

2008 年第 104 号

关于批准对西峡猕猴桃、罗田甜柿、雅连、

广西肉桂、南川方竹笋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》，国家质检总局组织了对西峡猕猴桃、罗田甜柿、雅连、广西肉桂、南川方竹笋地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对西峡猕猴桃、罗田甜柿、雅连、广西肉桂、南川方竹笋实施地理标志产品保护。

一、西峡猕猴桃

(一) 保护范围。

西峡猕猴桃地理标志产品保护范围以河南省西峡县人民政府办公室《关于确定西峡猕猴桃国家地理标志产品保护范围的通知》（西政办〔2007〕51号）提出的范围为准，为河南省西峡县丹水镇、田关乡、回车镇、五里桥乡、阳城乡、丁河镇、重阳乡、西坪镇、寨根乡、桑坪镇、石界河乡、米坪镇、军马河乡、双龙镇、二郎坪乡、太平镇乡、白羽街道办事处、莲花街道办事处、紫金街道办事处等19个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

西峡猕猴桃地理标志产品保护范围内的生产者，可向河南省西峡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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件1）。

二、罗田甜柿

(一) 保护范围。

罗田甜柿地理标志产品保护范围以湖北省罗田县人民政府《关于拟界定罗田甜柿地理标志产品保护范围的函》（罗政函〔2007〕80号）提出的范围为准，为湖北省罗田县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

罗田甜柿地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省罗田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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件2）。

三、雅连

(一) 保护范围。

雅连地理标志产品保护范围以四川省洪雅县人民政府《关于对雅连地理标志产品保护地域范围划定的建议》（洪府函〔2008〕57号）提出的范围为准，为四川省洪雅县瓦屋山镇、高庙镇、桃源乡、柳江镇、槽渔滩镇、花溪镇、东岳镇等7个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

雅连地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省洪雅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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件3）。

四、广西肉桂

(一) 保护范围。

广西肉桂地理标志产品保护范围以《广西壮族自治区人民政府关于划定广西八角肉桂地理标志产品产地范围建议的函》（桂政函〔2006〕7号）提出的范围为准，为广西壮族自治区防城港市防城区、平南县、苍梧县、岑溪市、藤县5个县（市、区）的全部乡镇及那坡县百合乡、百南乡、百都乡等3个乡镇；东兴市东兴镇、马路镇、江平镇等3个镇；上思县南屏乡；桂平市油麻镇、罗秀镇、麻垌镇、罗播乡、木根镇、中沙镇、中和镇、石龙镇、金田林场等9个乡镇林场；昭平县古袍镇、五将镇、富罗镇、木格乡、马江镇、富裕乡、庇江乡、走马乡等8个乡镇；梧州市蝶山区长洲镇、夏郢镇等2个镇；蒙山县陈塘镇、黄村镇等2个镇；玉林市福绵区成均镇；博白县浪平乡；容县十里乡、县底镇、自良镇、浪水乡、松山镇、罗江镇、石头镇等7个乡镇；北流市六麻镇、平政镇、六靖镇、隆盛镇等4个镇；兴业县城隍镇、北市镇等2个镇；陆川县陆川林场等44个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

广西肉桂地理标志产品保护范围内的生产者，可向广西壮族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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件4）。

五、南川方竹笋

(一) 保护范围。

南川方竹笋地理标志产品保护范围以重庆市南川区人民政府《关于界定南川方竹笋地理标志产品地域的通知》（南川府发〔2008〕19号）提出的范围为准，为重庆市南川区东城街道办事处、南城街道办事处、西城街道办事处、三泉镇、大有镇、金山镇、合溪镇、头渡镇、古花乡、庆元乡、德隆乡等11个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

南川方竹笋地理标志产品保护范围内的生产者，可向重庆市南川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，由国家质检总局公告批准。

(三) 质量技术要求（见附件5）。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对西峡猕猴桃、罗田甜柿、雅连、广西肉桂、南川方竹笋实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

- 附件：1. 西峡猕猴桃质量技术要求
2. 罗田甜柿质量技术要求
3. 雅连质量技术要求
4. 广西肉桂质量技术要求
5. 南川方竹笋质量技术要求

二〇〇八年九月十九日

附件 1:

西峡猕猴桃质量技术要求

(一) 品种。

海沃德，华美 2 号，徐香、红阳等 4 个品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 800 米以下，土壤为疏松排水良好的沙质壤土，活土层在 0.6 米以上，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值 6.5 至 7.2，地下水在 1 米以下。

(三) 栽培管理。

1. 种苗繁育：以同种猕猴桃种子繁殖的实生苗为砧木，从纯正无检疫对象的健壮结果母株上采集接穗进行嫁接育苗。

2. 栽植密度：每公顷 ≤ 1260 株。雌雄株比例 $\leq 8:1$ 。

3. 整形修剪：

(1) 架式：采用平顶大棚架式，单主干上架，主干接近架面处选择 2 至 4 个主蔓向四面引绑，在主蔓上选留结果母枝，每平方米留 3 至 4 个，每个结果母枝上留 3 至 4 个结果枝，均匀分布架面。

(2) 修剪：采用冬季修剪与夏季修剪相结合，保证架面枝叶分布均匀，通风透光。

4. 土肥水管理：

(1) 树盘覆草，中耕松土，旱时浇水，涝时及时排水。

(2) 施肥主要是秋冬施足基肥，以腐熟的有机肥为主，每公顷施 60 吨以上；生长季节追肥 2 至 3 次。

(3) 生长期禁止使用刺激果实膨大的各种激素。

5. 花果管理：采用疏蕾、疏花、人工授粉、疏果和果实套袋。每结果枝留果 3 至 5 个，每平方米留果 35 至 45 个，叶果比 4 至 6：1，每公顷产量≤22.5 吨。

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) 采收和贮藏。

果实可溶性固形物≥6.2%时采收。果实采摘后，需在 24 小时内分捡、入库预冷、贮藏。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：

品 种 项 目	海沃德	华美二号	红 阳	徐 香
果 形	长椭圆形	长圆柱形	短圆柱形	短椭圆形
外观色泽	果皮绿褐色或淡绿色，颜色均匀，密生褐色硬毛。	果皮黄褐色，被黄棕色柔毛，皮薄。	果皮光滑无毛、淡绿色	果皮黄褐色，被黄褐色硬刺毛。
果肉颜色	果肉翠绿色	浅绿色	果肉黄色或淡绿色，沿果心有紫红色条，呈放射状分布。	黄绿色
果实大小（g）	≥80	≥90	≥70	≥80
果 心	果心小，柔软，纤维少。	果心小，柔软，纤维少。	果心金黄色，小且柔软。	果心小，柔软，纤维少。

2. 理化指标：

品 种 项 目	海 沃 德	华美二号	红 阳	徐 香
采摘时可溶性固形物（%）	≥6.5	≥6.5	≥10	≥7
后熟时可溶性固形物（%）	≥15	≥15	≥18	≥16
Vc (mg/kg)	≥700	≥1100	≥1600	≥1100
总酸（%）（采摘时）	≤1.2	≤1.1	≤0.5	≤0.9
固酸比（后熟果）	≥12.5	≥15	≥18	≥16

3. 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

附件 2:

罗田甜柿质量技术要求

(一) 立地条件。

海拔高度≤1000 米的丘陵岗地、低山河谷。pH 值 6.0 至 7.0 之间；土质以壤土为宜；土层厚度≥0.8 m；土壤有机质含量≥0.8 %。

(二) 品种。

1. 大型果：秋焰甜柿（鄂柿 1 号）。
2. 中型果：中果甜柿。
3. 小型果：蜜糖柿。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：在生长健壮、品种纯正、无检疫性病虫害的母树上采集树冠外围或上部充实粗壮的一年生枝条作接穗嫁接繁殖；砧木为君迁子或野柿。
2. 整地：缓坡修筑梯地；陡坡挖鱼鳞坑。保证根际土壤的质地疏松。
3. 苗木栽植：栽植时间 11 月中旬（落叶后）至 3 月上旬（萌芽前）；栽植密度 495 至 660 株/公顷。
4. 土壤和施肥管理：
 - (1) 土壤管理：秋冬深翻改土，深挖扩穴，春初中耕一次。
 - (2) 施肥管理：以有机肥为主，每公顷施用量≥20 吨。
5. 整形修剪：采用自然开心形和变则主干形整形；冬季修剪与夏季修剪相结合。保证树冠通风透光。
6. 花果管理：开花前 5 至 10 天疏去花蕾，每枝保留 2 个花蕾；生理落果结束后，疏去病虫果、小果、畸形果和过密果，每枝保留 1 至 2 果或叶果比 = 15 至 20：1。
7. 采收：9 月底至 10 月初，使用采果剪自果梗处剪取成熟果实。
8. 采后处理：采收后及时分级、包装处理。
9. 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：

类 型	品 种	品 质 特 点
大型果	秋焰甜柿（鄂柿 1 号）	果实扁圆形，果面橘黄色、具白色果粉
中型果	中果甜柿	果实方圆形、果形整齐、果顶丰满，果皮橙黄色、果粉多、有光泽
小型果	蜜糖柿	果实圆形、果皮橙黄色，风味特甜

2. 理化指标:

类 型	品 种	主要理化指标	果 实 等 级	
			特 级	一 级
大型果	秋焰甜柿 (鄂柿 1 号)	可溶性单宁 ≤0.20%	单果重≥180g, 可溶性固形物≥16%	单果重≥160g, 可溶性固形物≥12%
中型果	中果甜柿		单果重≥100g, 可溶性固形物≥18%	单果重≥180g, 可溶性固形物≥14%
小型果	蜜糖柿		单果重≥45g, 可溶性固形物≥20%	单果重≥30g, 可溶性固形物≥16%

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 3:

雅连质量技术要求

(一) 品种。

三角叶黄连。

(二) 立地条件。

保护范围内海拔 1400 至 1800 米, 土壤肥沃、疏松, 表土层应有黑色腐殖质或肥土 20cm 以上, 土壤 pH 值 5.5 至 6.5 的适宜种植区域。

(三) 无性繁育。

采用匍匐茎无性繁殖, 要求芽苞肥大饱满, 呈笔尖形, 紫红色, 质地坚实的秧苗。

(四) 栽培管理。

1. 栽秧时间: 立秋前后。

2. 轮作: 雅连种植忌连作, 轮作年限 30 年。

3. 种植密度: ≤75 万株/公顷。

4. 培土: 分为培春土和培冬土, 培土厚度 1 cm 至 1.5cm。要求培土均匀, 培土到根茎上端。

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。

(五) 采收。

雅连生长必须达 5 年才能采收, 采收时间立冬前后。

(六) 加工。

禁止用水洗, 必须采用烘干, 要求水分小于 8.5%。抖净泥土, 去掉须根、叶→上炕干燥→撞连, 撞去须根、残留叶柄、杂质→分级包装。

(七) 质量特色。

1. 感官要求: 干货, 单枝, 圆柱形, 略弯曲, 条肥壮, 具有过桥, 质坚硬。表面黄褐色, 断面深黄色。味苦。无碎节、毛须、焦枯、杂质、霉变。

2. 理化指标: 小檗碱含量 (以盐酸小檗碱 $C_{20}H_{18}CLNO_4$ 计) ≥5.5%, 水份≤8.5%, 总灰份≤5.0%。

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 4:

广西肉桂质量技术要求

(一) 种名。

红芽肉桂、白芽肉桂。

(二) 立地条件。

海拔 600 米以下的低山丘陵，土质为砂壤土或壤土，土层深 1 米以上，土壤疏松，土壤容重为 1.04 g/cm^3 至 1.53 g/cm^3 ，土壤通透性和排水性能较良好，pH 值 4.5 至 5.5。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：从品种纯正、生长健壮、无检疫性病虫害的母株上采集种子播种繁殖。苗圃地选择在近水源、有荫蔽、土层深厚、土质疏松肥沃、排水良好的沙质壤土。3 至 4 月播种，在小苗有 3 至 5 片真叶时施有机肥。苗木出圃标准为：2 年生裸根苗高 60 至 80 厘米，地径 1.2 厘米以上，主根长 20 厘米以上，侧根多；1 年生容器苗高 20 至 30 厘米，地径 0.4 厘米以上，主根发达。

2. 移栽和种植：

(1) 栽种时期：裸根苗在春季雨水充足，新芽未萌发前造林；容器苗造林可在春季或秋季进行。

(2) 栽植密度：每公顷 ≥ 9000 株。

3. 抚育管理：

(1) 淋水保苗：在定植初期苗木很容易受到干旱影响而枯苗，因此要视天气情况注意淋水。干旱时每天早晚淋水各一次，降水多时则不淋或少淋。发现枯苗或缺苗及时补种。

(2) 松土除草：造林当年松土除草 1 次，第 2 年始每年带状或块状松土除草 2 次。松土深度 5 至 10 厘米，不伤害苗木根系。

4. 施肥：栽植后 1 至 3 年的幼林肉桂以施氮肥为主，每年施肥 2 次；栽植 4 年后的肉桂林则进行配方施肥，每年 3 至 4 月和 8 至 9 月各 1 次。

5. 修枝和间伐：以加工桂通为目的的肉桂林地，在种植后第 2 年开始，每年在秋季修枝 1 次，以保证光滑通直，生产更多的桂皮产品。以利用枝叶蒸油为主的肉桂林地，则应在定植后的第 3 年摘顶，以促进分枝萌蘖，增加枝叶产量。

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。

肉桂种植 5 至 6 年可进行第一次采收。采收具有严格的季节性，春季树液开始流动后采收桂皮，用专用的环割钩刀和牛角弯刀先在离地 1.5 厘米至 5 厘米处环割一圈，然后在 35 厘米处环割一圈，在两环割线之间纵割一垂直线取皮。逐级向上剥取桂皮，最后整株伐倒采收，伐口靠近地面，刀口平滑，基部不撕裂，保留芽原基，有利于萌芽更新。

(五) 加工工艺。

(1) 企边桂：桂皮→晒软→夹板成形→晒干→包装

(2) 桂通：桂皮→晒软→搓卷成筒→晒干→包装

(3) 桂心: 桂皮→刮去栓皮→晾干→包装

(六) 质量特色。

1. 感官特征:

(1) 企边桂: 成品呈长片状槽状、左右两边向内卷, 卷边呈半圆筒形, 槽的中部微凸起, 外皮下凹, 长 33 至 45 厘米。外皮灰白色或褐色, 皮细有彩云纹, 两端各有 5 毫米削去皮的斜面呈棕色。内表皮为暗红色、棕红色或棕色。足干、无霉变、无杂质。气芳香浓烈, 味甜辣。

(2) 桂通: 成品呈双圆筒或圆筒形, 长约 35 厘米, 厚 0.1 至 0.3 厘米。外皮灰棕色, 有细皱纹及小裂纹, 内表皮暗棕色, 质硬而脆。断面紫红色或棕红色。足干、无霉变、无杂质。气香, 味甜辣。

(3) 桂心: 表面平滑, 外层栓皮刮除干净, 断面紫红色或棕红色, 槽状或卷筒状块片。足干、无霉变、无杂质。气味同桂通。

2. 理化指标: 水分含量 $\leq 15.0\%$, 总灰分 $\leq 5.0\%$, 挥发油 $\geq 1.5\%$, 肉桂醛 $\geq 90.0\%$, 香气浓郁、甜味重、辛香偏辣、含渣少。铅 $\leq 5.0\text{mg/kg}$, 镉 $\leq 0.5\text{mg/kg}$, 砷 $\leq 2.0\text{mg/kg}$, 汞 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 。

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 5:

南川方竹笋质量技术要求

(一) 原料品种。

金佛山方竹。

(二) 立地条件。

海拔 1000 米至 2200 米的中山, 土壤 pH 值 4.5 至 7, 有机质含量 $\geq 2.5\%$, 土层厚度 $\geq 30\text{cm}$, 壤质土和山地黄壤。

(三) 栽培管理。

1. 育苗: 冬季整地, 第二年春季作床, 立夏前后采集种子播种育苗, 第三年冰雪解冻时进行种苗移植。

2. 栽植:

(1) 整地要求: 按等高线整地, 砍除带和保留带水平宽各 1 米, 保留带中只清除草本植物和低矮过密的木本植物;

(2) 栽植密度: 每公顷栽植数量 ≤ 3300 株;

(3) 定植时间: 10 月下旬至次年 3 月下旬。

(4) 实生苗栽植法: 选择 2 年生、分蘖苗 7 株以上、根系完整、无损伤、健壮的竹苗。

成竹移栽法: 选择竹叶深绿茂盛的 2 至 3 年生健壮母竹, 杆直无损伤、无畸形, 分枝部位低, 节间匀称, 挖取时来鞭不得短于 30cm, 去鞭不得短于 40cm, 鞭根至少有饱满充实的鞭芽 6 至 8 枚, 留枝 5 至 7 盘。

3. 竹林管理:

(1) 施肥：每年春、秋在定植穴周边开沟，施腐熟的优质有机肥，使用量 ≥ 22500 千克/公顷，不得施用化肥。

(2) 母竹留蓄：产笋期，选留均匀分布的健壮母竹，每公顷每年留蓄新竹 2400 株-3300 株；

(3) 更新：部分 5 年生竹及 6 年生以上老竹在 6 月份松土时伐除，竹林保留立竹量不大于 22500 株/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) 采收。

8 月上旬至 10 月下旬，出笋 2-3 天后采收，高径比为 10 至 15: 1。

(五) 加工工艺。

1. 产品分类：按加工工艺不同分为笋干和清水笋。

2. 笋干加工工艺：

(1) 原料处理：将当天采收的带壳鲜笋集中去壳，不得破坏笋体。

(2) 杀青：使用不锈钢夹层锅，放入干净卫生清水，通入蒸汽至水沸腾，投入去壳竹笋，并加入笋重量 3% 的食盐搅拌均匀，煮至呈现半透明并散出香气为止。

(3) 漂洗：竹笋入冷水池中冷却、漂洗，捞起后用笋钎从笋尖戳到笋基，散热完全后转入下一冷却水池内冷却 12 小时以上，务必使竹笋凉透。

(4) 沥干：将竹笋分层交错且平整地放在榨机内，慢慢加压。过 1 至 2h 后，松榨再加重物重压，直至无肉眼可见水分榨出。

(5) 烘干：前期控制温度为 60 至 70℃，注意经常翻拌，并进行揉搓，使烘烤均匀。烘至六七成干时，进行人工打扁，使笋节形成裂纹略成扁平状，笋肉柔软。后期温度控制在 40℃ 左右，达到标准要求含水量即可。

(6) 分级包装：根据笋干个体的大小、长短、老嫩、颜色等分成三个等级，用双层塑膜袋装好后机器封口，在干燥通风的仓库内贮藏。

3. 清水笋加工工艺：

(1) 原料处理：将当天采收的带壳鲜笋集中去壳，保持笋体完整，有笋尖，笋体长度大于 180mm，笋体兜部横径 10 至 20mm。

(2) 蒸煮及冷却、漂洗：将竹笋投入沸水（沸水中可添加适量柠檬酸）中蒸煮，沸腾后煮 12 至 15min，用冷水迅速冷却、漂洗。

(3) 修整、分级、装罐：

去除笋壳，用弹弓弹净笋衣，修去边缘粗纤维，切去根部粗老部分，要求切口平正，不露空洞，注意保护好笋尖。根据包装不同品种规格要求，切分成笋丝、笋节或完整的竹笋尖，并剔除伤烂斑点。清水漂洗 5h 以上，水无浑浊为止。称足净含量后装入包装袋，灌入经煮沸过滤的 0.04% 柠檬酸。

(4) 排气、封罐：将装笋后的罐内加热排气，罐中心温度达 78 至 80℃。然后在封罐机上封罐。若用蒸煮袋包装，采取真空封口，要求真空度达 0.095MPa。

(5) 杀菌、冷却：封罐后将其放进杀菌锅杀菌，杀菌温度为 116℃，杀菌时间为 30 至 45min，杀菌后及时冷却至 37℃ 左右。

(6) 贮存

装箱后在干燥、通风的仓库贮存。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 笋干：

等级 项目	特 级 品	一 级 品	二 级 品
色泽	笋肉呈黄白色	笋肉呈黄白色、浅灰色	笋肉呈黄白、浅灰或灰色
组织形态	表面干爽,无霉点或霉斑,无虫蚀,允许有柔软笋衣,笋底部宽度大于等于3cm	表面干爽,无霉点或霉斑,无虫蚀,允许有柔软笋衣,笋底部宽度小于3cm,大于等于2cm	表面干爽,无霉点或霉斑,无虫蚀,允许有柔软笋衣,笋底部宽度小于2cm,大于等于1cm

(2) 清水笋：

等级 项目	特 级 品	一 级 品	二 级 品
色泽	笋肉呈黄色,有光泽、汤汁清晰,允许有少量白色析出物	笋肉呈黄色、淡黄色,稍有光泽,汤汁较清,允许稍有笋衣碎屑和白色析出物	笋肉呈黄色、淡黄色、灰白色,汤汁尚清,允许有笋衣碎屑和白色析出物
组织形态	整装:笋鲜嫩,笋尖、笋节完整无缺,笋长度大于18cm,笋尖直径小于0.5cm,笋底部直径大于2cm,同一袋(罐)内大小较一致	整装:笋较鲜嫩、完整,允许稍有损伤,笋长度大于18cm,笋尖完整,笋底部直径1.5-2cm,同一袋(罐)内大小大致一致	整装:笋尚嫩、完整,无明显粗纤维,允许有损伤及拔节,笋长度大于18cm,笋尖完整,笋底部直径1-1.5cm,同一袋(罐)内大小尚一致
	片装:笋鲜嫩,切面较光滑,形态近似长方形,切削较平整,同一袋(罐)内厚薄、大小较一致	片装:笋较鲜嫩,切面基本光滑,形态近似长方形,切削基本平整,同一袋(罐)内厚薄、大小基本一致	片装:笋尚嫩,切面尚光滑,形态近似长方形,基本规则,厚薄尚一致,切削尚平整
	丝装:笋鲜嫩,同一袋(罐)内的笋丝长短、粗细较一致	丝装:笋较鲜嫩,同一袋(罐)内的笋丝长短、粗细基本一致	丝装:笋尚嫩,同一袋(罐)内的笋丝长短、粗细尚均匀
			丁装:笋肉鲜嫩,呈小圆柱体,同一袋(罐)内大小基本一致

2. 理化指标：

项 目	清水笋	笋干
固形物含量	不得少于标示重量的 60%	-----
pH 值	4.2-5.2	-----

水份， %	-----	≤25
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）， mg/kg	≤50	
锡（以 Sn 计）， mg/kg	≤250	
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤0.5	
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤1.0	

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。