2%，土壤 pH 6.5 至 7.5，耕层厚度≥40 厘米。

三、栽培管理

1. 轮作：不能重茬，应与马铃薯和其他非茄科作物进行≥3 年轮作。
2. 种薯选择：选用二代以内的脱毒种薯，薯块重 35g 至 50g，每块保持 1 至 2 个芽眼。
3. 播种与密度：播种期为 4 月 25 日至 5 月 10 日，每公顷保苗≤7 万株，采用大垄栽培。
4. 施肥：每公顷每年施入优质有机肥≥15000 公斤。
5. 收获：8 月下旬至 9 月下旬，当植株大部分茎叶枯黄，块茎易与匍匐茎分离，表皮变厚时收获。
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. 感官特征：薯形规整，芽眼浅，口感面、甜、香，无麻辣感。
2. 理化指标：干物质含量≥18%，淀粉含量≥12%。
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 9

克山大豆质量技术要求

一、品种

适宜产地范围内种植的克山 1 号、黑生 101、克豆 28 等品种。

二、立地条件

土壤类型为黑钙土，质地为壤土，有机质含量 $> 3\%$ ，耕层厚度 > 30 厘米， pH 为 6.5 至 7.0。

三、栽培管理

1. 轮作：不能重茬，与其他非豆科作物进行 ≥ 2 年轮作。
2. 播种期与播种密度：播种期为 5 月 1 日至 5 月 10 日，每公顷保苗 ≤ 42 万株。
3. 施肥：每公顷每年施入优质有机肥 15 000kg 至 30 000kg。
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

9 月中下旬，全株三分之二荚果变黄、下部叶片变黄脱落、籽粒变硬呈固有色泽即可收获，自然风干至水分 $\leq 13\%$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：籽粒饱满，色泽纯正，种皮光滑无皱褶，有光泽，子叶黄色，种脐为浅黄色。
2. 理化指标：高油大豆：粗脂肪（干基） $\geq 18\%$ ；高蛋白质大豆：粗蛋白质（干基） $\geq 38\%$ 。
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 10

海安桑蚕茧质量技术要求

一、桑树栽培

1. 桑树品种：选用育 71-1、湖桑 32 号等鲁桑系桑树品种。
2. 立地条件：土质砂壤土至粘壤土，土壤含盐量低于 2‰，有机质含量 1.5%以上，pH 值 4.5 至 9.0。
3. 栽植时间：冬栽或春栽。
4. 栽植密度：栽植桑苗≤18000 株/公顷。
5. 树型：每株有效枝条≤10 根。
6. 施肥：每公顷每年施有机肥≥80 吨。
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。

二、桑蚕饲养

1. 蚕品种：选用一化或二化性蚕种。
2. 饲养时间：春蚕 5 月 1 日至 6 月 10 日、夏蚕 7 月 1 日至 7 月 31 日、秋蚕 9 月 1 日至 11 月 15 日。
3. 桑叶条件：1 龄饲育桑叶含水率为 $82\% \pm 1\%$ ；2 龄饲育桑叶含水率为 $79\% \pm 1\%$ ；3 龄饲育桑叶含水率为 $77\% \pm 1\%$ ；4 龄饲育桑叶含水率为 $82\% \pm 1\%$ ；5 龄饲育桑叶含水率为 $76\% \pm 1\%$ 。

4. 小蚕饲育：1 龄期饲育温度 $28.5^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $95\% \pm 3\%$ ；2 龄期饲育温度 $27.5^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $90\% \pm 3\%$ ；3 龄期饲育温度 $26.5^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $85\% \pm 3\%$ 。

5. 大蚕饲育：4 龄期饲育温度 $25^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $80\% \pm 3\%$ ；5 龄期饲育温度 $24^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $70\% \pm 3\%$ 。

6. 上簇：方格簇自动上簇。

7. 采茧：熟蚕上簇 6 至 7 天后开始采茧。

三、鲜茧干燥

烘干温度 $\leq 120^{\circ}\text{C}$ ，烘干时间 ≤ 2 小时，烘干至含水率 $\leq 12\%$ 。

四、质量特色

1. 感官特色：茧形匀整，茧层厚实、茧色洁白、茧衣蓬松、外观无污物。

2. 理化指标：

海安桑蚕茧理化指标

项目	指 标
毛茧出丝率 (%) \geq	33
解舒丝长 (m) \geq	710
清洁 (分) \geq	95.00
洁净 (分) \geq	92.00
万米吊糙 (次) \leq	4.0

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应符合国家相关规定。

附件 11

霍山黄大茶质量技术要求

一、品种

当地群体种。

二、立地条件

海拔 $\geq 400\text{m}$, 土壤类型为黄棕壤, 棕壤, pH值5.0至6.5, 有效土层厚 $\geq 70\text{ cm}$ 以上, 有机质含量 $\geq 2\%$ 。

三、栽培管理

1. 苗木繁殖: 采用无性繁殖育苗。
2. 定植: 定植密度 ≤ 45000 株/公顷。
3. 肥水管理: 每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 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。
5. 采摘时间: 每年4月中下旬至6月初。
6. 采摘标准: 采摘一芽三叶至一芽四叶的嫩梢。

四、加工工艺及操作规范

1. 工艺流程。

杀青—揉捻—初烘—闷黄—足烘。

2. 技术要点。

杀青 分生锅、二青锅、熟锅三个阶段。鲜叶失重率保持在10%~15%。

初烘 温度在110~130°C左右, 烘到七八成干, 有刺手感觉, 折之梗皮连即可。

闷黄 初烘叶趁热装入茶篓或圈席内闷黄, 待叶色变黄, 香气透露即可。

足烘 分拉小火和拉老火两个阶段。烘至茶叶含水量小于6.0%。

五、质量特色

1. 感官特色。

梗粗叶肥，大枝大杆，叶片成条，枝叶相连形似钓鱼钩，梗叶古铜色，内质汤色深黄，叶底黄色，味浓厚耐泡，具有高浓清爽的焦糖香味。

2. 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

黄山白茶（徽州白茶）质量技术要求

一、品种

白化变异的黄山群体种。

二、立地条件

海拔高度 $\geq 300\text{m}$ 。土壤类型红壤、黄壤，pH值4.5至6.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

三、茶树栽培

1. 育苗：采用无性繁殖。

2. 栽植密度： ≤ 60000 株/公顷。

3. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 22500\text{kg}$ 。

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、采摘

3月中下旬至4月上旬，采摘1芽1叶初展至1芽3叶开展的鲜叶。

五、加工工艺流程

1. 工艺流程：杀青→做形→干燥。

2. 加工工艺要求：

杀青 杀青温度 200 至 220°C；叶色变暗，略有扎手感即可。

做形 成条率 \geq 60%。

干燥 初烘：温度 110 至 120°C，摊叶厚度 2 至 3cm，时间 15 至 20 分钟；复烘：温度 100 至 110°C，摊叶厚度 1 至 2 cm，时间 15 分钟左右；提香：温度 80 至 100°C，烘至叶片嫩黄带绿、色泽鲜活、嫩香扑鼻即可。

六、质量特征

- 感官特色：**芽白如玉、叶薄如纸。叶脉呈乳白色，冲泡后似凤羽有兰花香，汤色清澈，鲜爽甜香。
- 理化指标：**水浸出物 \geq 35%，游离氨基酸总量（以谷氨酸计） \geq 7.0%。
- 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

怀宁贡糕质量技术要求

一、主要原辅材料

- 糯米：**产地范围内种植的传统“三粒寸”品种糯米。
- 芝麻油：**产地范围内生产的黑油麻，采用传统工艺生产的芝麻油。
- 白砂糖：**采用广西自治区生产的白砂糖，质量符合白砂糖一级以上技术要求。
- 生产用水：**产地范围内的地下水，水质符合国家饮用水标准。

二、加工工艺流程

三、加工要点

- 浸泡：**采用常温浸泡，浸泡时间 4 至 10 小时。

2. 炒制：将浸泡、晾干至无水滴的糯米和粗沙石按重量比 1:3 混合置于铁锅内，中火炒制，炒制温度控制在 150 至 200°C，炒至熟透为止。
3. 米粉陈化：自然常温陈化，陈化时间≥3 个月。
4. 糖陈化：白砂糖加入 15%水，经浓缩碾压后，自然常温陈化，陈化时间≥3 个月。
5. 配料：糯米粉、糖、麻油按照 45: (40 至 48) : (9 至 12) 的比例进行配料。
6. 清蒸：成型后的半成品置于沸水炉上清蒸，蒸制时间 3 至 5 分钟。

四、质量特色

1. 感官指标。

产品呈白色或玉白色，呈长方形，棱角完整，切面平整，糕片密实，有弹性，不松散，口感香甜，柔软绵爽，入口即化，具有糯粉、白糖、麻油混合而成的香味。

2. 理化要求。

项 目	要 求
干燥失重 (%) ≤	20.0
粗脂肪 (%)	5.0-15.0
总糖 (%)	35-50

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

岳西桑皮纸质量技术要求

一、原料要求

岳西县毛尖山乡境内生长的桑树，选取不超过三年生长期的枝条第三层韧皮组织。

二、加工工艺

工艺流程：

剥皮-浸泡-蒸煮-沤皮-揉皮-洗皮-榨皮-拣皮-漂洗-打浆-袋料-捞纸-榨纸-焙纸-掀纸-刀纸-整纸。

工艺要点：

1. 蒸煮：桑皮一公斤左右为一扎，上纸甑蒸煮一日，使变软发黑。
2. 漂洗：在当地鹭鸶河河水中日夜漂洗，反复压榨、清洗、检选工序，逐步遴选出洁白纯净的桑皮纤维。
3. 打浆：石碓、皮碓分别打浆。锤击桑皮成茸絮状，做纸浆。
4. 捞纸：捞纸时要求纸簾挂浆厚薄均匀，一次成纸。
5. 焙纸：焙墙要受热均匀，用松刷将纸平展紧贴在焙墙上，纸面不得刷破。

三、质量特色

1. 感官特色：

纸呈米白色，无异味，手感润柔坚韧，纸面平整、隐约可见竹帘纹和桑皮纤维，纸边不剪裁。

2. 理化指标：

序号	指标名称		单位	指 标
1	亮度（白度）		%	≥65
2	抗张强度	纵向	kN/m	≥3.51
		横向	kN/m	≥1.22
3	湿抗张强度	纵向	kN/m	≥0.257
		横向	kN/m	≥0.0816
4	耐折度	纵向	次	≥293
		横向	次	≥10
6	撕裂度	纵向	mN	≥371
		横向	mN	≥855
6	表面 pH 值		—	7.0—8.0

7	纤维分析	—	纤维细长，纤维壁厚腔小，纤维组成均匀，可见少量胶膜碎片，基本符合桑皮纸纤维特征。
---	------	---	--

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 15

三潭枇杷质量技术要求

一、品种

红肉类:大红袍、光荣、朝宝、金水等；白肉类:白花、鸭子白等；黄肉类:黄袍、东来等。

二、立地条件

土壤类型为红壤或黄壤，土壤质地为砂壤土；pH 值 5.5 至 7.0；有机质含量≥1%。

三、栽培管理

1. 苗木繁育：本砧嫁接育苗。

2. 栽培技术：

(1) 定植时间：分春植和秋植。春植 2 月下旬至 3 月上旬；秋植 10 月中旬至 11 月上旬。

(2) 栽植密度：≤44 株 / 667m²。

(3) 施肥：年施有机肥≥30t/hm²。

(4) 花果管理：每个花穗大果型留 2 至 3 个果，中果型留 3 至 5 个果，小果型留 5 至 7 个果。

(5) 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

在 5 月下旬至 6 月中旬，红（黄）肉类果实转黄、白肉类果实转淡黄时分批采收；雨天禁止采收。

五、质量特色

1. 感官特色：

果形圆润，色泽艳丽；果面洁净，茸毛完整，光滑细腻；皮薄肉厚，甜酸适度；柔嫩多汁，细腻化渣，清香爽口。

2. 理化指标：

项目	指标
可溶性固形物	红（黄）肉类≥9% 白肉类≥11%
总酸量	红（黄）肉类：≤0.7 g/100mL 果汁 白肉类：≤0.6 g/100mL 果汁
固酸比	红（黄）肉类≥16:1 白肉类≥20:1
单果重	≥20g

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 16

歙砚质量技术要求

一、分类

- 按外形分：规格歙砚和随形歙砚。
- 按用途分：书画用歙砚和工艺收藏品歙砚。

3. 按地质（岩石）学分：砚石纹饰主要分为沉积构造纹饰、变成构造纹饰以及复合构造纹饰（混合纹饰）三大类。

4. 按天然纹理分：主要有眉纹，罗纹，金星、金晕，鱼子纹，带状纹，歙红、歙青，紫云玉斑八大类，每个类别之下又包括了多种石品。

二、原料要求

（一）按砚石的来源分：

1. 产地范围内砚山（龙尾山）砚坑，包括：眉子坑、罗纹坑、水舷坑、金星坑、罗纹里山坑（古犀罗纹坑）、紧足坑、水蕨坑、庄基坑、叶九坑、岭背坑、溪头坑、外庄坑、桥头坑等，以及芙蓉溪子石、武溪子石、庙前青、柴林石、学校背石、樟树背石等。

2. 产地范围内济溪砚坑，包括：济源坑、碧里坑以及大畈绿石、济溪鱼子金晕石等。

3. 产地范围内溪头坑（龙潭石）、岩源坑、紫云坑、庙前坑、洽河坑、苏川坑、大连砚坑、岭南砚坑等。

（二）按砚石的品质分为：石质温润如玉，整体通透；纹理清晰、缜密，石色清碧，色泽亮丽；有自然纹理及俏色，扣之如磬。

三、生产流程

采石 → 选料 → 制坯 → 设计 → 雕刻 → 打磨 → 上光养护 → 配盒 → 包装。

四、质量要求

1. 砚石：石质优良，宜雕琢，莹润细密，有“坚、润、柔、健、细、腻、洁、美”八德。用于加工书画用砚的砚石还应兼备坚、润之质，扣之有声，抚之若肤，发墨益毫。

2. 砚池和砚堂外观：手感平滑，无明显的划痕，无影响美观和使用功能的裂痕。

3. 雕刻：线条准确流畅、物像清晰，层次分明、雕琢精美，文气凝重，富含徽州文化特色。

五、主要技术指标

1. 物理特性:

莫氏硬度 3 至 5；体积密度/ (g/cm³) 2.5 至 3.0；吸水率/ (%) 0.1 至 0.2；发墨量/ (mm³/min) ≥6 (发墨量仅适用于书画用砚)。

2. 尺寸:

(1) 规格歙砚：尺寸允许公差：204mm 至 305mm 为±2.5mm；103mm 至 203mm 为±2.0mm，102mm 以下为±1.5mm。

(2) 随形歙砚：尺寸允许公差不作要求。

(3) 砚盒：底、盖吻合，砚盒印附的文字图案、标识应清晰。

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 17

徽墨质量技术要求

一、分类

1. 按原料分：油烟墨、松烟墨、炭黑墨三种。

2. 按制作类型分：主要有漆烟、油烟、松烟、全烟、净烟、减胶、加香、朱砂等。

二、主要原料要求

1. 松烟：产地范围内长于高山瘠地的松树，取其松枝下八尺主干烧制而成。

2. 油烟：产地范围内的桐籽树、漆树果实榨油后炼制而成。

3. 水：产地范围内的新安江和浙江等泉水。

4. 辅料：金箔、麝香、冰片、中药材、香料、皮胶或骨胶等。

三、生产要求

1. 生产流程：

选料→练烟→漂洗→和胶→杵捣→成型→晾墨→挫边→洗水→填金→包装。

2. 工艺要求：

烟的细度为 1200 至 1500 目；

原料漂洗要达到 3 次以上；

杵捣要 200 次以上；

晾墨的温度控制在 20 至 25°C；

其他质量要求以徽墨传统制作工艺配方为准。

四、质量特色

项 目		要求		
		油烟墨	松烟墨	炭黑墨
感 官	外观	表面平整、光滑、无破损、无裂痕		
	气味	天然麝香味	冰片香味	冰片香味
使 用 性 能	发墨度 / (g/min) ≥	0. 015	0. 015	0. 015
	墨色 (D) ≥	1. 15	1. 10	1. 15
	粘度 / (Pa·s)	0. 002~0. 010		
	扩散率 / (%) ≥	70		
	耐水性 (D) ≤	0. 4		
	纯洁度	无杂质		
	重量偏差 / (%) ≤	±3		
	平整度 / (mm)	正面弯翘度 ≤	0. 6	0. 6
		反面弯翘度 ≤	0. 8	0. 8

五、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

云门陈酿酒质量技术要求

一、原辅料

1. 高粱：要求籽粒饱满，整齐的当年产新糯高粱。容重达到 720g/L 以上，水份含量≤14%，淀粉≥60%。质量符合国家相关规定。
2. 小麦：要求籽粒饱满，整齐的本地产冬小麦，水分≤12%，容重达到 750 g/L 以上。质量符合国家相关规定。
3. 稻壳：气味正常，无霉变、无虫蛀，杂质≤1.2%，水分≤12%的新鲜稻壳。
4. 酿造用水：井水深度≥100 米，取自产地范围内的地下水，符合国家饮用水标准要求。

二、糖化发酵剂

1. 制曲工艺流程：
2. 高温大曲质量标准：水份≤12%，酸度≥1.0%，糖化力 100 至 300mg 葡萄糖 /35°C·小时·克曲，制曲温度高于 65°C。

三、生产工艺要求

1. 生产工艺流程：
2. 生产工艺要点：
 - (1) 粉碎阶段：高粱：小麦=9:1，下沙碎粒与整粒比为 1:9,糙沙碎粒与整粒比为 2:8。
 - (2) 投料阶段：每年春节前 2 个月开始投料，即下沙和糙沙。下沙是高粱、小麦按比例混合破碎后加 95°C以上的热水润料，次日加母糟蒸粮，出甑、摊晾、收堆加入大曲和酒尾，拌匀进行复式堆积，达到 50°C以上，入窖发酵 30 天后开窖取醅，再与糙沙经破碎、润粮后的粮食对半拌匀，从蒸粮开始重复上述工序。

(3) 蒸酒阶段：蒸酒阶段共有 7 个轮次，每个轮次均经摊晾、加曲、堆积、入窖和蒸酒操作。

从投料到蒸酒完毕共经历 9 次蒸料蒸酒，8 次摊晾、加曲、堆积、入窖，7 次取酒，十个月为一个生产周期。

(4) 贮存、勾兑、包装入库、出厂。

各轮次酒分表酱、酱香、醇甜、窖底 4 种香型贮存于陶缸中，贮存一年后盘勾，入不锈钢罐贮存 2 年以上或山洞中洞藏 3 年以上。经勾兑、检验、品评包装出厂。

四、质量特色

1. 感官要求。

酒精度项目 (20°C)%vol	49、53	43
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀	
香气	酱香突出，有焦香，空杯留香持久	酱香较突出，有焦香，空杯留香较长
口味	幽雅醇厚，协调，回味悠长	较幽雅醇和，协调，回味长
风格	具有本品典型风格	

2. 理化指标。

酒精度项目 (20°C)%vol	49、53	43
总酸 (以乙酸计) g/L ≥	1. 50	0. 90
总酯 (以乙酸乙酯计) g/L ≥	2. 30	1. 60
己酸乙酯 g/L ≤	0. 20	0. 20
固形物 g/L ≤	0. 70	
辛酸乙酯 mg/L ≥	10	

3. 卫生安全要求

产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

4. 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

崇阳雷竹笋质量技术要求

一、品种要求

崇阳本土雷竹。

二、地理条件要求

海拔 100m 至 500 m，土质为棕红壤土、黄红壤土和黄棕壤土，pH 值 5.5 至 6.5，有机质含量 $\geq 3\%$ ，土层厚 50 至 80 厘米。

三、栽培管理要求

1. 栽植：每年 9 至 11 月栽种，种竹深度为 20 至 25cm，种植密度为每公顷 ≤ 1200 株。
2. 施肥：每年施优质有机肥 ≥ 2000 公斤/公顷。
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、采挖要求

种植后四年起，每年 12 月至次年 5 月，当地笋体出土 4cm 以内采挖。

五、生产工艺要求

（一）清水笋。

1. 生产工艺：

生产工艺流程：鲜笋——预处理——清洗蒸煮——剥壳——分级——成型装罐发酵——杀菌——成品。

2. 技术要求。

(1) 蒸煮时，温度 100°C，蒸煮时间 20 分钟至 23 分钟。笋体温度降至 20°C 以下时，出水进入剥壳环节。

(2) 杀菌：pH 值达到 4.2 至 4.6 时，进入杀菌环节，杀菌温度 100°C 至 130°C，杀菌时间应 ≥ 90 分钟。

(二) 笋干。

1. 工艺：生产工艺流程：鲜竹笋——预处理——清洗——蒸煮——烘干——定型——烘干——分级包装——成品。

2. 技术要求：

- (1) 采用当天采挖的鲜笋进入预处理。
- (2) 蒸煮时加入 8 至 10% 的食用盐，笋体尚未全熟时，应上下翻动一次，全熟时，起锅进行空气冷却。
- (3) 笋体全冷却后，将笋体送入烘干房烘干，烘干温度控制在 67°C 左右，处理≥8 小时，二次烘干 4 小时后笋体定型。

六、质量特色

1. 感观特色：笋体粗壮洁白、壳薄肉肥、气味清香、口感脆甜。

2. 理化指标：

项 目		指 标
总糖	≥	2. 36%
粗纤维	≤	0. 63%
出肉率	≥	87. 3%

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

观音湖绿茶质量技术要求

一、品种

鄂茶 1 号、中茶 108 等适制观音湖绿茶的茶树良种。

二、立地条件

海拔 450m 至 800m，土壤类型为黄棕壤，PH 值 5.5 至 6.5，有机质含量≥1%，有效土层厚≥0.5m。

三、栽培管理

1. 育苗：采用无性繁殖育苗。
2. 定植：定植密度≤60000 株/公顷。
3. 茶园施肥：每年每公顷施腐熟有机肥≥30 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、原料采摘

1. 采摘时间：3 月下旬至 4 月下旬。
2. 采摘标准：采摘单芽至一芽二叶的茶叶。

五、加工工艺

1. 工艺流程：摊青—杀青—回潮—脱毫—辉干提香。
2. 工艺要求：

摊青：摊青厚度≤3cm，失重率保持在 5% ~ 10%。

杀青：温度在 170°C 至 300°C 之间，失重率保持在 5% 至 10%。

理条：温度控制在 100°C 至 120°C，时间为 8min 至 10min，使茶叶扁平，水分含量在 20% 至 30% 范围。

辉干提香：辉干时间为 25min 至 35min，温度 90°C 至 120°C，辉干的成品茶叶含水量应在 7% 以下。

六、质量特色

1. 感官特色。

观音湖绿茶外形扁平光直，挺秀翠绿，匀齐光洁，冲泡后汤色嫩绿明亮，气味清香持久，口感鲜醇润爽，叶底柔嫩匀齐。具有“四清”的特点，即干茶清翠，茶汤清亮，茶味清香，叶底青绿。

2. 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

洪湖藕带质量技术要求

一、品种

“洪湖野藕” “武植 2 号” “鄂莲 8 号” “太空 36 号” 等品种。

二、立地条件

土壤为水稻土和潮土，耕作层 $\geq 30\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，pH 值 6.0 至 8.0。

三、栽培管理

1. 种藕要求：单支种藕的顶芽完整，顶芽数 ≥ 1 个、节间数 ≥ 2 个、节数 ≥ 3 个，采挖到定植间隔期 ≤ 10 天。

2. 施肥：每公顷施腐熟有机肥 $\geq 30000\text{kg}$ 。

3. 移栽：定植期为 3 月中旬至 4 月下旬。密度每公顷 ≤ 2250 支（藕莲）或 ≤ 3000 支（子莲），定植深度 10cm 至 15cm。

4. 水深调节：宜保持水深 5cm 至 20cm。立叶长出后，最深水深 $\leq 100\text{cm}$ 。

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、收获

1. 采收：5 月上旬至 9 月上旬采收。

2. 加工管理：

泡藕带加工工艺：

清洗→切分→漂烫→调味灌装→真空包装→杀菌→成品。

泡藕带加工要求：原料收获后 24h 内必须加工成成品。

五、质量特色

1. 感官特色。

鲜藕带：颜色白色或淡黄白色，质地脆嫩，口感微甜，直径 $\geq 0.75\text{cm}$ ，长度 $\geq 25\text{cm}$ 。

泡藕带：颜色白色或淡黄白色，质地脆嫩，口感酸辣，直径 $\geq 0.75\text{cm}$ ，长度 2 至 3cm。

2. 理化指标。

鲜藕带理化指标见表 1

表 1 鲜藕带理化指标

项 目	指 标
水分 (%)	\geq 94.0
总糖 (%)	\geq 1.4
粗蛋白 (%)	\geq 0.7

泡藕带理化指标见表 2

表 2 泡藕带理化指标

项 目	指 标
固形物 (%)	\geq 45
食盐 (%)	2-10
总酸 (%)	\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 22

房县北柴胡质量技术要求

一、品种

柴胡 (Bupleurum chinense)。

二、立地条件

土壤类型为微酸性或中性 pH 值 6.0 至 7.0、土质疏松、透气排水良好，土层厚度 ≥ 30 cm，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

三、栽培管理

1. 播种育苗：

秋播 10 月中下旬，春播 4 月中下旬。伏播 6 月下旬至 7 月上中旬。

播种用量：每亩用种 2.5 至 3 公斤。

2. 移栽：

移栽时期：秋季 10 月中旬，春季 4 月中下旬。

栽种密度：每亩不超过 6 万株。

3. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 15000 公斤。

4. 采收：栽培 2 年可采挖，采收时间在 9 月中旬至 10 月上旬。

5. 加工：采挖清洗后，趁鲜切去芦头，去须根，置太阳下曝晒或烘至半干，将根顺直，捆成小把，再晒或烘至水分 $\leq 9.0\%$ 。

四、质量特色

1. 感官特色：

根粗大、呈圆柱形或长圆锥形，长 8 至 12 厘米，直径 ≥ 0.5 厘米。根头膨大，顶端残留 5 至 15 个茎基或短纤维状叶基，下部分枝。表面浅棕色，质坚实，气微香，味微苦。

2. 理化指标：

(1) 用乙醇作溶剂，浸出物% $\geq 15.0\%$ 。

(2) 含柴胡皂苷 a($C_{42}H_{68}O_{13}$)和柴胡皂苷 d($C_{42}H_{68}O_{13}$)的总量% $\geq 0.40\%$ 。

3. 安全和其它质量要求：产品安全和其它质量要求安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

古泉清酒质量技术要求

一、原料

原料高粱、大米、糯米、小麦、玉米主要产于大别山区；高粱部分采用东北产酿酒高粱，质量应符合国家标准要求。

二、辅料

1. 大曲：中高温大曲。

A. 主要原料：小麦、大麦和豌豆，比例为 7:2:1。

B. 工艺流程：原料→润料→粉碎→加水拌合→装模→踩曲→凉汗→培曲→打堆→碾料→收堆→出曲→入库贮存。

C. 关键控制点：

(1) 润料水份 3%至 5%；

(2) 原料粉碎要求皮烂心不烂的梅花瓣；

(3) 培曲时曲心温度在 58°C至 65°C；

(4) 碾料工具用石碾或铁质对滚机；

(5) 收堆从打堆的二层收到四层，四层再收到八层，八层再收到十六层；

(6) 发酵周期 35 至 40 天；

(7) 入库贮藏 3 个月以上。

D. 成品曲质量要求：

1. 成品曲质量：应符合表 1 的规定。

表 1 成品曲质量要求

项目	指标
糖化力 (mg 葡萄糖/g. h)	400～800

液化力 (g 淀粉/g. h)	1. 0~2. 2
发酵力 (gCO ₂ /100g. 48h)	0. 8~1. 5

2. 稻壳：采用当年无杂质、无霉变的新鲜稻壳。
3. 水：取自产地范围内的天然古井水、山泉纯净水或大别山地下水，水质符合国家现有饮用水质量标准。

三、生产工艺

(一) 酿酒工艺流程。

古泉清酒酿酒工艺流程包括酿制核心技艺和相关辅助工序。酿酒工艺流程图见图 1：

图 1

(二) 制窖标准。

1. 窖池大小：

窖池尺寸分别为：长：4米，宽：2米，深：1.8米。

2. 窖泥要求：

窖泥需用老黄墙泥培养，不能用新土，必须无泥土新味。培养出的窖泥应非常有粘性，需像糯米做“糯米”一样。每个窖池 2.5 吨窖泥，用 25 公分长的窖钉钉上，外露 3 公分，窖钉与窖钉保持 3 至 5 公分距离。

(三) 关键工艺要求。

1. 粮食粉碎。原料按高粱 36%，大米 22%，糯米 18%，小麦 16%，玉米 8%的比例配制。
2. 热水润粮。润粮水温 75 至 85℃。

3.混糟蒸煮。将起出的糟醅拉平，打上一定量的润粮水，再加入一定量的粮粉，与母糟拌两次，拌合均匀。当酒接完以后，加大汽压至 0.2 至 0.3MPa 蒸粮，蒸粮时间按酒接完计 45 至 70 分钟。

4.看花摘酒。量质摘酒，按质并坛。

5.鼓风降温。用风机将粮醅温度降至 25°C 左右。

6.加曲粉。加曲量 20% 至 24% 左右。

7.拌匀、装完踩紧后，在窖池的四角和中间同时取点查温。每甑粮糟投完以后，踩紧、拍紧、拍光，然后盖上红糟，再用黄泥密封，封窖厚度 7 至 10 厘米。

8.发酵时间。发酵时期为 45 至 60 天。

9.贮存。在陶缸容器中贮存，时间 1 年以上。

四、质量特色

1. 感官特色。

古泉清酒的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 古泉清酒感官要求

项目	41%vol～55%vol	56%vol～68%vol
色泽	无色或微黄，清亮透明、无悬浮物、无沉淀（注）	
香气	具有己酸乙酯为主体的复合香气	具有较浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气
口味	酒体醇和协调、绵甜爽净	酒体醇和协调、绵甜爽净、余味较长
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格

注：当酒的温度低于 10°C 时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10°C 以上时应逐渐恢复正常。

2. 理化指标。

古泉清酒的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 古泉清酒理化指标

项目	41%vol~55%vol	56%vol~68%vol
酒精度 / (%vol)	41~68 (注 1)	
总酸 (以乙酸计) , g/L ≥	0.5	0.6
总酯 (以乙酸乙酯计) , g/L ≥	2.10	2.20
己酸乙酯, g/L	1.20~2.80	1.20~3.50
固体物, g/L ≤	0.40 (注 2)	
甲醇, g/L ≤	0.6 (注 3)	
氰化物 (以 HCN 计) , mg/L ≤	8.0 (注 3)	
铅(以 Pb 计) , mg/L ≤	1	

注 1: 酒精度允许公差为 $\pm 1.0\%$ vol。
注 2: 酒精度 41%vol~49%vol 的酒, 固体物可小于或等于 0.50 g/L。
注 3: 甲醇、氰化物指标均按 100% 酒精度折算。

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 24

武当酒质量技术要求

一、原辅料

- 水: 采用产地范围内武当山剑河泉水, 水质符合国家饮用水相关标准。
- 高粱: 高粱应符合 GB/T 8231 的要求, 淀粉含量应达到 60 至 63%。
- 小麦、大米、糯米、玉米: 质量应符合国家相关规定。
- 谷壳: 要求色泽正常, 新鲜无霉变, 并且拌料单独清蒸排杂。
- 大曲: 以产地小麦为主体原料, 在产地范围内的特定气候和微生物条件下制成的中高温大曲。成品曲质量符合 GB 1351 要求。生产用的大曲贮存期应不少于 3 个月。

二、工艺流程和生产控制

1. 工艺流程:

(1) 制曲工艺流程。

小麦→粉碎→加水→拌料→装箱→踩曲→曲块入室→培菌管理→出房贮存→成品曲。

(2) 生产工艺流程:

原料→粉碎→配料→蒸煮→摊晾→下（大）曲→入泥窖→发酵→出窖→蒸馏→原酒入库→贮存→勾兑→包装→成品。

2. 生产关键控制。

(1) 原料粉碎：高粱、小麦、大米、糯米碎至 4 至 6 瓣，玉米要求碎成 8 至 12 瓣，不得有整粒粮食，20 目筛过筛，细粉不得超过 20%。

(2) 糜壳清蒸排杂：糜壳保证清蒸排杂 40 分钟。

(3) 拌料：加糠量为粮食重量的 18 至 27%。夏季投粮少一些，冬季投粮量可稍加大，粮糟比在 1: 45 或 5，粮糠配比 18 至 25% 之间。

(4) 原料配比：高粱、小麦、大米、玉米、糯米科学配料掺拌。

(5) 入窖发酵：冬季，水份 50 至 55%，酸度 1.4 至 1.8，淀粉浓度 18 至 21%，温度 18OC 至 20OC；夏季，水份 50 至 60%，酸度 < 2，淀粉浓度 16 至 18%，温度为平地温度；采用双轮底或翻沙窖发酵，发酵期为 70 天至 90 天。

3. 窖池：酿造泥窖采用保护区内黄泥垒制而成，窖龄在 30 年以上。

4. 贮存：调味酒采用地窖（湿度 50% 至 60%）和酒海秘藏贮存 10 年以上。原酒用陶缸分质贮存 3 年以上。

三、质量特色

1. 感官特色：

武当酒窑香，陈香，醇绵圆润，香味协调，舒适爽净，绵甜甘醇，余味悠长，风格突出，别具特色。

2. 理化指标。

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	优级	一级
酒精度 / (%vol)	≥ 41	
总酸(以乙酸计) \geq	0. 60	0. 40
总酯(以乙酸乙酯计) g/l \geq	2. 00	1. 50
己酸乙酯, g/l	1. 2~2. 80	0. 60~2. 50

注：酒精度允许误差为 $\pm 1. 0\%$ vol。

3. 卫生要求：应符合 GB 2757 的规定。

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

黄梅堆花酒质量技术要求

一、原料要求

- 大米：用产地范围内生产的籼糯或粳糯稻谷加工的糯米，支链淀粉含量 55%至 62%，水份含量 11%至 14%。并符合国家相应的标准要求。
- 水：五祖寺碧玉流天然饮用矿泉水，并符合生产饮用水质量标准要求
- 成品酒曲质量要求：使用三十多味中草药配置的特制酒曲，感官要求：淡灰色，呈圆球状，直径 3 至 5 公分，香浓郁、味协调、纯正、尾干净、风格较典型。

二、工艺流程

黄梅堆花酒生产的基本工艺流程：原料→浸泡→初蒸（柴火）→打抄→复蒸（柴火）→出甑→降温（淋水）→下曲→拌匀→装罐（陶坛容器）→发酵→蒸馏。

三、生产关键控制点

1. 原料粉碎要求：

药曲粉碎要求：药曲在使用前需要粉碎，其粉碎程度以能通过 20 孔筛的占 70% 以上，其余能通过直径 0.5cm 的筛孔为宜。

2. 原料配比：糯米 100Kg 配 200 至 300g 药曲粉

3. 发酵容器要求：发酵容器为陶土缸。

4. 发酵时间：夏季发酵期为 15d 至 20d，冬季发酵期为 25d 至 30d。

5. 蒸馏：分层、缓慢蒸馏。每甑按投料量的 0.2%-0.3% 接酒头。在蒸馏时采用蒸汽间接加热，待酒精度降至 30% vol 时，接成尾酒待下甑回蒸。蒸馏后掐头去尾，以纯净的中段酒入库（酒精度数为 53% vol 左右）。

6. 贮存：陶瓷坛储存时间一到三年。

四、质量特色

1. 感官特色：无色、清亮透明，米香幽雅纯正，绵甜爽净，余味悠长。

2. 理化指标：

(1) 高度酒理化要求 (表 1) :

项 目	优 级	一 级
酒精度 / (%vol)	41~55	
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.30	0.25
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	0.80	0.65
乳酸乙酯 / (g/L) ≥	0.50	0.40
β苯乙醇 / (g/L) ≥	30	20
固形物 / (g/L) ≤	0.40	

(2) 低度酒理化要求 (表 2) :

项 目	优 级	一 级
酒精度 / (%vol)	38~40	
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.25	0.20
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	0.45	0.35
乳酸乙酯 / (g/L) ≥	0.30	0.20
β苯乙醇 / (g/L) ≥	15	10
固形物 / (g/L) ≤	0.70	

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 26

郧阳黑猪质量技术要求

一、品种

鄂西黑猪。

二、饲养环境

饲养区分布有白三叶、紫花苜蓿、豆科类和阔叶等组成的天然植被。

三、饲养方式

圈养与放牧结合，活体重 25kg 以下圈养，25kg 后日间放牧时间不少于半天。

四、饲养管理

1. 猪舍要求：每头基础猪占舍面积 6 至 8 平方米。

2. 禁止性要求：全期禁用任何药物添加剂。治疗药物的使用与休药期严格遵守相关标准和规定。

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。

五、出栏：8 至 10 月龄，活体重 90 至 100kg。

六、屠宰加工

1. 猪源标准：产自产地范围内的符合前述一至五项要求的活猪。

2. 关键工艺要求：

(1) 待宰静养：宰前空腹静养 24 小时，减少应激。

(2) 褶毛解剖：在 70 至 80°C 的水中烫毛，去头、蹄，取出内脏，除去肠内容物，用清水冲洗干净。

(3) 冷却保鲜：胴体在 0 至 4°C 环境下排酸 12 至 24 小时。

七、质量特色

1. 感官特色：肉色鲜红，有光泽，具有清香味，肉质细嫩鲜美，口感纯香。
2. 理化指标：胴体瘦肉率 $46\% \pm 2\%$ ，肌内脂肪含量 3.5%以上，脂肪白色。
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

融水香鸭质量技术要求

一、品种

当地小麻鸭。

二、产地条件

饲养用水源必须为清洁的河水、水库水、池塘水、山塘水或沟溪水，室外活动水域水草及浮游生物丰富。

三、饲养管理

1. 雏鸭来源：产地范围内具有“种禽生产经营许可证”、“种畜禽合格证”和“动物防疫条件合格证”的种鸭场。

2. 饲料要求：

产自产地范围内的米糠、玉米、青草等为主要饲料。

- (1) 育雏期：雏鸭在 1 至 21 日龄时全部喂全价小鸭料。
- (2) 生长期：以米糠、青绿饲草（牧草、黑麦草、水浮萍）、麦麸、粗玉米粉为饲料，其中青绿饲草的比例不低于 20%。
- (3) 肥育期：青绿饲草在日粮中的比例不低于 20%。

3. 饲养方式：放养+圈养，雏鸭圈养，生长育肥鸭放牧饲养。

4. 饲养场地要求：

(1) 育成及育肥期间，鸭舍饲养密度≤5只/ m^2 。

(2) 舍外活动场及水面活动场地饲养密度≤2只/ m^2

5. 出栏：日龄90至120日龄，公鸭体重1400g至1800g，母鸭体重1400g至1700g。

6. 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：

(1) 活体鸭。

体型偏小，躯体匀称、细短，翅膀长而粗壮，有麻灰斑点，鸭脚短细，鸭掌小。体重公鸭1400g至1800g，母鸭在1400g至1700g。

(2) 白条鸭。

皮肤黄白色，皮下脂肪少，肌肉鲜红；煮熟后肉质细嫩，无腥膻味，香甜不腻，有香鲜味。胴体重公鸭840至1080g，母鸭840至1020g。

2. 理化指标。

表1 融水香鸭理化指标

项 目	指 标
粗蛋白质 / (%) ≥	18.0
总脂肪 / (%) ≤	7.0

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 28

王家贡米质量技术要求

一、品种

当地中晚籼稻地方品种，品种名称：刷巴谷。

二、立地条件

海拔 600 至 900m 区间盆地丘陵向山区过渡地带，昼夜温差 9 至 12℃，土壤为黄红紫泥土，pH 值 5 至 7，土壤有机质含量≥1%。

三、栽培管理

1. 育秧：水育秧，地膜覆盖保温。保温催芽。育秧时间 4 月上旬至中旬，气温稳定在 12℃开始播种，每平方米播芽谷 200g 至 300g。苗秧龄 40 天至 50 天。
2. 插秧：每亩（667 m²）栽秧≤17000 穴。插秧时间 5 月中旬至下旬。
3. 施肥：亩用腐熟的厩肥≤1500kg 加养分含量 40% 的复合肥耕耘施入。
4. 收获：9 月下旬至 10 月上旬，当 95% 以上的稻穗谷粒黄熟时收割。
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、加工工艺

初清→风选→磁选→去石→砻谷→选糙→碾米→抛光→色选→分级包装。

五、质量特色

1. 感官特征：米粒细小，形态纤细匀称，垩白小。米质半透明，油滑光亮，具有大米固有的自然清香味。煮时清香四溢，浓郁持久，入口软糯，冷后不返生。
2. 特色理化指标：垩白粒率≤10%，胶稠度（mm）≥70。

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

合江金钗石斛质量技术要求

一、种源

金钗石斛 (*Dendrobium nobile* Lindl)。

二、立地条件

产地范围内海拔 300 m 以上，pH 值 6.5 至 7.0，有机质含量≥5%。

三、栽培管理

1. 育苗：采用扦插或者分株育苗。

2. 移栽：栽种时间为 3 至 5 月或 9 至 11 月。栽种密度为≤30 丛/m²。

3. 田间管理：

(1) 遮荫：荫蔽度 65 % 至 85 %。

(2) 施肥：有机肥使用量每平方米 500g 至 1000g。

(3) 空气湿度≥65 %。

四、采收

11 月份两年生以上的茎、叶片开始变黄后采收。

五、加工

鲜品：采收后及时除去杂物，剔除病株，清洗整理。

干品：干燥至水分≤12.0 %。

六、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。

七、质量特色

1. 鲜品：表面绿色或者浅绿色，茎下部圆柱状，中部起呈压扁状。略具青草气味，味苦而回甜，嚼之有粘性。

2. 干品：

干条：扁圆柱形。表面金黄色、绿黄色，有光泽，有深纵沟或纵棱，有的可见棕褐色的节。气微，味苦。

切片：斜片 厚度 $\leq 0.2\text{cm}$ ，长度约 2cm 的片状产品。

横片：厚度和长度约 0.2 至 0.3cm 的片状产品。

3. 理化指标：石斛碱含量 $\geq 0.46\%$ 。

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 30

红原牦牛奶质量技术要求

一、奶源牛品种要求

红原牦牛（地方类群）。

二、奶源产地条件

海拔 3000 至 4500 米，以大渡河的梭磨河支系和白河的溪流为水源，以含有红景天、松贝、虫草、雪莲花、甘松、秦艽、羌活、大黄、黄芪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) 加工工艺流程图：

(三) 关键工艺要求：

1. 原奶采集。

(1) 人工挤奶：早上 6 至 8 点，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 6°C 并密封装车运至加工场地。

2. 原奶接收：经冷排冷却后的原奶放入奶仓中，要求奶仓的储存温度为 2 至 8°C，储存时间≤12 小时。

3. 巴氏杀菌：85°C±1°C，时间为 15 秒。冷却到 2°C 至 8°C，贮存温度 0°C 至 8°C，贮存时间≤8 小时。

4.UHT 及灌装工序：

(1) 超高温瞬时灭菌：通过泵送入蒸汽喷射式杀菌机中，要求进口的温度≤25°C。

蒸汽喷射式杀菌机灭菌温度为 142°C±2°C，时间为 4 至 6S；

(2) 均质：经过热回收处理和热板换加热后可使温度升高到 70°C 至 90°C，均质压力 250bar,一级压力 200bar,二级压力 50bar;

(3) 冷却：冷却后温度控制在 20°C 至 25°C；

(4) 无菌灌装：灌装温度为 8°C 至 30°C。

五、质量特色

(一) 感官指标：

项目	指 标
色泽	呈乳白色或微黄色
滋味、气味	奶香浓郁，不腥不膻，无异味。
组织状态	呈均匀一致的液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。

(二) 理化指标:

项目		指 标
脂肪/(g/100g)	≥	3. 5
蛋白质/(g/100g)	≥	3. 3
钙/(mg/100g)		130
非脂乳固体/(g/100g)	≥	8. 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 31

红原牦牛奶粉质量技术要求

一、奶源牛品种要求

红原牦牛（地方类群）。

二、奶源产地条件

海拔 3000 至 4500 米，以大渡河的梭磨河支系和白河的溪流为水源，以含有红景天、松贝、虫草、雪莲花、甘松、秦艽、羌活、大黄、黄芪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:

(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°C 至 4°C 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°C 至 8°C，储存时间≤12 小时。
3. 巴氏杀菌：85°C±1°C，时间为 15 秒。冷却到 2°C 至 8°C 或 8°C 以下，贮存温度 0°C 至 8°C，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°C 至 92°C/20S。
- (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°C 至 160°C，出口 60°C 至 65°C。
6. 密项输送：通过密项传输设备输送到 GMP 车间灌装暂存罐内。

五、质量特色

(一) 感官指标：

项目	指 标
色泽	呈均匀一致的乳黄或乳白色
滋味、气味	具有纯正的乳香味

(二) 理化指标：

项 目	指 标
粗蛋白(%) ≥	28
粗脂肪(%) ≥	26
钙/(mg/100g)	970

(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。

黄甲麻羊质量技术要求

一、品种

以成都麻羊为父本、黄甲本地羊为母本，在成都市双流县区域内牧马山地区自繁自养的麻羊。

二、放牧环境

在保护范围内的牧马山丘陵区，选择坡度在 20 度以上，环境幽静，林草丰富，植被以构树叶、艾蒿、蒲公英、野芹菜、夏枯草、车前草等为主的草场或山林为放牧地。

三、饲养管理

1. 饲养方式与分类管理：实行种公羊、种母羊、羔羊、育肥羊分阶段分栏饲养管理，全群半舍饲，半放牧方式结合；晴天下午 13:30 至 18:30 放牧，18:30 至次日 9:00 舍饲，9:00 至 13:30 运动场活动；羔羊 15 至 20 日龄诱食，60 日龄完全断奶，归牧后羊群可适当补充添加精饲料。

2. 饮水：饮用当地山泉水与深井水。

3. 溯源管理：由协会统一定制并到户挂耳标，存档备案。

4. 出栏要求：饲养时间，羔羊 60 至 70 日龄，育肥羊：240 至 280 日龄、公羊体重：27.5 至 40kg，母羊：25 至 35 kg；出栏时须动物卫生监督所申报检疫。

5. 环境安全要求：饲养环境、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. 羊源标准：来自产地范围内，符合前述一至三项要求的健康羊只。
2. 褶毛或剥皮：褶毛采用浸烫水温 63°C 至 67°C，浸烫时间 3 分钟，手工褪毛，手工剥皮。

3. 冷却保鲜：胴体在 0°C 至 4°C 环境下排酸 24 至 48 小时，在 0°C 至 4°C 环境下冷链贮存或运输。

五、质量特色

1. 感官特色。

活体羊：活体全身被毛短，有光泽，呈赤铜色或麻褐色，并有十字架和画眉眼特征，腹部被毛颜色较浅，呈浅褐色或淡黄色。

羊肉：鲜肉切面呈大理石样花纹，肉质细嫩，膻味低，肉汤味鲜香微白。

2. 理化指标。

活体羊：育肥羊体重：公羊 27.5 至 40kg，母羊：25 至 35 kg。

羊肉：脂肪含量≤20%，胆固醇含量≤60mg/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 33

蒲江丑柑质量技术要求

一、品种类型

不知火。

二、立地条件

海拔 500 至 800 米，土壤类型为紫色土，土壤质地为中壤土，土壤 pH 值 6.0 至 7.5，土壤有机质含量≥15g/kg。

三、栽培管理

1. 育苗：以红桔或香橙为砧木，采用嫁接方法育苗。

2. 定植时间：3至5月，9至11月。
3. 栽植密度：每公顷栽植株数≤1500株。
4. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥(干物质)不低于7500kg。
5. 产量控制：每公顷产量≤30000kg。
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

3至5月采收。

五、质量特色

1. 感官特征。

果实呈倒卵形，果皮橙黄色，果肉色泽呈金黄色，囊壁薄软，无核，肉质脆嫩多汁，入口化渣，味香甜。

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符合国家相关规定。

附件 34

威远无花果质量技术要求

一、品种

金四方一号。

二、立地条件

产地范围内丘陵区为紫色土，土壤质地为壤土，土层厚度 \geq 30cm，pH为7.2至7.8，土壤有机质含量 \geq 1.5%。

三、栽培管理

1. 育苗：采用扦插育苗。

2. 定植：

定植时间：秋季10月上旬至11月下旬，春季2月上旬至3月下旬。

定植密度：每公顷栽植株数 \leq 1700株。

3. 施肥：每公顷施用腐熟有机肥 \geq 15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、采收

7至10月，分批采收。

五、果干加工工艺：

1. 工艺流程：原料检验→清洗→切片→烘干→检验→包装→入库。

2. 工艺要求：烘干时间为17至22小时，烘干温度80至90℃。

六、质量特色

1. 鲜果

(1) 感官要求。

鲜果果形端正，单个大，色泽均匀，表面光洁，口感细腻。

(2) 理化要求。

项目	指标
总糖 (g/100ml) \geq	14.0
粗纤维 (%) \geq	0.68
单果重 (g) \geq	80
总酸含量 (%) \geq	0.16

2. 果干。

(1) 感官指标。

项目	指标
色泽	表皮呈不均匀的乳黄色，果肉呈金黄色。
组织状态	皮质致密，肉体柔软适中

(2) 理化指标。

项目	指 标
水分 (%)	10.0-15.0
总糖 (g/100ml) ≥	26.0
总酸总量 (%) ≤	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 35

米易红糖质量技术要求

一、品种

川蔗 6#、川蔗 13#等。

二、立地条件

土壤类型为黄壤、红壤、赤红壤、黄棕壤、南方水稻土，有机质含量≥1%，pH 值 6 至 7.2，土层厚度 50cm 以上，海拔 1000 至 1800m。

三、栽培管理

1. 播种时间：每年 2 至 3 月播种。

2. 种植密度：大茎种植密度≤120000 株/公顷，小茎种植密度≤150000 株/公顷。
3. 施肥：每年施有机肥≥15 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、收获

每年 12 月上旬至次年 3 月下旬，以蔗梢第三节大于 16BX，甘蔗梢部与头部的锤度比值大于 0.9 时收获。

五、加工

（一）加工工艺流程。

甘蔗 → 榨汁 → 开泡 → 过滤 → 浓缩 → 煎糖 → 打砂 → 成型（固态）→ 入库
↓
灌装 → 杀菌（液态）→ 入库

（二）加工要点。

1. 榨汁。

采用传统挤压榨汁法榨汁，蔗汁提取率≥90%。

2. 开泡。

将蔗汁加热至沸腾，清泡 3 至 4 次，以蔗汁表面无漂泡为准。

3. 过滤。

用布袋进行过滤。

4. 浓缩。

浓缩温度≤105℃，浓缩时间 4 至 6 小时。液态红糖糖汁锤度达到 70 至 78 BX，固态红糖糖汁锤度≥80 BX。

5. 煎糖。

煎糖温度≤125℃，时间≤40min，出锅糖汁浓度≥92 BX。

6. 打砂。

糖汁降温速度≤2℃/min，打砂振动频率控制在 25 至 35 次/min。

六、质量特色

1. 感观特色:

颜色呈红褐色或深褐色，口味甘甜纯正，有浓郁的蜂蜜香气。

2. 理化指标:

项 目		固态红糖	液态红糖
总糖分 / (g/100g)	≥	80.0	60.0
干燥失重 / (g/100g)	≤	8.0	/
可溶性固体物 / (g/100g)	≥	/	70.0
铁 (mg/kg)	≥	60.0	40.0

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

林芝松茸质量技术要求

一、种源

本地松茸。

二、立地条件

海拔 2200 至 4500m, 土壤类型为黄色砖红壤、黄壤、棕壤壤、漂灰化暗棕壤, pH 值 6.3 至 6.5, 有机质含量 ≥ 2.9%。

三、采收

1. 采收时间：7月15日～9月30日。

2. 采收标准：子实体长度 ≥ 6cm 的方可采收。

四、加工工艺

松茸采收后 48h 内，必须进行加工。

1. 鲜松茸加工。

工艺流程:鲜松茸→整理→刮泥脚→漂洗→成品。

2. 速冻松茸加工。

工艺流程:鲜松茸→整理→刮泥脚→漂洗→快速烫漂→速冻→分级包装→冷藏→成品。

加工要点:

(1) 快速漂烫: 水温 95 至 100°C, 时间 3 至 5s;

(2) 速冻: 速冻温度-35 至-40°C, 产品中心温度≤-18°C。

3. 松茸干制加工。

工艺流程: 鲜松茸→刮泥脚→漂洗→切片→干燥→分级包装→成品。

加工要点: 采用热风干燥, 干燥温度≤60°C, 水分含量≤12%。

五、质量特色

1. 感官特色:

鲜松茸: 香味浓郁, 菇体较大, 质嫩, 菌体粗壮、完整, 肉质饱满有弹性, 菌盖未展开, 色泽为浅棕或浅褐或深褐, 子实体长度≥6cm;

速冻松茸: 整菇子实体完整, 色泽为淡黄色至浅棕色正常色泽, 切片片形完整, 菌盖与菌柄相连, 厚薄均匀, 色泽为灰白色, 略有黄;

干松茸: 片形完整, 菌盖与菌柄相连, 色泽为灰白色, 边缘为浅棕色, 具有林芝松茸应有的气味。

2. 理化指标:

项目	指标		
	鲜松茸	速冻松茸	干松茸
松茸醇/(mg/kg)	≥	20.00	20.00
			100.00

蛋白质/(g/100g) ≥	2. 10	2. 10	10. 50
总氨基酸(水解)/(g/100g) ≥	1. 84	1. 84	9. 20
含水率/ (%)	≥ 85	≥ 85	≤ 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 37

林芝藏香猪质量技术要求

一、品种

藏猪。

二、饲养条件

- 饲养环境：海拔 2200m 至 3600m 的高山地带，有丰富的天然草场和森林植被，有天然泉水或溪流资源。
- 饲养方式：3 月至 11 月牧草生长期，以牧养为主；12 月至翌年 2 月枯草期，以放牧和舍饲相结合方式饲养。

3. 饲料条件：

- (1) 牧养期间，以当地天然植被中的多种籽实、植物根茎以及其它本土植物为主要饲料，在半放牧饲养期间，补充以青稞、玉米、马铃薯、豆类等为主要原料的配合精饲料。
- (2) 饲养期：从仔猪出生到商品肉猪出栏的饲养期为 540 至 570 天。
- (3) 出栏体重：活体重 25 至 35kg。

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。

三、屠宰条件

1. 猪源：产自产地范围内的符合前述标准的活猪。

2. 屠宰加工流程：

验收→宰前检查→侯宰→淋浴→电麻→吊挂→放血→头部检验→烫毛→脱毛→清洗→燎毛→清洗→体表检验→同步检验→宰后胴体检查→修整→分级→胴体二段冷却排酸→冷分割→真空包装→冷却→装箱→暂存→销售。

四、质量特色

1. 感官特色：

(1) 色泽：鲜肉鲜亮有光泽，肉色鲜红，脂肪乳白色；肌肉有光泽、肉色鲜红或暗红，脂肪白色或乳白色。

(2) 组织状态：鲜肉肉皮薄，脂肪层薄，肌纤维纤细致密，细嫩清晰。

(3) 气味：肉味鲜香，无异味。

2. 理化指标

胴体重 15 至 25kg，背膘厚 4.2 至 7.2cm，皮厚 2.0 至 3.5mm，蛋白质(%)≥21。

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

墨脱石锅质量技术要求

一、品种

日用产品类。

二、主要原料

皂石：产自产地范围内雅鲁藏布江两岸悬崖上，颜色为灰白色、灰褐色，海拔 400 米至 2000 米。

三、加工工艺

1. 工艺流程：

原料开采→凿切加工成型→打磨抛光→包装。

2. 加工要点：

- (1) 原料开采：加工用原料应用地表下 50cm 以下的皂石，然后 2 至 3 天加工。
- (2) 凿切加工成型：采用手工或机械加工成型。
- (3) 打磨、抛光：对干表面粗糙的表层进行粗磨，然后进行精磨。

四、质量特色

1. 感官特色：

形状为圆形，质地绵软，颜色以灰白色或灰褐色，石锅厚 1 至 2 厘米，锅底有平底和弧形两类。

2. 理化指标：

项目	指标
钾/mg/kg	30~60
锌/mg/kg	1.0~5.0
钠/mg/kg	15~25
硫/%	0.005~2
镁/mg/kg	0.2~1.2

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。

米林藏鸡质量技术要求

一、品种

藏鸡。

二、饲养环境

海拔 1500 至 3500 米，分布有成片天然灌木林地和草地。

三、饲养管理

1. 饲养方式：牧草生长季节放养饲养，枯草季节反放牧与补饲结合饲养。

2. 饲料：育雏期饲喂全价配合饲料，育成期以天然牧草为主，补饲当地青稞、小麦、玉米粒。

3. 出栏：240 至 270 日龄，公鸡体重 1.0 至 1.5kg，母鸡体重 0.75 至 1.0kg。

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：来自产地范围内符合前述要求的健康鸡只。

2. 屠宰关键工艺：

候宰：空腹静养 2 小时以上。

3. 预冷：冷水漂洗 5 至 10 分钟，风冷 40 分钟。

五、质量特色

1. 感官特色：

活体鸡：体型小巧匀称、头昂尾翘，翼羽和尾羽发达。公鸡冠大直立，冠齿 4 至 6 个，母鸡冠小，稍有扭曲；胫黑色或肉色。

白条鸡：皮肤浅黄，光滑滋润，肌肉丰满有弹性，表皮和肌肉切面有光泽，肌肉鲜红色，肉质鲜美，有弹性。

2. 理化指标:

活体鸡：公鸡体重公鸡体重 1.0 至 1.5kg，母鸡体重 0.75 至 1.0kg。

白条鸡：胴体重 0.5 至 1.25kg，粗蛋白含量 \geq 20%，粗脂肪含量 \leq 9%。

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 40

加查核桃质量技术要求

一、品种

当地酥油核桃、铁皮核桃、麻雀核桃。

二、立地条件

海拔 3150 至 3600m。质地为砂壤，土壤有机质含量 \geq 1.2%，土壤 pH 值 5.5 至 6.0。

三、栽培技术

1. 育苗：铁皮核桃、麻雀核桃以酥油核桃为砧木，嫁接繁殖；酥油核桃采用实生苗繁殖。
2. 栽植：栽植时间为 3 月中下旬，栽植密度 \leq 330 株/公顷。
3. 施肥：以腐熟有机肥为主，每株每年施有机肥 \geq 50Kg。
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

定植后第 5 年开始采收，每年 9 月下旬至 10 月上旬，青果皮颜色由浅变深，开裂果实达到七成后采收。

五、质量特色

1. 感官特色：皮薄、个大、肉白、肉嫩、肉满、肉质香醇甜润，涩味淡。
2. 理化指标：干果单果平均重 9g 至 15g，出仁率 \geq 30%，蛋白质含量 \geq 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 41

亚东黑木耳质量技术要求

一、产品

当地野生黑木耳产品。菌种名为亚东黑木耳。

二、立地条件

海拔高度 2800m 至 3900 m。

三、野生黑木耳采收

每年春季 3 至 5 月、秋季 8 月中旬至 10 月中旬份雨季时，在蔷薇树科的刺树上采摘黑木耳。

四、人工袋料栽培

（一）栽培流程。

菌种培养—袋料准备—接种—发菌—上架培养—采收。

（二）技术要点。

1. 袋料：采用当地桦树木屑、麸皮和棉籽壳组成，其中木屑 70%、麸皮 15%、棉籽壳 15%。
2. 接种：四季均可接种。
3. 发菌：温度 22 至 28°C、湿度 60 至 70%，菌丝发满袋后上架培养。

(三) 采收。

菌袋上架 20 天后，大小达到 1 至 1.5 公分时可陆续采摘。

(四) 加工。

自然干燥或人工烘干到含量不超过 12%。人工干燥温度不超过 50°C。

五、质量特色

1. 感官特色：

干木耳呈黑色。肉质细腻、脆滑爽口，营养丰富。

2. 理化指标：

单片重量仅有 0.05 至 0.06 克，总氨基酸≥5%，总糖≥28%。

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 42

艾玛土豆质量技术要求

一、品种

艾玛贾卓、青薯 9 号。

二、立地条件

土壤类型为耕种草甸土，土壤质地为沙壤土，土壤 pH 值 5.8。耕层厚度≥40 厘米。

三、栽培技术

1. 轮作：与豆类作物 3 至 5 年轮作。

2. 种薯：繁殖用薯块重≥25g，包括 1 至 2 个壮芽。

3. 播种：播种期 4 月 20 日至 5 月中旬。播种密度为每公顷≤67500 株。
4. 施肥：每公顷每年施入优质有机肥用≥30 吨。
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

9 月下旬至 10 上旬，当植株大部分茎叶变黄、块茎停止膨大、匍匐茎干缩易于块茎分离时收获。

五、质量特色

1. 感官特色：薯形规整匀称，单薯重 90 克至 200 克，熟食口感沙、香，无麻辣感。

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分 (g/100g) ≤	72.5
淀粉 (g/100g) ≥	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必须符合国家相关规定。

附件 43

八宿荞麦质量技术要求

一、品种

当地荞麦 (*Fagopyrum esculentum* Moench) 和苦荞
Fagopyrum tataricum (L.) Gaertn 地方品种。

二、立地条件

海拔 3200 至 3400 米。土壤类型为风沙土，质地为壤土和砂壤土。土壤 pH 值为 7.5 至 8.5。

三、栽培管理

1. 播种：7 月中旬播种，每亩播种 2.5 至 7.5 公斤。
2. 施肥：每公顷每年施有机肥 ≥ 7500 公斤。
3. 收获：10 月至 11 月，大多数荞麦花序上的籽粒由白色变为茶色，85%以上的籽粒变成黑色后收获。

四、加工技术流程

初清除杂→清理（磁选）→去石→粒度分级→脱壳→皮壳分离→整粒碎粒分离→碾磨→定量包装→入库。

五、干燥与贮藏

荞麦自然风干至水分 $\leq 13\%$ ，库存不超过两年。

六、质量特色

1. 感官特色：粒大、皮薄、籽粒黑褐色，千粒重 ≥ 30 克。面白。
2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 11\%$ ，淀粉含量 $\geq 63\%$ ，水分 $\leq 13\%$ 。
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 44

类乌齐牦牛肉质量技术要求

一、品种

西藏高山牦牛（当地类群）。

二、饲养条件

1. 饲养环境：海拔 3800 米以上天然牧场。饮水来源于海拔 5000 米以上的弱碱性冰川雪融水或泉水。

2. 饲养方式：暖季放牧，冷季放牧加舍饲。

3. 饲料：以天然植被为主要饲料。本地产优质干草、秸秆等为补充料。

三、饲养管理

1. 去势：公牦牛 2 至 3 岁去势。

2. 出栏标准：年龄 6 年至 7 年，公牛体重范围 500 至 600kg、母牛体重范围 350 至 450kg。

3. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防止与控制必须执行国家相关规定，不得污染环境。

四、加工技术要求

1. 牦牛肉源：产自产地范围内符合前述标准的健康牦牛。

2. 关键屠宰工艺：用绳索将牦牛口鼻绑紧，使其窒息死亡；手工剥皮。

五、质量特色

1. 感官特色：肌肉呈深红色，有光泽，脂肪白色至淡黄色，切面有大理石花纹，肉质致密有弹性，熟肉香味浓厚，具有特殊腥膻味。

2. 理化指标：粗蛋白质含量 $\geq 21.0\%$ ，脂肪含量 $\leq 3.5\%$ 。

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 45

嘉黎牦牛（娘亚牦牛）质量技术要求

一、种源

西藏高山牦牛。

二、饲养环境

海拔 4300 米以上，高山草甸植被。以境内麦地藏布江（拉萨河的上游）、湖泊、高山雪水为水源。

三、饲养管理

1. 牧场环境：天然草场。
2. 饲养方式：放牧饲养。
3. 饲料条件：天然草地饲草为主，补饲适量多汁饲料和精饲料。
4. 饲养管理要点：

(1) 牦牛管理：春季产犊要防冻，犊牛六月龄断奶并与母牛分群饲养；断奶后补喂干青料、青贮料、多汁饲料和精饲料。

(2) 暖季育肥：天然草地放牧育肥，补饲食盐和其它矿物质营养。

5. 出栏：3.5 至 5.5 岁，母牛活体重 180 至 220kg，公牛活体重 250 至 300kg。
6. 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. 牦牛来源：来自产地范围内符合前述标准的健康牦牛。
2. 静养待宰：待宰的牦牛在宰前应停食静养 24h、宰前 3h 停止饮水。
3. 屠宰方式：用绳索将牦牛口鼻绑紧，使其窒息而死。
4. 脾体排酸：在 0 至 4°C，相对湿度为 85% 至 90% 的环境条件下排酸 48h。

五、质量特色

1. 感官指标：肉质坚实，色泽鲜红，切面成大理石纹状、结缔组织为白色，脂肪为淡黄色或深黄色，肉质富有弹性，肉味鲜香。
2. 理化指标：蛋白含量 \geq 20%，脂肪含量 \leq 3.7%。
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 46

户县黄酒质量技术要求

一、原料

1. 糯米：采用保护范围内的当年新糯米，支链淀粉含量 \geq 95%，质量符合 GB1354 的要求。
2. 酿造用水：采用保护范围内太平峪、紫阁峪、高冠峪的出山泉水，水质应符合国家饮用水相关要求。
3. 糖化发酵剂：采用保护范围内的白皮小麦及辣蓼草、乌药等中药材生产的曲。

二、制曲工艺

制曲生产在农历夏至后至处暑进行。

1. 工艺流程

筛麦--轧碎--拌料(按比例混合药材加水)--踩曲--堆曲--保温培--通风干--成品。

2. 工艺要点：

- a) 配料：水、小麦、辣蓼草、乌药等中药材；
- b) 过筛：除去小麦中的杂物、杂质；
- c) 轧碎：将小麦轧成每颗 3 至 4 片；
- d) 掺药：将小麦与粉碎的中药材混合拌匀；
- e) 拌曲：加入清水（20%左右的水），至手紧握成团，放开即散的程度；
- f) 踩曲：将曲放在曲模子内踩实、切块（25×25×5）cm；

g) 堆糟：糟屋内打扫干净，消毒干净；将糟块竖起丁字形整齐堆放 2 至 3 层，再在上层用草帘覆盖保温；

h) 保温培养：堆糟完毕，关闭门窗，经 50 至 60 小时，品温可到 50 至 55°C，适当降温，揭去草帘，开窗、保温、通风，入房约 6 至 8 天后，品温回降至室温；

i) 晾糟：入房 20 天后，将糟在室外阴凉通风处晾晒干燥；

j) 成品入库：糟要有正常的糟香，白色菌丝茂密且均匀，无霉烂夹心，无霉味或生腥味，糟屑坚韧触手，糟块坚韧而疏松，水分 14% 以下，糖化力 800 单位以上。

三、酿酒工艺

1. 工艺流程：

2. 工艺要点：

a) 泡米：水面需高出米面 10 cm，水温低于 5°C 时泡米 12 至 16h，高于 5°C 时泡 10 至 12h；

b) 蒸米：将洗好的米放入蒸桶内，将米上面抹平，全部蒸透后，盖上桶再蒸 5 至 10 分钟，米粒达到无硬心时即可；

c) 晾米、落缸：待米温降至 45°C 至 60°C 时收起待用；落缸的温度为 30±2°C；室温在 20°C 以下时要做缸外保温；

d) 发酵：糖化发酵 24 至 36 小时后，观察糖化情况；加糟后 12 小时，品温发酵到 32°C 以上时即可压盖，搅拌；每隔 2 至 4 小时搅拌一次，以后每天根据品温多或少搅 1 至 2 次，3 天后每天搅拌 1 次，搅拌 10 至 15 天后检查酒精度、糖度、酸度各项指标；

e) 煎酒：温度 80°C 至 90°C，时间 10 至 15 分钟；

f) 泥头封坛：将煎好的酒装入陶坛，用泥头封坛；

g) 陈化：陈化时间不低于 1 年；

h) 勾兑：对勾兑用原酒进行稳定性实验，重视勾兑时的搅拌和澄清，不得使用焦糖色调色；

i) 杀菌：瓶内酒温达到 85℃以上，保持 15 分钟。

四、质量特色

1. 感官特色：色泽微黄，清亮透明有光泽。具有黄酒特有的浓郁醇香和清雅醇香，无异味。口味醇厚、柔和，鲜甜爽口。酒体协调，具有黄酒的典型风格。

2. 理化指标：

项目	指标		
	半干型	半甜型	甜型
总糖（以葡萄糖计）g/L	15.1~40.0	40.1~100.0	>100.0
非糖固体物 g/L ≥	20.0	20.0	20.0
酒精度（20°C）%vol ≥	13.0	10.0	12.0
总酸（以乳酸计）g/L	4.5~7.5	4.0~8.0	4.0~8.0
氨基酸态氮 g/L ≥	0.30	0.30	0.30
pH 值（25°C）	3.5~4.6	3.5~4.6	3.5~4.8
氧化钙 g/L ≤	0.6	0.6	0.6
β-苯乙醇 mg/L ≥	80.0	60.0	40.0

注：1. 酒精度低于 14%vol 时，非糖固体物、氨基酸态氮，β-苯乙醇的值，按 14%vol 折算。

2. 酒精度标签示值之差为±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 47

热贡唐卡质量技术要求

一、原料要求

1. 颜料：绘制所用的“瓷噶尔”“红土”“森达热”“西的”“毛洛”等颜料必需产自产地范围内。所用颜料比例不低于 25%。禁止使用人工合成的化学颜料。

2. 画布：白色棉布或亚麻棉布。

二、加工工艺及要求

1. 工艺流程：制作画框→加工画布→素描定位→彩绘→勾勒线条→勾勒金钱→装裱→成品包装。

2. 工艺要求：

- (1) 画布上胶：绘制前在画布上涂布骨胶。骨胶浓度 10%至 15%。
- (2) 打磨上粉：打白石粉涂抹均匀，打磨平整，光滑无洞易上色，处理后画布应平展。
- (3) 勾勒金线条：磨细金箔，细度通过 1600 目筛网；描画出的金钱条均匀、流畅、细腻、光亮。

三、质量特色

1. 感官特色：画面平整，布局完整，色彩搭配协调；色度均匀一致，交接线吻合；颜料柔和，薄厚适度，经久不退色。

2. 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 48

玛纳斯碧玉质量技术要求

一、原料要求

（一）原料产地要求。

原料出产于天山山脉北坡新疆维吾尔自治区玛纳斯县境内北纬 43°34'至 43°42'，东经 85°43'至 86°04'的区域。

（二）原料分类及特征。

1.原生矿料：俗称“山料”，呈棱角状，棱角尖锐、形态各异。

2.次生矿料：有山流水料和子料两种。山流水料呈次棱角状，块度较大，棱角稍有磨圆，表面较光滑；子料呈滚圆状、次滚圆状，磨圆度较高，表面光滑，表面可有不同颜色的皮色。

（三）原料特色。

外观特征不透明至半透明，常见颜色为浅至深的灰绿色、绿色、青绿色、墨绿色、黄褐色 - 褐红色（糖色）等。

二、玉石采选及制作

生产流程：采矿→选料→成品制作→琢玉→抛光。

（一）采矿：

1.原生矿料：根据矿山岩层的构造，将围岩进行剥离，剥离出玉石矿带后人工进行采掘、筛选。采矿由当地政府部门立项批准，经有关部门审批备案后，依法取得玛纳斯碧玉矿产资源采矿许可证的企业法人开采。

2.次生矿料：人工进行采掘、筛选。玉石来源于原料产地。

（二）选料：根据质地、颜色、光泽、透明度、硬度、块度、形状等指标判断玉石的种类及其质量，确定做什么产品。

（三）成品制作：根据玉料特点设计造型、画绘图形。

（四）琢玉：通过人工或雕刻机设备等。

(五) 抛光：把玉器表面磨细，使之光滑明亮。

三、质量特色

(一) 感官特色。

抛光面呈玻璃光泽至油脂光泽，微透至半透明，质地坚韧，颜色浓重、均匀至较均匀，为浅绿、青绿、深绿、墨绿等，有的体内有零星黑点。

(二) 矿物成分。

主要矿物成分为透闪石。

(三) 材料性质。

化学成分： $\text{Ca}_2(\text{Mg},\text{Fe})_5\text{Si}_8\text{O}_{22}(\text{OH})_2$

结晶状态：微晶-隐晶集合体，常呈纤维状集合体。

摩氏硬度：6至6.5。因结构的不同会有一定变化。

密度：2.95 (+ 0.15, - 0.05) g/cm³。

折射率：1.606 ~ 1.632 (+ 0.009, - 0.006)，点测法：1.60 至 1.61。

吸收光谱：极少见吸收线，500nm 处可见模糊吸收线，优质绿色碧玉在红区有模糊吸收线。

(四) 质量等级。

根据质地分为：特级、优级。

1. 特级：颜色浓艳、均匀，为纯正的绿色。结构致密、细腻滋润。透明度、纯净度好。

2. 优级：颜色浓艳、较均匀，为纯正的绿色。结构致密、细腻滋润。透明度、纯净度较好。

(五) 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。