

## 2013 年第 167 号

### 质检总局关于批准对都安野生山葡萄酒等

### 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都安野生山葡萄酒、罗甸火龙果、兴仁薏仁米（兴仁苡仁米）、岩脚面、绥阳金银花、开阳富硒茶、正安娃娃鱼、正安白及、凯里红酸汤、独山盐酸菜地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准都安野生山葡萄酒、罗甸火龙果、兴仁薏仁米（兴仁苡仁米）、岩脚面、绥阳金银花、开阳富硒茶、正安娃娃鱼、正安白及、凯里红酸汤、独山盐酸菜为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

#### 一、都安野生山葡萄酒

##### （一）产地范围。

都安野生山葡萄酒产地范围为广西壮族自治区都安瑶族自治县安阳镇、高岭镇、澄江乡、地苏乡、东庙乡、保安乡、大兴乡、下坳乡、隆福乡、板岭乡、永安乡、三只羊乡、龙湾乡、菁盛乡、拉烈乡、九渡乡、拉仁乡、加贵乡、百旺乡共 19 个乡镇现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

都安野生山葡萄酒产地范围内的生产者，可向广西入境检验检疫局河池办事处提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广西出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。都安野生山葡萄酒的检测机构由广西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 1）。

## 二、罗甸火龙果

（一）产地范围。

罗甸火龙果产地范围为贵州省罗甸县龙坪镇、逢亭镇、沫阳镇、茂井镇、罗悃镇、红水河镇、板庚乡、八总乡、董当乡、凤亭乡、大亭乡、班仁乡、罗苏乡、罗幕乡、沟亭乡、罗妥乡共 16 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

罗甸火龙果产地范围内的生产者，可向贵州省罗甸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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。罗甸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 2）。

## 三、兴仁薏仁米（兴仁苾仁米）

（一）产地范围。

兴仁薏仁米（兴仁苡仁米）产地范围为贵州省黔西南州兴义市、兴仁县、安龙县、贞丰县、普安县、晴隆县、册亨县、望谟县 8 个县市现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

兴仁薏仁米（兴仁苡仁米）产地范围内的生产者，可向贵州省黔西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。兴仁薏仁米（兴仁苡仁米）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 3）。

#### 四、岩脚面

（一）产地范围。

岩脚面产地范围为贵州省六枝特区平寨镇、郎岱镇、岩脚镇、木岗镇、大用镇、新窑乡、落别乡、折溪乡、牛场乡、新场乡、中寨乡、堕却乡、箐口乡、洒志乡、毛口乡、龙场乡、新华乡、梭戛乡、陇脚乡共 19 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

岩脚面产地范围内的生产者，可向贵州省六枝特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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。岩脚面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、绥阳金银花

### （一）产地范围。

绥阳金银花产地范围为贵州省绥阳县洋川镇、郑场镇、旺草镇、蒲场镇、风华镇、茅坪镇、枫坝镇、宽阔镇、黄杨镇、青杠塘镇、太白镇、温泉镇、大路槽乡、小关乡、坪乐乡共 15 个乡镇现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

绥阳金银花产地范围内的生产者，可向贵州省绥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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。绥阳金银花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、开阳富硒茶

### （一）产地范围。

开阳富硒茶产地范围为贵州省开阳县现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

开阳富硒茶产地范围内的生产者，可向贵州省开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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。开阳富硒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 6）。

## 七、正安娃娃鱼

### （一）产地范围。

正安娃娃鱼产地范围为贵州省正安县现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

正安娃娃鱼产地范围内的生产者，可向贵州省正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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。正安娃娃鱼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、正安白及

### （一）产地范围。

正安白及产地范围为贵州省正安县现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

正安白及产地范围内的生产者，可向贵州省正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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。正安白及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、凯里红酸汤

### （一）产地范围。

凯里红酸汤产地范围为贵州省凯里市炉山镇、万潮镇、龙场镇、湾水镇、旁海镇、三棵树镇、舟溪镇、大风洞乡、凯棠乡、大十字街道、洗马河街道、城西街道、西门街道、湾溪街道、鸭塘街道、开怀街道、凯里经济开发区（东区）和凯里经济开发区共 18 个乡镇街道开发区现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

凯里红酸汤产地范围内的生产者，可向贵州省凯里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。凯里红酸汤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 9）。

## 十、独山盐酸菜

### （一）产地范围。

独山盐酸菜产地范围为贵州省独山县城关镇、麻万镇、兔场镇、基长镇、上司镇、下司镇、麻尾镇、甲里镇、尧梭乡、羊凤乡、打羊乡、本寨乡、水岩乡、黄后乡、董领乡、甲定乡、翁台乡、尧棒乡共 18 个乡镇现辖行政区域。

### （二）专用标志使用。

独山盐酸菜产地范围内的生产者，可向贵州省独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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。独山盐酸菜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 10）。

特此公告。

附件：1. 都安野生山葡萄酒质量技术要求

2. 罗甸火龙果质量技术要求

3. 兴仁薏仁米（兴仁苡仁米）质量技术要求

4. 岩脚面质量技术要求

5. 绥阳金银花质量技术要求

6. 开阳富硒茶质量技术要求

7. 正安娃娃鱼质量技术要求

8. 正安白及质量技术要求

9. 凯里红酸汤质量技术要求

10. 独山盐酸菜质量技术要求

质检总局

2013 年 12 月 10 日

## 附件 1

### 都安野生山葡萄酒质量技术要求

#### 一、品种

产地范围内的野生毛葡萄。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 150m 至 650m，土壤为棕色石灰土，pH 值 6.0 至 7.0，土层厚度  $\geq 0.5\text{m}$ ，土壤有机质含量  $\geq 0.3\%$ 。

#### 三、采收

1. 9 月中旬至 10 月上旬果穗变成紫黑色，颗粒富有弹性，糖度  $\geq 17\%$  进行采收。
2. 选晴天早晨露水干后采收。采收后 24 小时内必须进行加工处理。

#### 四、工艺流程

1. 干红山葡萄酒：原料→分选→（除梗破碎）→酒精发酵→皮渣分离→苹果酸-乳酸发酵→澄清→陈酿→调配→稳定→灌装。
2. 甜山葡萄酒：原料→分选→除梗→压榨→澄清→低温酒精发酵→陈酿→调配→稳定→灌装。

#### 五、质量特色



1. 感官特色：

**(1) 干山葡萄酒：**具有山葡萄酒特有果香，果香与酒香和谐；果香味纯正，酸度适中。

**(2) 甜山葡萄酒：**具有山葡萄酒特有果香，口感纯正、甘甜醇厚，酸甜协调。

2. 理化指标：

项 目	类 别	
	甜山葡萄酒	干山葡萄酒
酒精度（20℃，v/v），%	7.0 ~ 18.0	7.0 ~ 13.0
总糖（以葡萄糖计），（g/L）	≥50.1	≤4.0
干浸出物，（g/L）≥	14.0	
酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%(v/v)。		

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

罗甸火龙果质量技术要求

一、种源

火龙果（*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt.et Rose）。

## 二、立地条件

产地范围内海拔 600m 至 900m 的山原山地和丘陵地带，土壤类型为土质疏松、湿润的砂质土，有机质含量 2%至 4%，土壤 pH 值 6.0 至 8.0。

## 三、栽培管理

1. 繁殖方法：种子繁殖或硬枝扦插繁殖。

2. 定植：2 月或 10 月定植。

3. 施肥：

**(1) 幼苗施肥：**以腐熟有机肥为主，加 0.5 %尿素，每月施一次。11 月前，每桩施腐熟有机肥 10 kg 至 15 kg。

**(2) 结果树施肥：**每年在气温开始回升时，每桩施腐熟有机肥 20 kg 至 25 kg。在结果期，每次采果后每桩施腐熟有机肥 15 kg 至 20 kg，配以 1 %的磷、1.5 %的钾肥，15 天至 20 天施一次。

4. 人工授粉：开花当晚 22 时至次日早晨 9 时授粉。

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、采收贮藏

1. 采收：果实表面变全红时采收。

2. 贮藏：果实在 8 °C至 10 °C、相对湿度 80 %至 90 %条件下可以贮藏 30 天。

## 五、质量特色

1. 感官特色：大小适中，颜色鲜红，汁多味浓不粘手。
2. 理化指标：水分含量 $\geq 80.0\%$ ，蛋白质含量 $\geq 1.0\%$ ，脂肪含量 $\leq 0.6\%$ ，可溶性糖含量 $\geq 7.0\%$ ，花青素含量 $\geq 4.5\text{mg/g}$ 。
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 3

### 兴仁薏仁米（兴仁苡仁米）质量技术要求

#### 一、种源

薏（苡）仁米（*Coix lacryma-jobi* L. Var. *ma-yuen* (Roman) Stapf）。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 800m 至 2100m 的山地，土壤类型为黄棕壤、黄壤，土壤 pH 值 5.0 至 8.0；土层厚度 $\geq 50\text{cm}$ ；有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

#### 三、栽培管理

1. 选种：选用饱满粒大且有光泽的种子。

2. 种子处理：用 5%石灰水或 1:100 的波尔多液浸种 24 小时至 48 小时后用清水冲洗，再以 60℃温水浸种 30 分钟。

3. 播种：每年 4 月上旬至 4 月中旬，采用穴播，行距 50cm,窝距 50cm，穴中心深度 5cm。将种子均匀播入穴内，每穴 8 粒至 12 粒。

4. 中耕除草：分两次进行，第一次苗高 5cm 至 10cm，第二次苗高 30cm。

5. 施肥追肥：每 667 m<sup>2</sup>(亩)施腐熟有机肥 3000kg 至 5000kg 和 45%复合肥 40kg。

6. 辅助授粉：开花盛期上午以绳索等工具振动植株进行辅助授粉。

7. 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、采收贮藏

1. 采收：9 月至 10 月，植株中下部叶片转黄，籽粒 80%以上变色成熟时收割。

2. 贮藏：种子脱粒后晴天晾晒至含水量≤12%后贮藏。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：外观饱满，颗粒匀称，表面光滑，色灰白，腹沟适中。

2. 理化指标：颗粒长 6mm 至 7mm，宽 4mm 至 5mm，蛋白质含量≥14.5%，脂肪含量≥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 4

### 岩脚面质量技术要求

#### 一、原料

1. 小麦粉：产地范围内的生产的优质小麦加工的小麦粉，小麦粉湿面筋值为 30% 至 35%。

2. 生产加工用水：产地范围内的地下水，水质符合国家关于饮用水的标准规定。

#### 二、加工工艺

1. 工艺流程：和面→熟化→压片→切条→烘干→缓苏→切断。

2. 主要工艺说明：

**(1) 和面：**将小麦粉、水、食用碱、食用盐等原辅料搅拌，温度 28℃至 30℃。

**(2) 熟化：**采用低速搅拌熟化和静置熟化的二次熟化工艺。

**(3) 压片：**将熟化后的面团压为面片，厚度从 5mm 至 6mm 减至 1mm。

**(4) 切条：**将压轧好的面片切条。

**(5) 烘干：**

①冷风定条阶段(一区):即预备干燥阶段。温度 20℃至 25℃,相对湿度 90%至 95%;时间约占总时间的 25%。

②保潮出汗阶段(二区):即内蒸发阶段,为防止外干内潮产生熟面的关键阶段。温度 33℃至 35℃;相对湿度 75%至 80%;时间约占总时间的 15%。

③升温降潮阶段(三区):即主干燥阶段。温度 30℃至 33℃;相对湿度 68%至 72%;时间约占 35%。

④降温散热阶段(四区):即后干燥阶段。温度降至常温。每分钟降温速率控制在 0.5℃左右,相对湿度 70%至 75%,运行时间约为总时间的 25%。

**6. 缓苏:**将挂面温湿度控制到与外界空气湿热相对平衡。

**7. 切断:**按规格要求将面条切断。

### 三、质量特色

1. 感官特色:“香、滑、弹、脆”,具麦香味,色泽均匀。

2. 理化指标:蛋白质 $\geq 9.5\%$ ,脂肪 $\geq 1.5\%$ 。

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 5

绥阳金银花质量技术要求

## 一、种源

忍冬 (*Lonicera japonica* Thunb.) 。

## 二、立地条件

产地范围内海拔 600m 至 1800m 的山原山地和丘陵地带，土壤类型为土质疏松、湿润的泥沙土、黄壤土，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤 pH 值 5.0 至 7.5。

## 三、栽培管理

1. 繁殖方法：采用种子繁殖或硬枝扦插繁殖。
2. 移植：11 月至翌年 2 月进行。按株距 1m，行距 1.5m，穴深 25 cm 至 30cm，每穴定植 1 株，每 667 m<sup>2</sup>(亩)基本苗数 400 株至 450 株。
3. 施肥：每 667 m<sup>2</sup>(亩)每年施腐熟有机肥 $\geq 450\text{kg}$ 。
4. 整形修剪：分为冬剪和夏剪，夏剪在生长期修剪，冬剪在冬季至翌年 3 月进行。
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、采收加工

1. 采收时间：6 月中旬至 7 月中旬采收，随着海拔高度的增加采收时间相应推迟。
2. 采收方法：采收待开的青白色花蕾或刚开放的白色花，将整个花枝全部采下。
3. 加工方法：

**(1) 生晒法：**把采回的花蕾摊薄暴晒，边晒边翻动，晒至干透。

**(2) 晾干法：**将采摘下的花蕾放在晒盘内，将晒盘置屋内于阴凉通风干燥处晾干。

**(3) 炒制法：**将采摘下的花蕾放入干净的热烫锅内，随即均匀地轻翻轻炒，至鲜花蕾均匀萎蔫，取出晒干。

**(4) 蒸制干燥法：**将采摘下的花蕾疏松地摊于蒸箕上，分多层置于蒸笼内，于沸水锅中，以蒸盖上气时计算时间，蒸 3 分钟至 5 分钟，取出晒干。

**(5) 烘烤法：**将采回的花蕾摊放在烘炉内，先用 35℃ 的温度烘烤 24 小时，然后升至 40℃ 烘烤 5 小时至 10 小时，继续升温，控制在 45℃ 至 50℃ 再烘烤 10 小时，之后炉温升至 55℃ 至 60℃，使花迅速干透。

## 五、质量特色

1. 感官特色：气清香，表面绿棕色至黄白色，质稍硬，手捏之稍有弹性，味淡、微苦。总花梗集结成簇，开放者花冠裂片不及全长之半。花蕾长瘦，呈棒状，上粗下细，略弯曲。

2. 理化指标：水分含量 $\leq 12.0\%$ ，总灰分含量 $\leq 10.0\%$ ，酸不溶性灰分含量 $\leq 3.0\%$ ，绿原酸含量 $\geq 5.0\%$ ，木樨草苷含量 $\geq 0.1\%$ 。

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

### 开阳富硒茶质量技术要求

#### 一、品种

适宜制作富硒茶的中、小叶茶树良种。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 900m 至 1300 m；土壤质地黄壤土，土壤硒含量 $\geq 0.46\text{mg/kg}$ ，土壤 pH 值 4.5 至 6.5。

#### 三、栽培管理

1. 育苗：无性繁育。
2. 定植：定植时间为 11 月上旬至翌年 3 月下旬，每公顷栽植密度 $\leq 55000$  株。
3. 施肥：每公顷每年施有机肥 3000 kg 以上，根据茶树生长情况适时追肥。
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、采摘

春茶为 3 月上旬至 5 月中旬，秋茶为 9 月上旬至 10 月中旬。

## 五、加工工艺

1. 工艺流程：鲜叶→摊青→杀青→理条或揉捻→干燥。

2. 工艺要求：

(1) **摊青**：在阴凉处摊放，摊放厚度 1cm 至 4 cm，摊放 5 小时至 10 小时，至叶片柔软，失水率达 20%至 25%。

(2) **杀青**：温度 200 °C至 250 °C左右，水分 55%至 65%。

(3) **理条**：采用理条机理条，至水分 15%至 25%。

(4) **揉捻**：采用人工或揉捻机揉捻。

(5) **干燥**：水分 $\leq$ 7.0%。

## 六、质量特色

1. 感官特色：外形匀齐，色泽绿润，香气纯正，滋味鲜醇，汤色绿亮，叶底匀整。

2. 理化指标：硒 0.25 至 4.00mg/kg，水浸出物 $\geq$ 36.0%，总灰分 $\leq$ 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 7

正安娃娃鱼质量技术要求

## 一、种源

大鲵 (*Andrias davidianus*) 。

## 二、养殖环境条件

养殖环境要求安静、光线阴暗，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 12℃至 18℃、pH 值 6.5 至 7.5，溶氧量 $\geq 4\text{mg/L}$ 。

## 三、生产方式

产地范围内人工仿生态养殖按个体大小、体质强弱，分级分池饲养。

## 四、养殖

1. 放养：放养密度为苗种阶段 60 至 100 尾/ $\text{m}^2$ ，成鲵阶段 5 至 10 尾/ $\text{m}^2$ ，放养规格个体体重之间相差 $\leq 50\%$ 。

2. 投饵：1 月龄到 8 月龄主要饵料为红线虫；8 月龄以后主要为鲜活的中华花鳅、小鲤鱼、小鲫鱼、野生小鱼等。

3. 捕捞标准：个体重 $\geq 1.5\text{kg}$ 。

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。

## 五、质量特色

1. 感官特色：背部褐黑色麻花纹均匀明显，尾部修长，肉质细嫩。

2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 15\%$ ，脂肪含量 $\leq 5\%$ 。
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 8

### 正安白及质量技术要求

#### 一、种源

白及（*Bletilla striata*(Thunb.)Reichb.f.）。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔 600m 至 1800m 的山原山地和丘陵地带，土壤类型为土质疏松、湿润的泥沙土、黄壤土，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤 pH 平均值 5.0 至 7.5。

#### 三、栽培技术

1. 繁殖方法：块茎繁殖。9 月至 10 月收获白及时，选当年生具有鳞茎和嫩芽的作为种苗，随挖随栽。
2. 中耕除草：共 3 次。首次除草在苗出齐时，二次除草在白及生长旺盛期，第三次除草在 6 月上旬。

3. 施肥：每 667 m<sup>2</sup>(亩)每年施腐熟有机肥大于 2000kg。
4. 株苗管理：花蕾期将花蕾摘除。
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、采收加工

1. 采收时间：栽种 2 年后的 9 月至 10 月采挖。
2. 采收方法：将白及块茎挖出，水中浸泡 1 小时，洗净泥土，除去须根。
3. 加工方法：将采收的白及经蒸煮至内无白心时取出，晾晒或者炕至表面干硬不粘结时，除去残须，表面光洁呈淡黄色，筛去杂质，挑出劣质品。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：气微，味淡而微苦，嚼之有黏性。横切面呈半透明角质状。干燥块茎略呈掌状扁平，表面黄白色，有细皱纹，上面有凸起的茎痕，以茎痕为中心，有棕褐色同心环纹。质坚硬，不易折断。
2. 理化指标：水分含量 $\leq 12.0\%$ ，总灰分含量 $\leq 4.0\%$ ，酸不溶性灰分含量 $\leq 0.8\%$ ，多糖（以  $C_6H_{12}O_6$  计）含量 $\geq 28.0\%$ 。
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。

## 凯里红酸汤质量技术要求

### 一、原料及其要求

1. 辣椒：新鲜红辣椒。
2. 西红柿：新鲜西红柿。
3. 生姜：新鲜生姜。
4. 大蒜：新鲜大蒜。
5. 糯米：本地范围内生产的糯米。
6. 木姜子：产地范围内的木姜子或木姜子油。
7. 生产用水：流经产地范围内的水系。水质符合国家关于生活饮用水的标准规定。
8. 以上及其他原辅料符合国家相关规定。

### 二、生产流程及工艺要点

#### 1. 生产工艺流程：

糯米→熬汤→晾凉→拌饭←发酵←拌曲←摊凉←蒸煮←糯米

↓

原料清洗→粉碎→配料→入窖→分坛→配料→二次发酵→成熟→调配→磨浆→成品。

2. 加工要点：

(1) 熬制：糯米加水比 1:20，熬制 2 小时以上，边熬边搅拌。

(2) 分坛：专用扑水坛。

(3) 二次发酵时间：1 至 3 个月，每 3 天至 4 天搅拌一次。

三、质量要求

1. 感官特色：

项 目	要 求
色泽	产品呈鲜红或有白、黄色颗粒
组织形态	产品呈半固态状，酱体均匀、细腻，粘稠适度
气味	无异味、无哈刺味
滋味	具本品固有的鲜香和辛辣味，酸咸适中
杂质	无肉眼可见外来杂质

2. 理化指标：

项 目	指 标
水分/(%) ≤	90.0
食盐/(%) ≤	6.0
氨基酸态氮(%) ≥	0.20
总酸（以乳酸计） /(g/kg) ≥	25.0

钙(mg/kg)	≥	100
磷(mg/kg)	≥	120
铁(mg/kg)	≥	15

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

### 独山盐酸菜质量技术要求

#### 一、原料要求

1. 青菜：产地范围内叶大厚实、叶柄脆嫩的十字花科属芥菜（当地俗称青菜）。
2. 辣椒粉：产地范围的优质皱皮辣椒加工而成的辣椒粉，并符合国家关于辣椒粉的标准规定。
3. 生产用水：流经产地范围内的黑神河水系。水质符合国家关于饮用水的标准规定。
4. 糯米：产地范围内种植的优质米，并符合国家关于大米的标准规定。
5. 食盐：应符合国家关于食用盐标准规定。
6. 冰糖：应符合国家关于单晶体冰糖或多晶体冰糖的标准规定。



## 二、工艺控制

### 1. 生产工艺流程：

(1) 糯米→淘洗浸泡→沥水捞出→蒸饭→淋饭摊凉→拌曲落埕→发酵→糖化出酿  
→拌料→装坛发酵。

(2) 青菜茼蒿→入池腌制→倒池封池→起池剔叶→切分淘洗→压榨→拌料→装坛  
发酵。

### 2. 加工要点：

(1) **腌菜：**一次发酵。

(2) **青菜：**单株青菜重量 $\geq 2.0$  kg。

(3) **茼蒿：**青菜砍收后摊晒 8 小时以上。

(4) **封池：**当菜腌制成熟后，用塑料薄膜封池自然发酵至少 3 个月。

(5) **腌制青菜理化指标：**食盐（以 NaCl 计）8 至 10%，总酸（以乳酸计）0.7 至 0.9%，水分 $\leq 85.0\%$ 。

### 3. 醪糟制作：

(1) **淘洗浸泡：**浸泡 8 小时至 10 小时，换水一次，继续浸泡 10 小时至 12 小时。

(2) **拌曲：**当饭温下降至  $45^{\circ}\text{C}$  至  $47^{\circ}\text{C}$  时，加入适量的曲粉，搅拌均匀。

(3) **发酵：**低温发酵，温度 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ 。

三、质量特色

1. 感官特色：

项目	要求
色 泽	具有产品固有色泽
滋味气味	酸甜爽口，咸辣适中，具有独山盐酸菜独特香气和滋味， 无不良气味
组织形态	块型大小适中，无杂质
质 地	脆、嫩

2. 理化指标：

项目	指标
水份 (g/100g) ≤	85.0
食盐 (以 Nacl 计) (g/100g)	2.0-6.0
总酸 (以乳酸计) (g/100g) ≤	2.0
还原糖 (以葡萄糖计) (g/100g) ≥	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。