



中国地理标志网

China Protected Geographical Indication Products



国家知识产权局

NATIONAL INTELLECTUAL PROPERTY ADMINISTRATION, PRC

[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万昌大米等产品实施地理标志产品保护的公告（2014年第77号）

2014.07.14 来源：质检总局科技司

2014年第77号

质检总局关于批准对万昌大米 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万昌大米、黑土地白酒、黄湖大闸蟹、五城米酒、李兴桔梗、三河米酒、段园葡萄、和县黄金瓜、白莲坡贡米、凤城老窖酒、安陆银杏、神农百花蜜、红安大布、武穴菜籽油、随州泡泡青、随州芽茶、马图绿茶、新垌茶、罗定稻米、云安蚕茧、活道粉葛、富平墨玉（属泥晶灰岩）22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、万昌大米

（一）产地范围。

万昌大米产地范围为吉林省永吉县万昌镇、岔路河镇、一拉溪镇、金家乡、黄榆乡、北大湖镇、西阳镇、双河镇、口前镇共9个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

万昌大米产地范围内的生产者，可向吉林省永吉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，经吉林省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。万昌大米的检测机构由吉林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、黑土地白酒

（一）产地范围。

黑土地白酒产地范围为黑龙江省甘南县甘南镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

黑土地白酒产地范围内的生产者，可向黑龙江省甘南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，经黑龙江省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。黑土地白酒的检测机构由黑龙江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、黄湖大闸蟹

（一）产地范围。

黄湖大闸蟹产地范围为安徽省宿松县，北纬29°47'-30°25'、东经115°52'-116°34'。华阳河水系相互连通的黄湖、大官湖、龙感湖、宿松境内的泊湖水体及相关毗连水域湖汊、池塘，总面积83.8万亩。

(二) 专用标志使用。

黄湖大闸蟹产地范围内的生产者，可向安徽省宿松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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。黄湖大闸蟹的检测机构由安徽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、五城米酒

(一) 产地范围。

五城米酒产地范围为安徽省休宁县海阳镇、万安镇、齐云山镇、蓝田镇、渭桥乡、五城镇、山斗乡、岭南乡、商山镇、东临溪镇、源芳乡、榆村乡、璜尖乡、白际乡、龙田乡、溪口镇、陈霞乡、板桥乡、流口镇、汪村镇、鹤城乡共21个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

五城米酒产地范围内的生产者，可向安徽省休宁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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。五城米酒的检测机构由安徽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、李兴桔梗

(一) 产地范围。

李兴桔梗产地范围为安徽省太和县李兴镇、大庙镇、双庙镇、清浅镇、赵庙镇、洪山镇、桑营镇共7个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

李兴桔梗产地范围内的生产者，可向安徽省太和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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。李兴桔梗的检测机构由安徽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、三河米酒

(一) 产地范围。

三河米酒产地范围为安徽省肥西县三河镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

三河米酒产地范围内的生产者，可向安徽省肥西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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。三河米酒的检测机构由安徽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、段园葡萄

(一) 产地范围。

段园葡萄产地范围为安徽省淮北市杜集区段园镇、朔里镇、石台镇、矿山集街道办事处、高岳街道办事处共5个镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

段园葡萄产地范围内的生产者，可向安徽省淮北市杜集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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。段园葡萄的检测机构由安徽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、和县黄金瓜

(一) 产地范围。

和县黄金瓜产地范围为安徽省和县历阳镇、乌江镇、香泉镇、西埠镇、善厚镇共5个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

和县黄金瓜产地范围内的生产者，可向安徽省和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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。和县黄金瓜的检测机构由安徽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、白莲坡贡米

(一) 产地范围。

白莲坡贡米产地范围为安徽省怀远县找郢乡、荆芑乡、兰桥乡共3个乡现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

白莲坡贡米产地范围内的生产者，可向安徽省怀远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，经安徽省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。白莲坡贡米的检测机构由安徽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、凤城老窖酒

(一) 产地范围。

凤城老窖酒产地范围为辽宁省凤城市凤凰城经济管理区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

凤城老窖酒产地范围内的生产者，可向辽宁省凤城市凤凰城经济管理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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。凤城老窖酒的检测机构由辽宁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、安陆银杏

(一) 产地范围。

安陆银杏产地范围为湖北省安陆市府城街道办事处、南城街道办事处、王义贞镇、雷公镇、李畈镇、烟店镇、辛榨乡、巡店镇、木梓乡、棠棣镇、洑水镇、接官乡，赵棚镇，陈店乡，李店镇共15个乡镇街道现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

安陆银杏产地范围内的生产者，可向湖北省安陆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。安陆银杏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11）。

十二、神农百花蜜

(一) 产地范围。

神农百花蜜产地范围为湖北省神农架林区松柏镇、阳日镇、木鱼镇、红坪镇、新华镇、宋洛乡、九湖乡、下谷乡共8个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

神农百花蜜产地范围内的生产者，可向湖北省神农架林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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。神农百花蜜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12）。

十三、红安大布

(一) 产地范围。

红安大布产地范围为湖北省红安县太平桥镇、八里湾镇、觅儿寺镇、高桥镇、上新集镇、二程镇、城关镇、杏花乡、永佳河镇、七里坪镇、华家河镇、火连畈茶场共12个乡镇场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

红安大布产地范围内的生产者，可向湖北省红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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。红安大布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13）。

十四、武穴菜籽油

(一) 产地范围。

武穴菜籽油产地范围为湖北省武穴市武穴街道办事处、刊江街道办事处、田镇街道办事处、万丈湖街道办事处、梅川镇、余川镇、花桥镇、大金镇、四望镇、石佛寺镇、大法寺镇、龙坪镇共12个乡镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

武穴菜籽油产地范围内的生产者，可向湖北省武穴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。武穴菜籽油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14）。

十五、随州泡泡青

(一) 产地范围。

随州泡泡青产地范围为湖北省随州市曾都区东城街道、西城街道、南郊街道、北郊街道、万店镇、何店镇、淅河镇、洛阳镇、府河镇及随县的安居镇、厉山镇、新街镇、环潭镇、均川镇、万和镇、尚市镇、唐县镇、柳林镇、吴山镇、洪山镇、长岗镇、三里岗镇、万福镇、殷店镇、淮河镇、草店镇、小林镇、高城镇共28个乡镇街道现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

随州泡泡青产地范围内的生产者，可向湖北省随州市曾都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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。随州泡泡青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15）。

十六、随州芽茶

(一) 产地范围。

随州芽茶产地范围为湖北省随州市洪山镇、何店镇、草店镇、长岗镇、三里岗镇、环潭镇、柳林镇、武胜关镇共8个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

随州芽茶产地范围内的生产者，可向湖北省随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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。随州芽茶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16）。

十七、马图绿茶

(一) 产地范围。

马图绿茶产地范围为广东省丰顺县龙岗镇马图村现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

马图绿茶产地范围内的生产者，可向广东省丰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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。马图绿茶的检测机构由广东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、新垌茶

(一) 产地范围。

新垌茶产地范围为广东省高州市新垌镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

新垌茶产地范围内的生产者，可向广东省高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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。新垌茶的检测机构由广东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、罗定稻米

(一) 产地范围。

罗定稻米产地范围为广东省罗定市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

罗定稻米产地范围内的生产者，可向广东省罗定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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。罗定稻米的检测机构由广东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、云安蚕茧

(一) 产地范围。

云安蚕茧产地范围为广东省云安县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

云安蚕茧产地范围内的生产者，可向广东省云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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。云安蚕茧的检测机构由广东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、活道粉葛

(一) 产地范围。

活道粉葛产地范围为广东省高要市活道镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

活道粉葛产地范围内的生产者，可向广东省高要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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。活道粉葛的检测机构由广东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21）。

二十二、富平墨玉（属泥晶灰岩）

(一) 产地范围。

富平墨玉（属泥晶灰岩）产地范围为陕西省富平县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

富平墨玉（属泥晶灰岩）产地范围内的生产者，可向陕西省富平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，经陕西省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。富平墨玉（属泥晶灰岩）的检测机构由陕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22）。

附件：1. 万昌大米质量技术要求

2. 黑土地白酒质量技术要求

3. 黄湖大闸蟹质量技术要求

4. 五城米酒质量技术要求

5. 李兴桔梗质量技术要求

6. 三河米酒质量技术要求

7. 段园葡萄质量技术要求

8. 和县黄金瓜质量技术要求

9. 白莲坡贡米质量技术要求

10. 凤城老窖酒质量技术要求

11. 安陆银杏质量技术要求

12. 神农百花蜜质量技术要求

13. 红安大布质量技术要求

14. 武穴菜籽油质量技术要求

15. 随州泡泡青质量技术要求

16. 随州芽茶质量技术要求

17. 马图绿茶质量技术要求

18. 新垌茶质量技术要求

19. 罗定稻米质量技术要求

20. 云安蚕茧质量技术要求

21. 活道粉葛质量技术要求

22. 富平墨玉（属泥晶灰岩）质量技术要求

质检总局

2014年7月9日

附件1

万昌大米质量技术要求

一、品种

稻花香2号、吉粳88号、吉粳83号等适宜当地种植的水稻品种。

二、立地条件

产地范围内土壤类型为水稻土，质地为壤土，有机质含量 $\geq 2\%$ ，pH值为5.5至7.0。

三、栽培管理

1. **育秧**：4月中旬，旱育钵盘稀播，秧田期35至40天，播种量 $\leq 300\text{g}/\text{m}^2$ 。
2. **插秧**：5月中下旬插秧，密度 ≤ 180000 穴/公顷，每穴2至3株。
3. **施肥**：施用优质有机肥 $\geq 30\text{m}^3$ /公顷。
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、收获

9月下旬到10月上旬，当黄熟谷粒达到95%时收割，自然晾晒。

五、加工

风选→清理→去杂→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→分级→检验→包装→入库。

六、质量特色

1. **感官特色**：米粒整齐匀称、色泽洁白鲜亮，米饭油亮、香润粘滑，冷饭不回生。
2. **理化指标**：胶稠度 $\geq 70\text{mm}$ ，直链淀粉含量12%至17%；蛋白质6.0%至8.0%。
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2

黑土地白酒质量技术要求

一、原料

1. **高粱**：选用产地范围内所产大蛇眼高粱，质量符合国家相关规定。
2. **小麦**：符合国家相关规定。
3. **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

采用续糟配料，以中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。

三、生产关键控制点

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垒砌而成，厚度 $\geq 50\text{cm}$ 。四壁外敷培养好的特制窖池泥，厚度 $\geq 8\text{cm}$ 。
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 ≥ 45 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。

四、质量特色

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	0.40 ~ 1.30
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	2.00 ~ 3.50
己酸乙酯，g/L	1.20 ~ 2.70
固形物，g/L ≤	0.35

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

黄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、生长环境

水质符合有关国家渔业水质标准。池塘养殖水深1.0m至2.0m，湖泊增养殖水深≤3.0m；水体透明度≥30cm，pH值6.5至7.5，溶解氧≥5.0 mg/L，水草覆盖率≥40%。

三、养殖管理

1. 蟹种来源：亲本选自长江水系中华绒螯蟹，蟹种选自产地范围内或上海市崇明县的河蟹良种场。

2. 养殖方式：

(1) 产地范围内湖泊混养。

(2) 产地范围内池塘养殖。

3. 蟹种放养：

(1) 放养时间：每年2月上旬至3月下旬，水温达8℃至12℃放养。

(2) 放养规格：湖泊混养120只/kg至300只/kg；池塘养殖80只/kg至120只/kg。

(3) 放养密度：湖泊混养每667 m² (亩)20只至60只；池塘养殖每667 m² (亩)500只至800只。

4. 饲料投喂：

(1) 湖泊混养：食用自然水体中的螺、蚌等底栖动物及沉水植物。

(2) 池塘养殖：投喂小麦、玉米等植物性饵料，产地小杂鱼、螺蛳等动物性饵料，河蟹专用配合饲料。

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、捕捞

(1) 起捕时间：湖泊混养捕捞时间为9月下旬至11月上旬，池塘养殖捕捞时间为9月上旬至11月下旬。

(2) 起捕规格：雌蟹≥100g/只，雄蟹≥150g/只。

五、质量特色

1. 感官特色：青背、白肚、金爪、黄毛。口感肉质紧密，肉甜味鲜。

2. 理化指标：粗蛋白含量雌蟹≥14.0%，雄蟹≥10.0%。

粗脂肪雌蟹≥5.9%，雄蟹≥6.5%。

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

五城米酒质量技术要求

一、原辅料要求

1. 酿造用水：产地范围内无污染的新安江源头水。

2. 糯米、粳米：产地范围内生产的糯米、粳米。

3. 酿造用曲：产地范围内传统保种制曲，贮存期≥3个月。

二、生产工艺要点

1. 生产工艺流程：浸米→蒸饭→冷却→拌曲→糖化→前酵→养酒→陈酿→出酒。

2. 生产工艺要点：

(1) 浸米：凉水浸泡，以米粒无硬心，手捻即碎为浸泡标准，时间以当时气温而定。浸泡好后捞出沥干。

(2) 蒸饭：木甑蒸饭，饭熟而不烂。

(3) 冷却：可采用淋饭法或摊饭法进行冷却。

(4) 拌曲：酒曲粉碎后均匀拌入糯米饭中，拌曲温度33℃至36℃。

(5) 糖化：拌曲完成后，糯米饭入缸，搭窝。酒缸保温糖化，温度：28℃至30℃，时间：24小时至48小时。

(6) 前酵：糖化后，下浆发酵，前酵时间：2天至3天。

(7) 养酒：前酵后密封酒缸养酒，根据气温确定养酒时间，养酒时间≥30天。

(8) 陈酿：取酒缸内上清液进行倒缸，酒糟进行榨酒，与上清液合并至另一酒缸进行陈酿。陈化时间≥30天。

(9) **出酒**：陈酿完全后，按质割酒脚出酒。

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) **外观**：橙黄色至琥珀色，清澈透明，有光泽。

(2) **香气**：具有五城米酒独特的纯正、自然的醇香、无异味。

(3) **口味**：口感柔和醇厚，酒体丰满，鲜爽，无异味。

(4) **风格**：酒体协调，具有米酒的独特风格。

2. **理化指标**：酒精度 $\geq 8.0\%$ vol；总糖（以葡萄糖计） ≥ 6.6 (g/L)。

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

李兴桔梗质量技术要求

一. 种源

桔梗 (*Platycodon grandiflorum* (Jacq.)A.DC.)。

二. 立地条件

土壤类型为潮土，土壤质地为砂壤土，土壤pH值7.8至8.2，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，速效钾 ≥ 250 mg/kg，土层厚度 ≥ 30 cm。

三. 栽培管理

1. **种子处理**：播前弱光下晾种3小时至5小时，每公顷用种22.5kg至30.0kg。

2. **播种**：2月下旬至3月上旬，采用条播或撒播。

3. **覆草**：种子播后覆土1cm，盖上3cm至5cm麦秸，当出苗率 $\geq 80\%$ 时，撤去90%的盖草；齐苗后，再撤去剩余的盖草。

4. **田间管理**：苗高3cm至4cm时，间苗除草，每公顷留苗密度范围20万株至24万株。对非留种地，在花期进行1至2次人工摘除花蕾。

5. **肥水管理**：每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 25000 kg。

6. **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. 采收与加工

1. **采收**：生长期 ≥ 24 个月后采收，采收时间为每年10月中下旬。

2. 加工：

(1) **鲜品**：采收后，对根条顺直的肉质根进行清洗、分级、去皮、劈丝、包装。

(2) **干品**：采收后，对肉质根进行清洗，去皮或不去皮，晾晒或烘干后包装。

五. 质量特色

1. 感官特色：

(1) **鲜品**：外观黄白色、光滑，呈圆柱形，横切面呈白色或黄白色，分叉少。香气浓郁，无渣爽口，苦味少。

(2) **干品**：具皮干品表面呈黄棕色，去皮后干品呈白色或淡黄白色，质实体重，硬而不易折断。具短芦头，味微甜后苦。

2. 理化指标：

(1) **鲜品**：多聚糖含量 $\geq 50\%$ ，含胡萝卜素 $\geq 5.0\text{mg/kg}$ ，维生素B1 $\geq 30\text{mg/kg}$ ，芹菜素 $\geq 32\mu\text{g/g}$ 。

(2) **干品**：水分 $\leq 13.0\%$ ，总灰分 $\leq 5.0\%$ ，醇溶性浸出物 $\geq 17.0\%$ ，桔梗皂苷D $\geq 0.10\%$ 。

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

三河米酒质量技术要求

一、原料要求

1. **糯米**：采用产地范围内生产的糯米。

2. **酿酒用水**：采用产地范围内的丰乐河、杭埠河水。

3. **酒曲**：采用产地范围内的传统酒曲。

4. **白酒**：采用产地范围内生产的小曲烧酒。

二、生产工艺要求

1. **生产工艺流程**：浸米→蒸饭→冷却→拌酒曲→糖化发酵→封缸→压榨→澄清→陈化贮存→勾兑→过滤、杀菌→灌装封口→三河米酒。

2. 生产工艺要点：

(1) **浸米**：糯米装筐放在水缸中浸泡8小时至10小时，浸米完成后沥干。

(2) **蒸饭**：蒸汽蒸饭，蒸饭时间：元汽后14分钟至16分钟。

(3) **冷却**：淋饭冷却，冷却至温度：27℃至30℃，沥干水分。

(4) **下缸拌曲**：米饭入缸，加入酒曲，拌合均匀，搭窝，加盖，室内静置自然糖化。加曲量6%。

(5) **糖化发酵**：经36小时至48小时糖化发酵，搭窝内来酿。当发酵温度超过32℃，添加白酒压缸，降温至26℃至27℃，继续发酵，自开始发酵起7天完成主发酵。

(6) **封缸**：主发酵完成后，加入白酒，封缸或罐贮存时间 ≥ 100 天。

(7) **压榨**：封缸完成，进行压榨分离出酒糟与酒液。

(8) **澄清**：压榨后酒液静置2天至4天澄清，并割酒脚。

(9) **陈化贮存**：清酒贮存时间 ≥ 1 年。

(10) **勾兑**：陈化酒和生酒（又叫生清）按照一定比例混合。

(11) **煎酒过滤**：煎酒温度为85℃至90℃。煎酒后经过沙棒过滤器和硅藻土过滤器进行过滤。

(12) **灌装封口**：过滤后进行热灌装封口。

三、质量特色

1 感官特色：

项目	指标
----	----

色泽	橙黄色至深褐色，清亮透明，有光泽
香气	醇香
口味	鲜甜，醇厚，酒体协调，无异味

2. 理化指标：

项目	指标
总糖，g/L ≥	140
非糖固形物，g/L ≥	16.5
酒精度，% ≥	13
总酸，g/L	4.0-8.0
氨基酸态氮，g/L ≥	0.30
pH值，g/L	3.5 ~ 4.8
β-苯乙醇，mg/L ≥	40.0

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

段园葡萄质量技术要求

一、品种

玫瑰香及其优系，巨峰及其优系，沪太8号，夏黑，巨玫瑰，醉金香。

二、立地条件

土壤类型为褐潮土，土壤质地为砂壤土，pH值7.5至8.0，土壤有机质含量 ≥1.2%，地下水位 ≤0.75m。

三、栽培管理

1. **苗木繁育**：采用扦插或嫁接育苗方法，砧木为贝达。

2. **栽培方式**：采用露地或设施栽培。

3. **定植**：1月上旬至3月下旬定植，棚架密度每公顷 ≤1600株，篱架密度每公顷 ≤2700株。

4. **产量控制**：早熟品种每公顷 ≤22500kg；中熟品种每公顷22500kg至30000kg；晚熟品种每公顷 ≤37500kg。

5. **肥水管理**：每年每公顷施用腐熟有机肥 ≥45000kg，采收前10天停止灌水。

6. **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

6月下旬至9月下旬，果实可溶性固形物含量 $\geq 15\%$ 时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果穗整齐，果粒大小均匀，着色一致，外观呈现本品种应有的特性。

2. 理化指标：可溶性固形物含量 $\geq 15\%$ ，可滴定酸含量 $\leq 0.5\%$ 。

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8

和县黄金瓜质量技术要求

一、品种

“中甜一号”、“金美丽”等早熟黄皮类甜瓜品种。

二、土壤条件

土壤类型为潮土，土壤质地为砂壤土，土壤pH值6.5至7.5，有机质含量 $\geq 1.1\%$ ，土层厚度 $\geq 20\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 播种与育苗：大棚栽培1月上旬开始播种，营养钵（盘）育苗，露地小拱棚栽培2月上旬大棚育苗。幼苗两叶一心至三叶一心，苗龄30天至35天。

2. 定植：大棚栽培2月下旬定植，密度为每公顷24000株至30000株。露地小拱棚3月中下旬定植，密度为每公顷9000株至12000株。

3. 施肥：每公顷施用腐熟有机肥 $\geq 30000\text{kg}$ 。

4. 整枝与留瓜：大棚吊蔓栽培采用单蔓整枝，人工辅助授粉，每株留1个至2个瓜；露地小拱棚栽培每株留4个至6个瓜。采收前10天停止浇水。

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

授粉后35天左右，果色完全转黄时采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果实长椭圆形，果型端正，果皮呈黄色，果面具白色棱沟。

2. 理化指标：可溶性固形物 $\geq 10.0\%$ ，维生素C $\geq 16.5\text{mg}/100\text{g}$ ，总酸 $\leq 1.0\text{g}/\text{kg}$ ，果肉厚 $\geq 1.5\text{cm}$ 。

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

白莲坡贡米质量技术要求

一、品种

皖稻68、武育粳系列、皖垦糯1号系列等粳糯米品种。

二、立地条件

产地范围内土壤类型为黄白土田，土层厚度≥20cm，pH值为6.5至7.5，有机质含量≥1.2%。

三、栽培管理

1. 育秧：

(1) 育秧方法：肥床早育。

(2) 播种期：5月上中旬。

(3) 用种量：大田用种量每667 m²(亩)7kg至10kg。

2. 移栽：时间为6月中旬，栽植密度667 m²(亩) 1.6万穴至1.8万穴，穴栽2株至3株。

3. 施肥：每667 m²(亩)施腐熟有机肥1000kg至1500kg；施化肥纯氮(N) 18kg至20kg，磷(P₂O₅) 5kg至6kg，钾(K₂O) 8kg至10kg。

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、收获

收获时间为10月中旬。谷粒充分黄熟后及时收获，分品种单收单脱，脱粒扬净后晒干贮存。

五、加工

工艺流程为：稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→色选→包装。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 米粒椭圆形，半透明或透明，色泽青白有光泽。

(2) 蒸煮时应有特有的米香味，饭粒表面有油光；口感绵软略粘、微甜、略有韧性，冷却后仍能保持良好口感。

2. 理化指标：

项目	指标	
	粳米	粳糯米
直链淀粉，%	15.0~20.0	≤2.0
胶稠度，mm	≥65	≥75
蛋白质，%	≥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10

凤城老窖酒质量技术要求

一、原辅料要求

1. 高粱：采用优质东北红高粱，质量符合国家标准要求，且容重量≥720g/L，淀粉含量≥61%，单宁含量≤0.5%。

2. 酿造用水：酿造用水采用产地范围内凤凰山泉水，水质符合国家相关饮用水标准。

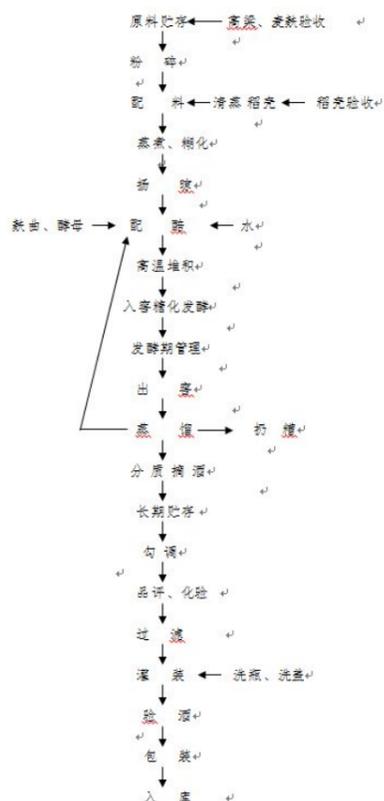
3. 麸曲：以优质麦麸、玉米、水稻为原料，采用机械通风制曲法。外表面颜色一致呈金黄色，有分布均匀的棕褐色菌丝，菌丝生长丰满，无夹心、黑心等现象（糖化力 $\geq 450\text{u/g}$ ）。

4. 大缸酵母：镜检细胞数0.8亿至1.2亿/ml，芽生率30%至40%，死亡率 $\leq 5\%$ 。

二、工艺要求

采用传统清蒸混入老五甬工艺，以麸曲和大缸酵母为糖化发酵剂，低温入窖，砖泥窖固态长期发酵，量质摘酒，分级长期贮存，勾兑而成。

1. 工艺流程：(加麸曲和大缸酵母、加浆)



2. 关键控制点：

- (1) 高温堆积：将配好的酒醅摊成梯形高度 $\leq 60\text{cm}$ ，自然升温（ $\leq 50^\circ\text{C}$ ），不超过48小时；
- (2) 长期发酵：30天；
- (3) 高温流酒：流酒温度25至 30°C ；
- (4) 长期贮存：采用自然温度、通风、保温效果好的白酒贮藏库贮存。原酒贮存于木质酒海（猪血、桑皮纸内封）三年以上后经勾兑贮存包装出厂。

三、质量特色

1. 感官特色：

- (1) 38%vol-44%vol：

项目

指标

色泽及外观	无色（或微黄）清亮透明、无悬浮物，无沉淀
香气	具有酱香显著、香气较优雅细腻、空杯留香持久
口味	丰满醇厚、回味悠长、
风格	风格典型

当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。

(2) 45%vol-58%vol :

项目	指标
色泽及外观	无色（或微黄）清亮透明、无悬浮物，无沉淀
香气	具有酱香突出、香气较优雅细腻、空杯留香持久
口味	丰满醇厚、诸位谐调、回味悠长、
风格	风格典型

当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。

2 . 理化指标 :

(1) 38%vol-44%vol :

项目	指标
酒精度，%vol	38%vol-44%vol
总酸（以乙酸计），g/L ≥	1.0
总酯（以乙酸乙酯计），g/L ≥	1.5
己酸乙酯，g/L ≤	0.2
乳酸乙酯，g/L ≥	1.0
固形物，g/L ≤	1.50

(2) 45%vol-58%vol :

项 目	指 标
酒精度，%vol	45%vol-58%vol
总酸（以乙酸计），g/L ≥	1.2
总酯（以乙酸乙酯计），g/L ≥	2.0
己酸乙酯，g/L ≤	0.2
乳酸乙酯，g/L ≥	1.0
固形物，g/L ≤	1.50

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11

安陆银杏质量技术要求

一、品种

“安陆1号”、“安陆65号”等银杏品种。

二、立地条件

产地范围内土壤类型为黄壤土和红壤土，pH值为5.5至7.5，土层厚度≥50Ccm，土壤有机质含量≥1.0%，坡度≤25，地下水位≤1.5m。

三、栽培管理

1. 种苗繁育：选用产地范围内3年至5年银杏实生苗为砧木的嫁接苗。

2. 定植：

(1) 定植时间：12月中旬至翌年3月中旬。

(2) 定植密度：每667 m²（亩）栽植密度83株至111株，按1%配置授粉雄株。

3. 施肥：成年树每株每年施腐熟有机肥20kg至50kg。

4. 授粉：自然授粉或人工辅助授粉。

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

9月中旬至10月上旬，果实外种皮由青转黄或橙黄，并开始少量自然脱落时采收。

五、种实加工

采后堆沤一周后除去外种皮，清洗阴干，袋藏或冷库贮藏。

六、质量特色

1. 感官特色：种壳呈乳白色，有光泽。果仁熟后质地细腻，具韧性和糯性，味甘清甜，略苦。

2. 理化指标：种仁蛋白质含量≥4.0%，种仁淀粉含量≥31%，种仁可溶性糖含量≥1.8%。

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

神农百花蜜质量技术要求

一、蜂种

中华蜜蜂（华中中蜂）（*Apis cerana cerana* Fabricius）。

二、蜜源植物

产地范围内的山花及黄连（*Coptis chinensis* Franch）、野菊花（*Chrysanthemum morifolium* Ramat）等中药材花。

三、原蜜生产

1. **生产时间**：6月至10月，采收1次至2次。蜜蜂采完花蜜，自然成熟后采收。

2. **生产要求**：定地放蜂。采用圆形或长方形木制蜂箱；自然巢脾，自然王台，单王繁殖；艾叶烟熏消毒。

3. **原蜜要求**：呈琥珀色或深琥珀色，有自然花香，馨香甘甜润不刺喉。水分含量≤20%。

四、加工

加工流程：采收→过滤→灭菌→包装。

五、质量特色

1. **感官特色**：粘稠流体状，呈琥珀色或深琥珀色，有自然花香（草药香浓郁）；5℃以下会结晶，晶粒细腻。

2. **理化指标**：水分≤20%，淀粉酶活性（1%淀粉溶液）≥10ml/g·h，羟甲基糠醛≤10mg/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13

红安大布质量技术要求

一、原料要求

1. **棉花**：产地范围内的棉花。

2. **染料**：产地范围内的靛苗植物制成的染料。

二、加工工艺

1. **工艺流程**：纺纱→挽纱→染纱→浆纱→倒筒→牵经→穿棕→穿扣→上机→制梭心→织布。

2. 工艺要点：

（1）**纺纱**：将弹制成熟的棉絮搓成（弹松的棉纤维聚成）直径为4cm至5cm的棉条，在纺车上纺成一团团的梭形纱锭。

（2）**染纱**：线圈放入染缸染色。

（3）**浆纱**：经线浆水浆纱。

（4）**倒筒**：将浆过的经纱卷在直径4cm长20cm的竹筒上。

（5）**牵经**：织造花布时将各色线筒的个数与间隔，按照设计图案排列。

(6) 穿扣：经线穿棕穿扣。

(7) 制梭心：将未浆过的纱线制成纬管。

(8) 织布：手工操作。

三、质量特色

1. 感观特色：布面平整、丰满厚实；手感有弹性、质地柔软；透气性强、吸湿性好；无静电现象。

2. 理化指标：pH值5.0至7.0，舌形撕破最大强力值(N)≥35，织物拉伸(经向)断裂强力平均值(N)≥335、(纬向)断裂强力平均值(N)≥430，耐干摩擦色牢度(直向棉布沾色)4至5级，耐湿摩擦色牢度(直向棉布沾色)4至5级。

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

武穴菜籽油质量技术要求

一、品种

“华双5号”、“华油杂62”等品种。

二、立地条件

土壤类型为黄棕壤，土层厚度≥20cm，土壤有机质含量≥1.0%，pH值6.5至8.0。

三、栽培技术

1. 播种：9月10日至15日播种，每667 m²(亩)用种量0.5kg。

2. 移栽：移栽时间为10月15至30日，栽植密度每667 m²(亩)≤6500株。

3. 施肥：每667 m²(亩)施腐熟有机肥1200 kg至1500kg做基肥。

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、收获

每年5月10日至20日，角果八成以上黄熟收获。

五、工艺流程

油菜籽→清理→软化→轧坯→蒸炒→压榨→过滤→脱胶→脱酸→脱色→脱臭→脱蜡→成品。

六、质量特色

1. 感官特色：油质新鲜，气味清香，色泽清亮，澄净透明。

2. 理化指标：

项目	指标
水分及挥发物(%) ≤	0.10
不溶性杂质(%) ≤	0.05

酸值 (以KOH计) / (mg/g) ≤	1.0
过氧化值 (mmol/kg) ≤	6.0
芥酸 (%) ≤	4.0
油酸 (%) ≥	65
亚油酸 (%) ≥	16

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

随州泡泡青质量技术要求

一、品种

产地范围内的皱叶黑白菜地方品种。

二、立地条件

土壤类型为黄棕壤，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土壤pH值6.0至7.0。

三、栽培管理

1 . 播种：9月下旬至10月上旬播种。

2 . 定植：10月中下旬，幼苗4片至6片真叶定植，每667 m²(亩)栽植株数13000株至15000株。

3 . 施肥：每667 m²(亩)施腐熟有机肥1500kg至2000kg。

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

12月中旬至翌年2月中旬人工采收。

五、质量特色

1 . 感官特色：叶面呈泡泡状，叶色浓绿色，质地柔软、厚实，口感清脆、微苦。

2 . 理化指标：维生素C ≥ 35 mg/100g，总糖 $\geq 2.1\%$ ，粗纤维 $\leq 0.9\%$ 。

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

一、品种

“福鼎大毫”、“鸠坑”、“鄂茶一号”等品种。

二、立地条件

产地范围内海拔300m至800m；土壤黄棕壤和砂质壤土，pH值4.5至6.5，有机质≥1.0%，土层厚度≥80cm。

三、栽培管理

- 1. **栽植**：2月至3月。双行双株栽植，大行距≤1.8m，小行距≤0.4m，株距≤0.33m，每667 m²（亩）栽植5300株至6000株。
- 2. **施肥**：2月至4月、10月中旬至12月上旬。每667 m²（亩）有机肥≥300kg。
- 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、采摘

3月至5月，人工采摘，单芽成熟度≥90%时开采。

五、加工工艺

- 1. **工艺流程**：摊青→杀青→摊凉→理条做形→干燥→脱毫抛光。
- 2. **工艺要点**：
 - (1) **摊青**：时间5至7小时，摊叶厚度2至3cm。
 - (2) **杀青**：温度200至260℃，时间2至4分钟。
 - (3) **理条做形**：温度150至180℃，时间3至5分钟。
 - (4) **干燥**：温度100至120℃，时间8至12分钟。
 - (5) **脱毫抛光**：干燥好的茶用机械进行表面处理。

六、质量特色

- 1. **感官特色**：外形肥硕饱满、扁平挺直，色泽银绿隐翠；香气高鲜，汤色黄绿明亮，滋味鲜醇。
- 2. **理化指标**：

项目	指标
水分（质量分数）/% ≤	6.5
游离氨基酸（质量分数）/% ≥	3.5
水浸出物（质量分数）/% ≥	36.0

- 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。

一、品种

当地群体种。

二、立地条件

产地范围内海拔≥400米。土壤为红壤或黄红壤。土层厚度≥60cm，有机质含量≥1.5%，pH值4.5至6.0。

三、栽培管理

- 1. 育苗：采用无性繁育苗。
- 2. 定植：种植密度每公顷≤45000株。
- 3. 施肥：每年施无公害处理的腐熟农家有机肥料≥15吨。

四、鲜叶采摘

- 1. 采摘时间：每年3月初到4月底。
- 2. 采摘标准：

等级	要求
特级	全芽≥80%，一芽一叶≤20%
一级	一芽二叶≥70%，一芽三叶≤30%，芽叶完整，一芽二叶，芽长于叶或芽叶等长，大小均匀一致

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。

五、加工工艺

- 1. 工艺流程：鲜叶→摊青→杀青→揉捻→毛火→足火→拣剔。
- 2. 工艺要求：

- (1) 摊青：室内摊青，室温控制在20至25℃；室外摊青，上午10：00前、下午4:00至6:00，薄摊在阳光下晒20至25分钟，摊叶厚度≤10厘米，当含水率70至80%，叶片由青绿变为暗绿为宜。
- (2) 杀青：温度260至280℃。当茶叶手握成团落地散开，弯曲茶梗不易断即可。
- (3) 揉捻：揉捻至茶叶成条率≥90%。
- (4) 毛火：温度90至110℃，将揉捻解块叶炒至七成干后，摊凉至室温。
- (5) 足火：温度80至90℃，当茶叶水分含量≤6%后，摊凉至室温。

六、质量特色

- 1. 感官特色：闻之茶香浓郁，饮之甘醇可口，品之沁入肺腹，具有“香、甘、滑、柔、醇”之特点。
- 2. 理化指标：



项 目	指 标
茶多酚，% (m/m) ≥	22 . 0
水浸出物，% (m/m) ≥	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18

新垌茶质量技术要求

一、品种要求

当地群体种。

二、立地条件

土壤为赤红壤、红壤、黄壤，土壤pH值4.5至6.0，土层深度1m以上，有机质含量≥1.5%。

三、栽培管理

1 . 育苗：采用有性繁殖或扦插。

2 . 定植：种植密度每公顷≤30000株。

3 . 施肥：每年每公顷施腐熟农家有机肥料≥15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、鲜叶采摘

1 . 采摘时间：春茶每年4月底前、秋茶每年8月至10月。

2 . 采摘要求：手工采摘。

3 . 鲜叶采摘标准：

等级	要求
特级	全芽≥80%，一芽一叶≤20%
一级	一芽二叶≥70%，一芽三叶≤30%，芽叶完整，一芽二叶芽长于叶或芽叶等长，大小均匀一致

五、加工工艺

鲜叶→摊青→杀青→揉捻→辉干→烘干→炒茶→包装入库。

(1) 摊青：室温控制在15至20℃，鲜叶摊放厚度3至10cm，使鲜叶失水达率15%至30%。

(2) 杀青：温度控制在250℃至300℃，杀青适度标准：叶色由青绿转为暗绿，折梗不断。叶质柔软，略有粘性。手握成团，略有弹性。

青气消失，略带茶香。

(3) 揉捻：揉捻至成条率≥95%。

(4) 辉干：温度控制在80℃至90℃，辉干至八成干，使条索紧结，色泽绿润，茶香浓郁。

(5) 烘干：温度控制在60℃至70℃，烘至水分含量≤9%。

(6) 炒茶：手工炒茶，开始温度控制50℃至60℃，出锅前5分钟温度控制在90℃至100℃。成品的水分含量≤5%。

六、质量特色

1. 感官特色：

项目	特征
外形	条索紧结、卷曲，色泽绿润
香气	馥郁，甘香持久
汤色	橙黄，清亮
滋味	浓醇，回甘

2. 理化指标：

项目	指标
茶多酚，% (m/m) ≥	25.0
水浸出物，% (m/m) ≥	37.0

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

罗定稻米质量技术要求

一、品种

美香占2号、象牙香占等适合罗定地区种植的籼稻品种。

二、立地条件

土壤类型为水稻土，土壤有机质含量≥30g/kg，土壤pH值4.5至7.0，耕作层厚度≥20cm。

三、栽培管理

1. **育秧**：水田湿润育秧。在7月中旬播种，秧龄在18至20天。
2. **插秧**：插秧时间在8月上旬，密度每公顷 ≤ 27 万穴，每穴2至4本苗。
3. **肥水管理**：以有机肥为主，每公顷施土杂肥 ≥ 15 吨。在插秧一周内保持水层5至8cm，分蘖期和抽穗期间保持水层3至5cm，在插后20天进行排水露田晒田，其余时间田内保持润湿，收获前7天排干田水。
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、收获

十一月上旬收获。

五、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→色选→包装。

六、质量特色

1. **感官特色**：米粒细长均匀，晶莹洁白，呈半透明状，油润有光泽。蒸煮后，入口柔软爽滑，咀嚼有弹性，冷却后不回生。
2. **理化指标**：直链淀粉含量13%至19%，胶稠度 ≥ 65 mm，垩白度 $\leq 2\%$ ，垩白粒率 $\leq 10\%$ 。
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

云安蚕茧质量技术要求

一、桑树栽培

1. **品种**：沙二 \times 109号、抗青10号。
2. **立地条件**：土壤为沙壤土，pH值为6.5至7.0，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。
3. **栽植时间**：春栽或秋栽。
4. **栽植密度**：水田 ≤ 70000 株/公顷，旱地 ≤ 90000 株/公顷。
5. **施肥**：每公顷每年施有机肥 ≥ 15 吨。

二、桑蚕饲养

1. **品种**：9芙 \times 7湘（两广二号）。
2. **饲养时间**：2月下旬至11月下旬。
3. **用叶标准**：蚁蚕采用第3至4位叶，小蚕采用第4至8位叶，大蚕采用成熟叶片或条桑。
4. **饲养**：良桑饱食。
5. **上簇**：熟蚕用竹花簇或塑料折簇作为上簇用具。
6. **采茧**：熟蚕上簇4天后开始采茧。

三、蚕茧干燥

采用两阶段烘干法，第一阶段烘干温度为105 $^{\circ}$ C至110 $^{\circ}$ C，持续时间5至6小时，第二阶段烘干温度为100 $^{\circ}$ C至70 $^{\circ}$ C先高后低，烘干到含水率10%至15%。

四、质量特色

1. **感官特色**：外观洁白，具自然光泽，茧衣少，茧形匀称。

2. **理化指标**：单个新鲜茧重量≥1.3克，上车茧率≥95%，洁净≥93分，解舒率≥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21

活道粉葛质量技术要求

一、种源

细叶粉葛（*Pueraria thomsonii* Benth.）。

二、立地条件

土壤类型为沙壤土，土层厚度≥70cm，土壤pH值为6至8，土壤有机质含量≥1.5%，无竹木荫蔽。

三、栽培管理

1. **种葛选择与育苗**：选粗壮、节密、无病虫害的葛蔓作为种葛，12月下旬开始催芽，芽眼伸长不超过4cm时进行移栽。

2. **定植**：在每年“雨水”后开始种植。种植密度为：每667 m² (亩)种≤500株。

3. **植株调整**：搭架栽培，每株留1条至2条蔓。

4. **水肥管理**：3、4、5月份保证水分供应。每公顷年施用有机肥≥15吨。

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、采收与贮藏

1. **采收**：每年8至12月采收。

2. **贮藏**：采用黄泥埋藏的方法。在产地范围内选择地势较高、无积水、通风透气地方进行贮藏，贮藏期最长为8个月。取葛时从上至下依次进行。

五、质量特色

1. **感官特色**：榄形，皮色乳黄，表皮光滑少皱褶。肉质呈乳白色，纤维少，多汁，少渣。煮熟后带粘性，味道清香甘甜醇正，

2. **理化指标**：每100克鲜葛含水分≥70克，粗纤维≤1.0克，采收时还原糖≥0.35克。

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

富平墨玉（属泥晶灰岩）质量技术要求

一、原料要求

1. **原料产地要求**：选用产地范围内，采矿由当地政府部门立项批准，经有关部门审批备案后，依法取得矿产资源采矿许可证的企业法人开采出的原矿。

2. **原料外观特征**：不透明，外观色重，致密细腻，色泽单一，深灰色，经加工抛光后漆黑如墨。

二、原料采选

1. **生产流程**：采矿→选料→加工。

2. 生产要求：

- (1) **采矿**：根据矿山岩层的构造，人工采掘、筛选。
- (2) **选料**：剔除有裂纹和其他缺陷的残次品，根据块度大小，确定合理用途。
- (3) **加工**：开采选料后经设计、切割、整形、打磨、过版、雕刻、精磨、蒸煮、抛光等工序。

三、质量特色

1. **感官特色**：外观深灰色，致密细腻，色泽单一，抛光后漆黑如墨。抛光后具玻璃光泽。结构致密块状，泥晶结构。

2. 理化指标：

- (1) **矿物成分**：方解石≥85%；白云石6%至7%；石英1%至3%；生物碎屑、金属矿物≤3%。
- (2) **莫氏硬度**：3至4。
- (3) **密度**：2.50至2.70cm³。
- (4) **折射率**：1.486至1.658，点测法：1.54。
- (5) **光泽**：抛光后具玻璃光泽。
- (6) **结晶状态**：泥晶结构。
- (7) **紫外荧光**：通常无。
- (8) **吸收光谱**：极少见吸收线。
- (9) **解理**：方解石具三组完全解理，集合体通常不可见。

3. **主要化学成份**：方解石CaCo³。

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。

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

