

## 2016 年第 63 号

### 质检总局关于批准对麻江蓝莓等 37 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麻江蓝莓、普安四球茶、普安红茶、盘州红米、关岭桔梗、关岭火龙果、保基茶叶、思州柚、定州鸭梨、中山松醪酒、黄旗小米、察哈尔羊肉、盘锦泥鳅、建平小米、建平红小豆、白城甘草、宝清大米、汤原大米、望奎大米、明水小米、明水黑豆、辉县柿子醋、封丘树莓、房县娃娃鱼、城步青钱柳茶、绥宁青钱柳茶、新田大豆、合什手工面、筠连粉条、筠连黄牛、李庄白酒、南溪白鹅、屏山白魔芋、沙河豆腐、兴文方竹笋、建水紫陶、靖边荞麦共 37 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、麻江蓝莓

##### （一）产地范围。

麻江蓝莓产地范围为贵州省黔东南州麻江县、凯里市、黄平县、施秉县、三穗县、镇远县、岑巩县、天柱县、锦屏县、剑河县、台江县、黎平县、榕江县、从江县、雷山县、丹寨县等 16 个县市现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

麻江蓝莓产地范围内的生产者，可向黔东南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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。麻江蓝莓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 1）。

#### 二、普安四球茶

（一）产地范围。

普安四球茶产地范围为贵州省普安县楼下镇、青山镇、新店镇、罗汉镇、地瓜镇、江西坡镇、高棉乡、龙吟镇、兴中镇、白沙乡、南湖街道、盘水街道等 12 个乡镇街道现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

普安四球茶产地范围内的生产者，可向普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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。普安四球茶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 2）。

### 三、普安红茶

（一）产地范围。

普安红茶产地范围为贵州省普安县楼下镇、青山镇、新店镇、罗汉镇、地瓜镇、江西坡镇、高棉乡、龙吟镇、兴中镇、白沙乡、南湖街道、盘水街道等 12 个乡镇街道现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

普安红茶产地范围内的生产者，可向普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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。普安红茶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 3）。

### 四、盘州红米

（一）产地范围。

盘州红米产地范围为贵州省盘县淤泥乡、普吉乡、保基乡、水塘镇、刘官镇、新民镇、旧营乡、保田镇等 8 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

盘州红米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。盘州红米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4）。

## 五、关岭桔梗

（一）产地范围。

关岭桔梗产地范围为贵州省关岭自治县关索街道办事处、顶云街道办事处、花江镇、永宁镇、岗乌镇、上关镇、沙营镇、八德乡、普利乡等9个乡镇（街道）现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

关岭桔梗产地范围内的生产者，可向关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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。关岭桔梗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5）。

## 六、关岭火龙果

（一）产地范围。

关岭火龙果产地范围为贵州省关岭自治县板贵乡、上关镇、花江镇、八德乡、断桥镇、新铺镇、岗乌镇、普利乡等8个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

关岭火龙果产地范围内的生产者，可向关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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。关岭火龙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 6）。

## 七、保基茶叶

（一）产地范围。

保基茶叶产地范围为贵州省盘县保基乡、羊场乡、淤泥乡、鸡场坪乡、旧营乡、盘江镇、板桥镇、水塘镇、民主镇、老厂镇、玛依镇、大山镇、滑石镇、坪地乡、平关镇、忠义乡、保田镇、普田乡、新民镇、响水镇、乐民镇、火铺镇等 22 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

保基茶叶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。保基茶叶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 7）。

## 八、思州柚

（一）产地范围。

思州柚产地范围为贵州省岑巩县现辖的思旸镇、水尾镇、天马镇、龙田镇、凯本镇、大有镇、注溪乡、天星乡、羊桥土家族乡、平庄乡、客楼乡、新兴开发区共 12 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

思州柚产地范围内的生产者，可向岑巩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。思州柚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 8）。

## 九、定州鸭梨

（一）产地范围。

定州鸭梨产地范围为河北省定州市北城区、长安路街道办事处，留早镇、李亲顾镇、东留春乡、大鹿庄乡，西城乡等 7 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

定州鸭梨产地范围内的生产者，可向定州市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。定州鸭梨的检测机构由河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 9）。

## 十、中山松醪酒

（一）产地范围。

中山松醪酒产地范围为河北省定州市砖路镇、庞村镇、清风店镇、长安路街道办事处现辖区范围。

（二）专用标志使用。

中山松醪酒产地范围内的生产者，可向定州市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。中山松醪酒的检测机构由河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、黄旗小米

（一）产地范围。

黄旗小米产地范围为河北省丰宁满族自治县行政区划内黄旗镇、大阁镇、土城镇、凤山镇、黑山嘴镇、波罗诺镇、天桥镇、王营乡、选将营乡、南关蒙古族乡、北头营乡、五道营乡、小坝子乡、窟窿山乡、杨木栅子乡、西官营乡、苏家店乡、汤河乡、胡麻营乡、石人沟乡等 20 个乡镇所辖行政区划。

（二）专用标志使用。

黄旗小米产地范围内的生产者，可向丰宁满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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。黄旗小米的检测机构由河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、察哈尔羊肉

（一）产地范围。

察哈尔羊肉产地范围为内蒙古自治区锡林郭勒盟镶黄旗、正镶白旗、正蓝旗、太仆寺旗、多伦县全境。

（二）专用标志使用。

察哈尔羊肉产地范围内的生产者，可向镶黄旗食品药品监督管理局、正镶白旗食品药品监督管理局、正蓝旗食品药品监督管理局、太仆寺旗食品药品监督管理局、多伦县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。察哈尔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 12）。

## 十三、盘锦泥鳅

（一）产地范围。

盘锦泥鳅产地范围为辽宁省盘锦市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

盘锦泥鳅产地范围内的生产者，可向盘锦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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。盘锦泥鳅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 13）。

#### 十四、建平小米

（一）产地范围。

建平小米产地范围为辽宁省朝阳市建平县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

建平小米产地范围内的生产者，可向建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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。建平小米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 14）。

#### 十五、建平红小豆

（一）产地范围。

建平红小豆产地范围为辽宁省朝阳市建平县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

建平红小豆产地范围内的生产者，可向建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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。建平红小豆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 15）。

#### 十六、白城甘草

（一）产地范围。

白城甘草产地范围为吉林省白城市所辖的洮北区、大安市、洮南市、[镇赉县](#)和通榆县等 5 个县（市、区）的现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

白城甘草产地范围内的生产者，可向白城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。白城甘草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 16）

十七、宝清大米

（一）产地范围。

宝清大米产地范围为黑龙江省宝清县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

宝清大米产地范围内的生产者，可向宝清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。宝清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 17）。

十八、汤原大米

（一）产地范围。

汤原大米产地范围为黑龙江省汤原县行政辖区（不包括汤原农场和梧桐河农场）。

（二）专用标志使用。

汤原大米产地范围内的生产者，可向汤原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。汤原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 18）。

十九、望奎大米

（一）产地范围。

望奎大米产地范围为黑龙江省望奎县行政区域内的水稻种植区域。



（二）专用标志使用。

望奎大米产地范围内的生产者，可向望奎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。望奎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 19）。

二十、明水小米

（一）产地范围。

明水小米产地范围为黑龙江省明水县明水镇、兴仁镇、永兴镇、崇德镇、通达镇、双兴镇、永久乡、树人乡、光荣乡、繁荣乡、通泉乡、育林乡等 12 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

明水小米产地范围内的生产者，可向明水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。明水小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 20）。

二十一、明水黑豆

（一）产地范围。

明水黑豆产地范围为黑龙江省明水县明水镇、兴仁镇、永兴镇、崇德镇、通达镇、双兴镇、永久乡、树人乡、光荣乡、繁荣乡、通泉乡、育林乡等 12 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

明水黑豆产地范围内的生产者，可向明水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。明水黑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 21）。

## 二十二、辉县柿子醋

（一）产地范围。

辉县柿子醋产地范围为河南省辉县市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

辉县柿子醋产地范围内的生产者，可向辉县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，经河南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。辉县柿子醋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 22）。

## 二十三、封丘树莓

（一）产地范围。

封丘树莓产地范围为河南省封丘县城关镇、城关乡、回族乡、王村乡、应举镇、陈固乡、黄德镇、居厢乡、鲁岗乡、陈桥镇、荆宫乡、留光镇、曹岗乡、潘店镇、黄陵镇、李庄乡、尹岗乡、冯村乡和赵岗镇等 19 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

封丘树莓产地范围内的生产者，可向封丘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，经河南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。封丘树莓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 23）。

## 二十四、房县娃娃鱼

### （一）产地范围。

房县娃娃鱼产地范围为湖北省房县沙河乡、万峪河乡、青峰镇、白鹤镇、土城镇、门古寺镇、野人谷镇、中坝乡、上龛乡、九道乡、五台乡共 11 个乡镇现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

房县娃娃鱼产地范围内的生产者，可向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。房县娃娃鱼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、城步青钱柳茶

### （一）产地范围。

城步青钱柳茶产地范围为湖南省城步苗族自治县内的汀坪乡、长安营乡、丹口镇、白毛坪乡、南山镇、五团镇、兰蓉乡、威溪乡，儒林镇的浆坪村、韭菜坪村、新枳水村、大木山村、木大坪村、金水村，茅坪镇的大古村、联龙村、高茆塘村，金紫乡的山口村、金紫村，西岩镇的桐源村、玉丰村、玉河村等行政区域。

### （二）专用标志使用。

城步青钱柳茶产地范围内的生产者，可向城步苗族自治县市场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，经湖南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。城步青钱柳茶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 25）。

## 二十六、绥宁青钱柳茶

### （一）产地范围。

绥宁青钱柳茶产地范围为湖南省绥宁县黄桑坪苗族乡、寨市苗族侗族乡、乐安铺苗族侗族乡、东山侗族乡、鹅公岭侗族苗族乡、朝仪侗族乡、白玉乡、李熙桥镇、关峡苗族乡、长铺镇、长铺子苗族乡、麻塘苗族乡、河口苗族乡、枫木团苗族侗族乡、联民苗族瑶族乡、瓦屋塘镇、金屋塘镇、唐家坊镇、水口乡、竹舟江苗族乡、梅坪乡、党坪苗族乡、武阳镇、黄土矿乡、红岩镇等 25 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

绥宁青钱柳茶产地范围内的生产者，可向绥宁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。绥宁青钱柳茶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 26）。

二十七、新田大豆

（一）产地范围。

新田大豆产地范围为湖南省新田县行政区域内的驢村、冷水井、龙泉、莲花、毛里、枫头、十字、金盆圩、三井、茂家、大坪塘、知市坪、新隆、高山、新圩、石羊、陶岭等 17 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

新田大豆产地范围内的生产者，可向新田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。新田大豆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 27）。

二十八、合什手工面

（一）产地范围。

合什手工面产地范围为四川省宜宾县合什镇、古罗镇、柳嘉镇、观音镇 4 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

合什手工面产地范围内的生产者，可向四川省宜宾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。

合什手工面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、筠连粉条

（一）产地范围。

筠连粉条产地范围为四川省筠连县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

筠连粉条产地范围内的生产者，可向四川省筠连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。筠连粉条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、筠连黄牛

（一）产地范围。

筠连黄牛产地范围为四川省筠连县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

筠连黄牛产地范围内的生产者，可向四川省筠连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。筠连黄牛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、李庄白酒

#### （一）产地范围。

李庄白酒产地范围为四川省宜宾市翠屏区李庄镇现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

李庄白酒产地范围内的生产者，可向四川省宜宾市翠屏区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。李庄白酒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、南溪白鹅

#### （一）产地范围。

南溪白鹅产地范围为四川省宜宾市南溪区现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

南溪白鹅产地范围内的生产者，可向四川省宜宾市南溪区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。南溪白鹅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、屏山白魔芋

#### （一）产地范围。

屏山白魔芋产地范围为四川省屏山县锦屏镇、富荣镇、新市镇、中都镇、龙华镇、书楼镇、新安镇、屏边彝族乡、清平彝族乡、夏溪乡、龙溪乡、太平乡 12 个乡镇现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

屏山白魔芋产地范围内的生产者，可向四川省屏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，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。

屏山白魔芋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、沙河豆腐

（一）产地范围。

沙河豆腐产地范围为四川省高县沙河镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

沙河豆腐产地范围内的生产者，可向四川省高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。沙河豆腐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、兴文方竹笋

（一）产地范围。

兴文方竹笋产地范围为四川省兴文县仙峰苗族乡、桵王山镇、毓秀苗族乡、大坝苗族乡、麒麟苗族乡、大河苗族乡、九丝城镇、周家镇、石海镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

兴文方竹笋产地范围内的生产者，可向四川省兴文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。兴文方竹笋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、建水紫陶

（一）产地范围。

建水紫陶产地范围为云南省建水县临安镇、曲江镇、南庄镇、西庄镇、官厅镇、面甸镇、青龙镇、岔科镇、普雄乡、坡头乡、李浩寨乡、盘江乡、利民乡、甸尾乡共 14 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

建水紫陶产地范围内的生产者，可向建水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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。建水紫陶的检测机构由云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 36）。

### 三十七、靖边荞麦

（一）产地范围。

靖边荞麦产地范围为陕西省靖边县张家畔镇、红墩界镇、宁条梁镇、东坑镇、王渠则镇、中山涧镇、杨米涧镇、周河镇、杨桥畔镇、天赐湾镇、青阳岔镇、黄蒿界乡、海则滩乡、镇靖乡、席麻湾乡、龙洲乡、小河乡共 17 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

靖边荞麦产地范围内的生产者，可向靖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。靖边荞麦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）。

- 附件：1. 麻江蓝莓质量技术要求  
2. 普安四球茶质量技术要求  
3. 普安红茶质量技术要求  
4. 盘州红米质量技术要求



5. 关岭桔梗质量技术要求
6. 关岭火龙果质量技术要求
7. 保基茶叶质量技术要求
8. 思州柚质量技术要求
9. 定州鸭梨质量技术要求
10. 中山松醪酒质量技术要求
11. 黄旗小米质量技术要求
12. 察哈尔羊肉质量技术要求
13. 盘锦泥鳅质量技术要求
14. 建平小米质量技术要求
15. 建平红小豆质量技术要求
16. 白城甘草质量技术要求
17. 宝清大米质量技术要求
18. 汤原大米质量技术要求
19. 望奎大米质量技术要求
20. 明水小米质量技术要求
21. 明水黑豆质量技术要求
22. 辉县柿子醋质量技术要求
23. 封丘树莓质量技术要求
24. 房县娃娃鱼质量技术要求
26. 城步青钱柳茶质量技术要求
26. 绥宁青钱柳茶质量技术要求
27. 新田大豆质量技术要求
28. 合什手工面质量技术要求
29. 筠连粉条质量技术要求
30. 筠连黄牛质量技术要求
31. 李庄白酒质量技术要求
32. 南溪白鹅质量技术要求
33. 屏山白魔芋质量技术要求
34. 沙河豆腐质量技术要求
35. 兴文方竹笋质量技术要求
36. 建水紫陶质量技术要求
37. 靖边荞麦质量技术要求

质检总局  
2016年7月4日

附件 1

麻江蓝莓质量技术要求

一、品种

园蓝、灿烂、粉蓝、蓝雨等。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 350m~850m，土壤 pH4.5-5.6，有机质含量≥5%。

三、栽培管理

1、苗木繁育：采用无性繁殖方法育苗。

2、种植

时间：每年 11 月至翌年 3 月底。

密度：每公顷栽植株数≤4500 株。

3、施肥：每公顷每年施腐熟有机肥≥45 吨。

四、采收

分品种采收。

品种	采收时间
灿烂	6 月中旬-7 月下旬
粉蓝、园蓝	7 月上旬-8 月中旬
蓝雨	6 月上旬-6 月下旬

五、质量特色

1、感官特色

项目	要求
色泽	果实呈深蓝色，有或无果粉
口感	味清香，酸甜适中，肉汁细腻，有胶质感

2、理化指标特色

品种	花青素 ( mg/100g)	可溶性固形物 (%)	总酸 (%)	单果重 (g)
灿烂	≥150	≥10	≤2	≥1.2
蓝雨				≥0.6
园蓝	≥300	≥12	≤3	≥0.6
粉蓝	≥210	≥9	≤2	≥0.8

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

普安四球茶质量技术要求

一、种源

四球茶 (*Camellia tetracocca* Zhang)。

二、立地条件

产地范围内海拔 1000m 至 2000m，土壤类型为黄壤或黄棕壤，土壤 pH 值 5.0 ~ 7.0，土壤有机质含量≥1.0%，土层厚度≥40cm。

三、栽培管理

- 1. 育苗：采用无性繁殖方法育苗（古茶树除外）。
- 2. 种植：每年 9 月至次年 2 月种植。栽植密度≤60000 株/公顷。
- 3. 施肥：每年每公顷施腐熟的有机肥≥30000kg。
- 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

采摘一芽二叶、一芽三叶；每年 3 月下旬至 5 月上旬。

五、加工

- 1. 工艺流程：  
摊放——杀青——做形——干燥。
- 2. 工艺要求：摊青厚度 3cm ~ 6cm，含水量为 65% ~ 70%。杀青温度 200℃ ~ 240℃，时间以 4min ~ 6min 为宜，成品茶含水率≤7.0%。

六、质量特色

- 1. 感官特色：  
外形重实，绿润，无毫；汤色淡绿明亮，耐泡；香气浓香得馥郁高长；滋味鲜醇、爽口，回味悠长；叶底芽叶嫩匀，绿亮、鲜活。
- 2. 理化指标：

项目	指标
水分 %	≤7.0
浸出物 %	≥38.0
儿茶素类 %	≥6.5

- 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 3

普安红茶质量技术要求

一、保护名称

普安红茶

二、保护范围

普安县楼下镇、青山镇、新店镇、罗汉镇、地瓜镇、江西坡镇、高棉乡、龙吟镇、兴中镇、白沙乡、南湖街道、盘水街道等十二个乡、镇（街道）现辖行政区域。

三、质量技术要求

（一）品种

当地群体种及适宜加工为普安红茶的其他茶树品种。

## (二) 立地条件

产地范围内海拔 1000m~2000m, 土壤类型为黄壤或黄棕壤, 土壤 pH 值 5.0~7.0, 土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ , 土层厚度 $\geq 40\text{cm}$ 。

## (三) 栽培管理

1. 育苗: 采用扦插育苗。
2. 种植: 种植时间为 9 月至次年 2 月。栽植密度 $\leq 60000$  株/公顷。
3. 施肥: 每年每公顷施腐熟的有机肥 $\geq 25$  吨。
4. 环境、安全要求: 农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定, 不得污染环境。

## (四) 采摘

采摘单芽或一芽一叶初展、一芽二叶初展、一芽二、三叶及同等嫩度对夹叶; 每年 2 月下旬至 5 月上旬, 6 月中旬至 8 月下旬。

## (五) 加工

### 1. 工夫红茶加工

#### (1) 工艺流程:

鲜叶 $\rightarrow$ 萎凋 $\rightarrow$ 揉捻 $\rightarrow$ 发酵 $\rightarrow$ 干燥。

(2) 工艺要求: 萎凋时间 14~16h, 摊叶厚度 3~8cm, 含水率 $(62\pm 1)\%$ , 以叶色暗淡, 手摸柔软, 折而不断, 不产生刺手叶尖为准; 揉捻以茶条圆紧, 黄绿, 茶汁外溢, 但手握紧不流汁, 为揉捻合适, 收汁; 发酵 4~6h, 温度 28~35 $^{\circ}\text{C}$ , 厚度 8~12cm, 以发酵均匀, 叶色铜红, 散发花香为发酵适度; 干燥温度 125~145 $^{\circ}\text{C}$ , 投叶均匀不叠层, 12~15min, 足火提香, 90~110 $^{\circ}\text{C}$ , 30min。

### 2. 红碎茶加工

#### (1) 工艺流程:

鲜叶 $\rightarrow$ 萎凋 $\rightarrow$ 揉切 $\rightarrow$ 发酵 $\rightarrow$ 干燥。

(2) 工艺要求: 萎凋时间 14~16h, 摊叶厚度 3~8cm, 含水率 $(61\pm 1)\%$ , 以叶色暗淡, 手摸柔软, 折而不断, 不产生刺手叶尖为准; 揉切装叶量以自然装满进茶斗, 颗粒紧卷为适度; 发酵时间 1.0~1.5h, 温度保持在室温或约低于室温, 厚度 8~10cm, 发酵室相对湿度 $\geq 95\%$ , 保持空气新鲜、流通, 以发酵均匀, 青草气消失, 叶色黄红, 散发花香为发酵适度; 干燥分毛火和足火。毛火含水量 18~20%, 颗粒收紧, 有刺手感, 足火含水量 4~6%, 用手指捏颗粒即成粉末。

## (六) 质量特色

### 1. 感官特色:

#### (1) 工夫红茶

外形条索细紧多峰苗, 匀齐、净, 色泽红匀, 明亮; 香气鲜嫩持久; 汤色红艳浓亮; 滋味醇滑; 叶底嫩匀红亮。

#### (2) 红碎茶

外形颗粒紧实、金毫显露、匀齐、色润; 香气嫩香、强烈持久; 滋味浓强鲜爽; 汤色红艳明亮; 叶底嫩匀红亮。

### 2. 理化指标

项目	指标 %	
	工夫红茶	红碎茶
水分 %	$\leq 6.5$	
水浸出物 %	$\geq 36.0$	
粉末 %	$\leq 0.8$	$\leq 1.8$
粗纤维 %	-	$\leq 15.0$

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 4

盘州红米质量技术要求

- 一、保护名称  
盘州红米
- 二、保护范围  
贵州省盘县淤泥乡、普田乡、保基乡、水塘镇、刘官镇、新民镇、旧营乡、保田镇等 8 个乡镇现辖行政区域。
- 三、品种  
当地红米、地方粳稻品种。
- 四、立地条件  
保护区范围内海拔 1100m~1800m，土壤有机质含量 $\geq 2\%$ ，土壤 pH 值 5.5 至 7.5，水稻土、黄壤土、沙壤土。
- 五、栽培管理
1. 催芽与播种期  
催芽 5-7 天，待种子露白即可播种。播种时间为 4 月上旬。
2. 育秧  
采用两段育秧方式。第一段：将催芽种子用育秧盘在温棚内播种，生长 10-15 天；第二段：大田露天 20-30 天后移栽。
3. 移栽  
5 月下旬至 6 月上旬移栽，每穴移栽 3~4 株，宽窄行种植，宽行距 40cm，窄行距 25cm，穴距 15cm。
4. 施肥  
育秧施农家肥 15000kg~22500kg/公顷，移栽施农家肥 30000kg~37500kg/公顷。
5. 采收  
9 月下旬至 10 月中旬采收，籽粒充分黄熟后及时收获，脱粒扬净后晒干贮存。
- 六、加工  
稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→检验→包装。
- 七、质量要求
1. 感官特色  
米粒呈细长椭圆形，表皮为深粉红至浅粉红色。蒸熟时谷香味浓郁，米饭不粘不渣。口感绵软稍带粗糙感，冷后不回生，饭粒稍硬，有弹性。

2. 理化指标

项目	指标
直链淀粉含量 (%) $\leq$	15.0
蛋白质 (%) $\geq$	6.0
胶稠度 (mm) $\geq$	80.0
碱消值	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 5

### 关岭桔梗质量技术要求

#### 一、种源

桔梗 (*Platycodon grandiflorum* (Jacq.)A.DC.) 。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔高度 800m 至 1500m，土壤类型为黄棕壤，质地壤土、沙壤土，pH 值 5.0 至 7.0，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ 。

#### 三、栽培管理

1、繁殖方式：采用种子繁殖。

2、播种：

(1) 时间：春播，4 月中旬至 5 月上旬；秋播，10 月中旬至下旬。

(2) 方式：条播或散播。定苗密度每公顷播种量 $\leq 45$  万株。

4、田间管理：非留种田应及时去除抽薹，两年生桔梗只留一粗壮地上茎，其余地上茎及时去掉。

5、施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 2$  万公斤。

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、采收加工

1、采收：生长期 $\geq 24$  个月后采收，采收时间为每年 10 月中下旬。

2、加工：洗净泥土，切去芦头，使用非金属器具刮去外皮。晒干或烘干，烘干温度 $\leq 70^{\circ}\text{C}$ ，干制至水分 $\leq 14\%$ 即可。

#### 五、质量特色

1、感官特色：呈圆柱形或略呈纺锤形，分枝少，长 7~20cm，直径 0.7~2cm。表面白色或淡黄白色。质实体重，硬而不易折断。断面呈菊花心状，皮部类白色，木部淡黄白色。味微甜后苦。

2、理化指标：浸出物 $\geq 20.0\%$ ，桔梗皂苷 D $\geq 0.10\%$ 。

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 6

### 关岭火龙果质量技术要求

#### 一、品种

适应当地自然条件的红肉品种。

#### 二、立地条件

海拔 $\leq 650\text{m}$ ，土壤质地砂质土，pH5.5 至 7.5，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ 。

#### 三、栽培管理

1、繁殖方法：扦插繁殖

2、定植时间：3 月至 11 月定植。

3、定植密度：每公顷 $\leq 5000$  株。

4、施肥：

每年施腐熟有机肥 $\geq 33.3$  吨/公顷。

5、环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采收

果实变红 5 天至 7 天即可采收。

五、质量特色

1、感官特色：果实圆形，果皮呈鲜红色至淡红色；果肉紫红色，汁多味甜。

2、理化指标：果肉花青素 $\geq 3.5\text{mg/g}$ ，可溶性固形物 $\geq 12.0\%$ ，可滴定酸 $\leq 2.5\text{mmol/100g}$ 、单果重 300g 至 500g。

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 7

保基茶叶质量技术要求

一、品种

当地群体种以及适宜加工保基茶叶的茶树品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 1200m 至 2000m，土壤类型为黄棕壤，质地壤土、沙壤土，pH 值 4.5 至 6.5，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ ，土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。

三、栽培技术

1、繁殖：采用无性繁殖育苗。

2、定植：定植时间为 11 月上旬至次年 3 月下旬，每公顷栽植密度 $\leq 60000$  株。

3、施肥管理：每年每公顷施腐熟农家肥 $\geq 25000\text{kg}$ 。

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、采摘

3 月上旬至 5 月中旬采摘，采摘单芽至一芽二叶的茶叶。

五、加工工艺

1、加工工艺流程：摊青→杀青→做形→干燥。

2、加工工艺要点：

(1) 摊青：在阴凉处摊放，青叶厚度 $\leq 5\text{cm}$ ，摊放 5 至 10 小时。

(2) 杀青：温度  $220^{\circ}\text{C}$  至  $260^{\circ}\text{C}$ 。炒至“无青草气有芳香，叶色呈暗绿色，叶质变软，茎梗折不断，有弹性”时出锅。

(3) 干燥：分二至三次干燥，干燥至含水率 $\leq 7\%$ 。

六、质量特色

1、感官特色：

扁形茶：外形扁平挺直，绿润整齐，露毫，嫩香持久；

卷曲形茶：外形条索紧实、匀整，色泽灰绿光润，香气清香，浓郁；

风味独特、栗香高长，汤色黄绿明亮，滋味鲜醇，回味甘长，叶底嫩绿明亮。

2、理化指标：

项 目	指 标 (%)
水分 $\leq$	8.0
总灰分 $\leq$	6.5
水浸出物 $\geq$	38.0
茶多酚 $\geq$	18.0

粗纤维 ≤	8.0
-------	-----

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 8

### 思州柚质量技术要求

#### 一、品种

文旦柚。

#### 二、立地条件

土壤类型红壤，土层厚度 $\geq 1\text{m}$ ，有机质含量 $> 2\%$ ，pH 值 5.0 至 6.5，地下水位 1m 以下。

#### 三、栽培管理

1、苗木培育：以本地两年生苦柚或酸柚实生苗做砧木进行嫁接繁殖。

2、定植：定植时间秋植在 9 月至 11 月，春植在 2 月至 3 月。定植密度为每公顷栽植株数 $\leq 600$  株。

3、花果管理：叶果比为 200 ~ 300：1。

4、施肥：以有机肥为主，年施腐熟有机肥 $\geq 3000\text{kg/hm}^2$ 。

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

10 月下旬果皮转色面积 $\geq 3/4$  后分期采收。

#### 五、质量特色

1、感官特色：果形为扁圆形或高扁圆形，果皮淡黄色，果肉肥厚呈米黄色，脆嫩多汁，清甜中带微酸，香味浓郁；无籽或少籽；果肉易剥脱不沾皮。

2、理化指标：可溶性固形物含量 $\geq 10\%$ ；总酸度（以柠檬酸计） $\leq 0.95\%$ ，固酸比 $\geq 11$ ；单果重 1200 克至 2600 克。

3、安全要求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

### 定州鸭梨质量技术要求

#### 一、产品名称

定州鸭梨

#### 二、保护范围

定州市北城区、长安路街道办事处、留早镇、李亲顾镇、东留春乡、大鹿庄乡、西城乡 7 个乡镇现辖行政区域。

#### 三、质量技术要求



## 1、品种

鸭梨。

## 2、立地条件

土壤类型为沙土、沙壤土；土壤 pH 值为 7.5~8.4，有机质含量 $\geq 0.9\%$ 。

## 3、栽培管理

苗木繁殖：以杜梨为砧木嫁接育苗。

栽植时间：3 月中旬至 4 月上旬或 9 月中旬至 10 月上旬。

栽植密度：每公顷栽植株数 $\leq 4500$  株。

施肥：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 30$  吨。

整形修剪：以冬剪为主，夏剪为辅，留枝量 $\leq 750000$  枝/公顷。

产量控制：每公顷产量 $\leq 45$  吨。

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。

## 4、采收

9 月下旬，可溶性固形物含量 $\geq 10.5\%$ 后开始采收。

## 四、质量特色

### 1. 感官特色：

果形端正，呈黄绿色，皮薄，汁多，口感脆，细（石细胞极少），酸甜适中。

2. 理化指标：可溶性固形物含量 $\geq 11.5\%$ ，含酸量 $\leq 0.1\text{g/L}$ ，单果重 $\geq 180\text{g}$ 。

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 10

### 中山松醪酒质量技术要求

#### 一、产品名称

中山松醪酒

#### 二、保护范围

定州市砖路镇、庞村镇、清风店镇、长安路街道办事处 4 个乡镇现辖行政区域。

#### 三、质量技术要求

##### 1. 原料：

黍米：选用定州地区优质当年新黍米，质量符合黍米国家相关标准的要求。

酿造用水：采用黑龙泉地下水，水质符合国家饮用水相关标准。

##### 2. 酿酒工艺流程

蒸煮→加糖化酶→发酵→加药水与酒母→二次发酵→压榨→过滤→煎酒（除菌）→贮存陈化→罐装。

#### 四、工艺要点

1. 浸泡：浸泡水温 35℃至 40℃，浸泡时间 24 小时。

2. 蒸米：用大火蒸 40-50 分钟，成金黄色熟透为止。

3. 煮药：按比例将药材放入沸水中蒸煮，器皿温度达到 80℃即可、蒸煮 15 分钟。

4. 晾米落缸：温度降到 35℃左右待用，落缸温度为 30 $\pm$ 2℃。

5. 发酵：将黍米与糖化酶放入发酵缸混合，保持发酵室温度恒温 25 度，糖化发酵 24 小时。

6. 二次发酵：将药水和酒母放入发酵缸与黍米混合，保持发酵室温度恒温 25 度，进行二次发酵，12 小时后，发酵到 32℃以上时即可压盖，搅拌；每隔 2 至 4 小时搅拌一次，3 天后每天搅拌 1 次。

7. 煎酒（除菌）：将黄酒沉淀过滤后煎酒杀菌，煎酒温度控制在 80℃、时间 10 至 15 分钟。

8. 陈化：装入陶坛，用泥头封坛，地库温度要在 10℃左右，时间不低于 1 年。

五、质量特色

1. 感官特色：色泽橙黄，清亮透明有光泽，具有黄酒特有的浓郁醇香和清雅醇香，同时伴有松香及药香味，口味醇厚、柔和，鲜甜爽口无异味，酒体协调，具有黄酒的典型风格。

2. 理化指标：

2.1 中山松醪松子酒（半甜型）理化指标

项 目	指标	
	优等品	一等品
总糖（以葡萄糖计） /（g/L）	40.1—100.0	
非糖固形物（g/L） ≥	25.0	20.0
酒精度（20℃） /%vol	12.0-23.0	
总酸（以乳酸计） /（g/L）	4.0—8.0	
注：酒精度低于 14.0%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氮的值按 14%vol 折算。 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。		

2.2 中山松醪甜酒（甜型）理化指标

项 目	指标	
	优等品	一等品
总糖（以葡萄糖计） /（g/L） >	100.0	
非糖固形物 （g/L） ≥	22	18.0
酒精度（20℃） /%vol	12.0-23.0	
总酸（以乳酸计） /（g/L）	4.0—8.0	
注：酒精度低于 14.0%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氮的值按 14%vol 折算。 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。		

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家标准 GB/T13662-2008 的相关规定。

### 一、品种

红谷、东方亮、黄旗皇等本地常规品种

### 二、立地条件

海拔高度为 600m ~ 1000m，气候特征属大陆性季风型半干旱间半湿润山地气候，地质以第四纪粘土沉积物为主。土壤以褐土、棕壤为主，显中性，pH 值在 6.5—7.5 之间，土层厚度≥50cm，有机质含量≥1.33%。

### 三、栽培管理与收获

1、选地：采用轮作方式种植，不能重迎茬。

2、整地施基肥：冬前深翻，深度为 30cm ~ 50cm。同时结合整地每亩施入腐熟的农家肥 4m<sup>3</sup> ~ 6m<sup>3</sup>。

3、播种：4 月下旬至 5 月上旬，播种深度为 4cm ~ 5cm，行距 45cm；每亩用种量为 0.75kg ~ 1kg。

4、间苗：分别在 2 ~ 3 叶期和 7 ~ 8 叶期进行人工间苗，密度为 1.7-2.5 万株/亩。

5、收获

在谷子蜡熟末期或完熟期进行收获。不同品种分开收获、储存。

### 四、工艺流程

筛选→去杂→碾米去皮→去杂、精选→包装→检验→入库

### 五、储存

在干燥、防潮自然温度仓房内储存，或可采用冷库进行储存。

### 六、质量特色

1、感官要求

颗粒均匀饱满，色泽正常，无明显色差，具有黄旗小米固有的自然清香味。

2、理化指标

项目	指标
胶稠度 mm	≥110
蛋白质 / (%)	≥8
粗脂肪 / (%)	≥2.5
糊化温度 (级)	≥2.5

### 3、安全及他质量技术要求

产品安全及其它质量技术要求必须符合食品安全要求。

## 附件 12

### 察哈尔羊肉质量技术要求

#### 一、品种

地方品种绵羊

#### 二、生长环境

海拔 900-1300m 的林缘草甸、典型草原、半荒漠荒漠草原，植被由羊草、冰草、沙生冰草、糙隐子草、细叶葱、多根葱、蒙古葱、冷蒿、黄蒿、克氏针茅、石生针茅、贝加尔针茅、短花针茅、芨芨草、沙竹、苔草、冷苔、寸草苔、花苜蓿、花旗竿、达乌里蕊巴、阿尔泰狗娃花、麻花头、草芸香、百里香、萎陵菜等数十种优质牧草构成。有地表水河流、湖泊（淖尔）作为饮水水源。

### 三、饲养条件

1. 养殖方式：放牧与舍饲相结合，以天然放牧为主，舍饲为辅。
2. 饲养管理：公羊、母羊和羔羊分群饲养。
3. 疫病防控：每年适时进行疫苗注射，早春和夏秋各驱虫一次，药浴两次。
- 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、出栏：6—8 月龄，活体重 35—45kg。

### 五、屠宰加工

1. 羊源：产自保护区范围内符合前述一至四项要求健康活羊。

#### 2. 屠宰加工流程：

宰前检疫与管理→待宰→宰杀放血→系食管→割头、蹄→去毛→冲洗→开膛→取脏  
→复检→冲洗→排酸→剔骨→分割→修整→冷冻（冷却）→包装。

#### 关键工艺要求：

- (1) 按伊斯兰教风俗屠宰。
- (2) 宰前管理：停食 24 小时，宰前 3 小时停止饮水。
- (3) 排酸：胴体在 0℃至 4℃环境下排酸 24 至 48 小时。

### 六、质量特色

#### 1. 感官特色：

羔羊肉肉色鲜红，脂肪呈乳白色，肌纤维细，有大理石花纹，熟肉口感细嫩，无膻味。

#### 2. 理化指标

项 目	指 标
粗蛋白 (%)	≥19.0
肌内粗脂肪 (%)	3.2-6.5
必须氨基酸/总氨基酸 (%)	≥40

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 13

### 盘锦泥鳅质量技术要求

#### 一、种源

盘锦土著品种。

#### 二、养殖环境

池塘水深 30cm 至 50cm，水体透明度 15cm 至 20cm，溶解氧≥3mg/L，PH 值 7.5-8.5，池底有 10cm 至 30cm 厚的肥泥。

#### 三、技术管理

1. 苗种来源：选自产地范围内的野生泥鳅苗种或由本地野生泥鳅繁育的苗种。
2. 养殖模式：池塘养殖；生态养殖。
3. 鳅种放养：

(1) 放养时间：每年 5 月至 6 月。

(2) 放养密度：池塘养殖每 666m<sup>2</sup>(亩)放 3-5cm 鳅种 7-10 万尾，生态养殖每 666m<sup>2</sup>(亩)放 3-5cm 鳅种 0.8-1.0 万尾。

4. 池塘养殖饵料与饲料：施经腐熟发酵过的有机肥培育天然饵料，投喂动植物性饲料和渔用配合饲料。

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、捕捞

1. 捕捞时间：池塘养殖在 9 月末至 10 月初起捕；生态养殖在当年白露前 10 天捕捞或第二年 5 月份捕获。

2. 起捕规格为每尾 $\geq 15\text{g}$ 。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：活体油黑发亮，熟后不硬不面，肉质细嫩，刺少，无土腥味。

2. 理化指标：每 100g 泥鳅鱼肉含蛋白质 $\geq 17\text{g}$ ，脂肪 $\leq 2.4\text{g}$ 。

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当符合国家相关规定。

### 附件 14

#### 建平小米质量技术要求

##### 一、品种

大金苗、赤谷 4 号等当地适生品种。

##### 二、立地条件

海拔在 600-1200 米，以川、台、梯田地的黄绵土质为主。土壤特点以褐土为主，平均土壤有机质含量为 $\geq 1.0\%$ ，土壤呈中性或弱碱性，pH 值 6.8-8.5。

##### 三、栽培管理与收获

1、选地：禁止重茬。

2、播种时间：4 月中旬至 5 月上旬；

3、种植密度：每公顷留苗 $\leq 45$ 万株。

4、施肥：以有机肥为主，每年每公顷有机肥施用量 $\geq 15$ 吨。

5、收获：当谷皮变为品种固有的色泽、籽粒变硬时及时收获。分品种单收、单贮，确保谷子质量。

##### 四、加工

谷子原粮→去杂→碾磨脱皮→抛光去石→色选→人工手选→定量→包装→检验→入库

加工脱皮温度不超过  $37^{\circ}\text{C}$ ，水份 $\leq 12\%$ 。

##### 五、贮藏

贮存仓库通风、干燥、阴凉。安全贮藏的水分应控制在 13%以下，常温下密闭保存不超过 12 个月。

##### 六、质量特色

1、感官特色：

米粒油亮，蒸煮后入口甜软，口留余香，具有固有的自然清香味。

2、理化指标：

千粒重 2.2-3.0 克，蛋白质含量 9.2-14.3%，脂肪含量在 3-4.6%。

3、安全要求：产品安全指标和其他质量要求必须符合国家对同类产品的相关规定。

### 附件 15

## 建平红小豆质量技术要求

### 一、品种

大红袍、辽红小豆 1 号、辽红小豆 2 号等当地适生品种。

### 二、立地条件

海拔在 600-1200 米，以川、台、梯田地的黄绵土质为主。土壤特点以褐土为主，平均土壤有机质含量为 $\geq 1.0\%$ ，土壤呈中性或弱碱性，pH 值 6.8-8.5。

### 三、栽培管理

1、选地：禁止重茬。

2、播种时间：5—6 月份。

3、播种方式：单作或间作、套种。

4、播种密度：每亩苗数 1 万—1.5 万株。

5、施肥：以有机肥为主，每年每公顷有机肥施用量 $\geq 15$  吨。

6、采收：全株五分之四荚果成熟后收割，3 天-4 天后熟后脱荚（粒）、晾晒，清选分级后应专收、专贮。

### 四、加工

红小豆原粮→（皮粮）首选→人工手选→定量→包装→检验→入库

### 五、贮藏

贮存仓库通风、干燥、阴凉。安全贮藏的水分应控制在 13%以下。

### 六、质量特色

#### 1、感官特色：

色泽明亮，光泽度较好；豆粒均匀、饱满；易蒸煮，蒸煮后豆沙柔软。

#### 2、理化指标：

每 100 克中含蛋白质 $\geq 21.7$  克、脂肪 $\geq 0.8$  克。

3、安全要求：产品安全指标和其他质量要求必须符合国家对同类产品的相关规定。

## 附件 16

## 白城甘草质量技术要求

### 一、品种

乌拉尔甘草。

### 二、立地条件

土壤为砂壤土、壤土、黄绵土、黑垆土等适宜甘草育苗及栽培。有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH 值 7.0~8.5，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ 。

### 三、栽培管理

1.播种：4 月中下旬到 5 月中旬，当土壤温度达到  $15^{\circ}\text{C}$  以上时开始播种；直播田每亩播种量为 $\leq 3$  公斤，育苗田每亩播种量为 $\leq 12$  公斤。

2.移栽：4 月中下旬至 5 月上旬进行移栽。每亩栽植 2 万株。

3.施肥：每年每亩施有机肥 $\geq 1$  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、采收及贮藏。

种植 3 年后进行采收，采收时在秋季 9 月下旬至 10 月上旬进行。

### 五、质量特色

- 1.感官特色：根条粗大，直径 $\geq 1.1\text{cm}$ ，质硬粉足、纤维细长、气味清香、口感浓甜。
- 2.理化指标：甘草酸含量（%） $\geq 2.3$ ，甘草苷含量（%） $\geq 0.7$ 。
- 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 17

宝清大米质量技术要求

- 一、品种  
选用熟期适宜的优质、抗逆性强的绥粳 4 号、垦稻 12 等品种，保证霜前安全成熟。
- 二、立地条件  
耕地土壤类型为黑土、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 值 6.3~7.0。
- 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 10~20 日。采用朔料大棚盘式旱育苗技术，机插苗每盘播芽籽 140-150 克，每平方米播芽籽 500-625 克。
  3. 插秧：秧龄 30d~40d，插秧时期为 5 月 15 日~25 日。插秧密度每平方米 22~25 穴，每公顷 $\leq 24$  万穴，每穴 4~5 株。
  4. 田间肥水管理：每三年每公顷轮施发酵腐熟好的农肥 $\geq 30$  t。施用化肥总量：每公顷施纯氮 $\leq 100\text{kg}$ ，五氧化二磷 $\leq 50\text{kg}$ ，氧化钾 $\leq 50\text{kg}$ ，（商品量尿素 $\leq 180\text{kg}$ 、磷酸二铵 $\leq 100\text{kg}$ 、硫酸钾 $\leq 100\text{kg}$ ），氮、磷、钾比例为 2:1:1。
  5. 环境、安全要求：使用化肥、农药必须符合绿色食品生产技术和国家的相关规定，不得污染环境。
- 四、采收  
收获：齐穗后 30 天停止灌溉。收获期为 9 月 25 日-10 月 10 日。
- 五、加工  
稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→砂磙开糙→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：籽粒饱满，晶莹半透明，色泽青白有光泽，蒸煮时米饭有清香饭味，饭粒完整，米粒外表泛油光，口感绵软有弹性，粘散适度，清香适口，冷后不回生。
  2. 理化指标：
 

项目	直链淀粉（干基） %	胶稠度	蛋白质含量 g/100g
指标	14-18	$\geq 70\text{mm}$	6.0~8.0%
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 18

汤原大米质量技术要求

- 一、品种范围

选用国家审定的、优质、高产、抗逆性强的、适宜积温条件的龙粳 8、龙粳 31、垦稻 10、垦稻 12 等优质品种。

## 二、立地条件

地理坐标位于东经 129°30′—130°59′，北纬 46°30′—47°21′。有效积温在 2450-2550℃。耕地土壤类型为黑土、草甸土、水稻土、白浆土，耕作层的厚度≥25cm，PH 值 6.5-7。

## 三、栽培管理

1、催芽：4 月上旬，采用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：育苗时间为 4 月 13 日~20 日，采用塑料大棚旱育技术。人工插秧，每平方米播芽种 150g~300g，机插盘育苗每平方米播芽种 600g~750g。

3、插秧：插秧时期：5 月 10 日~20 日，规格：9×3-4 寸，每穴 3-4 株基本苗。插秧深度不超过 2cm。

4、田间水肥管理：每公顷施发酵腐熟好的农肥≥30 吨，3 年轮施一次。每公顷施用纯氮≤80kg、五氧化二磷≤60kg，纯钾≤40 kg。

5、环境、安全要求：使用化肥、农药必须符合绿色食品生产技术和国家的相关规定，不得污染环境。

## 四、收获

收获期为当 95%稻粒达到完熟时，九月末十月初收获。

## 五、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→色选→抛光→检验→包装。

## 六、质量特色

### 1、感官特征

汤原大米色泽清白，半透明，有光泽。米饭口感柔软、适口性强，饭粒表面有光，隔餐不糖化，不返生，冷后仍能保持良好的口感。

### 2、品质特性

直链淀粉含量 15%-18%，胶稠度≥75mm，蛋白质含量 6%—8%。

### 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 19

### 望奎大米质量技术要求

## 一、品种

垦稻 12、龙粳 42、43 和绥粳 10 等适应当地种植的优良品种。

## 二、立地条件

土壤类型为黑土、草甸黑土、黑钙土，以黑土草甸黑土为主，耕作层厚度≥28cm，土壤有机质含量≥3.0%，pH 值为 5.5-8.0。

## 三、栽培管理

1. 催芽：3 月 28 日至 4 月 5 日开始智能化催芽室浸种催芽。

2. 育苗：育苗时间 4 月 5 日~4 月 20 日。采用塑料大棚高台盘式旱育苗技术，机插苗每盘播芽籽 120-130 克（700-750 克/平方米）。秧龄 32d~35d，叶龄 3.5 叶~4.0 叶。



3. 插秧：插秧时期为 5 月 10 日～25 日(地表温度高于 8℃开始插秧)。插秧密度每平方米 25-27 穴，每公顷≤27 万穴，每穴 3-5 株。
4. 田间肥水管理：采用秸秆还田增加土壤蓬松。每公顷施纯氮（N）≤40kg、纯磷（P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>）≤16.9 kg、纯钾（K<sub>2</sub>O）≤14.4 kg，N：P：K 为 1：0.42：0.36。采用浅湿间歇自流灌溉方式灌溉。
5. 收获：收获期为 9 月 30 日至 10 月 15 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。

#### 四、加工

稻谷→初清去杂→低温烘干→砻谷选糙→多机轻碾→糠粳分离→白米色选→喷雾抛光→产品检验→微控包装。

#### 五、质量特色

##### 1. 感官特色

大米呈透明或半透明状，光泽度好。蒸煮时饭有清香味，米饭饭粒晶莹，口感绵软油润有弹性，不黏结、微甜，饭味清香适口、香味持久，有光泽，口感好，米饭冷后不硬、不回生。

##### 2. 理化指标

项目	水份	直链淀粉含量	胶稠度	蛋白质
指标	≤14%	15.0-20.0%	≥70mm	5%-9.0%

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 20

#### 明水小米质量技术要求

##### 一、品种

龙谷 25 等适宜当地种植的优良品种。

##### 二、立地条件

土壤类型为黑钙土，土壤质地为中壤土，有机质含量≥3%，pH 值 7.0 至 7.5。

##### 三、栽培管理

- 1、种子精选与处理：种子先经过风选，再用 10%浓度的盐水漂选，用清水漂洗 2-3 遍。用 50℃至 55℃温水浸种 10-20 分钟。
- 2、播种时间：4 月下旬至 5 月上旬。
- 3、播种方法和密度：采用垄上簇播或条播，深度为 2-3cm，播后及时镇压。用种量为每亩 0.35kg-0.5kg，每亩留苗数≤4.5 万株。
- 4、施肥：每年亩施腐熟有机肥≥1500kg。
- 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、收获与储存

- 1.收获：九月下旬，籽粒变硬后及时收获。
- 2.工艺流程：谷子→清洗→碾磨→精选→定量→包装→成品。
- 3.储存：储存时要求籽实含水量≤14%，库存不超过两年。

##### 五、质量特色

1、感官特色：米粒饱满，色泽金黄，表面有光泽，手感光滑沉实，煮熟的小米饭入口绵软，食之可口，香味浓郁。

2、理化特性：直链淀粉含量 15%-20%，胶稠度 $\geq 90\%$ ，蛋白质 $\geq 7.6\%$ ，粗脂肪 $\geq 3.3\%$ 。

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达到国家对同类产品的相关规定。

## 附件 21

### 明水黑豆质量技术要求

#### 一、品种

龙芸豆 10 号、龙芸豆 4 号等适宜当地种植的优良品种。

#### 二、立地条件

土壤类型为黑钙土，土壤质地为中壤土，有机质含量 $\geq 3\%$ ，pH 值 $\leq 7.0$ 。

#### 三、栽培管理

##### 1、种子精选和处理

播种前要进行种子精选，保证种子纯度高于 95%，发芽率不低于 90%。用 35%多克福种衣剂拌种防治病虫害。

##### 2、播种时间

播种时间为 5 月中旬至 5 月下旬。

##### 3、播种方法和密度

采用条播或穴播，播种深度以 3cm-5cm 为宜，播后及时镇压。条播垄上双行，株距 15cm 左右，每 667m<sup>2</sup>保苗数 $\leq 14000$  株。

##### 4、施肥

每亩施腐熟有机肥 $\geq 1500\text{kg}$ ，磷酸二铵 $\leq 15\text{kg/亩}$ ，硫酸钾 $\leq 5\text{kg/亩}$ ，尿素 $\leq 3\text{kg/亩}$ 。

##### 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、收获与储存

收获时间 9 月中旬至下旬，当黑豆茎叶及豆荚变黄，茎秆干枯，摇动植株有响声，豆粒归圆及落叶达 80%以上时即可收获。割后自然晾晒 5d ~ 7d。做到单收割、单拉运、单脱粒、单贮藏。

#### 五、质量特色

1、感官特色：表面黑色或灰黑色，光滑或有皱纹，具光泽，一侧有淡黄白色长椭圆形种脐。质坚硬，种皮薄而脆，嚼之有豆腥气味。

2、理化特性：水分 $\leq 13.0\%$ ，蛋白质 $\geq 18.5\%$ ，粗脂肪 $\geq 34.8\%$ 。

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 22

### 辉县柿子醋质量技术要求

#### 一、产地范围

河南省辉县市现辖行政区域。

二、原料及辅料

1、柿子

产自保护区内的水晶柿子，霜降后采收。

2、酿造用水

保护区内深度岩层优质山泉水，水质符合国家饮用水相关标准。

三、生产工艺

1、工艺流程

柿子→挑选→脱涩后熟→破碎→酒精发酵→制醅→醋酸发酵→澄清→灭菌→洞藏陈酿→配制→灌装→成品

2、工艺控制环节

- (1) 柿果的挑选与除杂：选择八成熟的柿果，拣去腐烂果、虫果及叶等其它杂质。
- (2) 脱涩后熟：柿子采用酒精脱涩法，脱涩时间 3d ~ 5d。
- (3) 破碎：柿子的破碎度为 8mm ~ 10mm。破碎后的柿子浆加 0.1%果胶酶处理。
- (4) 酒精发酵：在用于酒精发酵酵母进行活化，而后加入柿原汁进行发酵。
- (5) 醋酸发酵：采用固稀发酵工艺。
- (6) 淋醋：淋醋采用套淋法进行。
- (7) 陈酿：半成品醋液打入贮存罐中进行洞（窑）藏陈酿半年以上。
- (8) 配制、成品：经陈酿澄清的醋液，按辉县柿子醋标准调整质量并灭菌后，即可包装制成成品。

3、产品加工过程要求

- (1) 不添加外源糖源。
- (2) 不添加醋酸等外源酸。

四、主要指标

1、感官特性

应符合表 1 的规定。

表 1 表 1 感官特性

项目	要求
色泽	淡黄色或琥珀色
滋味	酸味浓郁，无异味
香气	具有柿子独特的香气

性状	液体澄清
----	------

2、理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 表 2 理化指标

项目	指标
总酸（以乙酸计）， g/100mL ≥	4.5
不挥发酸（以乳酸计）， g/100mL ≥	0.5

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 23

封丘树莓质量技术要求

- 一、产品名称  
封丘树莓
- 二、保护范围  
河南省封丘县现辖行政区域。
- 三、质量技术要求
- （一）品种  
红宝、香妃。
- （二）立地条件  
土壤为沙壤土或壤土，排水良好，有机质含量≥2.0%，土壤 pH 值 7.0~8.0。
- （三）栽培管理
- 1、育苗：采取无性繁殖方法育苗。
- 2、栽植：
- （1）栽植时间：春季栽植：3 月下旬~4 月上旬。秋季栽植：10 月下旬~11 月上旬。
- （2）栽植密度：≤12000 株/公顷。
- （3）施肥：以有机肥为主，每年施有机肥≥30t/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  
果实成熟期 5 月下旬~11 月上旬，全红后上午 5 点~9 点分批分次采收，下雨天禁止采摘。
- （五）速冻果加工  
树莓采收后，速冻后储藏。入库前经过预冷、分选、清洗、消毒杀菌、速冻。  
预冷：树莓采收之后，速冻之前进行降温处理。  
去杂和分选：预冷 1 小时后树莓人工或机械筛选分级，同

时去除杂质及腐烂树莓。

清洗：树莓至清洗机进行清洗。

消毒：采用臭氧消毒机进行消毒。

速冻：树莓鲜果进入-18℃速冻。

#### 四、质量特色

1. 感官特色：鲜果果面光泽亮丽，果实鲜红色、饱满，果肉肉质柔软多汁，香味浓郁，香甜适口。速冻果果形端正、饱满，香味浓郁，口感冰凉、香甜。

2. 理化指标：总糖含量 $\geq 8.5\%$ ，有机酸 $\leq 2.0\%$ 。

#### 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 24

#### 房县娃娃鱼质量技术要求

##### 一、种源

大鲵 (*Andrias davidianus*) 。

##### 二、养殖环境条件

养殖环境要求环境幽静、光线微弱，水源充足、水质清新、无污染，符合国家养殖用水水质标准要求，水温 15℃至 22℃、pH 值 6.5 至 7.5，溶氧量 $\geq 4\text{mg/L}$ 。

##### 三、生产方式

1、采取人工仿生态养殖。

2、按个体大小，分级分池饲养。

##### 四、养殖管理

1、放养：放养密度为苗种阶段为 60 至 100 尾/ $\text{m}^2$ ，成鲵阶段为 5 至 10 尾/ $\text{m}^2$ ，放养规格个体体重之差不得超过 30%。

2、饵料：幼苗期间喂严格消毒的水蚯蚓、水蚤，成鲵养殖期间，投喂鲜活小鲜鱼。投喂量为其体重的 2-4%。

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、捕捞

起捕规格：个体重 $\geq 1.5\text{kg}$ ，手工捕起或网捕。

##### 六、质量特色

1、感官特色：肉质细嫩，味鲜无油腻感，口感嫩滑爽口。

2、理化指标：蛋白质 $\geq 15\%$ ，脂肪 $\leq 5\%$ 。

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 25

#### 城步青钱柳茶质量技术要求

##### 一、品种

青钱柳 (*Cyclocarya paliurus*) 。

##### 二、立地条件

海拔 $\geq 800$  米的地区，土壤质地为：红黄砂壤土，土层厚度 $\geq 80\text{ cm}$ ；pH 值 5.0 ~ 6.5；土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

### 三、栽培管理

1、栽植：栽培密度：每公顷 $\leq 1500$ 株。

2、施肥：培育期每年每株施用有机肥 $\geq 2$  kg，开采后每年每株施用有机肥 $\geq 8$  kg。

### 四、采收

每年3月下旬至4月中旬。按标准采收野生和人工栽培青钱柳树上一芽一叶至一芽四、五叶的嫩梢。

### 五、产品加工

#### 1、工艺流程

鲜叶摊放→杀青→冷却→初揉→杀二青→冷却→复揉→挑拣→烘干→复火→包装→成品

#### 2、加工要点

(1) 杀青：杀青叶变为暗绿，叶质柔软，手捏成团，并有弹性，折梗不断，无焦边，略显清香，杀青叶含水量58%-60%为杀青适度。

(2) 杀二青：温度控制在90℃以内，适时排气。杀青叶含水量30%-40%为杀青适度。

(3) 烘干：温度控制在60℃以内，水分 $< 8\%$ 。

### 六、质量特色

#### 1、感官特色

产品外形为长条形或颗粒形，颜色为黑褐色，冲泡后汤色橙黄，香气清香，滋味甘甜。

#### 2、理化特色

青钱柳总黄酮 $\geq 1.0\text{g}/100\text{g}$ ，青钱柳总皂甙 $\geq 2.32\text{g}/100\text{g}$ 。

## 附件 26

### 绥宁青钱柳茶质量技术要求

#### 一、品种

#### 青钱柳 (*Cyclocarya paliurus*)

#### 二、立地条件

海拔 $\geq 500$ 米的地区，土壤类型为粘土，土层厚度 $\geq 85\text{cm}$ ；pH4.5~6.7；土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

#### 三、栽培管理

1、栽植：密度每公顷 $\leq 1400$ 株。

2、施肥：培育期每年每株施用有机肥 $\geq 1.5\text{KG}$ ，开采后每年每株施用有机肥 $\geq 9\text{KG}$ 。

#### 四、采收

3月下旬至4月中旬，按标准采摘1芽1叶至1芽4叶的新梢。

#### 五、产品加工

##### 1、工艺流程

鲜叶——清洗——晾青——杀青——冷却——揉捻——炒干——提香——挑选——包装——成品

##### 2、加工重点

(1) 杀青：

杀青温度 120-130℃，杀青叶变为柔软、湿润，颜色由嫩绿变为深绿，手掐成松团，不粘连、无焦边、不干燥，气味清。

#### (2) 摊青冷却

杀青后摊青冷却时的茶叶厚度不能超过 6 cm。

(3) 炒干，温度 80-90℃，炒至 80%~85%的干燥度，有浓浓的青钱柳茶香味。

(4) 提香，温度 80-90℃,烘至 95%的干燥度，手掐成粉。

### 六、质量特色

#### 1、感官品质特色

产品外形为长条形或颗粒形，颜色为棕褐色，冲泡后汤色金黄，香气清香，滋味甘甜。

#### 2、理化特色

青钱柳总黄酮 $\geq 2.0$  g/100g，青钱柳总皂苷含量 $\geq 2.8\%$ 。

## 附件 27

### 新田大豆质量技术要求

#### 一、品种

“五月黄”等。

#### 二、立地条件

土壤为板页岩、砂砾岩、钙质页岩风化而成的红、黄壤土和饭石土（属黑色石灰土亚类黑灰泥土土属），PH 值 6.5—8.5，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

#### 三、栽培管理

1、播种：在 3 月中、下旬播种。株行距 25cm $\times$ 40cm，每穴播种 3~4 粒，用种量 5.0~5.5kg，每 667m<sup>2</sup>保苗 20000 株左右，

2、施肥：每 667 m<sup>2</sup>施入腐熟的农家肥 1500 kg 左右，在 3~5 片真叶前每 667m<sup>2</sup>追施 45%硫酸钾三元复合肥 10~15kg。花期叶面喷施 0.2%的硼酸与 0.4%的磷酸二氢钾混合液 1~2 次。提倡使用大豆专用肥。

3、采收：当大豆的叶片老熟转黄脱落完后开始收割。

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、包装与贮运

脱粒后的豆子要及时晒干，水分控制在 12%以内，风车选净后用专用袋包装好。在避光、常温条件下储藏。

#### 五、质量特征指标

##### 1、感官特色：

籽粒圆浑饱满，呈卵圆形。种皮黄色、有光泽，种脐黄褐色。百粒重 20 克以上。

##### 2、理化指标：

蛋白质含量 37-49.12%，脂肪 16-18.3g/100g。

##### 3、安全和其它技术要求：

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 28

### 合什手工面质量技术要求

#### 一、原材料质量技术要求

小麦粉：应符合《高筋小麦粉》国家标准规定。小麦粉的运输、贮藏等应符合相应标准规定。

食用盐：使用未加碘食用盐，质量应符合《食用盐》国家标准要求。

加工用水：越溪河地下水，水质符合《生活饮用水卫生标准》国家标准要求。

## 二、生产环境质量技术要求

加工厂环境、布局、人员、设施设备与卫生管理等应符合《食品企业通用卫生规范》国家标准要求。加工时温度低于 25℃，空气湿度 60-80%。

## 三、加工过程质量技术要求

工艺流程：和面→熟化(1)→开条→熟化(2)→弹中条→盘中条→熟化(3)→拉小条→盘小条→熟化(4)→挽杆→熟化(5)→拱粉→拉伸→分面→抖粉→熟化(6)→拉吊→烘干→缓苏→切断→包装→装箱入库。

和面：盐与小麦粉的比例在 5%~7.5%之间；和面用水量占小麦粉量的 28%~35%。

熟化（1）：和面后做成的面团，放在湿度为 70%~90%的室温环境里进行第一次熟化，时间为 1h~3h。

开条：第一次熟化后的面团及时揉压均匀后切割成直径为 20cm~50cm 的自然成型小面团。将小面团揉搓成直径为 10cm~12cm 的面条。

熟化（2）：开条后的面条在湿度为 70%~90%的室温条件下进行第二次熟化，时间为 1h~2h。

弹中条：熟化（2）后的面条撒上干面粉，弹成直径为 3cm~5cm 粗细的面条。

熟化（3）：弹中条后的面条在湿度为 70%~90%的室温条件下进行第三次熟化，时间为 1h~2h。

拉小条：熟化（3）后的面条应人工拉细为直径 1cm~2cm 的小条。



熟化（4）：拉小条后的面条在湿度为 70%~90%的室温条件下进行第四次熟化，时间为 4h~6h。

挽杆：熟化（4）后的面条应缠挽在长度为 70cm 左右的面杆上，连续间隔挽成“8”字型和“Z”字型的面条。

熟化（5）：挽杆后的面条应在温度为  $30^{\circ}\text{C}\pm 3^{\circ}\text{C}$ 、湿度为 70%~90%时的发酵箱中进行第五次熟化，时间为 3h~5h。

熟化（6）：熟化（5）后的面条经拱粉、拉伸、分面、抖粉后放入温度为  $30^{\circ}\text{C}\pm 3^{\circ}\text{C}$ 、湿度为 70%~90%时的发酵箱中进行第六次熟化，时间为 3h~5h。

拉吊：熟化（6）后的面条应及时移到晾面架上进行人工拉伸，满足面条的粗细度和相关物理特性等品质要求。

晾晒或烘干：自然晾晒法或烘房烘干法，面条的水分含量 $\leq 13\%$ 。

缓苏：面条烘干后进入室温条件下，湿度为 70%~90%的缓苏区，使水分缓慢散发、温度缓慢下降。

切断：缓苏后的面条，按要求规格切断；应长短一致、切口平滑。

四、感官、理化指标质量技术要求

1. 感观要求

洁白、细如发丝，粗细均匀，体内有微孔。煮熟后柔软、久煮不糊，口感爽滑。

2. 理化要求

项目	指标
水分/ (%) $\leq$	13.0
酸度 $\leq$	4.0
自然断条率/ (%) $\leq$	3.0
盐分 (以 NaCl 计) / (%) $\leq$	8.0
净含量偏差/ (%)	按 JJF1070 执行

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 29

### 筠连粉条质量技术要求

#### 一、原料

##### （一）甘薯

1.品种：南薯 88、徐薯 18、川薯 27、鸡扎荳、豫薯 7 号，豫薯 8 号。

2.淀粉含量：保护范围内生产的甘薯，淀粉含量 18%~25%。

##### （二）水

保护范围内的地下水，符合国家饮用水相关标准要求。

#### 二、加工

工艺流程：红薯→粉碎→过滤→沉淀→淀粉干燥→打糊（打芡）→漏粉→冷却→干燥  
→成品→包装。

工艺要求：

1. 沉淀取粉：将洗净的红薯粉碎、过滤 2-3 次，沉淀 6-8 个小时，提取淀粉。
2. 淀粉干燥：将取出的淀粉通过晒、烘等方式进行干燥至水分低于 20%。
3. 打糊（打芡）：将干燥后淀粉根据重量适量添加水，和匀搅拌，直至糊化。
4. 漏粉：将糊化的淀粉通过模具漏入沸水锅中煮熟定型，煮熟水温为 97℃至 100℃，煮熟时间为 1 至 2 分钟。冷却水温≤35℃。
5. 粉条干燥：定型后的粉条自然干燥，水分在 10%~15%之间。

#### 三、质量特性

##### （一）品质特征

- 1. 干粉条：色泽明亮、粗细均匀、无并丝。
- 2. 烹饪后：口感细腻、柔软、青香、爽口、不滑汤、不断节。

（二）感官及理化指标

筠连粉条理化指标

项 目	要 求
水分/ (g/100g)     ≤	15.0
淀粉/ (g/100g)     ≥	75.0

（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要求。

附件 30

筠连黄牛质量技术要求

一、品种

川南山地（黄）牛

二、环境要求

海拔 370-1800m。天然植被丰富，水源充足，饲养用水达到国家水质Ⅱ级以上标准。

三、饲养管理

- 1. 饲养方式：牧草生长季节放牧饲养，枯草季节舍饲饲养。
- 2. 饲草条件：放牧期间，以天然牧草为主，补饲适量当地主产的玉米、茶叶干粉等青粗饲料；舍饲期间，以当地皇竹草、象草、黑麦草、农作物秸秆或其调制的青贮饲料、氨化饲料配合适量茶叶干粉为主。
- 3. 饮水：白天放牧自由饮用山泉，夜晚牧归自由饮用茶水。

4. 出栏：年龄 18 月龄至 24 月龄，体重 250 千克至 300 千克。
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. 牛源：产自保护区内的符合前述一至三条件的健康牛只。
2. 静养待宰：宰前停食静养 24 小时，宰前 3 小时停止饮水。
3. 排酸：在 0 至 4℃，相对湿度为 80%至 90%的环境条件下排酸 24 小时，胴体排酸期间之间的间距 $\geq 10\text{cm}$ 。
4. 修整、分割：屠宰后 1 小时内将鲜肉修去脂肪、肌膜、碎骨等。分割温度应 $\leq 12^{\circ}\text{C}$ 。
5. 速冻：在 $-30^{\circ}\text{C}$ 条件下速冻至肉块中心温度 $-18^{\circ}\text{C}$ 。

#### 五、质量特色

1. 感官特点：肉质紧实细嫩，肉呈玫瑰红色，脂肪含量少，肉味香醇，富有自然茶香。
2. 理化指标：粗蛋白含量 $\geq 18.0\%$ ，胆固醇 $\leq 90.0\text{mg}/100\text{g}$ ，氨基酸总量 $\geq 18.0\%$ 。
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达到国家对同类产品的相关要求。

#### 附件 31

##### 李庄白酒质量技术要求

##### 一、原料

1. 高粱：采用宜宾地区当年生产的新鲜糯红高粱，支链淀粉占总淀粉含量 $\geq 92\%$ ，高粱品质符合国家有关标准。
2. 稻壳：当年新鲜稻壳，要求干燥，无霉烂、变质，无异杂味。
3. 小曲：用当地所产麦麸，经传统制曲工艺制成。
4. 酿造用水：来自保护区范围内的地下水、山泉水和江河饮用水，水质应符合国家对饮用水的相关规定。

二、生产工艺

李庄白酒采用川法小曲纯粮固态发酵法，以本地糯红高粱为原料，按照两润两蒸、摊晾下曲、收箱培菌、配糟入窖、控温发酵、缓火馏酒、掐头去尾、量质摘酒、分级陈酿、勾兑调味的传统生产工艺生产。

1. 工艺流程。粮食→泡粮→初蒸→闷水→复蒸→摊晾→撒曲→收箱→培菌糖化→配糟→发酵→蒸馏→产品

2. 关键控制环节

(1) 蒸粮：整粒蒸粮，初蒸、复蒸共两次蒸粮。

(2) 培菌糖化：用木质箱体进行培菌糖化，夏季为 21~22h，接近室温；冬季为 25~26h，30~31℃。

(3) 配糟发酵：采用固态发酵法，发酵周期 7-15 天，发酵容器为青石窖池或砖砣窖池。

(4) 量质摘酒：按原酒品质掐头去尾、量质摘酒。

(5) 陈酿：用陶坛存放原酒进行陈酿，存放时间一年以上。

(6) 禁止性要求：生产过程中不得添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

三、质量特色

(1) 感官特色：清澈透明、清香纯正、糟香舒适、醇厚甘甜、回味悠长。

(2) 理化指标：理化指标

项目	指标
酒精度/ (%vol, 20℃) (注) ≥	≥52
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.30
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	0.80
乙酸乙酯/ (g/L)	0.50~2.60
固形物 (g/L) ≤	0.40
00001 注：酒精度允许公差为±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 32

南溪白鹅质量技术要求

一、品种

四川白鹅。

二、环境要求

水草丰茂的滩涂、草地、林地或适宜放牧的庄稼地，水源充足。

三、饲养管理

1. 饲养方式：采用“陆放+水养”、“放牧+补饲”的饲养方式。

2. 水养密度：每亩水面饲养量≤60 只。

四、饲料要求

青饲料：放牧场地自然生长的水生、陆生植物以及人工栽培牧草。

精饲料：农户自产的原粮饲料，主要包括稻谷、玉米、红薯等。

五、出栏：65~80 日龄，体重公鹅达 3~4 公斤，母鹅 2.8~3.8 公斤。

六、屠宰加工

1. 鹅源：产自保护区内的符合前述一至五项要求的健康活鹅。
2. 加工工艺流程：屠宰→脱毛→蜡处理→剖腹→整理内脏→清洗胴体→分割胴体→急冻。
3. 关键工艺要求：
  - (1)加工：从活鹅屠宰至加工、分割产品到包装入冷库时间不超过 2 小时。
  - (2)脱毛：将沥血清洗后的鹅放入水中浸烫脱毛至胴体无粗毛。浸烫水温 60~62℃，时间 2.5~3 分钟。
  - (3)蜡处理：将脱毛的鹅浸入 80~90℃蜡池，取出放入 8~15℃清水池中冷却后，人工脱蜡至胴体体表无明显硬杆毛。
  - (4)急冻：急冻间温度控制在-32~-28℃，急冻时间为 36 小时。

## 七、质量特色

### 1. 感官特色：

活体鹅：符合四川白鹅品种特征。

白条鹅：皮肤有光泽，肉色为淡红色，纹理清晰；肉味鲜香，肉质细腻。

### 2. 鹅肉理化指标：

活体鹅：体重公鹅 3~4 公斤，母鹅 2.8~3.8 公斤。

白条鹅：蛋白质≥21%，脂肪≤4%。

### 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 33

### 屏山白魔芋质量技术要求

#### 一、品种

当地适宜加工的白魔芋地方品种。

#### 二、立地条件

海拔≤800m。半阴半阳的小环境。pH 值 5.5~7.5。土层厚度 40~60cm。有机质含量≥1.3%。

#### 三、栽培技术

1. 种植材料：球茎≥0.2kg，根状茎≥0.03kg

2. 种植：2 月-4 月进行播种。密度≤90000 株/公顷。

3. 肥培管理：每年每公顷施有机肥≥15t。

#### 四、收获与干制

收获时间 10 月中旬至次年 1 月底。收获后 24h 内进行干制至含水量≤10%。

#### 五、加工工艺

工艺流程：分选----粉碎----研磨----分离----筛分----检验----成品包装

## 六、质量特色

### 1. 感官特色

色白、有极轻微鱼腥味（魔芋固有）。

### 2. 理化特征

精粉葡甘聚糖含量 $\geq 65\%$ 以上，水分含量 $\leq 10\%$ ，灰分含量 $\leq 4.0\%$ ，粒度（白色颗粒占总重量的比例） $\geq 75\%$ 以上。

### 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

### 沙河豆腐质量技术要求

#### 一、原料要求

1. 黄豆：保护区范围内种植的，收获期一年内的优质黄豆，蛋白质含量 $\geq 40\%$ 。
2. 生产用水：产自上龙山山泉水，水质符合国家饮用水相关规定，pH 值 7.0~8.5。
3. 凝固剂：食用盐卤浓度为 18~22°Be'。

#### 二、生产加工要求

1. 工艺流程：黄豆精选→洗豆→浸泡→磨浆→煮浆→滤浆→点浆→压制成型。

2. 加工要点：

（1）浸泡：常温水浸泡，春秋季浸泡时间 7h~9h；夏季浸泡时间 4h~6h；冬季浸泡时间 8h~10h。

（2）磨浆：将浸泡好的黄豆与上龙山山泉水以 1:4 的比例放至本地汉王山青石石磨内磨浆。

（3）煮浆：温度控制在 100℃，常压下沸腾时间 4min~6min。

（4）滤浆：煮好的豆浆立即过滤。

(5) 点浆：盐卤溶液与豆浆比例控制在 1%~1.1%，豆浆温度控制在 75℃~85℃。

(6) 压制成型：豆腐脑凝结 13min~15min，使用 4kg~5kg 的重物，压强为 20N/m<sup>2</sup>~25 N/m<sup>2</sup>,压 8min~10min 后成型。

### 三、质量特色

#### 1. 感官特色：

呈白玉色，富有光泽;质地细腻，软硬适度，晃而不散，久煮不碎;具有浓郁的天然豆香味，鲜嫩细腻，绵滑爽口，回味清爽。

#### 2. 理化指标：

水分含量：≤85.0%

蛋白质含量：≥7.5%

#### 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 35

### 兴文方竹笋质量技术要求

#### 一、种源

刺竹子

#### 二、立地条件

海拔 800m—1795m，紫色土、黄壤和黄棕壤;土壤 pH 值 5.0-7.0，土层厚度 ≥30cm，有机质含量≥2.0%。

#### 三、栽培管理

1. 繁殖：分株繁殖，选用 2-3 年母竹，竹鞭≥30cm，不少于 4 个芽。

2. 定植时间：10 月中旬至次年 3 月下旬。

3. 栽植密度：每公顷≤5400 株。

4. 施肥：每公顷≥7500kg 有机肥。

#### 四、竹笋采收

1. 采收：9 月上旬至 10 月中下旬，出土后笋长≤40cm 采收。



2. 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。

五、加工工艺

1. 清水笋加工工艺：

原料处理→杀青→漂洗→切分→冲洗→装袋→杀菌→装袋→贮存。

2. 笋干加工工艺：

原料处理→杀青→漂洗→脱水→烘干→装袋→贮存。

六、质量特色

1. 感官特色：

结构致密，肉质脆嫩，鲜味浓郁。笋干色泽透亮，水发复原性好。

2. 理化指标：

项 目	清水笋	笋 干
粗纤维， %	≤0.78	≤9.36
水份， %	-----	10-25

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 36

建水紫陶质量技术要求

一、产品分类

- 1、按用途分为艺术陶、日用陶。
- 2、按泥料呈色分为红泥陶、白泥陶。
- 3、按产品磨光类型分为镜光类、亮光类、哑光类、磨砂类。
- 4、按产品的规格分为小型、中型、大型、特型。

二、原料要求

以建水境内天然呈色为紫、白、青、黄、五花等五种陶土为原料，五种陶土均有质地细腻、柔滑、可塑性强、饱水易软化等特点，含 SiO<sub>2</sub>、Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>、Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub>等化学成分，成分含量参见表 1。

表 1 原料主要化学组分

原料名称	SiO <sub>2</sub> 含量 (%)	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> 含量 (%)	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> 含量 (%)	K <sub>2</sub> O含量 (%)	TiO <sub>2</sub> 含量 (%)	FeO含量 (%)	Na <sub>2</sub> O含量 (%)
紫 土	50~80	12~23	5~18	1~3	0.9~1.8	0.1~0.6	0.1~0.3

白 土	50~80	14~23	2.8~6.5	2~3	0.8~1.1	0.1~0.2	0.1~0.2
青 土	50~80	13~23	2~4	2~3	0.8~1.1	0.14~1.0	0.1~0.2
黄 土	50~80	12~23	3~9	1.5~2.5	0.6~1.2	0.1~0.2	0.1~0.2
五花土	50~80	13~22	3~9	2.0~2.8	0.8~1.1	0.1~0.2	0.1~0.2

### 三、加工工艺

#### (一) 工艺流程

泥料制备→拉坯造型→湿坯装饰→雕刻填泥→高温烧制→无釉磨光。

#### (二) 工艺特点

泥料制备：将取自建水境内特有的紫、白、青、黄、五花等五种陶土原料按制陶要求进行配比，把配比好的原料分别制成粉状，放入池内浸泡、搅拌成浆，用 200 至 300 目网筛过滤再浸泡、搅拌、过滤，重复 4~5 次后，制成膏状泥，密封放置于遮阳处陈腐，陈腐时间不少于 3 个月。

拉坯造型：用陶车手工拉坯成型。

湿坯装饰：在湿坯状态下，用毛笔和墨汁等工具，手工直接在湿坯表面进行写绘装饰。

雕刻填泥：分雕刻和填泥两个环节。“雕刻”是用特制刻刀，将湿坯表面的墨线刻成槽，要求线条精准、深度一致，有阴刻和阳刻两种。“填泥”是按装饰要求，将色泥填入刻模的过程，分色泥制备、填泥、摊泥、压泥、削刮五个步骤。要求填泥与坯体衔接自然、无凸凹面、无裂纹。

高温烧制：在 1120℃—1180℃高温下一次烧成。

无釉磨光：选用适当磨具，不上釉，经去火皮、擦丝、抛光等工序，对烧制完成的陶器表面进行打磨，根据需要打磨成镜光或亮光、哑光、磨砂的效果。

### 四、质量特色

#### (一) 外观质量特色

1、红泥陶呈色以紫红、黑、红黑相间为主，白泥陶呈色以乳白为主，陶质细腻，表面光滑，镜光、亮光类陶器外观光洁，哑光、磨砂类紫陶温润，陶体坚实，敲击有金属声。

2、填泥与坯体融为一体、表面平整无凸凹、无裂纹。

#### (二) 吸水率

吸水率:≤5.0%。

#### (三) 抗热震性

小型产品在 180℃至 20℃水中热交换一次不裂。中、大、特型产品在 160℃至 20℃水中热交换一次不裂。

#### (四) 铅、镉溶出量

铅≤0.5 mg/L；镉≤0.05 mg/L。

#### (五) 产品的口径或高度误差

±5.0%。

#### (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。

- 一、品种：  
西农 9976、西农 9978、榆荞 4 号等生物学品质特性相似的品种。
- 二、立地条件：  
土壤类型为黄绵土、黑垆土，土壤质地为沙壤土，有机质含量 $\geq 0.6\%$ ，土壤 pH 值 6.5—8.8，种植地海拔 1200-1800 米。
- 三、栽培管理：  
（一）轮作倒茬；  
（二）播种：六月中、下旬播种，播种量 40—45 kg/hm<sup>2</sup>,播种深度 3—5 cm；  
（三）施肥：以有机肥为主，每公顷每年施优质农家腐熟肥 $\geq 1000$  kg。荞麦收获前 30 天禁止追施氮肥。
- 四、收获储存：  
9 月上、中旬，当田间 2 / 3 以上籽粒变黑时收获；储存时含水量 $\leq 13.5\%$ 。
- 五、质量特色
- （一）感官特色：**  
米粒饱满均匀呈粉白色；面粉呈灰白色，做成熟食后口感滑香。

**（二）理化指标**

项 目	指 标
千粒重（g）	$\geq 35$
淀粉%	$\geq 72$

**（三）安全技术要求：** 产品安全指标必须达到国家同类产品的相关规定。