

2013 年第 136 号

质检总局关于批准对阿坝蜂蜜、安居红苕、船山豆腐皮、富顺豆花蘸水、夹江叠鞘石斛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阿坝蜂蜜、安居红苕、船山豆腐皮、富顺豆花蘸水、夹江叠鞘石斛地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准阿坝蜂蜜、安居红苕、船山豆腐皮、富顺豆花蘸水、夹江叠鞘石斛为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、阿坝蜂蜜

（一）产地范围。

阿坝蜂蜜产地范围为四川省马尔康县马尔康镇、梭磨乡、卓克基镇、松岗镇、沙尔宗乡、大藏乡、龙尔甲乡、白湾乡、党坝乡、木尔宗乡、脚木足乡、草登乡、康山乡、日部乡共 14 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

阿坝蜂蜜产地范围内的生产者，可向四川省马尔康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。阿坝蜂蜜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 1）。

二、安居红苕

（一）产地范围。

安居红苕产地范围为四川省遂宁市安居区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

安居红苕产地范围内的生产者，可向四川省遂宁市安居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。安居红苕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 2）。

三、船山豆腐皮

（一）产地范围。

船山豆腐皮产地范围为四川省遂宁市船山区现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

船山豆腐皮产地范围内的生产者，可向四川省遂宁市船山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。船山豆腐皮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 3）。

四、富顺豆花蘸水

（一）产地范围。

富顺豆花蘸水产地范围为四川省富顺县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

富顺豆花蘸水产地范围内的生产者，可向四川省富顺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。富顺豆花蘸水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 4）。

五、夹江叠鞘石斛

（一）产地范围。

夹江叠鞘石斛产地范围为四川省夹江县歇马乡、麻柳乡、华头镇共 3 个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

夹江叠鞘石斛产地范围内的生产者，可向四川省夹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。夹江叠鞘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5）。

特此公告。

附件：1. 阿坝蜂蜜质量技术要求

2. 安居红苕质量技术要求

3. 船山豆腐皮质量技术要求

4. 富顺豆花蘸水质量技术要求

5. 夹江叠鞘石斛质量技术要求

质检总局

2013 年 9 月 26 日

附件 1

阿坝蜂蜜质量技术要求

一、蜂种

阿坝中蜂(*Apis cerana abanisis*)。

二、蜜源植物

产地范围内的山花及黄连、贝母、秦艽等中药材花。

三、原蜜生产

1. 生产时间：3 月中旬到 9 月下旬。
2. 生产要求：杂花盛花期时蜜蜂采完花蜜，自然成熟 1 周内摇出。
3. 原蜜要求：色泽呈琥珀色或深琥珀色，半透明，口感绵甜、润不刺喉，回味悠长，有自然的花香味。

四、加工流程。

阿坝蜂蜜加工流程：采收→过滤→灭菌→包装→检验→贮存等工序。

五、质量特色

1. 感官特色：色泽呈琥珀色或深琥珀色，半透明，口感绵甜、润不刺喉，回味悠长，有自然的花香味。

2. 理化指标：

项目	指标
水分含量 ≤	20%
淀粉酶值（1%淀粉溶液） ≥	12ml/g.h
羟甲基糠醛 ≤	15mg/kg

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

一、品种

安居本地 524 号红苕品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 410m 至 500m。土壤类型为沙壤土，有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，pH 值 7.5 至 8.0，耕作层厚度 $\geq 40\text{cm}$ 。年平均气温 17 至 17.5℃，年平均降雨量 800mm 至 900mm，年日照时数 ≥ 1300 小时，年无霜期 ≥ 290 天。

三、栽培技术

1. 育苗：要求种苕重 $\geq 100\text{g}$ ，每年 2 月下旬至 3 月下旬播种育种。当苗高 17cm 至 20cm 时及时采苗，要求采的苗有 5 至 6 片叶。
2. 移栽：采用垄栽。在 5 月中下旬至 6 月中旬栽插，单行或双行错窝栽插，栽插密度每公顷 45000 株至 60000 株；栽后浇透定根水，在 48 小时内再浇水 1 次。
3. 田间管理：每公顷每年施入优质有机肥 $\geq 15000\text{kg}$ ，苕藤明显发生过旺时进行提藤和疏藤 1 至 2 次。
4. 收获：于 9 月上旬至 10 月上旬选择晴天收获。
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、质量特色

1. 感官特色：苕块纺锤形，苕皮光滑；质地细腻，苕肉淡红色，色泽均匀；单块重80g至120g；生食香脆可口，熟食松软柔滑。

2. 理化指标：

项目	指标
水分	60%~88%
淀粉 ≥	20%
氨基酸总量/(mg/kg) ≥	0.5
胡萝卜素/(mg/kg) ≥	20
可溶性糖 ≥	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 3

船山豆腐皮质量技术要求

一、原辅料要求

1. 原料：选用产地范围内的优质大豆，籽粒饱满，蛋白质含量≥45%。

2. 辅料：产地范围内的芝麻及小磨芝麻油和辣椒油，遂宁产的氯化钙和氯化镁（俗称胆巴），以川白芷、九叶青花椒、中伏辣椒、紫苏、茴香等配制的卤料。

3. 水：产地范围内地下水，水质符合国家生活饮用水标准规定，且偏硅酸 3.0 至 33.5mg/L，锶 \geq 0.08mg/L，pH 值 6.0 至 7.0。

二、加工工艺

1. 工艺流程：大豆→筛选→浸泡→磨浆→煮浆→点浆→蹲脑→加压成型→开坯、切料→卤制→晾干→刷油、拌料（五香味、麻辣味）→装袋抽空→杀菌→包装→出厂。

2. 工艺要点：

(1) 浸泡：水温 15℃至 20℃，浸泡至表面光滑，无皱皮，手触摸有松动感。

(2) 磨浆：豆浆浓度 10 至 11 度。

(3) 煮浆：温度控制在 97℃以上，保持 3 分钟左右。

(4) 点浆、蹲脑：用胆巴稀释到 15%至 18%作凝固剂，点浆温度控制在 90℃。点浆后蹲脑 10 分钟至 15 分钟。

(5) 加压成型：分两个阶段，即预压和加压。

(6) 开坯、切料：以任意一边为基准对白坯重叠，垂直切下。

(7) 卤制：时间约为 20 分钟至 30 分钟。

(8) 晾干：自然晾干。

(9) 刷油、拌料：五香味刷小磨芝麻油；麻辣味刷辣椒油。

三、质量特色

1. 感官特色：油亮光泽，纹面细致，松软滑腻，柔绵有弹性，味香质软。五香味色泽金黄，小磨麻油香气浓郁；麻辣味色泽红亮，麻辣爽口，回味悠长。
2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 15\%$ ，食盐 $\leq 4\%$ ，水分含量 $\leq 70\%$ 。
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 4

富顺豆花蘸水质量技术要求

一、原辅材料

1. 干辣椒：选取产地范围内生产的朝天椒、二荆条等品种的辣椒干。
2. 酿造酱油：采用产地范围内出产的小黄豆酿造的酱油。
3. 食用盐：自贡市生产的优质井盐，符合食用盐的质量和安全卫生要求。
4. 芝麻：产地范围内的优质芝麻。
5. 生产用水：产地范围内的地下水，水质符合国家生活饮用水标准规定。

二、加工技术要求

1. 工艺流程：

(1) **辣椒酱**：辣椒→清洗整理→预煮→捣制醒发。

(2) **蘸水酱油**：酿造酱油+香辛料、中草药→浸泡→煮沸→冷却。

(3) **富顺豆花蘸水**：辣椒酱+蘸水酱油+熟菜油等→调配→搅拌醒发→灭菌→灌装。

2. 工艺要点：

(1) **预煮**：水温 90℃至 100℃，时间 20 至 30 分钟。

(2) **捣制醒发**：采用本地生产的专用捣具，温度 50℃至 60℃，时间 30 至 50 分钟。

(3) **浸泡**：花椒、胡椒、丁香等多种香辛料及甘草、肉桂、陈皮等中草药浸泡 24 小时。

(4) **调配搅拌**：温度 30℃至 40℃，时间 15 至 20 分钟。

三、质量特色

1. **感官特色**：呈红褐色、油润光亮、表面有芝麻粒，馥郁芳香、香气悦人，质地粘糯、口感细腻、爽辣可口、鲜味悠长。

2. **理化指标**：水分/ (g/100g) ≤50，氨基酸态氮（以氮计）/ (g/100g) ≥0.5。

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

夹江叠鞘石斛质量技术要求

一、种源

叠（迭）鞘石斛（*Dendrobium denneanum* Kerr.）。

二、立地条件

野生或仿野生环境状态，模仿野生环境状态选择距离交通主干道 100m 以外，降雨量充沛，年平均气温 17℃左右，平均相对湿度 80%左右，生态环境良好的生产区域，海拔 400m 至 1300m 米，选择沙质岩石、石壁或乱石之处栽培，土壤 pH 值 7.0 至 9.0，有机质含量≥1.0%。

三、栽培管理

1. 繁殖方法：选取 3 年生生长健壮的植株，用分株繁殖和高芽繁殖法进行繁殖。
2. 栽培方法：主要选用贴石栽培法。
3. 种植规格：合理密植，每 667 m²(亩)400 丛以下。

4. 灌溉和排水：

(1) **灌溉：**夏秋高温期，应在早晨和傍晚时喷灌，秋冬时，应在温度稍高的中午前后喷灌，以种植基质适当湿润与润透为度。

(2) **排水：**经常清理排水沟，雨后及时排水，防止积水。

5. **除草：**每年5至8月份进行人工除草，除草次数不少于3次。

6. **施肥：**石斛栽培成活后，一年内可追肥2次。早春施肥一般在2至3月份；早秋施肥在9至10月份进行，以腐熟的农家肥上清液或多元复合肥溶液15000 kg/h m²。施肥水时间在清晨露水干后进行。

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、采收与加工

1. **采收：**每年秋季至来年春季可采收，11月至12月为最佳采收期。采收方式包括采旧留新和全草采收。采用采旧留新方式的应采收18个月以上生长期的植株地上部分。

2. **初加工：**鲜用者除去根及泥沙；干用者采收后，除去杂质，用开水略烫或烘软，再边搓边烘晒，至叶稍搓净，65℃以下干燥至含水量≤12%；也可将干燥茎扭曲成螺旋形或弹簧形成枫斗；还可将干燥茎切成段（节）。

五、质量特色

1. 感官特色:

(1) 鲜品: 本品茎呈圆柱形, 长约 20cm 至 60cm, 直径 0.5cm 至 1.5cm。表面黄绿色, 光滑或有纵沟纹, 节明显, 色较深, 节上有膜质叶鞘。肉质多汁, 易折断。气微, 味微苦而回甜, 嚼之有粘性。

(2) 干品: 本品茎呈细长圆柱形, 不分枝, 上下近等粗, 上部通常略弯曲, 长约 20cm 至 45cm, 直径 0.2cm 至 1.2cm, 节间长 1.5cm 至 5.5cm, 表面黄绿色, 具光泽, 光滑或有纵沟纹; 节明显, 稍膨大, 色较深。质坚脆, 易折断, 断面浅黄褐色, 有短纤维状维管束外露。气微, 味微苦而回甜, 嚼之有粘性。

(3) 枫斗: 本品呈螺旋形或弹簧状, 通常 3 至 6 个旋纹, 茎拉直后长 5cm 至 10cm, 直径 0.2cm 至 1.2cm。表面黄绿色, 具光泽, 光滑或有纵沟纹; 节明显, 稍膨大, 色较深。质坚脆, 易折断, 断面浅黄褐色, 有短纤维状维管束外露。气微, 味微苦而回甜, 嚼之有粘性。

(4) 饮片: 本品圆柱形, 长约 5 至 15mm, 直径 0.2 至 1.2cm, 表面黄绿色, 具光泽, 光滑或有纵沟纹; 节明显, 稍膨大, 色较深。质坚脆, 易折断, 断面浅黄褐色, 有短纤维状维管束外露。气微, 味微苦而回甜, 嚼之有粘性。

2. 理化指标: 鲜品水分 \leq 85.0%, 干品、枫斗和饮片水分 \leq 12.0%; 总灰分 \leq 4.0%, 浸出物 \geq 10.0% (50%乙醇为溶剂), 多糖含量 \geq 8.0% (以葡萄糖计)。

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。