

## 涉县柴胡质量技术要求

### 一、品种

柴胡 (*Bupleurum chinense* DC.)。

### 二、立地条件

以海拔 200~1500m 的中山区和低山区为宜。土壤类型为石灰性褐土, pH 值 7.9~8.4、土质疏松、透气排水良好, 土层厚度 $\geq 30\text{ cm}$ , 有机质含量 $\geq 1.34\%$ 。

### 三、栽培管理

1. 轮作: 采取用禾本科作物套种轮作三年两熟仿野生种植模式, 以伏播为主, 即第一年秋作物田内套播柴胡, 当年收获秋作物, 第二年秋季或第三年春季收获柴胡。

#### 2. 播种时间、方法

(1) 播种时间。6月下旬~8月上旬。

(2) 播种方法。种子播种每公顷亩用种量 37.5~45kg。

#### 3. 田间管理

(1) 施肥。春夏季随降雨每公顷施生物有机肥不低于 4500kg。

(2) 割薹。6月下旬~7月上旬, 柴胡现蕾后, 将柴胡留茬 10cm 后, 割掉花薹。

### 四、采收、加工

1. 采收: 柴胡种植第二年秋末至第三年春季返青前收获。割除茎叶, 挖出根部, 剪去干枯茎叶。

2. 加工: 采收的柴胡, 去净泥土、茎叶等杂质, 置通风处干燥。

### 五、质量特色

#### 1. 感官特色:

根粗大、呈圆柱形或长圆锥形, 长 $\geq 6\text{ cm}$ , 直径 $\geq 0.3\text{ cm}$ 。根头膨大, 顶端残留茎基或短纤维状叶基, 下部分枝。表面黑褐色或浅棕色。质硬而韧, 不易折断。气微香, 味微苦。

2. 理化指标:

- (1) 用乙醇作溶剂, 浸出物 $\geq$ 13.0%。
- (2) 含柴胡皂苷 a (C<sub>42</sub>H<sub>68</sub>O<sub>13</sub>) 和柴胡皂苷 d (C<sub>42</sub>H<sub>68</sub>O<sub>13</sub>) 的总量 $\geq$ 0.34%。

3. 安全及其它质量技术要求: 产品安全和其它质量技术要求必须符合国家相关规定。

## 附件 2

### 涉县连翘质量技术要求

#### 一、品种

连翘 (*Forsythia suspensa* (Thunb.) Vahl)。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔高度 400 ~ 1500m 的山地，土壤类型为石灰性褐土，土壤质地为沙壤土，pH 值范围为 7.9 ~ 8.4。

#### 三、栽培管理

1. 育苗。采用种子育苗或扦插育苗。

2. 栽植方法。

(1) 栽植时间：种子育苗于春季 4 月中旬进行，扦插育苗于秋季 10 月中下旬至 11 月底或春季 3 月下旬进行。

(2) 栽植密度：每公顷不高于 3000 株。

(3) 授粉株比例 1:2。

3. 施肥管理。

每年使用有机肥每公顷不低于 7500 公斤。

#### 四、采收和加工

(1) 青翘：7 月上旬 ~ 8 月中旬，采摘未成熟的青绿的果实。将采收的绿色果实用沸水煮片刻或用蒸笼蒸 15 分钟，取出晒干。

(2) 老翘：10 月下旬，果皮变黄褐色，果实裂开时摘下。将采收的黄棕色果实晒干。

## 五、质量特色

### 1. 感官特色：

- (1) 青翘：呈狭卵形至卵形，两端狭长，多不开裂。表面青绿色或绿褐色，有2条纵沟和凸起小斑点，内有纵隔。质坚硬，气芳香，味苦。
- (2) 老翘：呈长卵形或卵形，两端狭尖，多分裂为两瓣。表面棕黄色，有1条明显的纵沟和不规则的纵皱纹及凸起小斑点，内面浅黄棕色，内有纵隔。质坚脆，种子多数已脱落。气芳香，味苦。

### 2. 理化指标：

- (1) 青翘：水分≤9.0%，连翘苷≥0.16%。
- (2) 老翘：水分≤9.0%，连翘苷≥0.15%。

### 3. 安全及其它质量技术要求：产品安全和其它质量技术要求必须符合国家相关规定。

## 附件3

### 迁安桑皮纸（迁纸）质量技术要求

#### 一、原料要求

##### 1. 条桑皮

保护区域内沙土地带生长的红皮花桑的一年生枝条皮。

##### 2. 水

保护区内 15 米以下的地下水

#### 二、工艺流程和工艺要点

##### (一) 制坯

###### 1. 工艺流程

伐条→蒸煮→剥皮→浸泡→冻泡→晾干→碾压→成坯

###### 2. 工艺要点

###### (1) 伐条

每年小雪节气后 30 天内，人工从根部采伐

###### (2) 蒸煮

在蒸锅内蒸制 6 小时后，停火焖 3 小时

###### (3) 冻泡

在 6 至 10°C 水中浸泡 12 至 24 小时

##### (二) 制浆

###### 1. 工艺流程

成坯→浸泡→蒸皮→化皮→榨皮→择皮→揉皮→甩皮→洗皮→打皮→切皮→漂洗→打浆

## 2. 工艺要点

### (1) 浸泡

用地下水在水池内浸泡 6 至 10 小时

### (2) 切皮

长度为 1.2 至 1.5 厘米皮段

## (三) 制纸

### 1. 工艺流程

桑皮浆→配水→配胶→捞纸→压榨→晾纸→选纸→裁纸→成品

### 2. 工艺要点

#### 晾纸

在空芯土墙表面自然风干

## 三、质量特色

### 1. 感观特征

纸质纯净绵韧，纤维纯正、结构均匀、拉力强、吸水性好、搓折无损、吃墨均匀，行笔流畅

### 2. 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定

表 1 理化指标

指标名称	单位	指标
------	----	----

			特种净皮类	净皮类
裂断长纵横平均	≥	km	3.0	2.20
撕裂指数纵横平均	≥	mN·m <sup>2</sup> /g	10.0	8.7
湿强度纵横平均	≥	mN	480	400
吸水性	纵横平均	mm	6 ~ 24	
	纵横差 ≤		4.0	
伸缩性	受湿后平均伸长 ≤	%	0.70	
	干燥后平均收缩 ≤		1.42	

#### 四、 安全及其他质量要求

产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

## 附件4

### 兴隆山楂（兴隆红果）质量技术要求

#### 一、品种

燕瓢红、燕瓢青、雾灵红、雾灵紫肉、秋金星、大旺等。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔高度150m~1000m，土壤以棕壤、褐土为主，pH值5.5~7.5，土层厚度≥40cm，土壤耕层有机质含量≥1.5%，年平均气温7.8℃。

#### 三、栽培管理

**1. 育苗：**以野生山楂为砧木，采用嫁接育苗。

**2. 栽植：**

(1) **栽植时间：**3月下旬至4月中旬或10月中旬至11月中旬栽植。

(2) **栽植密度：**每公顷栽植株数≤825株。

**3. 施肥：**结果树每年每公顷施腐熟有机肥≥20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、果实采收

9月中旬至10月上中旬采收。其中：大旺、秋金星、雾灵红于9月中旬采收；燕瓢红、燕瓢青、雾灵紫肉于10月上中旬采收。

#### 五、质量特色

**1. 感官要求：**果面深红色、鲜艳洁净，果肉粉红、粉白至青白色，酸甜适口。

**2. 理化指标：**

品 种	每千克果个数 (个/kg)	总还原糖 (以葡萄糖计) g/100g	总 酸 (以苹果酸计) g/100g
燕瓢红	≤100	≥4.8	≤2.3
燕瓢青	≤100	≥4.5	≤3.0
雾灵红	≤100	≥5.0	≤2.5
雾灵紫肉	≤145	≥2.5	≤2.5
秋金星	≤143	≥11.0	≤2.3
大旺	≤100	≥8.5	≤2.3

**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 5

### 献王酒质量技术要求

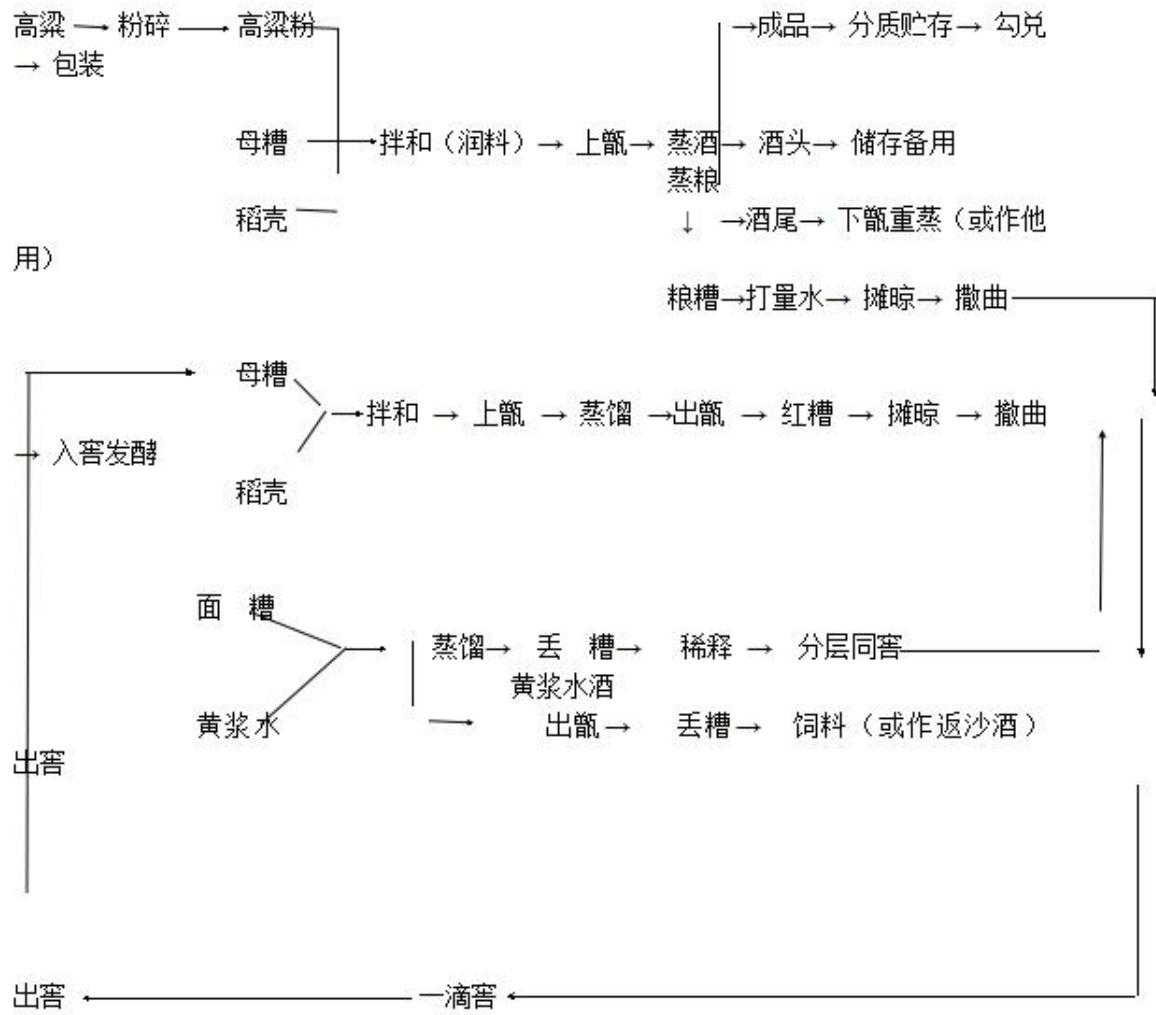
#### 一、原料要求

1. 红高粱：颗粒饱满、新鲜，淀粉 $\geq 60\%$ ，水分 $\leq 14\%$ ,质量符合国家相关标准。
2. 稻壳：要求为短瓣稻壳，色泽金黄、新鲜、干燥，水分 $\leq 12.5\%$ ，1立方米稻壳的质量 $<133$ 公斤。
3. 水：保护范围内的地下水。加浆用水要求总硬度（以碳酸钙计） $\leq 250\text{mg/L}$ 、pH $6.8-7.2$ ,冷却用水要求总硬度(以碳酸钙计) $\leq 450\text{mg/L}$ ,水质符合国家饮用水相关标准。

#### 二、大曲

1. 原料要求；颗粒饱满、色泽金黄、无霉变无虫蛀、淀粉 $\geq 60\%$ ，水分 $\leq 14\%$ 质量符合国家相关标准。
2. 大曲生产工艺流程：小麦及大麦→润料→翻拌→堆积→磨碎→加水拌和→踩曲→晾汗→入室卧曲→保温培菌→翻曲→合房打拢（曲心温度要求达到 $63^{\circ}\text{C}$ 保持 3 天）→出曲→入库储存。
3. 大曲感官和性能指标：断面整齐、皮薄心厚，有一道风火圈，曲香纯正。糖化力 $\geq 320\text{mg 葡萄糖/g 曲 h--600mg 葡萄糖/g 曲 h}$ ，水分 $\leq 15\%$ ，酸度 $\leq 1.5$ 以下。生产用曲入库 3 个月后开始使用且在 6 个月内用完。

#### 三、生产酿酒工艺流程（见下图）



#### 四、关键生产工艺要求

1. 原料配比：红高粱 100%，大曲 25%--30%，稻壳 20%--25%，量水 70%--80%。粮醅比 1:4.5--5。
  2. 原料处理：红高粱经振动筛除杂后进行粉碎，粉碎要求 4、6 瓣，清蒸 10 分钟除杂。稻壳清蒸 50 分钟。
  3. 窖池要求：窖池要求使用本地优质的红粘土夯制而成，窖池尺寸 3.4m\*1.8m\*1.8m。窖泥为使用当地红粘土培养的优质己酸菌窖泥。用于生产献王白酒的窖池窖龄不低于 3 年。
  4. 入窖发酵：入窖温度 18-22°C；正常发酵期 60 天，压排发酵期 120 天。

5. 蒸馏摘酒：要求缓火和低温流酒，流酒速度控制在 3-4 kg/min，流酒温度控制在 25°C 左右。  
掐头去尾，量质摘酒。
6. 贮存：基酒使用优质的陶坛储存 1 年以上方可使用，调味酒使用优质的陶坛储存 3 年以上方可使用。

## 五、质量特色

1. 感官特色：无色或微黄，清澈透明，窖香浓郁，醇厚绵柔，余香悠长，饮后回甜。

2. 理化指标：

项 目	献王酒
酒精度%vol	40 ~ 68
总酸（以乙酸计）g/L	0.50 ~ 1.50
总酯（以乙酸乙酯计）g/L	2.10 ~ 3.50
己酸乙酯 g/L	1.30 ~ 2.80
固形物 g/L	≤0.30

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 6

### 先锋枸杞质量技术要求

#### 一、品种

蒙杞一号、宁杞一号系列品种。

#### 二、立地条件

耕层厚度 $\geq 40\text{cm}$ , 有机质含量 $\geq 10\text{g/kg}$ , pH 值 7.0 至 8.5, 含盐量 $< 0.6\%$ 。

#### 三、先锋枸杞栽培管理

(一) 种苗繁育: 采用扦插育苗。

(二) 种植:

1. 栽植时间: 四月上旬至五月上旬。

2. 栽植方法: 每公顷栽植株数 $\leq 3300$  株。

3. 施肥: 每公顷年施腐熟有机肥 $\geq 30$  吨。

#### 四、采摘与制干

(一) 采摘: 六月下旬至九月上旬, 分批采收。

(二) 制干: 鲜果清选后, 及时进行脱蜡处理, 然后烘干或自然风干, 干燥至含水量 $\leq 13\%$ , 烘干温度  $60^{\circ}\text{C}-65^{\circ}\text{C}$ 。

#### 五、质量要求

(一) 感官特色: 干果形状类纺锤形略扁稍皱缩, 色泽润红, 籽小少, 果肉厚, 滋味甘甜, 不易板结。

(二) 理化指标: 干果重 50 克 $\leq 350$  粒, 总糖含量 $\geq 40\%$ , 枸杞多糖 $\geq 3\%$ 。

## 附件 7

### 鸿茅药酒质量技术要求

#### 一、所用原辅料及产品要求

1. 水：保护范围内的地下深井水，井深要求 70 米，要求水质达到国家生活饮用水标准。
2. 基酒：基酒贮存≥1 年，容器为搪瓷内胆的酒海（陶缸）
3. 生产基酒所用的原料要求：
  - 3.1 玉米要求：要求外观呈金黄色，颗粒饱满，干燥，无霉变，无异味。容重≥720g/L,淀粉含量 54-62%，水份含量 11-15%。
  - 3.2 稻壳 稻壳要求外观呈金黄色，新鲜干燥，无霉变，无异味。其水份应在 11-13%，其吸水量为 120-130 克/100 克，其松度为 11-13 克/100 毫升。
  - 3.3 麸曲：酸度 1.0-1.7、水分：9%--12%、糖化力为 300-700mg 葡萄糖/g.h、液化力为 0.4-0.9 g /g.h。
  - 3.4 酵母：色泽淡黄色至浅棕色，外观为颗粒或条状，具有酵母特殊气味，无异味，水份含量 5.0-6.0%
4. 鸿茅药酒：执行《中华人民共和国卫生部药品标准(中药成方制剂)》第十四册 WS3-B-2792-97 标准及内控标准。

#### 二、生产关键控制点质量技术要求

1. 炮制：领取豹骨原药材，浸泡，煮到易于剔除表面残留皮膜筋肉后，捞出，剔除表面残留皮膜筋肉，沥干后阴干；制胶，过滤，浓缩。
2. 粉碎：将 64 味中药材的分别用粉碎机粉碎，粉碎成粗粉（全部过 24 目筛）。
3. 制胶：将净豹骨加 5 倍量纯化水煎煮 10 小时，40 目筛滤过，滤液浓缩至稠膏状，冷却至室温。

4. 浸提:依次投入单晶体冰糖、红糖、药材粗粉、红曲,豹骨胶,升温煮沸后,降温,将液体打入浸置罐中。
5. 静置:在特定环境中静置3个月。
6. 分离:药液静置时间达到3个月,从静置罐上清液取液口将上清液移至储罐,浑浊液及药渣部分从罐底口通过泵输送给刮刀离心机,渣弃去。
7. 过滤:过滤后药液外观应澄清、透亮、无异物。
8. 加麝香混匀:循环研磨15分钟,过100目筛,投入混匀罐内。投入人工麝香后混合,使其质量均一。
9. 灌封:灌封好的药液进行灯检,应澄清透明,无肉眼可见杂质。

### 三、鸿茅药酒的感官指标和理化指标

**表1 感官要求**

项 目	要 求
性状	本品为清亮透明深红棕色液体,口味微苦、微甜,具有本药酒的特有的典型风格。

**表2 理化指标**

项 目	指 标
乙醇量, %vol	36~38
总固体, g/20mL	≥2.7
pH 值	4.7~5.3
含糖量 g/100mL	14.5-16.5

**表3 鉴别项指标**

项 目	指 标
人参皂甙	具有人参对照药材、对照品人参皂甙Rg1, 及Re的特征斑点
胡椒碱	具有胡椒碱的特征斑点
阿魏酸	具有阿魏酸的特征斑点

鸿茅药酒的产品质量安全严格遵循相关国家质量标准要求。其中安全卫生指标应符合卫生部

WS3-B-2792-97 和 GB/T27588-2011 的有关标准要求。

## 附件8

### 腾鳌温泉草莓质量技术要求

#### 一、品种

丹东 99，丰香

#### 二、立地条件

土壤类型为草甸土、棕壤土， pH 为 6.8 ~ 7.4，有机质含量≥1.0%。前三年未种植苹果、桃、草莓等蔷薇科作物的地块。

#### 三、生产管理

##### 1. 育苗

采用匍匐茎分株育苗。

##### 2. 栽植

每年的八月份中旬栽植，每公顷定植≤75000 株。

##### 3. 施肥

每年施用腐熟有机肥≥3000kg/667 m<sup>2</sup>。

##### 4. 采收

果面着色达到 90%以上时分批采收。

#### 四、质量特色

##### 1. 感官特色：

外观呈心形，其色鲜艳粉红，果肉多汁，酸甜适口，芳香宜人。

##### 2. 理化指标：

项 目	丹东99	丰香
可溶性固形物 (%) ≥	14.0	11.2
总酸量 (%) ≤	0.72	0.91
果实在硬度 (%) ≥	0.26	0.33
单果重 (g) ≥	50	45

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。
4. 环境要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

## 附件9

### 九龙川香菇质量技术要求

#### 一、种源

九龙川当地香菇品种

#### 二、立地条件

基地海拔 400—500 米，地势平坦，并采用九龙川特有山泉水灌溉。生产原料来源于海城九龙川保护区内退茬的桑蚕木所粉碎木屑、有机杂粮糠、石膏、蔗糖。

#### 三、生产过程管理

##### （一）栽培管理

###### 1. 栽培基质制备

配方主料采自九龙川保护区内，配料比例：木屑 78%、有机杂粮糠 20%、蔗糖 1%、石膏粉 1%、水适量。

###### 2. 发菌管理

香菇菌丝生长的适宜条件，每年 10 月至次年 3 月为接种期，到 5 月份发菌完毕，发菌温度为 22℃～26℃，空气湿度为 60%～65%，通风良好，黑暗或弱光。接种后 1～6 天不通风或少量通风。

###### 3. 出菇管理

（1）5 月—10 月出菇时适温高温型为 15～25℃，中温型为 7～20℃，低温型为 5～15℃。

###### （2）水分

菌棒栽培：长菌丝阶段培养料含水量为 45%～50%，空气相对湿度为 60%～70%；出菇阶段培养料含水量为 50%～60%，空气相对湿度 80%～90%。

### (3) 光照

香菇菌丝生长应保持避光，子实体生长阶段要有散射光。

### (4) 酸碱度

香菇菌丝生长发育的环境，培养料的 pH 值控制在 3~7，子实体发生、发育期控制 pH 值为 3.5~4.5。

## (二) 采收

5 月—10 月当子实体长到菌膜已破，菌盖还没有完全伸展，边缘内卷，菌褶全部伸长，并由白色转为褐色时，子实体已八成熟，即可采收。

## 四、质量特色

### 1. 感官特色：

九龙川香菇肉质浑厚，口感醇香。

### 2. 理化指标：

鲜香菇粗蛋白≥15%，灰分≤8%，水分≤86%，干香菇蛋白≥15%，灰分≤8%，水分≤3%，硒含量≥0.11mg/kg。

## 五、安全及其他质量技术要求

产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。农药使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

## 附件 10

### 建平荞麦质量技术要求

#### 一、品种

选择适合建平栽培、优质的地方甜荞品种。

#### 二、立地条件

海拔在 600~1200 米，土壤特点以褐土为主，其次是草甸土和风沙土，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤呈中性和弱碱性，pH 值 6.8-8.5。

#### 三、栽培管理

1. 选地：禁止重茬。
2. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷有机肥施用量 $\geq 15$  吨。
3. 播种时间：5 月下旬—6 月上旬。
4. 种植方式：单作。
5. 播种密度：亩保苗密度 8 万株。
6. 田间管理：生长期內适期灌水，选用低毒高效低残留农药灭虫。
7. 采收：全株五分之四果粒成熟后收割，3-4 天后熟后脱壳（粒）、晾晒，清选分级后应专收、专贮。

#### 四、加工

##### 1. 建平荞麦米

荞麦原粮→（皮粮）初选→脱壳→人工手选→定量→包装→检验→入库

##### 2. 建平荞麦粉

荞麦米→研磨→筛粉→定量→包装→检验→入库

## 五、贮藏

贮存仓库应具备通风、干燥、清洁、阴凉的条件，做到无鼠害、无虫害，避免阳光直射。

安全贮藏的水分应控制在≤13%，常温下密闭保存不超过12个月。

## 六、质量特色

### 1. 感官特色：

“建平荞麦” 米粒浅褐色，无明显感官色差；米粒棱状、饱满，大小一致；荞麦米蒸煮后具有谷香味；建平荞麦粉色泽呈浅白色，和成面团具有较好的粘着性和韧性。

### 2. 理化指标：

淀粉≥68%，其中支链淀粉（占淀粉总量）≥87%；糊化温度（碱消值）≥75℃；蛋白质≥9.0%；粗脂肪≥2.0%。

### 3. 安全要求：

产品安全指标必须符合国家对同类粮食产品的相关规定。

## 附件11

### 阜新玛瑙质量技术要求

#### 一、开采要求

原石必须采自保护范围内，必须取得探采许可证，取得资质的企业在保护范围内，根据矿山岩层构造，以人工方式，有计划的采掘；按照原石形态、颜色、块度大小，确定合理用途。

#### 二、原石登记

原石开采后需要向阜新市玛瑙管理机构申请登记、录入信息、编号贴签，建立随行档案。

#### 三、原石加工

1. 雕刻类：选料、剥皮、设计、初雕、细雕、抛光和配座等七道工序。
2. 非雕刻类：选料、切坯、打磨、搓孔工序，采用传统手工工艺。

#### 四、成品登记

经过加工后的制品，需要到阜新市玛瑙管理机构进行成品登记，编号贴签。

#### 五、质量特色

1. 原石外观特征：半透明至透明；外观颜色有白、灰白、红、蓝、紫、绿等颜色；质地细腻，硬度较高，经加工抛光后具油脂光泽至玻璃光泽，圆润通透。
2. 加作品：色泽丰富，图案清新自然，巧、俏、绝、雅，立体感强。
3. 理化指标：

项目	指标
摩氏硬度	大于 6.8
密度, g/cm <sup>3</sup>	2.55 ~ 2.70

折射率	1.535 ~ 1.539(点测法 1.53 或 1.54)
-----	--------------------------------

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12

### 高贤老酒质量技术要求

#### 一、原料

1. 高粱：选用产地范围内所产绥杂7、绥杂8、吉杂722等高粱，质量符合国家相关规定。
2. 酿造用水：采用产地范围内无污染的地下水，水质符合国家生活饮用水相关规定。

#### 二、生产工艺

1. 浓香型：采用续糟配料，以中高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，勾兑等传统酿酒工艺。
2. 清香型：采用清蒸清糟酿造工艺，以中温大曲作为糖化发酵剂，固态砖池发酵，清蒸流酒，勾兑等传统酿酒工艺。

#### 三、工艺流程

1. 浓香型：粮食粉碎→润料→蒸粮→晒粮→打量水→撒曲→打料→入池→封窖→踩窖→溜窖→起窖→蒸酒→冷却→量值采酒→成品
2. 清香型：粮食粉碎→润料→蒸粮→晒粮→焖水→煮粮→吊甑→复蒸→出甑→降温→撒曲→发酵→蒸酒→冷却→成品

#### 四、生产关键控制点

##### (一) 浓香型

1. 窖池：要求使用具有3年以上连续使用的泥窖池，窖池池壁以当地特有的黄粘土加果泥垒砌而成，厚度≥80cm。四壁外敷培养好的特制窖池泥，厚度≥15 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≥60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。

## （二）清香型

1. 窖池：要求使用具有3年以上窖龄的连续使用的砖砌水泥窖池，窖池池壁厚度≥50cm。
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≥35天。
3. 两次蒸酒：清蒸两次清、甑桶蒸馏，高温润粉，低温发酵。
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。

## 五、质量特色

### （一）浓香型

#### 1. 感官特色：

项 目	指 标
色泽和外观	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香 气	具有以己酸乙酯为主体的自然复合香气
口 味	酒体醇和，味谐调、尾净绵长
风 格	具有窖香优雅、柔和绵甜的典型风格

#### 2. 理化指标：

项 目	指 标
酒精度%vol	42 ~ 52
总酸(以乙酸计) ≥g/L	0.45
总酯(以乙酸乙酯计) ≥g/L	2.05
己酸乙酯 g/L?	1.20 ~ 2.65
固形物 g/L≤	0.35

### （二）清香型

#### 1. 感官特色：

项 目	指 标

色泽和外观	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香 气	具有乙酸乙酯为主体的自然复合香气
口 味	酒体较柔和，味谐调、绵甜有余味
风 格	具有清香优雅、柔和绵甜的风格

2. 理化指标:

项 目	指 标
酒精度%vol	42 ~ 52
总酸(以乙酸计) ≥g/L	0.4
总酯(以乙酸乙酯计) ≥g/L	1.05
乙酸乙酯 g/L	0.65 ~ 2.65
固形物 g/L≤	0.35

(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13

### 香磨山大米质量技术要求

#### 一、水稻品种

垦稻12、龙稻系列、龙粳系列、绥粳系列品种。

#### 二、土壤

黑钙土、草甸土、白浆土等，土壤中有机含量 $\geq 3\%$ ，耕作层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ， $\text{pH} 5.5—6.5$ 。

#### 三、栽培管理

1. 催芽：4月上旬智能化催芽室浸种催芽。

2. 育苗：育苗时间4月10~4月20日。采用塑料大棚盘式旱育苗技术，机插大苗每盘播芽籽100克，机插中苗每盘播芽籽125克，每平方米播芽籽500-625克。

3. 插秧：中苗秧龄30d~35d，叶龄3.5叶~4.0叶，苗高12cm~14cm。大苗秧龄35d~40d，叶龄4.0叶~4.5叶，苗高17cm。插秧时期为5月15日~25日，插秧密度每公顷 $\leq 25$ 万穴，每穴3~4株。

4. 田间肥水管理：每公顷施发酵腐熟好的农肥30t~45t, 3年轮施一次，加强地力培肥。每公顷施用化肥总量：氮(N)  $\leq 120\text{kg}$ , 氮、磷、钾比例为2:1:1。

5. 环境、安全要求：使用化肥、农药必须符合生产技术规程和国家的相关规定，不得污染环境。

6. 水稻收获：黄化完熟率达95%为收获期，收获时间为9月25日至10月16日。

#### 四、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→筛出碎米→色选→抛光→检验合格→包装。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：米粒晶莹剔透、光泽度好，垩白粒率低、垩白度小。蒸煮时有米饭特有的清香或浓香味，米饭油亮晶莹，口感绵软油润有弹性，口感好，冷后不回生。

2. 理化指标：

项目	直链淀粉（干基）%	胶稠度	垩白粒率
指标	15-19	≥80mm	≤5.0%

3. 安全及其他质量技术要求：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 14

### 高邮湖大闸蟹质量技术要求

#### 一、种源

长江水系中华绒螯蟹(*Eriocheir sinensis*)。

#### 二、养殖条件

水质清新无污染，符合国家渔业水质标准，pH 值 7.0 至 8.5，溶解氧 $\geq$ 5mg/L，透明度 $\geq$ 50cm，水深 1.5 至 2.0m，水草覆盖率 40% 至 60%。

#### 三、养殖管理

1. 蟹种来源：亲本来自于长江水域自然生长或从国家原种场及高邮湖亲本基地选育而成；大眼幼体由定点的中华绒螯蟹育苗场繁育而成；一龄蟹种由定点的培育基地培育成规格为 80 只/kg 至 200 只/kg 的蟹种。

2. 养殖方式：围网养殖。

3. 蟹种放养：每年 2-3 月，投放规格为 80 只/kg 至 200 只/kg 的蟹种，放养密度为 1.25-1.5 千克/667m<sup>2</sup>（亩）。

4. 饲喂：投喂河蟹专用品牌颗粒饲料、小杂鱼、河蚌、螺蛳、玉米、小麦和蚕豆和各种水草。

5. 养殖周期：从蟹种投放到商品蟹捕捞上市，在产地范围内连续饲养时间 $\geq$ 6 个月。

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、捕捞

起捕规格雄蟹 $\geq$ 125g/只，雌蟹 $\geq$ 100g/只。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：青背，白肚，金爪黄毛，膏红脂满，肉质细嫩，味甜。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	雄 蟹	雌 蟹
粗脂肪, % ≥	5.50	9.6
粗蛋白, % ≥	13	14

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

### 如东条斑紫菜质量技术要求

#### 一、品种

条斑紫菜 (*Poprphyra yezoensis*)。

#### 二、养殖环境

养殖海域的水质清新、无污染，水流畅通，盐度稳定在 25~30，pH 值 7.4~7.8，海水流速 20cm/s，海水含氮总量 $\geq 200\text{mg/m}^3$ 。

#### 三、养殖技术

##### (一) 栽培方式

半浮动筏式栽培和全浮动筏式栽培。

##### (二) 育苗

4月下旬至 9 月中旬，将紫菜叶体成熟的种菜，放入盛有黑暗沉淀海水容器中，放散果孢子后附着到文蛤壳上，进入室内育苗。

##### (三) 苗网培育

9 月中下旬至 11 月上旬，将成熟的丝状体，壳孢子采集到预先准备好的紫菜网帘，张挂到海上的筏架上。为避开 10 月中旬至 11 月中旬的高水温引发杂藻繁生、病烂，须将苗网送进冷藏库冷冻处理。

#### 四、收割

(1) 收获期为 12 月上旬至翌年 4 月中下旬。

(2) 当紫菜藻体长到 15cm~20cm 时即可采收。

## 五、加工

### (一) 干紫菜

#### 1. 加工工艺流程

洗涤→切碎→浇饼→脱水→干燥→分级→再干燥→包装

#### 2. 主要加工工艺要点

##### ①洗涤

将采收的鲜紫菜用海水（水温低于12℃，盐度为15~25）进行24h以上沉淀洗涤，至排水口无泥沙排出为止。

##### ②切碎

用水温小于12℃，盐份小于1‰的水进行洗涤，前期菜洗涤时间为5min~8min，用水量为40L/min~80L/min；中后期菜洗涤时间为8min~15min，洗涤用水量大于100L/min。

##### ③浇饼、脱水

脱水至游离水全部脱尽。

##### ④干燥

干燥室绝对湿度应保持在 $15\text{g}/\text{m}^3 \sim 19\text{ g}/\text{m}^3$ ，干燥温度设定在34℃~55℃，剥菜时的紫菜含水量应在8%~11%，片张应干燥至含水率不超过2%。

##### ⑤再干燥

再干温度与时间。第一段40℃~45℃，时间为20min~30min；第二段50℃~65℃，时间为30min~40min；第三段65℃~75℃，时间为50min~70min左右；最后阶段80℃~90℃，时间为120min~180min。

### (二) 烤紫菜

#### 1. 加工工艺流程

原料分类 → 供台供菜→控温烘烤→人工挑选→包装封口→ 金属探测→包装。

## 2. 主要加工工艺要点

控温烘烤，温度为 150°C。

## 六、如东条斑紫菜质量特色

### (一) 感官特色

如东条斑紫菜外观呈黑褐色，光泽明亮，具有浓郁的天然鲜味和香气，紫菜片张平整光滑，具柔韧性。

### (二) 理化指标

水分：干条斑紫菜≤7.0g/100g, 烤条斑紫菜≤5.0g/100g。

蛋白质≥36.0g/100g, 钙≥400.0 g/100g, 锌≥30.0g/100g。

### (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16

### 东海西红柿质量技术要求

#### 一、品种

粉果西红柿品种。

#### 二、立地条件

土壤类型为砂浆黑土，土壤质地为沙壤土，土壤 pH 值 6.5 ~ 7.5，土壤有机质含量≥1.0%。

#### 三、栽培管理

1. 播种育苗：播种期为 2 月上中旬。
2. 定植：4 月上旬，幼苗 5 ~ 7 片叶时定植，定植密度≤3000 株/667 m<sup>2</sup> (亩)。
3. 肥水管理：每年每 667 m<sup>2</sup> (亩) 施用腐熟有机肥≥2000 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、采收

采收时间为 6 月上旬 ~ 8 月上旬，当果实达到红熟期时采收。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：肉质面沙，酸甜多汁。
2. 理化指标：可溶性固形物≥5.0%，番茄红素≥6.8 mg/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 17

### 运漕酒（运酒）质量技术要求

#### 一、主要原辅材料

1. **高粱**: 符合国家关于高粱标准规定。
2. **大米、糯米**: 符合国家关于大米（糯米）标准规定。
3. **小麦**: 符合国家关于小麦标准规定。
4. **玉米**: 符合国家关于玉米标准规定。
5. **酿造用水**: 主要取自含山运漕镇裕溪河水系的河水，水质符合国家生活饮用水标准要求。

#### 二、生产工艺流程及特点

##### 1. 运漕酒（运酒）生产工艺流程

制曲：小麦润麦——粉粹——加水搅拌——机械制曲——安曲培菌——翻曲——入库贮存。  
酿酒：高粱、大米、糯米、小麦、玉米——粉粹——母糟出窖——润料——母糟拌合——上甄——蒸馏取酒蒸粮——出甄摊凉——加曲——入窖发酵——分级贮存——陈酿——组合勾兑调味——检验——包装。

##### 2. 主要工艺技术要求

###### 2.1 制曲

以当年优质小麦为原料，在产地范围内，按照传统生产工艺在夏天制作的伏香曲的温度：58°C -65°C的糖化率（300—900U/g）、液化力： $\geq 0.5U/g$ ；在秋天制作的桂花香曲温度在：45°C-55°C糖化力：250-900U/g，液化力： $\geq 0.5U/g$ 。成品曲入库贮存3个月以上方可投入使用。用曲比例伏香曲30%、桂花香曲70%混合使用。

## 2.2 酿酒工艺特点

2.2.1 **运漕酒（运酒）：**采用传统的浓香型“续糟混蒸、混烧、泥窖发酵”工艺。

2.2.2 **原料及配比：**以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料；以小麦制大曲为糖化发酵剂；粮、香醅比例为1:5至1:5.5；加大曲粉为22%至28%；窖龄需在10年以上。

2.2.3 **入窖发酵：**粮醅低温入窖，经固态糖化单轮、多轮次发酵。单轮次发酵周期60至80天，多轮次调味酒发酵期180天以上。

2.2.4 **蒸馏：**分层起糟，利用母糟多余水分润料，润料时间≥2小时，缓慢上甑、轻撒匀铺、缓火蒸馏、取酒蒸粮同步、摘头去尾、按质摘酒，分级贮存。

2.2.5 **贮存：**基础酒用陶坛贮存≥3年，调味酒用陶坛贮存≥6年，组合勾调。

### 三、质量特色

#### 1. 感官特色

项目	指标要求
酒精度	40.0%vol—60.0%vol
色泽	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香气	香气馥郁、幽雅舒适
口味	酒体醇厚丰满、柔绵甜润，诸味谐调，余味净爽怡畅。
风格	具有本品特有的典型风格

注：当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状物或失光，10℃以上应逐渐恢复正常。

#### 2.理化指标

项目	指标
酒精度 (%vol)	40.0—60.0
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	0.40
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	2.0
己酸乙酯/(g/L)	1.20—2.80
固形物/(g/L) ≤	0.40

注：酒精度均以标签上所示为准，允许误差为±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18

### 龙池香尖（龙池尖茶）质量技术要求

#### 一、品种：

适制龙池香尖（龙池尖茶）的当地传统茶树品种。

#### 二、立地条件：

海拔高度 $\geq 200m$ ，土壤类型为红壤、黄红壤、黄棕壤，土壤厚度 $\geq 1m$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，  
PH 值在 5.5-6.0。

#### 三、栽培管理：

1. 育苗：采用无性繁殖方式。
2. 种植：栽植密度 $\leq 50000$  株/公顷
3. 施肥：每年每公顷施饼 $\geq 3000kg$ ，或腐熟农家肥 $\geq 30000kg$ 。

#### 四、采摘：

采摘时间：3 月底至 4 月初。采摘标准：一芽一叶和一芽二叶初展。

#### 五、加工工艺流程：

(一) 工艺流程：鲜叶摊凉→杀青→理条（做形）→摊凉→烘干（辉干）。

#### (二) 工艺要求：

1. 鲜叶摊凉：摊凉厚度 $\leq 5cm$ 、至叶色暗绿，叶子柔软为适度。
2. 杀青：温度  $180^{\circ}C-200^{\circ}C$ ，翻炒至叶色变暗。
3. 理条、做形：手工制作杀青中后期，叶色稍暗即可理条做形，锅温  $80^{\circ}C$  至  $50^{\circ}C$ 。

机械理条做形，理条机温度  $150^{\circ}C$ ，投放杀青摊凉叶，理条时间 2.5-3 分钟。理条后摊凉 0.5-1

小时,随后做形。做形温度控制在 120°C, 投压定型 1-2 分钟,八成干即可出叶摊凉。

4. 烘干 (辉干) :初烘温度 80°C, 下烘后摊凉 1 小时,再复烘,温度保持在 60°C, 烘至足干,含水率≤5%。

## 六、质量特征:

1. 感官特色:龙池香尖 (龙池尖茶) 形扁似矛, 汤色黄绿明亮, 清香高郁, 香气清雅, 滋味醇爽; 叶底匀整绿明。
2. 理化指标:水浸出物≥38.0%。
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19

### 舒城小兰花质量技术要求

#### 一、品种

舒茶早、山坡绿和特香早等适制舒城小兰花茶树品种。

#### 二、立地条件

海拔高度 $\geq 300\text{m}$ 。土壤类型黄红壤，pH值 $5.5 \sim 6.5$ ，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 $\geq 1.0\text{m}$ 。

#### 三、茶树栽培

1. **育苗**：采用无性繁殖方式。

2. **栽植密度**： $\leq 55000 \text{ 株}/\text{hm}^2$ 。

3. **施肥**：每年每公顷施腐熟有机肥 $\geq 12350\text{kg}$ 。

#### 四、采摘

3月中旬至4月底，按标准采摘一芽一叶初展至一芽三叶的新梢。

#### 五、加工工艺流程

##### (一) 传统手工制作

工艺流程：鲜叶采摘→摊凉分级→锅炒杀青、做型→炭火烘笼初烘→拣剔→足烘。

1. 锅炒杀青、做型。用竹丝把在两口并连斜锅茶灶中完成杀青、做型。

2. 初烘。炭火为热源，温度达 $100\text{-}120^\circ\text{C}$ ，烘至7-8成干。

3. 足烘。摊凉30分钟后，炭火为热源，温度达 $80\text{-}100^\circ\text{C}$ ，烘至含水量至 $\leq 6\%$ 。

##### (二) 机械加工制作

工艺流程：鲜叶采摘→摊凉分级→杀青→理条成形→初烘→足烘。

1. 杀青。温度 200-220°C，杀青适度的叶子其色泽由青绿转变成翠绿。
2. 理条成型。温度 110-120°C，每槽投叶量 80-100g，理条程度以达到条型变直，使芽叶靠拢，挺直。
3. 烘干。毛火温度 110-120°C，足火温度 80-100°C，烘至含水量至≤6%。

## 六、质量特征

- 1. 感官特色：** 具有兰花形、兰草色、兰花香的“三兰”典型品质特征。外形芽叶连枝、形似兰花；汤色绿明亮；清香持久，显兰花香；滋味鲜醇爽口，叶底绿亮成朵。
- 2. 理化指标：**水浸出物≥40.0%。
- 3. 安全及其他质量技术要求：**符合国家有关质量要求和标准。

## 附件20

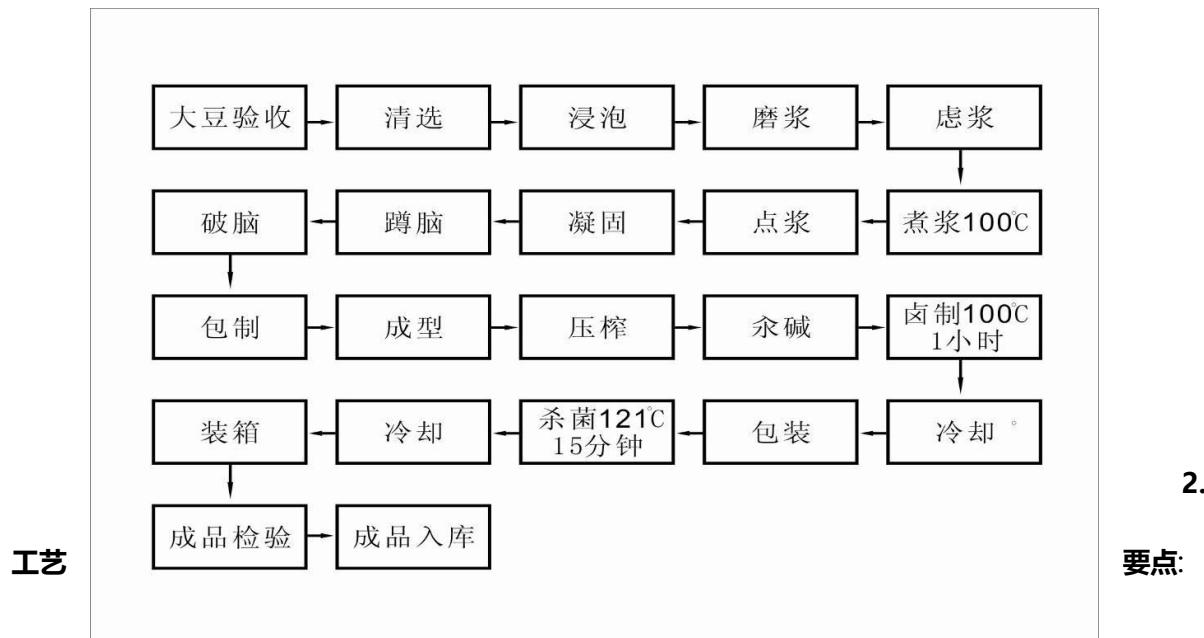
### 丰乐酱干质量技术要求

#### 一、主要原辅材料

- 1. 大豆：**采用保护区域范围内种植的优质黄豆，蛋白质含量≥40%、脂肪含量≥20%。
- 2. 加工用水：**取自丰乐河水，水质符合国家生活饮用水标准要求。

#### 二、加工

##### 1. 工艺流程：



- (1) 煮浆：煮豆浆的温度要达到 90-110℃，气压 0.3 兆帕，煮豆浆过程要 5-15 分钟。
- (2) 点浆：用卤水点浆，卤水和豆浆的比例是 1:500。

(3) 过碱: 经过造型以后的白胚酱干倒入烧开食用碱水中, 搅拌 5-8 分钟。

(4) 卤制:用自制的原汁大豆酱、冰糖、茴香、丁香、桂皮、甘草等十余种配料, 加水和盐熬制卤汁, 把经过过碱并且清洗完的豆酱干放到卤汁里, 卤制半小时。

(5) 晾干: 在自然风环境下晾 4 小时左右, 水分≤60%。

### 三、质量特色

#### 1. 感官特色:

(1) 色泽和外观: 外形方正, 四角圆润, 成品表面结皮光亮, 颜色为棕红色泽, 色彩纯正, 均匀一致。

(2) 味感 (口味、口感): 香味悠长、口感细腻、富有弹性、回味清香。

#### 2. 理化要求:

项 目	要 求
水分, %	≤60
蛋白质, %	≥20
盐, %	≤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必须符合国家相关规定。

## 附件21

### 来安花红质量技术要求

#### 一、种源

花红 (M.asiatica)

#### 二、立地条件

土质为沙壤土，轻壤土和中壤土。有机质含量 $\geq 1.2\%$ ，pH 值 5.5-7.2。

#### 三、栽培管理

1. 育苗：以海棠为砧木嫁接育苗。

2. 定植：春栽或秋栽。定植时间：春栽，3 月中旬；秋栽，11 月下旬。定植密度：每公顷栽植株数 $\leq 750$  株。

3. 施肥：每年施入腐熟有机肥，每公顷 $\geq 22.5$  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、采收

每年 7 月下旬开始采收。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：

底色青黄，红晕分明，色艳美观，皮薄肉脆，汁多渣少，酸甜爽口，香味浓郁。

2. 理化指标：

项 目	指 标
单果重	$\geq 35g$
可溶性固体物 (%)	$\geq 11.0$

可滴定酸 (%)	≤0.65
----------	-------

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

### 九华黃精质量技术要求

#### 一、种源

多花黃精（姜形黃精）（*Polygonatum cyrtonema*）

#### 二、立地条件

土壤类型为石灰岩石砾土壤，土壤有机质含量≥2%，pH值5.6~6.5。

#### 三、栽培规范

1. 种苗繁殖：采用播种繁殖或块茎繁殖育苗。

2. 移植密度：每亩栽植株数≤3200株。

3. 施肥：每年施用有机肥≥90000kg/公顷。

#### 四、采收

春秋季均可采挖；以12月至次年1月为最佳采收期。

#### 五、加工工艺及操作规范

1. 加工工艺流程：原料→清洗→清蒸→晒干或烘干→切片→成品

2. 加工要点：

(1) 原料：春秋季节适时采收、分批采挖；以表面泛黄、断面呈乳白或淡棕色、根茎饱满、肥厚、弹性足为佳。

(2) 清蒸。蒸笼清蒸，蒸10~20分钟，达到透心、呈油润状。

(3) 晒干或烘干。晒干时要边晒边揉，直至全干。（同时清蒸与晒干工序可重复）

#### 六、质量特色

- (1) 感官要求：干制品节处较膨大，其色黄色及淡黄色，质地微柔软；经九蒸九晒工艺制成的蜜饯成品，其色如深黑，甜香浓郁、肉质细腻、嚼之无渣。
- (2) 理化指标：黄精多糖 $\geq$ 10%，浸出物 $\geq$ 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23

### 明光绿豆质量技术要求

#### 一、种源

明系一号 (Ming series one)

#### 二、立地条件

土壤类型为黄白土、白土，质地为壤土、砂壤土，土壤 pH 值为 5.5 ~ 7.0，有机质含量 ≥ 1%，含盐量在 0.2% 以下。

#### 三、栽培管理

##### (一) 施肥

每公顷施有机肥 ≥ 15000kg。

##### (二) 播种

春播：在 4 月中旬，如采用覆膜栽培可提前 10 ~ 15 天；

夏播：在 7 月 7 日 - 8 月 10 日；

播种方法：起垄穴播，每穴点 2 ~ 3 粒种子，单株留苗；

种植密度：春播种植密度 ≤ 120000 株/公顷；夏播种植密度 ≤ 150000 株/公顷。

#### 四、收获与贮藏

于 8 月份豆荚颜色变黑成熟时收获；干燥至豆粒含水量 10-14% 后储藏。

#### 五、质量特色

##### (一) 感官特色

外观颜色碧绿，无蜡质，有光泽；皮薄，煮熟时皮肉不完全分离，蒂部与肉粘连，皮壳散开为梅花状；汤清不混浊；口感香、豆味浓、爽口，略带甜味。

## (二) 理化指标

1. 干粒重 $\geq 45\text{g}$ , 蛋白质 $\geq 20\text{g}/100\text{g}$ .
2. 卫生要求:
  - (1) 卫生指标按 GB 2715及国家有关规定执行。
  - (2) 作其他用途时, 应符合国家有关标准和规定。
  - (3) 植物检疫按国家有关标准和规定执行。

## 附件24

### 大方茶质量技术要求

#### 一、品种

歙县竹铺种及适制大方茶的茶树品种。

#### 二、立地条件

海拔高度 $\geq 110\text{m}$ 。土壤类型为红壤、黄红壤，pH值 $4.5 \sim 6.5$ ，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。土层厚度 $\geq 1.0\text{m}$ 。

#### 三、茶树栽培

**1. 育苗：**采用无性繁殖方式。

**2. 栽植密度：** $\leq 50000 \text{ 株}/\text{hm}^2$ 。

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

#### 四、采摘

3月中旬至4月底，按标准采摘一芽一叶初展至一芽二叶的新梢。

#### 五、加工工艺流程

##### (一) 传统手工制作

**1. 工艺流程：**摊青→杀青→做型→摊凉→拷扁整型→烘锅。

**2. 工艺要求：**

**摊青：**摊叶厚度 $\leq 5\text{cm}$ ，摊晾至叶色暗绿，叶质柔软为适度。

**杀青：**锅温 $160^\circ\text{C} \sim 180^\circ\text{C}$ ，食用植物油蘸抹锅壁，翻炒至叶色变暗，略有扎手感为适度。

**做型：**特级、一级采用“靠锅青”方式做型，即边炒边理边轻压手法。二级大方先手工揉捻，再理条，同步施加轻力压扁做型。成条率 $\geq 65\%$ 。

**摊凉：**做型后立即摊凉回潮 $1\text{h}$ 。

**拷扁整型：**锅温 90°C ~ 100°C，投叶后用手掌扳拷搭炒，至茶坯紧直平扁（似韭菜边）。成型率 $\geq 90\%$ 。

**煇锅：**锅温 60°C ~ 70°C，手掌随茶拷荡，至茶条表面光滑、茶叶含水量 $\leq 6\%$ 。

## （二）机械加工制作

**1. 工艺流程：**摊青→杀青→做型→摊凉→整型→干燥。

**2. 工艺要求：**

**摊青：**摊叶厚度 $\leq 5\text{cm}$ ，摊晾至叶色暗绿，叶质柔软为适度。

**杀青：**温度：200 ~ 220°C；杀青适度：叶色变暗，略有扎手感。

**做型：**特级、一级、二级大方茶的杀青叶直接用理条机理条，至条直且四成干后，再转入专用机械，边炒、边轻压、边理条做型。成条率 $\geq 65\%$ 。

**摊凉：**做型后立即摊凉回潮 1h。

**整型：**拷扁茶叶至扁平挺直、光滑紧结。成型率 $\geq 90\%$ 。

**干燥：**低温慢烘至茶叶含水量 $\leq 6\%$ 。

## 六、质量特征

**1. 感官特色：**外形扁伏饱满，色泽绿润，均匀齐整；内质香气高长呈栗香或花香，汤色绿亮，滋味鲜醇回甘，叶底绿、成朵、芽叶壮实。

**2. 理化指标：**水浸出物 $\geq 36.0\%$ 。

**3. 安全及其他质量技术要求：**符合国家有关质量要求和标准。

## 附件25

### 建盏质量技术要求

#### 一、产品种类

本产品为黑釉茶盏,按釉面纹理分为兔毫、油滴及其它纹理（鹧鸪斑、乌金、曜变和杂色釉）。

#### 二、原料要求

##### 1. 主要原料

黄泥、粘土、红土、釉石产自保护区内，主要特点是含 Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub> 高。

##### 2. 辅助原料

草木灰、松柴

##### 3. 胎泥化学组分含量如下：

化学组分	SiO <sub>2</sub>	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	K <sub>2</sub> O	TiO <sub>2</sub>	MgO	Na <sub>2</sub> O
含量/ (%)	62~68	21~25	6~10	2~4	1~1.6	0.1~0.5	0.05~0.12

##### 4. 釉石化学组分含量如下：

化学组分	SiO <sub>2</sub>	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	CaO	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	TiO <sub>2</sub>	Na <sub>2</sub> O
含量/ (%)	60~63	18~19	5~8	4.5~8	0~3	0~2	>1	0.5~0.9	0~0.1

#### 三、加工工艺

##### （一）工艺流程

主要制作工艺流程为胚泥制备→拉坯造型→烘干施釉→高温烧制。

##### （二）工艺要点

胚泥制备：黄泥、粘土、红土等为主要原料按制盖要求进行配比，放入池内浸泡、搅拌成浆，

用 100 至 200 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，使胚泥达到组织均匀、细腻、无可见杂质，水分为 26%~28%，细度为过 100 目筛余量小于 0.5%。

**拉坯造型：**采用手工拉坯和半手工拉坯。

**烘干施釉：**成型胚体晾干到一定程度后进行修胚，修胚后进行烘干素烧再施釉或修胚后直接施釉，采用内荡和外浸的方法半露胎施釉，靠近底足外侧部分不施釉。

**高温烧制：**采用传统柴窑、电窑和气窑三种方式烧制。烧制过程控制窑内气氛为氧化焰或还原焰，并在 1200°C~1400°C 高温下一次烧制而成。

#### 四、质量特色

##### (一) 外观质量特色

胎质厚实坚硬，釉面古朴，纹理变幻多样。器形为茶盏，胎体厚重，胎色灰黑；胎釉结合致密，各盏釉面纹理具有唯一性。

(二) 胎体  $\text{Fe}_2\text{O}_3$  含量：6%-10%。

(三) 吸水率：≤5.0%。

(四) 抗热震性：

直径 < 17.5cm 的产品在 180°C 至 20°C 水中热交换一次不裂。直径 ≥ 17.5cm 的产品在 160°C 至 20°C 水中热交换一次不裂。

##### (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。