



# 中国地理标志网

China Protected Geographical Indication Products



[首页](#) [工作动态](#) [公示公告](#) [国内产品](#) [国际产品](#) [专用标志使用企业](#) [美丽地标](#) [保护制度](#) [视频专栏](#) [相关下载](#)

[首页](#) > [批准公告](#)

## 质检总局关于批准对赣南茶油等产品实施地理标志产品保护的公告

2016.02.05 来源：质检总局科技司

2016年第9号

### 质检总局关于批准对赣南茶油等产品 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赣南茶油、武川土豆、大连虾片、竹溪腐乳、大别山黑山羊、儋州粽子、陵水圣女果、屯昌黑猪、金沙回沙酒、南盘江黄牛、水城黑山羊、习水红稗、龙里刺梨干、白果贡米、榕江葛根、朱苦拉咖啡、宾川柑橘（宾川柑桔）、瑞丽柠檬、屏边荔枝、靖远羊羔肉、盐池滩羊共21个地理标志产品保护申请进行审查。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、赣南茶油

##### （一）产地范围。

赣南茶油产地范围为江西省赣州市行政管辖区域内的赣县、兴国县、瑞金市、于都县、宁都县、会昌县、石城县、崇义县、上犹县、信丰县、大余县、龙南县、安远县、定南县、全南县、寻乌县、南康区、章贡区以及赣州经济技术开发区（赣州经济技术开发区在章贡区和南康区行政区划范围内）。

##### （二）专用标志使用。

赣南茶油产地范围内的生产者，可向赣州出入境检验检疫局和赣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，经江西出入境检验检疫局和江西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。赣南茶油的检测机构由江西出入境检验检疫局和江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1）。

#### 二、武川土豆

##### （一）产地范围。

武川土豆产地范围为内蒙古自治区武川县可可以力更镇、西乌兰不浪镇、哈乐镇、二份子乡、哈拉合少乡、得胜沟乡、大青山乡、上秃亥乡、耗赖山乡共9个乡镇现辖行政区域。

##### （二）专用标志使用。

武川土豆产地范围内的生产者，可向内蒙古自治区武川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。武川土豆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2）。

### 三、大连虾片

#### (一) 产地范围。

大连虾片产地范围为辽宁省大连市旅顺口区现辖行政区域（含龙王塘）。

#### (二) 专用标志使用。

大连虾片产地范围内的生产者，可向大连出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经辽宁出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。大连虾片的检测机构由辽宁出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3）。

### 四、竹溪腐乳

#### (一) 产地范围。

竹溪腐乳产地范围为湖北省竹溪县境内的15个乡镇。分别是：蒋家堰镇、中峰镇、龙坝镇、城关镇、水坪镇、县河镇、新洲乡、兵营镇、天宝乡、汇湾镇、鄂坪乡、泉溪镇、丰溪镇、桃源乡、向坝乡。

#### (二) 专用标志使用。

竹溪腐乳产地范围内的生产者，可向湖北省竹溪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。竹溪腐乳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4）。

### 五、大别山黑山羊

#### (一) 产地范围。

大别山黑山羊产地范围为湖北省黄冈市麻城市、罗田县、英山县全境；蕲春县境内的株林镇、刘河镇、向桥乡、狮子镇、大同镇、檀林镇、张榜镇；红安县境内的七里坪镇、华家河镇；团风县境内的贾庙乡、杜皮乡、大崎乡、回龙镇；浠水县境内的绿杨乡、团陂镇；黄梅县境内的柳林乡、停前镇、五祖镇、苦竹乡、大河镇现辖行政区域。

#### (二) 专用标志使用。

大别山黑山羊产地范围内的生产者，可向湖北省黄冈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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。大别山黑山羊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5）。

### 六、儋州粽子

#### (一) 产地范围。

儋州粽子产地范围为海南省儋州市及洋浦经济开发区现辖行政区域。

#### (二) 专用标志使用。

儋州粽子产地范围内的生产者，可向海南省儋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，经海南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。儋州粽子的检测机构由海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6）。

### 七、陵水圣女果

#### (一) 产地范围。

陵水圣女果产地范围为海南省陵水黎族自治县现辖行政区域。

#### (二) 专用标志使用。

陵水圣女果产地范围内的生产者，可向海南省陵水黎族自治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，经海南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。陵水圣女果的检测机构由海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**7**)。

#### 八、屯昌黑猪

(一) 产地范围。

屯昌黑猪产地范围为海南省屯昌县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

屯昌黑猪产地范围内的生产者,可向海南省屯昌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,经海南省质量技术监督局审核,报质检总局核准后予以公告。屯昌黑猪的检测机构由海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**8**)。

#### 九、金沙回沙酒

(一) 产地范围。

金沙回沙酒产地范围为贵州省金沙县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

金沙回沙酒产地范围内的生产者,可向贵州省金沙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。金沙回沙酒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、南盘江黄牛

(一) 产地范围。

南盘江黄牛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、望谟县及义龙试验区共**9**个市县区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

南盘江黄牛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。南盘江黄牛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**)。

#### 十一、水城黑山羊

(一) 产地范围。

水城黑山羊产地范围为贵州省六盘水市六枝特区、盘县、水城县、钟山区共**4**个县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

水城黑山羊产地范围内的生产者,可向贵州省六盘水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。水城黑山羊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**11**)。

#### 十二、习水红稗

(一) 产地范围。

习水红稗产地范围为贵州省习水县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

习水红稗产地范围内的生产者,可向贵州省习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,经贵州省质量技术监督局审核,报质检总局核准后予以公告。习水红稗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**12**)。

### 十三、龙里刺梨干

(一) 产地范围。

龙里刺梨干产地范围为贵州省龙里县谷脚镇、醒狮镇和洗马镇共**3**个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

龙里刺梨干产地范围内的生产者，可向贵州省龙里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。龙里刺梨干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**13**)。

### 十四、白果贡米

(一) 产地范围。

白果贡米产地范围为贵州省遵义县团溪镇、三岔镇共**2**个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

白果贡米产地范围内的生产者，可向贵州省遵义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。白果贡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**14**)。

### 十五、榕江葛根

(一) 产地范围。

榕江葛根产地范围为贵州省榕江县古州镇、忠诚镇、寨蒿镇、平永镇、乐里镇、朗洞镇、栽麻乡、崇义乡、平江乡、三江乡、任里乡、塔石乡、八开乡、定威乡、兴华乡、计划乡、水尾乡、平阳乡、两汪乡共**19**个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

榕江葛根产地范围内的生产者，可向贵州省榕江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。榕江葛根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**15**)。

### 十六、朱苦拉咖啡

(一) 产地范围。

朱苦拉咖啡产地范围为云南省宾川县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

朱苦拉咖啡产地范围内的生产者，可向云南省宾川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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。朱苦拉咖啡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**16**)。

### 十七、宾川柑橘 (宾川柑桔)

(一) 产地范围。

宾川柑橘 (宾川柑桔) 产地范围为云南省宾川县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

宾川柑橘 (宾川柑桔) 产地范围内的生产者，可向云南省宾川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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。宾川柑橘（宾川柑桔）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**17**）。

#### 十八、瑞丽柠檬

（一）产地范围。

瑞丽柠檬产地范围为云南省瑞丽市勐秀乡、户育乡、姐相乡、勐卯镇、畹町镇、弄岛镇共**6**个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

瑞丽柠檬产地范围内的生产者，可向云南省瑞丽市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。瑞丽柠檬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**18**）。

#### 十九、屏边荔枝

（一）产地范围。

屏边荔枝产地范围为云南省屏边苗族自治县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

屏边荔枝产地范围内的生产者，可向云南省屏边苗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，经云南省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。屏边荔枝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**19**）。

#### 二十、靖远羊羔肉

（一）产地范围。

靖远羊羔肉产地范围为甘肃省靖远县乌兰镇、东湾镇、北湾镇、刘川镇、糜滩乡、平堡乡、若笠乡、三滩乡、大芦乡、高湾乡、北滩镇、东升乡、靖安乡、石门乡、双龙乡、五合乡、兴隆乡、永新乡共**18**个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

靖远羊羔肉产地范围内的生产者，可向甘肃省靖远县工商行政管理局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，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。靖远羊羔肉的检测机构由甘肃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、盐池滩羊

（一）产地范围。

盐池滩羊产地范围为宁夏回族自治区盐池县花马池镇、大水坑镇、惠安堡镇、高沙窝镇、王乐井乡、冯记沟乡、青山乡、麻黄山乡共**8**个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

盐池滩羊产地范围内的生产者，可向宁夏回族自治区盐池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，经宁夏回族自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。盐池滩羊的检测机构由宁夏回族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**21**）。

特此公告。

附件：**1**. 赣南茶油质量技术要求  
**2**. 武川土豆质量技术要求

3. 大连虾片质量技术要求
4. 竹溪腐乳质量技术要求
5. 大别山黑山羊质量技术要求
6. 儋州粽子质量技术要求
7. 陵水圣女果质量技术要求
8. 屯昌黑猪质量技术要求
9. 金沙回沙酒质量技术要求
10. 南盘江黄牛质量技术要求
11. 水城黑山羊质量技术要求
12. 习水红稗质量技术要求
13. 龙里刺梨干质量技术要求
14. 白果贡米质量技术要求
15. 榕江葛根质量技术要求
16. 朱苦拉咖啡质量技术要求
17. 宾川柑橘（宾川柑桔）质量技术要求
18. 瑞丽柠檬质量技术要求
19. 屏边荔枝质量技术要求
20. 靖远羊羔肉质量技术要求
21. 盐池滩羊质量技术要求

质检总局

2016年2月1日

附件1

## 赣南茶油质量技术要求

### 一、品种

寒露籽、霜降籽。

### 二、立地条件

产地范围内海拔≤500m，土壤类型为红壤、黄壤，土壤pH值5.0至6.0，土层厚度≥50cm，土壤有机质含量≥3%。

### 三、栽培管理

1. 育苗：无性繁殖育苗。

2. 栽植时间和密度：栽植时间在早春2月至3月，栽植密度 $\leq 1500$ 株/公顷。
3. 施肥：以有机肥为主，每株施用有机肥量 $\geq 10$ kg。
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、采收与处理

1. 采收时间：10月上旬至11月，当茶果色泽变为发红、发黄或紫褐色，呈现油光，果壳微裂，籽壳变红发亮时采收。
2. 采后处理：果实采回后，堆沤5至6天，堆放高度 $\leq 100$  cm。

#### 五、加工

##### 1. 加工工艺流程：

油茶籽→仁壳分离→压榨→过滤→脱胶→脱酸→冬化→过滤→成品茶油。

##### 2. 加工要点：

- (1) 压榨：温度 $\leq 120$  °C，出油率 $\leq 85\%$ ，饼中残油 $\geq 7\%$ 。
- (2) 冬化：温度0至5 °C，时间5至8小时。

#### 六、质量特色

1. 感观特色：油色亮黄，清亮透明，香味浓郁，气味纯正，具有茶油特有的清香，口感爽滑。
2. 理化指标：

| 项目          | 指标    |
|-------------|-------|
| 饱和脂肪酸含量 (%) | 7~11  |
| 油酸含量 (%)    | 79~87 |
| 亚油酸含量 (%)   | 7~14  |

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2

### 武川土豆质量技术要求

#### 一、品种

费乌瑞特、克新1号、夏普蒂、翼张薯8号、翼张薯12号、康尼贝克等早熟品种。

#### 二、立地条件

海拔1600m至1700m；土壤类型为栗钙土，土壤质地为壤土和沙壤土。耕层厚度 $\geq 35$ cm，有机质含量 $\geq 1.1\%$ ，土壤pH值为7.0至8.0。与非茄科作物轮作1年以上。

#### 三、栽培管理

1. 播种：5月上旬播种。播种用薯块 $\geq 50$ g，每个薯块不少于2个芽眼，每公顷播种密度 $\leq 60000$ 株。起垄种植垄高15至30cm。
2. 施肥：每公顷每年施优质腐熟有机肥 $\geq 37500$ kg。
3. 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、收获

9月中旬至10月上旬待70%植株茎叶枯黄时收获。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：块大整齐、表皮光滑，蒸炖后口感面沙。
2. 理化指标：淀粉含量 $\geq 18.0\%$ ，铁含量 $\geq 1.2\text{mg}/100\text{g}$ 。
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3

## 大连虾片质量技术要求

### 一、原料要求

1. 螯虾：产自产地范围内周边海域的螯虾，捕捞时间3至4月，产品符合国家相关规定。
2. 加工用水：产地范围内的地下水，水质符合国家生活饮用水标准相关规定。

### 二、生产加工工艺

#### (一) 工艺流程。

螯虾→发酵→熬制虾汁→调汁→和面→挤卷→晾卷→切片→烘干→成品。

#### (二) 加工要点。

1. 发酵：将捕捞的新鲜螯虾放入容器内，加食盐到饱和浓度并有部分食盐析出，密闭后常温自然发酵，发酵时间大于5个月。
2. 晾卷：在自然条件下，在阴处晾制面卷，晾制干燥45至50小时。
3. 烘干：烘干温度 $\leq 60\text{℃}$ ，产品烘干到水分含量至8%至11%。

### 三、质量特色

1. 感官特色：色泽半透明，表面光亮，大小、厚薄均匀，经油炸后，口感酥脆，有虾的鲜味，无硬心。
2. 理化指标：

| 项目          | 指标     |
|-------------|--------|
| 线膨胀度 $\geq$ | 200%   |
| 水分含量        | 8%-11% |

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

## 竹溪腐乳质量技术要求

### 一、主要原辅料

1. 大豆：选用产地范围内生产的大豆，蛋白质含量 $\geq 41\%$ ，大豆应符合国家相关标准的要求。
2. 生产用水：产地范围内的地下水，水质应符合国家饮用水标准的要求。
3. 其他：原辅料中的辣椒、花椒、生姜必须选用产地范围内生产的，其品质应符合国家相关标准要求。

### 二、加工工艺流程



选豆→泡豆→磨豆→滤浆→煮浆→点浆→压榨成型→切块→一次发酵→二次发酵→成品。

### 三、加工要点

1. 生产时间：每年11月上旬到次年3月下旬。

2. 泡豆：采用地下水常温浸泡，冬季浸泡时间10至12h；春、秋季浸泡时间8至10h。浸泡后大豆呈浅黄色，无硬心。

3. 磨豆：煮浆时间10至12min，煮浆温度96至100℃。

4. 点浆：豆浆温度控制在80至85℃，采用硫酸钙作为凝固剂，加入量为5‰至8‰。

5. 压榨成型：采用机械压榨成型，压成的豆腐坯厚薄均匀、无水泡。

6. 一次发酵：将划成方块的豆腐摆放在竹制托盘中，放入发酵室内自然发酵，发酵室温度控制在18℃至25℃，发酵时间为10至12天，发酵至表面布满毛霉。

7. 二次发酵：将发酵后的毛坯加入辣椒粉、生姜粉、食盐等辅料拌匀后再装入发酵池内，再按比例加入白酒后密闭进行常温自然发酵，发酵时间3至6个月。

### 四、质量特色

1. 感官特色：块形整齐，厚薄均匀，表面呈鲜红色或枣红色，切面为杏黄色或酱褐色，质地细滑，香辣适口，滋味鲜美，具有特有的酱香味。

2. 理化指标：

| 项目                   | 指标        |
|----------------------|-----------|
| 水分 (%) ≤             | 70.0      |
| 氨基酸态氮 (以氮计) 克/100克 ≥ | 0.52      |
| 食盐 (以氯化钠计) g/100g    | 10.0-14.0 |
| 水溶性蛋白质g/100g ≥       | 5.0       |
| 总酸 (以乳酸计) g/100g ≤   | 1.0       |

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5

# 大别山黑山羊质量技术要求

## 一、品种

麻城黑山羊。

## 二、饲养环境

海拔200至1700米的丘陵山地地形，有天然放牧草地资源条件。

## 三、饲养管理

1. 饲养方式：放牧与舍饲相结合。

2. 饲料条件：白天放牧饲养期间，以天然草地牧草为主；夜晚归牧舍饲期间以人工牧草、玉米秸、红薯藤、花生藤等为粗料。以本地产玉米、红薯、豆类籽实、花生饼粕、麸皮等为精料。

3. 圈舍要求：羊舍配有漏粪高床。

4. 饲养管理：

(1) 去势：公羔羊在60日龄前去势。

(2) 育肥：体重大于15kg时开始采用放牧加补饲方式育肥，期间日精料补饲量0.2至0.3kg/只。

5. 出栏：出栏年龄12至18月龄，活体重25至35kg。

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、屠宰加工

1. 羊源标准：来自产地范围内，符合前述第一至第三条规定要求的健康羊只。

2. 屠宰加工：

(1) 屠宰加工流程：宰前检疫与管理→待宰→屠宰放血→剥皮、去头、蹄及内脏（包括肾脏），去羊油、大血管、乳房、生殖器→修割整齐、冲洗干净→排酸→分割、精选→包装→速冻冷藏。

(2) 屠宰加工要点：

①宰前管理：停食24小时，宰前3小时停止饮水，减少应激。

②排酸：胴体在0至4℃环境下排酸24至48小时。

③冷冻：分割羊肉在-28℃速冻48小时，放入-18至-21℃冷库贮藏。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：肉色鲜红，有光泽，脂肪呈白色，肉味清香少膻，爽口不腻，肉质鲜嫩，富有弹性。

2. 理化指标：各部肌肉蛋白质含量≥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符合国家相关规定。

#### 附件6

### 儋州粽子质量技术要求

#### 一、主要原辅材料

1. 生产用水：产地范围内的地表水，水质应符合国家生活饮用水标准要求。

2. 粽叶：产地范围内生产的茄冬叶，从采摘至加工使用≤2天。

3. 糯米：产地范围内当年产的糯米，直链淀粉含量≤2.0%。

4. 猪肉：产地范围内饲养花猪的五花肉。

5. 咸鸭蛋黄：产地范围内跑海鸭产的鸭蛋，经腌制20天以上。

#### 二、加工工艺

1. 工艺流程：原料→清洗→浸泡及处理→包制→水煮→晾制→成品。

2. 加工要点：

1) 糯米浸泡：采用常温浸泡，浸泡时间为2至3小时；

2) 包制：

蛋黄猪肉粽：采用产地范围内生产的茄冬叶按照糯米、猪肉、咸鸭蛋黄比例为10：10：3包裹，并用麻绳包扎好；

蛋黄豆粽：采用产地范围内生产的茄冬叶按照糯米、猪肉、咸鸭蛋黄、食用豆比例为5：10：3：5包裹，并用麻绳包扎好。

3) 水煮：水温95至100℃，水煮时间10至12h，水面没过粽子约10cm，煮熟为止。

#### 三、质量特色

1. 感官特色：粽角端正，扎线松紧适当，剥去粽叶，粽体表面呈粽叶浅绿色光泽，粽体内有馅料，糯而不烂，咸甜适

口。

2. 理化指标：干燥失重 $\leq 65\%$ ；蛋白质含量 $\geq 4.0\%$ ；脂肪含量 $\leq 17.5\%$ 。

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7

### 陵水圣女果质量技术要求

#### 一、品种

千禧、亚蔬6号和亚蔬12号等红色樱桃番茄品种。

#### 二、立地条件

土壤为沙壤土，pH值为5至7，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，耕作层厚度 $\geq 35$  cm。

#### 三、栽培管理

1. 育苗：播种期8月上旬至9月下旬。

2. 定植：露地栽培。9月上旬至11月下旬定植。每公顷定植株数 $\leq 20000$ 株。

3. 施肥：每年每公顷施入腐熟有机肥 $\geq 7500$ 千克。

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

种植当年12月中旬至下年4月下旬，果实红熟后期采收。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：红色，着色均匀、色泽鲜艳，大小均匀、呈椭圆形，口感清甜。

2. 理化指标：单果重13-26克，可溶性糖含量 $\geq 7.3\%$ 。

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8

### 屯昌黑猪质量技术要求

#### 一、品种

当地黑猪母猪与杜洛克公猪的杂交一代猪。

#### 二、产地条件

养殖场位于丘陵缓坡，周边有充足的木薯、红薯、象草、王草等种植，青绿饲料资源丰富。

#### 三、饲养管理

1. 养殖方式：饲养与放养相结合。

2. 猪舍要求：具有良好的保温、隔热和通风换气条件，舍饲条件下，生长阶段占栏面积每头不小于 $2.5\text{m}^2$ 。

3. 饲料条件：以本地稻谷、米糠、木薯、红薯、花生饼为主，以红薯藤、象草、王草等为青绿饲料。

4. 饲养管理要点：

(1) 去势：公母仔猪20日龄前。

- (2) 生长猪：30至65kg期间，青绿饲料占日粮的比例小少于15%。
- (3) 育肥猪：66至100kg期间，放牧饲养。
- (4) 禁止性要求：全期禁用任何药物添加剂。
- 5. 出栏标准：7至8月龄，活体重90 kg至100kg。
- 6. 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制严格执行国家相关规定。

#### 四、屠宰加工

- 1. 猪源标准：来自产地范围内符合活体质量要求的健康猪只。
- 2. 候宰：宰前空腹静养24小时，减少应激。

#### 五、质量特色

- 1. 感官特色：呈鲜红色，脂肪呈乳白色，肉质细嫩，紧实。
- 2. 理化指标：肌间脂肪 $\geq 4.5\%$ ，肌肉嫩度（剪切力） $\leq 43N$ 。
- 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9

## 金沙回沙酒质量技术要求

#### 一、原料要求

- 1. 高粱：质量符合国家高粱相关标准规定。
- 2. 小麦：质量符合国家小麦相关标准规定。
- 3. 酿造用水：产自产地范围内地下水，符合关于国家生活饮用水标准规定。

#### 二、加工工艺及操作要点

##### 1. 加工工艺

小麦 → 粉碎 → 拌料 → 发酵 → 曲药

高粱 → 破碎 → 配料蒸粮（烤酒） → 摊凉加曲 → 堆积发酵 → 入窖发酵 → 出窖酒醅  
 九次蒸煮、八次发酵、七次取酒

一到七轮次基酒 → 贮存 → 勾兑 → 检测 → 包装出厂

##### 2. 生产工艺控制参数

###### (1) 制曲部分

- ① 润粮：水份2至5%。
- ② 加入母曲：3至7%。
- ③ 加水翻拌：加水量38至42%。
- ④ 入室培养：夏季6至7天，冬季7至8天。
- ⑤ 第一次翻曲：品温60至62℃。
- ⑥ 第二次翻曲：夏季6至7天，冬季6至9天，品温50至55℃。
- ⑦ 出仓：40天左右，品温接近室温，曲块水份降至15%左右。

###### (2) 成曲要求。

###### ① 出仓曲块

出仓曲块整体感观要求：曲香浓郁，无霉味、油味和酸味，曲块表面无青霉、毛霉等异常状况，曲色均匀，断面整齐。黄曲皮厚，黑白曲皮薄，曲心呈菊花状。

###### ② 生产用曲

水分： $\leq 12.5\%$ 。

淀粉：52-60%。

酸度：1.0-3.5 ( $1\text{mol}\cdot\text{L}^{-1}$  NaOH, ml/g)。

糖份：0.5-1.5%。

糖化力：100-300mg葡萄糖/35℃·小时·克曲。

### (3) 制酒部分。

①高粱破碎：下沙高粱破碎率20%，造沙高粱破碎率30%。

②润粮：润粮水温 $\geq 95^{\circ}\text{C}$ ，高粱量下沙800kg至1000 kg /堆，造沙550kg至650kg /堆，第二天粮堆温度 $\geq 45^{\circ}\text{C}$ 。

③蒸粮：蒸粮汽压 $\leq 0.12\text{mpa}$ ，蒸粮时间高粱下沙120分钟左右，造沙140分钟左右。

④摊凉拌曲：下沙造沙 $23$ 至 $26^{\circ}\text{C}$ ；烤酒 $26$ 至 $38^{\circ}\text{C}$ ，室温高于上限时与室温平，曲药用量5%至8%。下沙、造沙期间尾酒用量为高粱量的1.5%至2%，尾酒酒精度10至20%vol。总加水量不得超过投入高粱量的58%。

⑤堆积发酵：下沙、造沙 $23^{\circ}\text{C}$ 至 $28^{\circ}\text{C}$ ，烤酒 $26^{\circ}\text{C}$ 至 $35^{\circ}\text{C}$ ，室温超过上限时与室温平。堆积发酵，下沙酒醅酸度0.3%至0.5%，水分38 %至40%，造沙酒醅酸度0.5%至0.8%，水分40 %至44%，入窖酒醅中心温 $49^{\circ}\text{C}$ 至 $54^{\circ}\text{C}$ 。

⑥入窖发酵：入窖后，窖池封闭完整。窖内发酵时间 $\geq 30$ 天。

⑦上甑蒸馏和摘酒：上甑汽压 $\leq 0.12\text{mpa}$ ，上甑时间40至50分钟，流酒温度控制在 $35$ 至 $45^{\circ}\text{C}$ 范围内。按照不同轮次质量和酒精度要求进行量质摘酒。窖面酒和窖底酒要单独存放、单独入库、单独进坛。接完酒后，换上酒尾桶接酒尾，酒尾接到流出酒浓度低于5%vol时结束。

⑧九次蒸煮：原料投料后，下沙清蒸一次，糙沙混蒸一次，糙沙混蒸后的醅料上甑烤酒为第三次蒸煮，第三次蒸煮后的醅料为熟糟，熟糟经摊凉→拌曲→堆积→下窖→封窖发酵→开窖取醅→上甑烤酒六个轮次循环过程中有六次蒸煮，共九次蒸煮。

⑨八次发酵：清蒸下沙一次，混蒸糙沙一次，熟糟上甑烤酒六个轮次循环过程中有六次封窖发酵，每加曲入窖发酵一个月，共八次发酵。

⑩七次烤酒：糙沙轮次结束后，酒醅经出窖，上甑、蒸煮得到一次酒，然后将酒醅摊凉，加曲药、翻拌、堆积发酵、入窖。再次酒醅出窖，上甑、蒸煮得到二次酒，反复循环可以得到七次酒。

### 三、质量特色

#### 1. 感官特色：

|    |                   |
|----|-------------------|
| 色泽 | 无色或微黄，清亮透明。       |
| 香气 | 酱香突出，香气优雅，饮后空杯留香。 |
| 口味 | 酒体醇厚、丰满、诸味协调。     |
| 风格 | 具有本品典型风格。         |

#### 2.理化指标：

| 项目                        | 51%vol-53%vol |
|---------------------------|---------------|
| 总酸（以乙酸计） / (g/L) $\geq$   | 1.80          |
| 总酯(以乙酸乙酯计) / (g/L) $\geq$ | 2.80          |
| 己酸乙酯/ (g/L) $\leq$        | 0.30          |
| 固形物/ (g/L) $\leq$         | 0.70          |

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10

### 南盘江黄牛质量技术要求

#### 一、品种

盘江牛。

#### 二、饲养环境

海拔700m至1400m山丘地形，沙质土壤，以南盘江水系的山涧溪流为饮水。

### 三、饲养管理

1. 饲养方式：12月龄前舍饲饲养，13月龄至出栏放牧饲养。

2. 饲料要求：放牧期间以天然植被为主要饲料，补饲适量青贮料和青干草。

3. 圈舍条件：地势高、背风向阳、噪音小、远离污染之处，舍内应干燥，冬暖夏凉，地面应保温、不透水、不打滑，粪尿易于排出舍外，舍内卫生保持清洁，空气流通性好、且新鲜，饮用水供给充足，水质优良，牛场出入口设有消毒池，场内设病畜隔离治疗舍。

4. 去势：公牛在10月龄前去势。

5. 出栏：体重在300kg至500kg，年龄不超过4岁。

6. 其它要求：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：在产地范围内生产的符合前述一至三条规定的健康牛只。

2. 排酸：宰后45min内用水冲洗胴体后，在0℃至4℃相对湿度在80%至95%环境下排酸24h,排酸期间,胴体之间的间距≥10cm。

3. 分割、修整：分割温度应≤12℃。

4. 速冻：在-30℃条件下速冻至肉块中心温度-18℃。

### 五、质量特色

1. 感官特色：肉色鲜红，有光泽，脂肪呈乳白色至淡黄色，切面呈大理石花，熟肉有香味浓厚，口感弹性足，生食入口鲜嫩。

2. 理化指标：粗脂肪≤6.5%，粗蛋白≥19.0%，干物质≥27.0%。

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11

### 水城黑山羊质量技术要求

#### 一、品种

贵州黑山羊。

#### 二、养殖场地要求

海拔800m至2200m的山丘地形，天然放牧草地充裕，水源丰富。

#### 三、饲养管理

1. 饲养方式：放牧与舍饲结合，育肥阶段舍饲饲养，育成阶段放牧饲养。

2. 饲料与饮水：放牧饲养以天然牧草为主，补饲少量精料、农作物秸秆和食盐；舍饲期间饲喂青绿饲料、农作物秸秆和精饲料。

3. 放牧与舍饲：放牧与舍饲结合。育肥阶段舍饲饲养，其它阶段放牧饲养。羊只按性别和不同生理阶段进行分群分圈饲养。

4. 圈舍条件：占舍面积不低于1.0m<sup>2</sup>/只。

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、出栏

12至18月龄，体重公羊30至45kg,母羊25至30kg。

#### 五、屠宰加工及贮运

1. 羊源标准：来自产地范围区符合前述一至四项规定的健康羊只。

2. 绝食待宰：在待宰室绝食24小时。

3. 浸烫褪毛：浸烫水温63℃至67℃，浸烫时间3分钟，手工褪毛。

4. 贮运：冷鲜肉在0至4℃温度条件下贮运。

#### 六、质量特色

##### 1. 感官特色：

(1) 活体羊：被毛黑色，体格中等，体质结实，结构匀称，蹄质坚实、蹄部蜡黄。

(2) 羊肉：肉色鲜红，有光泽，脂肪白色，肉细而紧密，有弹性，肉质鲜嫩，膻味轻。

##### 2. 理化指标：

(1) 活体羊：12至18月龄，体重公羊30至45kg，母羊25至30kg。

(2) 羊肉：肌肉粗蛋白含量≥22.0%，粗脂肪含量≤5.5%，干物质≥28%。

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12

### 习水红稗质量技术要求

#### 一、种源

莎草薹科草属植物浆果薹草 (*Carex baccans* Nees)

#### 二、立地条件

产地范围内海拔800m至1600m，土壤类型主要为山地黄棕壤、黄壤紫色土、沙质壤土。土壤pH值5.0至7.0，土壤有机质含量≥1%，土层厚度≥0.6m。

#### 三、种植技术

1. 育苗：农历3月下旬至4月上旬育苗。用草木灰拌猪牛粪撒在土面上，然后将种子撒下，再以木棒拨盖3至4cm薄土。育苗时间（苗龄）≥40天。

2. 播种：农历4月下旬至5月中旬。栽植密度以株行距均以3至4cm为宜。

3. 施肥：每公顷施农家肥≥15000kg。

4. 收获：9月下旬至10月中旬，收割变黄的红稗粒，红稗粒分三次依次变黄，每隔5天可收割一次，15天左右收割完毕。

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、加工工艺及操作要点

##### 1. 红稗粒加工流程：

红稗谷→第一次晾晒→脱粒→第二次晾晒→脱壳→红稗粒。

工艺要点：

第二次晾晒：水份≤13%。

## 2. 红稗粉加工流程

红稗→去壳除杂→烤焙→磨粉→过筛→包装。

工艺要点：

烤焙：90至120min，温度控制在140至147℃。

过筛：细度达80至120目。

## 五、质量特色

### 1. 感官特色：

习水红稗原料颗粒细小、饱满，大小均匀，颜色呈棕红色至深红色，去壳后的红稗粉呈灰白色，具有红稗特有的香气及滋味。

### 2. 理化指标：

| 项目              | 指标   |
|-----------------|------|
| 总氨基酸，% ≥        | 4.5  |
| 维生素B1，mg/100g ≥ | 0.45 |
| 蛋白质，% ≥         | 4.6  |

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

# 龙里刺梨干质量技术要求

## 一、原料

龙里刺梨。

## 二、加工

### 1. 工艺流程：

原料→脱刺、切分→漂烫→熬煮、蜜制→烘干→冷却、修整→成品。

### 2. 操作要点

- (1) 原料：果实横径≥30mm，果色呈鲜黄或深黄色，鲜果采收后24h内必须加工。
- (2) 脱刺、切分：用竹片刮去刺梨芒刺，果片去花萼、去蒂、去核、横切为两瓣，及时漂洗，漂洗时间≤8h。
- (3) 漂烫：果片投入80至90℃的热水中，漂烫3至5min，待果片浮于水面，捞起沥干即可。
- (4) 熬煮、蜜制：水、果片、白砂糖、麦芽糖浆按10:10:4:1比例熬煮，糖液浓度熬至52至55°Bx时投入果片，温度100至110℃，熬煮25至30min，后将冷却的果片浸入糖液中，加盖蜜制24小时。
- (5) 烘干：将蜜制好的果片捞出进行沥糖，沥糖6至8h，然后烘干，烘干温度50至60℃，烘干时间≥33h。
- (6) 冷却、修整：冷却时间≥8h，再对果片进行整理。

## 三、质量特色

1. 感官特色：颜色呈棕黄色或黄褐色，片形完整，不流糖、不定糖，气味清香，质地柔软，有韧性。甜、酸适口。

### 2. 理化指标：



| 项目             | 指标    |
|----------------|-------|
| 总糖 (%)         | 45-75 |
| 总酸 (%) ≤       | 3.5   |
| 总黄酮 (以芦丁计 %) ≥ | 1.5   |
| 粗纤维 (%) ≤      | 3.5   |
| 水分 (%) ≤       | 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符合国家相关规定。

## 附件14

### 白果贡米质量技术要求

#### 一、品种

宜香2215、Y两优585等当地优良品种。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔800m至1300m的耕地。土壤类型为黑土、水稻土、草甸土，土层厚度≥30cm，土壤有机质含量≥1.5%，土壤pH值5.0至7.0。

#### 三、栽培管理

1. 育秧及播种：育秧方式：旱地育秧及水苗育秧。播种时间：3月中下旬至4月中旬。播种量：7至8kg/亩。
2. 移栽：移栽时间为5月中旬，每公顷均插≤33.0万穴，每穴3至4粒谷苗。
3. 田间管理：每公顷施农家肥≥15000 kg，以基肥为主，采取浅湿干交替管理。
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、收获

收获期为9月中旬至10月中旬，干燥至含水量≤14.5%。

#### 五、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→抛光→检验→包装。

#### 六、质量特色

##### 1. 感官特色：

米粒呈长椭圆形，外表晶莹饱满，呈半透明状，油润淡雅，米色稍褐而透明；米饭绵软有弹性，天然清香，米香四溢，香滑油亮，粘性适中、适口度好。

##### 2. 理化指标：

| 项目       | 指标        |
|----------|-----------|
| 直链淀粉含量/% | 17.0-23.0 |

|          |     |
|----------|-----|
| 蛋白质/% ≥  | 7.5 |
| 胶稠度/mm ≥ | 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15

### 榕江葛根质量技术要求

#### 一、品种

适宜当地栽培的细叶粉葛。

#### 二、立地条件

土壤属沙质红壤、黄红壤，土壤有机质含量≥3.0%，土壤的pH值5.0至6.5，土层厚度≥60cm。

#### 三、栽培管理

1.育苗：采用扦插育苗。扦插密度≤15000株/公顷。

2.定植：定植时间为3月中旬至4月中旬，定植密度为≤8250株/公顷。

3.施肥：每年每公顷施有机肥≥15吨。

4. 种植管理：7月底至8月初，挖开根部土壤，露出根基部10至15天。选留2至3条较粗壮根，其余剪除后复土。

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、采收及贮藏。

每年的11月至翌年2月采收。采收时选择晴天，挖开葛根周围土壤，取出块根。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：外观呈圆柱形或类纺锤形，须根、分叉少，表皮薄而有轻微皱褶，呈黄褐色；肉质乳白色，煮熟后口感绵软细嫩，带糯(粘)性，味道清香、微甜，葛味浓，无渣。

2. 理化指标：粗纤维（以干基计）≤4.0%；淀粉（以干基计）≥50%；葛根异黄酮总酮含量（鲜物质计）≥0.4%。

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16

### 朱苦拉咖啡质量技术要求

#### 一、种源

当地“小粒种咖啡”种。

#### 二、立地条件

海拔1100m至1700m。土壤类型为燥红土及褐红土，质地为沙壤土，土层厚≥60cm，地下水位≤1m，有机质含量≥2%，pH值5.5至6.5。排水良好的土壤。

### 三、栽培管理

1.育苗与定植：3月至7月播种育苗，当苗高15cm至30cm时定植，定植密度每公顷≤6000株。

2.施肥：每年每公顷施有机肥≥30t。

3.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、采收及加工

1.采收：10月至翌年4月底，果实呈鲜红色（黄果品种以黄色果实为准）及时采收，随熟随采。

2.加工：

#### (1) 工艺流程

鲜果→脱皮→脱胶→清洗→干燥→脱壳→分级包装→入库。

#### (2) 加工要求：

①脱皮。脱皮过程要有足够的流动清洁水，采摘的咖啡鲜果要求当天加工完毕，未能加工完的鲜果应浸泡在水中保鲜，次日再加工。

②脱胶。发酵脱胶或机械脱胶：发酵脱胶温度15至25℃，发酵时间不超过72小时。

③干燥。晒干或烘干。在24小时内应使水分含量降到45%以下，最终咖啡豆水分降到≤12%。烘干机干燥时温度控制在45至50℃。

④脱壳。经干燥好的咖啡豆，用脱壳机械脱去种壳。脱壳过程应尽量减少破碎豆。

### 五、质量特色

1.感官特色：朱苦拉咖啡豆颗粒均匀饱满，油脂光泽，浅蓝色或浅绿色，气味清新，香气浓郁，口感醇厚，浓而不烈，略带果酸味。

2.理化指标：咖啡豆重量100至130g/1000粒。水分含量≤12%，水浸出物含量≥22.0%，咖啡因含量≥0.8%，粗脂肪含量≥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17

# 宾川柑橘（宾川柑桔）质量技术要求

### 一、品种

岩溪晚芦、韦尔金桔。

### 二、立地条件

土壤质地疏松肥沃，有机质含量≥1.5%，耕作层在60cm以上，地下水位在1m以下。土壤为弱酸性，质地为沙壤土。

### 三、栽培管理

1.育苗：以枳、红桔和香橙为砧木，嫁接育苗。

#### 2.定植：

定植时间：夏梢或秋梢老熟后，或在2月份春梢萌芽前定植。定植密度：栽植密度为≤2000株/公顷。

3.施肥管理：每年施腐熟有机肥≥2吨/亩。

4.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

3至4月成熟采收上市。

### 五、质量特色

### 1. 感官特征:

|      |                    |                    |
|------|--------------------|--------------------|
| 品种   | 岩溪晚芦柑桔             | 韦尔金柑桔              |
| 果型   | 长圆                 | 扁圆                 |
| 果品色泽 | 橙黄, 有光泽            | 橙红或橙黄, 有光泽         |
| 口感   | 酸甜适口、脆嫩化渣、<br>风味浓郁 | 酸甜适口、脆嫩化渣、风<br>味浓郁 |

### 2. 理化指标:

| 品种           | 岩溪晚芦柑桔   | 韦尔金柑桔    |
|--------------|----------|----------|
| 可溶性固形物 (%)   | ≥12.0    | ≥11.0    |
| 总酸 (以柠檬酸计) % | 0.69-1.0 | 0.63-1.0 |
| 单果重 (g)      | ≥150     | ≥120     |

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

### 瑞丽柠檬质量技术要求

#### 一、品种

云柠1号、尤力克、塔西提。

#### 二、立地条件

海拔600至1300m。土壤质地为红壤或赤红壤, 土层厚度≥100cm, 有机质含量≥1.5%, 土壤pH值5.5至6.8, 地下水位100cm以下。

#### 三、栽培管理

1. 种苗繁育: 以枳壳为砧木, 采用嫁接育苗。

2. 定植: 定植时间: 每年5月到11月上旬; 定植密度为≤1665株/公顷。

3. 施肥管理: 每年每公顷施腐熟有机肥≥15吨。

4. 生产环境与安全要求: 化肥、农药的使用必须符合国家的相关规定, 不得污染环境。

#### 四、柠檬采收

春花果在8月至10月中旬采收, 秋、冬花果在次年4至7月份采收。

#### 五、质量特色

## 1. 感官特色:

|      |         |         |         |
|------|---------|---------|---------|
| 品种   | 云柠1号    | 尤力克     | 塔西提     |
| 果型   | 椭圆      | 椭圆      | 圆形      |
| 果品色泽 | 黄色、有光泽  | 黄色、有光泽  | 青绿色、有光泽 |
| 口感   | 酸、芳香味浓郁 | 酸、芳香味浓郁 | 酸、芳香味浓郁 |

## 2. 理化指标:

|              |      |      |      |
|--------------|------|------|------|
| 品种           | 云柠1号 | 尤力克  | 塔西提  |
| 总酸(以柠檬酸计)%   | ≥5.2 | ≥5.0 | ≥5.0 |
| 可溶性固形物(%)    | ≥7.2 | ≥7.0 | ≥7.0 |
| Vc (mg/100g) | ≥45  | ≥40  | ≥40  |
| 出汁率(%)       | ≥32  | ≥30  | ≥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必须符合国家相关规定。

## 附件19

### 屏边荔枝质量技术要求

#### 一、品种

妃子笑。

#### 二、立地条件

海拔高度≤800米, 土壤pH值为5.5至6.5。土壤类型为红壤土、黄壤土、紫色土, 质地为沙壤土。有机质含量≥2%。

#### 三、栽培管理

##### 1. 育苗

以褐毛荔枝作砧木嫁接育苗。

##### 2. 定植

定植时间: 5月至7月。栽植密度: 每公顷栽植株数≤600株。

3. 施肥: 以有机肥为主, 每公顷每年施腐熟有机肥≥15吨。

4. 环境、安全要求: 农药、化肥等使用必须符合国家标准及相关规定, 不得污染环境。

#### 四、采收

外果皮1/3至1/2变红，可溶性固形物≥18%时分批采收。

#### 五、质量特色

**1. 感官特征：**果形近圆形或卵圆形，果皮青绿带淡红。肉厚核小，肉质细嫩，多汁，酸甜适中，甜而不腻，回味厚重，清香爽口。

**2. 理化指标：**可食率（%）：72至85；可溶性固形物（%）：18至23；可滴定酸度(以苹果酸计)%：0.15至0.35；单果重（克/粒）≥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必须符合国家相关规定。

## 附件20

### 靖远羊羔肉质量技术要求

#### 一、品种

滩羊。

#### 二、产地环境

海拔1290至3017米之间的黄土丘陵沟壑地带，干旱半荒漠草原植被，旱生、耐碱植物丰富，间有森林、清泉流水。

#### 三、饲料要求

以母羊哺乳为主，补饲当地产青干草和精料。

#### 四、出栏标准

30至60日龄，活体重13kg至25kg。

#### 五、屠宰加工

**1.羊源：**产自产地范围内的符合前述一至四项要求的健康羊只。

**2.屠宰工艺流程：**

宰前检疫→待宰→宰杀放血→去蹄→剥皮→开膛取脏→去头→包装→冷却排酸→速冻 →冷藏。

关键工艺要求：

(1) 从活体放血到冷却排酸的时间不得超过2小时。

(2) 排酸：胴体在0℃至4℃环境下排酸24小时。

(3) 速冻：在-20℃速冻12小时。

(4) 冷藏：放入-8℃冷库贮藏。

## 六、质量特色

(1) 感官特色：鲜肉肉色鲜红，有光泽，冻肉色泽鲜红至深红。脂肪呈乳白至淡黄色，肌间脂肪分布均匀。熟肉细嫩多汁，膘肉厚实，口感肥而不腻，无腥无膻。

(2) 理化指标：

| 项目       | 指标   |
|----------|------|
| 胴体重 (kg) | 6-15 |
| 水分 (%) ≤ | 75   |

(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

# 盐池滩羊质量技术要求

## 一、品种

滩羊。

## 二、种源要求

由农业部或自治区农牧厅确认的种羊场提供的合格种源。

## 三、饲养条件

(一) 饲养环境及饲料条件：

**1.饲养环境：**产地范围内日照长，盐碱性土壤，土壤pH≥7.5，有丰富的天然草地，主要植物包括甘草、披肩草、苦豆子、百里香、薄荷、茵陈、柴胡、黄芪、沙参、蒺藜、知母、百浆草、车前草等，浅层水的分布较广，水位浅，pH≥7.5。

**2.饲料条件：**所用饲料至少50%来自当地的玉米、荞麦、糜、谷籽实等能量饲料；胡麻饼、葵花饼等蛋白质饲料；胡萝卜、土豆等多汁饲料及农作物秸秆、青贮玉米、柠条、苜蓿等粗饲料；所喂饲草20%以上产自产地范围内天然草地的青干草。

(二) 饲养方式：全舍饲。

(三) 羊舍条件：育肥羊≥1.0 m<sup>2</sup>/只，运动场应为羊舍面积的2至5倍。

(四) 出栏标准：

二毛羔羊，35至45日龄左右，毛股长度达到7至8cm出栏；育肥羔羊6至8月龄，体重30至35kg。

(五) 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

(一) 羊源：产自产地范围内的符合前述一至三项要求的健康羊只。

(二) 屠宰环境要求：在符合国家相关要求的屠宰厂屠宰。

(三) 屠宰关键工艺要求：按清真要求屠宰。

(四) 贮存与运输：冷鲜肉在0℃至4℃下贮存运输；冷冻滩羊肉在-18℃以下贮存运输。

## 五、质量特色。

### (一) 感官特色：

1.活体羊：体躯毛色为白色，头部、眼周围和两颊多有黑色、黄色斑块或斑点。被毛毛股有规则的弯曲，细而柔软，背腰平直，胸较深，四肢端正，蹄质坚实，尾尖下垂尾根宽，尾尖细而圆一般达飞节以下。公羊有螺旋形角向外伸展，母羊一般无角或有小角。

2.羊肉：胴体表面被覆一层2至3mm的白色脂肪，分布均匀，三角形或楔形脂尾丰满、润滑，尾尖细圆达飞节；肌纤维细，肉色鲜红，肌肉细嫩，肉味清香，无膻腥味。

### (二) 理化指标：

1.活体羊：二毛羔羊活体重9至15kg，毛股长度7至8cm；育肥羊活体重30至35kg。

2.羊肉：

| 分级指标     | 一级  | 二级   | 三级  |
|----------|---|--|---|
| 胴体体重, kg | 15-16   | 13-15<br>或16-18  | 10-13<br>或18-21   |
| 背膘厚度, cm | 0.18-0.22   | 0.15-0.18<br>或0.22-0.25                                | 0.10-0.15<br>或0.25-0.30   |
| GR值, mm  | 5-7   | 7-9<br>或3-5  | 9-11<br>或2-3  |
| 肉脂硬度     | 脂肪或肌肉<br>硬实   | 脂肪或肌肉较<br>硬实   | 脂肪或肌肉较略<br>软  |
| 肌肉度      | 全身骨骼略<br>显露，腿部<br>较丰满充<br>实，略有肌<br>肉隆起，背<br>部和肩部比<br>较丰厚。 | 肩隆部及颈部<br>脊椎尖稍突<br>出，腿部欠丰<br>满，无肌肉隆<br>起，背部和肩<br>部厚稍窄。 | 全身骨骼无显<br>露，腿部丰满充<br>实，有肌肉隆<br>起，背部和肩部<br>丰厚或肩隆部及<br>颈部脊椎尖稍突<br>出，腿部窄瘦，<br>有凹陷无肌肉隆<br>起，背部和肩部<br>厚稍窄、薄。 |

(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。

网站导航

中国政府网 国家市场监督管理总局 国家知识产权局

版权所有：国家知识产权局

ICP备案编号：京ICP备05071365号 技术支持：中国标准化研究院信息办

