附件1

涉县黑枣质量技术要求

一、品种

白节枣、牛奶枣等无核黑枣品种。

二、质量技术要求

1.建园

1.1 园地选择：对地势土壤要求不严。适宜选择在通风透光条件好，土层厚度70cm以上的梯田、坡地栽植。

1.2 苗木要求：栽植苗木选用嫁接苗，高度为1米以上、嫁接口以上粗度在1厘米以上，芽体饱满、根系完整、须根发达且无病虫害、无机械损伤的优质嫁接壮苗。

1.3 栽植密度：单行栽植，每公顷180株；成片栽植，每公顷410至660株。

1.4 栽植方法、时间：采用三埋两踩一提苗的栽植方法。春季、秋季均可栽植，以春季萌芽前定植为宜。

2.土肥水管理：

2.1 土壤管理：每年在土壤结冻前对树盘深翻1次，全年中耕除草2至3次。

2.2 肥水管理：施基肥于秋季黑枣采收前后结合深翻进行，以有机肥为主。追肥在花前、花后和夏末秋初，果实膨大生长期进行，应施速效肥。

3.整形修剪：

树形常用疏散分层形、自然圆头形、自然开心形为主，以冬季修剪与夏季修剪相结合。

4.果实采收：

4.1 采收时间：一般在11月中旬立冬季节。

4.2 果实晾晒：果实采摘后摊在木板上、竹和苇席上，或摊在房顶上及时晾晒。

三、质量特色

1.感官特色：近球形（圆形）或长椭圆形, 果顶圆、果粉少，无核；黑褐色,果皮松，果肉松软有弹性，口感沙甜可口；单果重≥2.30 g 。

2.理化指标：

经检测，涉县黑枣水分≤30.0%，铁（Fe）≥1.35mg/100g，钙（Ca）≥90mg/100g，核黄素≥0.12 mg/kg。

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

附件2

南丰黄酒质量技术要求

一、原料要求

1.糯米：采用保护范围内的当年新糯米，质量符合国家相关标准。

2.酿造用水：采用保护范围内龙须湖水，符合国家生活饮用水标准规定。

3.其它：酒药、曲。

二、制曲工艺

1.工艺流程：制坯——培菌——成曲。

2.酒药工艺要点：

 （1）制坯：每年7月15日至30日之间，将籼稻米粉、野生辣蓼草、干荷花、干芝麻花、种曲按17:5:0.5:0.5:1混合，加适量水制成直径2.5至3.5cm圆球状。

（2）培菌：前期：28至30℃，培养24至30小时；中期：35至37℃，培养48至55小时；后期：26至30℃保留30至35小时。

（3）成曲：后期装入稻箩出颗24至28摄氏度。保温48小时。再入竹匾降温至自然温度。

（4）晾晒：前三天每天7点30至9点30晒2小时，后期每天凉晒延长1至1.5小时，直到自然凉干为止。

 3.麦曲工艺要点：

麦曲制作每年8月8日-9月30日。

（1）配料：水、小麦；

（2）过筛：除去小麦中的杂物、杂质；

（3）轧碎：将小麦轧成每颗3至4片；

（4）拌曲：加入清水（20%左右的水），至手紧握成团，放开即散的程度；

（5）踩曲：将曲放在曲模子内踩实、切块（24.5×15.5×7）cm；

（6）堆曲：曲屋内打扫干净，消毒干净；将曲块竖起井字形整齐堆放2至3层，再在上层用草帘覆盖保温；

（7）保温培养：堆曲完毕，关闭门窗，经50至60小时，品温可到50至55℃，适当降温、揭去草帘，开窗、保温、通风，入房约6至8天后，开窗通风，将曲在室内降至室温；

（8）成品入库：曲要有正常的类似桂花香，白色菌丝茂密且均匀，无霉烂夹心，无霉味或生腥味，曲屑坚韧触手，曲块坚韧而疏松，水分14%以下，糖化力800单位以上。

三、酿酒工艺

 1.以保护区域产糯米为原料，以龙须湖水、酒母（以酒药发酵备用）、麦曲通过控制落缸温度进行发酵。

 2.配料：糯米、酒母、麦曲。

 3.酿酒工艺流程：选料——浸米——蒸饭——摊饭——落缸——糖化发酵——压榨——杀菌——封缸陈化——调配——过滤——灌装封口——成品。

四、关键工艺要点

1.浸米：春秋季浸泡26-30小时左右，冬季浸泡44-48小时左右。以手捻米粒无硬心为宜。

2.蒸饭：入蒸甑中常压通气蒸20-25分钟左右，蒸至熟透均匀，软而不烂，内无生心。

3.摊饭：将糯米饭冷却至适合酿酒微生物繁殖的温度，春秋季24-26℃，冬季28-30℃。浇水迅速、均匀，饭淋后无团状。

4.落缸：提前将发酵缸水放好，将摊饭1:1.2水，酒母8%，麦曲17%同时落缸搅拌均匀至26-29℃。

5.糖化发酵：落缸糖化发酵10-13小时，当品温为34-36℃，进行开耙降温3-4℃。每隔4-5小时进行一次开耙操作，每次开耙将品温下降1-2℃。全部前发酵周期为3-4天，最终将品温降至5-10℃进行后发酵，后发酵周期为90-100天。

6.压榨:酒液与酒糟分离，酒液抽入澄清罐进行沉淀。

7.灭菌：瞬时灭菌，温度控制在80-90℃。

8.封缸陈化：入缸密封6至12个月，使酒液由淡黄色渐变成琥珀色。

五、质量特色

1.感官特色：清亮透明，呈琥珀色光泽；口感醇和、鲜甜爽口无异味；酒体协调，具有独特的清香。

2.理化指标：

项 目

指 标

干黄酒

半干黄酒

半甜黄酒

甜黄酒

总糖（以葡萄糖计）/(g/L)

≤15.0

15.1-40.0

40.1-100

＞100

酒精度（20℃）/(%vol) ≥

8.0

总酸（以乳酸计）/(g/L)

 3.0-7.0

3.0-7.5

4.0-8.0

4.8～5.8

非糖固形物/(g/L)≥

14.0

18.5

19.0

23

氨基酸态氮/(g/L)≥

0.30

0.40

0.30

0.50

β-苯乙醇/(mg/L)≥

60.0

80.0

60.0

100.0

 3.安全及其它质量技术要求：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3

柘城辣椒质量技术要求

 一、品种

 子弹头、三樱椒等中小型辣椒。

 二、立地条件

要求土层深厚、疏松、肥沃、排灌方便、水质好的无污染的土地。

 三、栽培管理

1.育苗：3月上、中旬播种，苗龄50至60天，每平米苗数≤600株。

2.定植：4月下旬至5月中旬，每667㎡定植8000至12000株。

3.水肥：底肥每667㎡施入充分腐熟有机肥2000至3000 kg，氮磷钾各含15%的硫酸钾型复合肥50至60 kg；第一穗果生长到10至25天时如缺墒需浇一次水，每667㎡追施硫酸钾型高氮高钾复合肥10至20kg；第一穗果采收后，每667㎡追施硫酸钾型高氮高钾复合肥10至20kg。

4.环境、安全要求：农药、化肥等使用时必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

 四、采收与干制

9月下旬至10月上旬，果实全红时收获，自然晾晒或人工热风炕烘干。

 五、质量特色

1.感官特色：形态均匀、色泽暗红、油亮光洁、辣度适中、香味浓郁、果长4cm至8cm、直径0.5cm至1.5cm。

2.理化指标：水分≤11%、总灰分≤8%、盐酸不溶性灰分≤1.25％，维生素C≥25mg/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4

大田柿花质量技术要求

一、原料品种

果合柿。

二、立地条件

土壤类型为赤红土壤，土层厚度≥60cm，有机质≥1.5%，pH值7.0至8.0。

三、栽培管理

1.育苗：以猴须树为砧木进行嫁接育苗。

2.定植：在春季3至4月间进行栽植，栽植密度≤660株∕公顷。

3.肥水管理：每年每公顷施用有机肥≥15吨。

4.环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、采收

立冬后，果皮底色变为橙黄色后开始采收，选择果合柿（每个达到200克以上）为加工原料进行加工。

五、加工

1.加工工艺流程：鲜柿→清洗→削皮→晾晒→揉捏整形→定型捂霜。

 2.加工要点：

（1）清洗削皮：用机械或手工削皮，保持果肉光洁平滑。

（2）晾晒：温度20度以下，立冬后的风霜天削皮晾晒15到20天，采用挂晒或摊晒，摊晒时萼盘朝下，摊晒在竹制晒垫，晒垫应距地面60cm以上，晾晒每天进行一次翻动，以后每天翻动一次，晒至果实表面皱缩，即可倒核加工。

（3）揉捏整形：晒制过程中，每天揉捏一遍。共揉捏10遍。

（4）定型捂霜：将凉制后的柿饼存放在保鲜库内，使其表面出现白霜即可。

六、质量特色

 1. 感官特征：

项 目

指 标

外观

完整无破裂，蒂贴肉不翘

色泽

表层呈白色至灰色，白色霜，剖面呈桔红至棕褐色，无虫蛀，无霉变。

气味与滋味

具有本品固有的甜香味，滋味甜润，无异味，无涩。

组织形态

形态饱满、质地松软、肉呈纤维状、紧密具有韧性。

2.理化指标：

项 目

指 标

水分/(g/100g)　 ≤

28

总酸/ (g/100g)　 ≤

0.8

糖/（以转化糖计），% ≥

40

单饼重（g） ≥

35

 3. 安全要求：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

七畲径茶质量技术要求

一、品种

白叶、梅占、小叶乌龙。

二、立地条件

广东省梅州市五华县棉洋镇现辖行政区域，海拔≥700米，土壤类型为红壤土、砾土，土壤pH值5.4至6.7，土壤中含有机质含量≥1.5%,土层厚度≥1.5m，地下水位1m以下。

三、栽培管理

1.育苗：采用扦插育苗。

2.单条双株，种植密度每667㎡（亩）≤7000株。

3.施肥：以有机肥为主，基肥每年每667㎡（亩）≥300公斤；追肥每年不少于3次，每667㎡（亩）≥100公斤。

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、鲜叶采摘

每年只采春茶一季，时间为每年3月初至5月中旬。采一芽一叶，一芽二叶的鲜叶。

五、加工

 1.工艺流程：摊青→杀青→揉捻→干燥→拣剔和复火。

 2.工艺要求：

（1）当地摊放。摊放鲜叶厚度≤10cm，摊放时间≤6h。

（2）杀青。温度220℃至260℃，炒至“无青草气有芳香，叶色呈暗绿色，叶质变软，有弹性”时出锅。

（3）揉捻。揉捻至成条率≥70%。

（4）干燥。温度120℃至150℃，炒至九成干。

六、质量特色

1.感官特色：七畲径茶外观条索细嫩、均匀紧结、色泽深灰绿润，茶冲泡后，茶汤深绿明亮，带特有的咖啡香气，香气持久，滋味醇厚、甘爽，耐冲泡，饮后回甘持久。

2.理化指标：

项 目

指 标

特级 一级

二级

水分，%（m/m） ≤

6.5

6.5

水浸出物，（以干基计）,%（m/m）≥

34.0

33.0

粗纤维，（以干基计）,%（m/m）≤

16.0

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标应符合国家相关规定。

附件6

都安书画纸质量技术要求

一、原料要求

1.龙须草:当年收割并晒干的都安当地生长的龙须草。

2.水:产地范围内含有微量矿物质的地下水。

（1）制浆用水:呈弱碱性（pH值在7.1至7.5）

（2）成纸用水:呈弱酸性（pH值在6.5至6.9）

二、生产工艺技术要求

其传统主要生产工艺流程为：选料、备料、切草、预浸、蒸煮、筛选、洗涤、漂白、洗涤、漂白、洗涤、除砂、脱水、磨浆、打槽水、加纸药（胶水）、手工捞纸、压水、掀纸、贴纸、手工晒纸、手工检验、清点、包装。

三、贮存要求

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

四、质量特色

1.感官特色:纸质绵韧、手感润柔，纸面平整，有隐约竹帘纹，切边整齐洁净，纸面没有折子、裂口、洞眼、沙粒和附着物等影响使用的瑕疵。

2.理化指标：

序号

指标名称

指标值

1

紧度

（0.35±0.05）g/cm3

2

吸水性

纵横平均≥（18-35）mm/60s

3

湿抗张强度

纵横平均≥320mN

4

耐老化亮度（绝对值）下降

≤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7

富川脐橙质量技术要求

一、品种

纽荷尔、华脐、红肉脐橙等品种。

二、立地条件

土壤质地疏松肥沃，pH值5.5至6.5，土层厚≥80cm，地下水位≥1m。

三、栽培管理

1.苗木培育：嫁接培育。

2.定植：每亩33株至56株。

3.定植时间：春植，秋植。

4.病虫害防治：以农业防治为主，物理防治、生物防治为辅，适时进行化学防治。

5.环境、安全要求：农药、化肥的使用必须按国家规定标准使用，使用化学品必须符合国家的相关规定，不得污染环境和农产品。

四、采收

先熟先采，结果多的先采，标准果先采。

五、质量特色

1.感观特征：色泽鲜艳、肉质脆嫩、风味浓郁、富有香气、无核、化渣，汁胞橙黄色，排列整齐，果汁甜酸适口。

2.理化指标：

项目

指标

可溶性固形物(%)

≥12

总酸量(g/100ml)

0.5～0.7

固酸比

≥20

可食率(%)

≥73

单果重（g）

170～300

 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

石塘生姜质量技术要求

 一、品种

水白姜。

二、立地条件

山坡地的坡度在30度以下，土壤类型为红壤土、黄壤土，质地为沙壤土，耕作层厚度≥30cm，pH值6.5至7.5，有机质含量≥1%。

三、栽培技术

1.选种：要选健康无病的优质姜种，姜要肥大，节间短，芽苞突起芽尖刺手，芽多十至十二出，肚芽少芽苞突起少。

 2.催芽：温度稳定在16度以上日期催芽，芽粗0.6至1.0厘米，芽长0.6至1.0厘米，有3-6个根冠突出的好壮芽，催芽时间15至20天。

3.播种：每年春分或清明前后播种，行距40cm，株距20cm，每亩播7500至8000株。

4.施肥：每公顷施优质农家肥≥24600kg。

5.采收：收嫩姜最佳时期是7月20日至9月20日，姜块鲜嫩，纤维较少时采收。

四、 质量特色

1.感官指标：表皮光滑洁白，芽带淡粉色，肉为水白色，细长条，状似白嫩的“纤纤玉指”，皮薄肉厚，汁多渣少。姜香浓郁悠长，口感鲜嫩、脆爽，有一股淡淡的辛甜味、辛辣味。

2.理化指标：

项目

指 标

姜辣素（以干基计）,g/100g

1.0～1.5

钙， mg/100g ≥

11.0

维生素B2，μg/100g ≥

30.4

3.质量安全要求：污染物限量指标、农药残留限量指标应分别符合GB2762《食品中污染物限量》、GB2763《食品中农药最大残留限量》国家标准的规定。

附件9

百色山茶油质量技术要求

一、品种

玉凤油茶、岑溪软枝油茶等。

二、立地条件

油茶造林地、宜林地立地条件要求土壤深厚，酸性至微酸性的黄壤、红壤、黄棕壤或赤红壤，质地为砂壤至粘壤。

三、栽培管理

1.育苗：无性繁殖育苗。

2.栽植时间和密度： 1年至2年生油茶苗，在冬末、春初（12月底到3月初），选择阴天或雨后种植，种植密度一般为70至110株/亩。

3.施肥：以有机肥为主，每年每公顷施肥量≥2600kg。

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

果实完全成熟后采收。适宜采收期是该物种或品种自然成熟时期，一般在霜降后一个星期开始采摘，10至15天采摘完毕。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。

五、加工

1.加工前处理：果实采收回来后，堆放5至6天，堆放高度≤100cm。

2.冷加工工艺流程：

 油茶果采收、筛选→茶油籽→清理除杂→脱壳及壳仁分离→低温压榨→冷榨毛油→粗过滤→精过滤→低温结晶养晶→低温过滤→成品茶油。

3.热加工工艺流程：

油茶果采收、筛选→烘焙→破碎→轧胚→蒸炒→压榨→

 制饼 饼粕

过滤→脱胶→脱酸→水洗→脱水→脱色→脱臭→成品茶油

六、质量特色

1.感观特色：色泽金黄或浅黄，清澈透明，香气浓郁，味道纯正，滋味柔和。

2.理化指标：

项 目

质 量 指 标

饱和酸 (%)

7～11

油酸（%）

78～87

亚油酸（%)

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10

古辣香米质量技术要求

一、产品名称

 古辣香米。

二、产品类别

粮食油料类。

三、保护范围

广西壮族自治区南宁市宾阳县现辖行政区域。

四、质量技术要求

（一）品种

选用国家或地方审定且生育期适宜的优质、高产、综合抗性好的香稻品种。

（二）立地条件

土壤类型为潴育性水稻土。pH值5.0至6.5，有机质含量≥3.0%。

（三）栽培管理

1.育秧：育秧方式为工厂化育秧、塑盘育秧。

2.播种：早稻在2月底至3月上旬，晚稻在7月上中旬播种。

3.移栽密度:秧苗在3.0至4.0叶龄时移栽，机插秧行距25cm或30cm，株距14至18cm；抛秧每667㎡1.8至2.0万兜。

4.施肥：采用测土配方施肥技术，每公顷施腐熟农家肥13000kg至18000kg；纯氮(N)120kg至150kg，纯磷（P2O5）70kg至80kg,纯钾（K2O）130kg至150kg。

5.环境、安全要求：农药、化肥等使用必须符合GB/T8321、 NY/T 1535使用准则，不得污染环境。

（四）采收、贮藏

稻谷成熟度达90％时，对单一品种统一收割。贮藏符合国家有关食品卫生安全的规定。

（五）加工

筛选→去石→砻谷→谷糙分离→碾米→抛光→色选→检验→包装→成品入库。

五、产品质量特色

1.感官特色：

（1）形状：米粒长度5.0至6.6mm，米粒长宽比为3.1至3.8。

（2）色泽：色泽光亮、油身，呈半透明状，米粒大小均匀。

（3）滋味：具有浓郁的香味，生米品嚼味微甜。

（4）食用口感：煮后柔软浓香，软而不粘，冷不结硬，口感极佳。

2.理化指标：

 项 目

指 标

垩白粒率，% ≤

8

直链淀粉含量（干基），%

14-20

胶稠度，mm ≥

70

品尝评分值，分 ≥

80

香味综合评定，分 ≥

60

 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

合浦大月饼质量技术要求

 一、产品名称

 合浦大月饼。

 二、产品类别

 食品加工品 ：月饼（广式月饼类）。

 三、质量技术要求

 （一)原辅料要求

 1.月饼专用面粉：选用一级小麦面粉，按比例参合本地优质糯米粉调配而成。

 2.花生油：本地红衣花生纯物理压榨一级花生油。

 3.五仁：瓜子仁、杏仁、橄榄仁（产自当地）、核桃仁、芝麻仁。

 4.猪肉：取材当地黑毛土猪、海猪的梅头瘦、后腿瘦，必需符合水产畜牧部门检验检疫证明。

 5.糖肉：取当地黑毛土猪、海猪取厚度≥3cm的脊膘肉，去皮，经切粒后用白砂糖、酱油、酒、香辛料腌制成。

 6.冬瓜糖：产自当地的冬瓜去皮、切条，用流动地下井水或泉水冲洗2h（除青臭味，同时保持瓜条水分和硬度），后沥干水分以1:1比例添加白糖腌制而成。

7.蛋黄：红树林海鸭蛋蛋黄，海鸭除喂养玉米、麦麸、米糠等之外，捕食红树林内的鱼虾螺等。

8.新鲜水果：新鲜的菠萝、柠檬切片，熬制糖浆时加入代替柠檬酸促进蔗糖转化，能使糖浆绵柔且增加糖浆水果芳香气味。

9.白砂糖：选用合浦当地糖厂最近榨季的一级白砂糖。

10.蜂蜜：产自当地的鸡头荔枝蜜。

11.其他食品调味料：香辛料、酱油盐等符合食品安全相关规定要求。

12.食品加工用水：经过净水设备处理达到食品生产用水标准的当地优质地下泉水。

 （二)生产工艺及技术要求

1.工艺流程：糖浆、月饼皮专用粉→搅拌和面→分割称量→赶压饼皮

↓

包馅←称量←搅拌均匀←馅料

 ↓

成型→一次烘烤→涂刷蛋液→二次烘烤→冷却

 ↓

包装 ← 成品

 2.技术要点：

 （1）拌馅：将所需馅料中的伍仁原料、冬瓜糖、糖肉等按实际配比情况确定用量，进行精确计量后，按先后顺序放入搅拌器内搅拌均匀，搓成饼馅。

 （2）制饼皮：月饼专用粉加入糖浆和花生油，揉搓成呈白色状的软性面团，置于常温下放置1个小时后，准确称量分割，后赶压成厚薄大小均匀饼皮待用，饼皮厚度不能超过3mm。

 （3）包馅：以叉烧在内、伍仁馅料在中，外层为饼皮的形式逐层包裹，把包好的饼坯收口处向下装入特制的饼模印内制饼。

（4）烘烤、刷蛋液：取新鲜海鸭蛋去壳及蛋清，将蛋黄充分搅拌待用。烤箱预热，设置面火220℃、底火200℃。托盘底部刷上薄薄的一层食用油，放入大月饼，烘烤20分钟，涂刷蛋液一次，再同样火力烘烤约18分钟。（具体根据设备类型和当时环境灵活掌握烘烤时间和火力，确保合浦大月饼中心馅料既能够熟透，又保持最佳外观。）

（5）冷却：在清洁卫生的环境下以自然摊凉方式将饼面温度降到35℃至40℃范围内。

（6）包装：采用真空包装机真空包装，自动封口打码。

 （7）成品存放：常温避光保存，离地离墙放置，做好三防设施。

 五、产品质量特色

 1. 感官特色：

项 目

要 求

形 态

单个饼净含量≥500g，有该品种典型特征，外形饱满，表面微凸，轮廓分明，品名花纹清晰，无明显凹缩、爆裂、塌斜、坍塌和漏馅现象

色泽气味

饼面棕黄或金黄略带泛红，色泽均匀，腰部呈乳黄或黄色，底部棕黄不焦，具有正常的月饼香味。

组 织

饼皮厚薄均匀，断面皮心分明，果仁大小适中均匀，叉烧大小适中，无夹生、糖块。

滋味与口感

饼皮松软绵柔不粘牙，果仁香脆可口，叉烧咸甜适度、肉质紧密易嚼，具有该品种应有的风味，无异味。

杂 质

正常视力无可见外来杂质。

 2.理化指标：

 项 目

指 标

干燥失重/（%） ≤

25

蛋白质/（%） ≥

6.5

脂肪/（%） ≤

30

总糖/（%） ≤

45

馅料含量/（%） ≥

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12

十万山牛大力质量技术要求

一、产品名称

十万山牛大力。

二、产品类别

牛大力为豆科崖豆藤属植物，美丽崖豆藤 Millettia specisoa Champ，保护形态为新鲜或干燥块根。

三、质量技术要求

（一）品种

选用抗病、优质、丰产、抗逆性强、商品性好、性状稳定的适合本地栽培的大叶、小叶品种。

（二）立地条件

海拔100m至500m，平地、坡地、山地均可，选择不积水、土壤类型为赤红和黄壤沙质土壤，土壤pH值在5.0至6.5之间，有机质含量≥2.0%。

（三）栽培管理

1.育苗：育苗方式有种子育苗、扦插育苗和组培育苗，以种子育苗为主，宜每年3月至4月育苗。

2.定植：

（1）定植地块宜选择排水良好，土层深厚达30cm以上的沙壤土。

（2）定植时间：在春秋季的早晚或阴雨天移栽定植。

（3）深度：定植深度10cm至15cm。

（4）种植密度：500株至800株/667m2。

3.施肥：小苗期追施适量复合肥，以后以施磷钾肥为主。

4.灌水：保持土壤湿润，遇干旱补充水分，遇到多雨天气，应及时排水，防积水。

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）收获

采挖5年生以上植株，秋冬季采收。

（五）质量特色

1.感官特色：鲜薯（块根）呈肠状或纺锤状；根皮土黄色或棕黄色，稍粗糙；横切面皮部近白色，内侧具不明显棕色环纹，中间部分近白色；味微甜。等级要求如下：

项目

等级指标

优等品

一级品

合格品

等级

要求

最粗处直径3cm以上，长25cm以上。

最粗处直径1.5 cm～3 cm，长15cm～25 cm。

最粗处直径1.5 cm以下，长15cm以下。

干薯（块根）呈肠状或纺锤状；根皮深黄色，表皮粗糙；横切面有环纹，中间部分黄白色；味微甜。等级要求如下：

项目

等级指标

优等品

一级品

合格品

等级

要求

最粗处直径2.8 cm以上，长23 cm以上。

最粗处直径1.4 cm～2.8 cm，长14 cm～23 cm。

最粗处直径1.3 cm以下，长14 cm以下。

 2.理化指标（干薯）：

项目

指标

水分/%

≤13.0

蛋白质/%

≥3.0

维生素B2/ug/100g

≥15.0

维生素C/mg/100g

≥5.0

钙/mg/100g

≥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13

隆林板栗质量技术要求

一、品种

隆林本地优质的油栗、毛栗品种。

二、立地条件

以微酸性土壤最为适宜。

三、栽培

1.育苗：实生苗育苗种子应选自丰产、品质优良的（树龄7至13年）母株种子进行培育；嫁接苗选本地实生苗为砧木，选丰产、品质优良母株树冠外围中上部健壮充实、芽饱满的生长枝或结果母枝作接穗。

2.种植：土壤瘠薄的坡地亩栽40至60株（4×4米），土壤肥沃深厚的平缓地亩栽20至40株（5×5米）。

3.施肥：每年每株施有机肥50千克。

四、采收

品种

采收时间

采收指标

油栗

9月-10月

蓬顶开裂达50%以上

毛栗

9月-10月

蓬顶开裂达50%以上

五、质量特色、理化、等级指标

 1.感官特色：

①油栗果形呈椭圆，整齐饱满，果皮紫褐色或赤褐色，皮薄光滑，富有光泽，茸毛少,肉色为淡黄；

②毛栗果形呈扁椭圆，皮薄有茸毛，果皮红褐色或棕褐色,肉色为淡黄。

2.等级指标:

毛栗、油栗等级指标应符合表1的规定

表1 等级指标

等级

项目

千克粒数

缺陷容许度

优等品

毛栗

果粒均匀，每千克80-120粒

无霉烂，无虫蛀，无杂质。风干、裂嘴果两项共不超过2%

油栗

果粒均匀，每千克90-130粒

一等品

毛栗

果粒均匀，每千克121-145粒

无霉烂，无虫蛀，无杂质。风干、裂嘴果两项共不超过6%

油栗

果粒均匀，每千克131-160粒

合格品

毛栗

果粒均匀，每千克146-167粒

无杂质、霉粒、虫蛀，风干、裂嘴果四项共不超过8%

油栗

果粒均匀，每千克161-190粒

注：千克粒数不适用小型果品种

 3.理化指标：

毛栗、油栗的理化指标应符合表2的规定。

 表2 理化指标

项目

指标

毛栗

油栗

 水 份(g/100g)

45～52

42-50

 蛋白质(g/100g) ≥

3.0

2.8

 淀粉(g/100g)

25～40

30～45

 钙（ mg/kg ）≥

130

128

 脂肪(g/100g)

0.4～3.0

0.6～3.2

 氨基酸(g/100g)≥

2.5

2.3

六、卫生要求

毛栗、油栗的卫生标准按国家有关标准或规定执行。

七、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

那林鱼质量技术要求

 一、产品类别

本地草鱼。

 二、环境条件

 1.水源要求：引用无污染的自然山泉水养殖，水源水质符合渔业水质国家标准规定。养殖池塘池水透明度＞50cm,溶解氧＞5mg/L，氨态氮≤0.05 mg/L,ph值6.5至8.5。

2.鱼池要求

 鱼池淤泥＜10cm。

 三、饲养管理

1.鱼种来源：从原（良）种场或具有鱼苗生产许可证的场家购进鱼种，也可以从上述单位购进鱼苗培育鱼种。鱼种选择要统一规格，同一批次，鱼种不能有受伤脱鳞现象，一次性投放。

2.鱼种放养：选择规格整齐、外观修长、鳞片完整，体质健康、色泽鲜明的草鱼种，放养规格及密度按表1规定执行。

 表1 那林鱼放养规格及密度

规 格kg/尾

尾/667m2

0.25

＜1000

0.5

＜800

 3.投喂：每天投放天然草料1～2次，投草量30分钟吃完为宜。及时清理根茎等杂物出池，保持鱼池清洁。

 4.鱼病防治：药物使用及休药期符合国家及行业标准规定。

 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

 连续喂养3年以上，个体重达4kg以上，方可捕捞上市。

 五、产品质量特色

 1.感官要求：

项目

要求

组织

肌肉紧密，有弹性

水煮试验

具有鲜鱼特有的鲜味和口感，无异味

 2.理化指标：

名称

指标

粗蛋白，g/100g

≥16.0

粗脂肪，g/100g

≤1.5

鲜味氨基酸总量（谷氨酸、门冬氨酸、丙氨酸、甘氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸）g/100g

 ≥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15

清池茶质量技术要求

一、保护名称

清池茶

二、保护范围

贵州省毕节市金沙县清池镇行政区域。

三、质量技术要求

 （一）品种

保护范围内适宜加工制作清池茶的当地群体种。

 （二）立地条件

产地范围内海拔800m至1500m，土壤类型为黄壤或黄棕壤，土壤pH值4.5至6.5，土壤有机质含量≥1.0%，土层厚度≥40cm。

 （三）栽培管理

1.育苗：采用扦插育苗。

2.种植：种植时间为10月至翌年2月，栽植密度42000至52500株/公顷。

3.施肥：每年每公顷施腐熟农家肥≥22500kg。

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）采摘

春茶采摘时间：每年3月中旬至5月中旬，采摘单芽、一芽一叶初展、一芽二叶初展；秋茶采摘时间：每年9月上旬至10月中旬，采摘一芽一叶初展、一芽二叶初展。

 （五）加工

1.扁形茶

（1）工艺流程：摊青→杀青→整形→脱毫→提香。

（2）摊青：摊叶厚度1cm至4cm，摊放时间4h至6h。

（3）杀青：温度控制140℃至160℃，时间2min至5min。

（4）整形：温度控制80℃至85℃，时间2min至5min，至茶叶扁平直，香气显露为适宜。

（5）脱毫：温度控制65℃至75℃，时间10min至15min，至茶叶外形扁平至较光滑即可。

（6）提香：温度控制80℃至100℃，时间15min至20min，至手捏茶条成粉末状，茶叶含水量达4%至6%时即可。

 2.卷曲形茶

（1）工艺流程：摊青→杀青→揉捻→初烘→整形→提毫→足干→提香。

（2）摊青：摊叶厚度1cm至5cm，摊放时间4h至6h。

（3）杀青：温度控制140℃至160℃，时间2min至5min。

（4）揉捻：时间20min至30min，揉捻至茶叶呈园条状为适宜。

（5）初烘：温度控制90℃至110℃，时间4min至10min。

（6）提毫：温度控制70℃至80℃，时间2min至5min，至毫毛显露即可。

（7）足干：温度控制80℃至90℃，直至茶条含水量达4%至6%，手捻茶叶成粉末即可。

 3.颗粒形茶

（1）工艺流程：摊青→杀青→揉捻→初烘→复烘→辉锅足干。

（2）摊青：摊叶厚度3cm至6cm，摊放时间3h至5h。

（3）杀青：温度控制180℃至220℃，时间4min至6min。

（4）揉捻：时间30min至35min，揉捻至茶叶呈园条状为适宜。

（5）初烘：温度控制120℃±5℃，时间30min至35min。

（6）复烘：温度控制70℃±5℃，时间25min至30min。

（7）辉锅足干：温度控制70℃±5℃，直至茶条含水量达4%至6%，手捻茶叶成粉末即可。

 （六）质量特色

1.感官特色：

扁形茶：外形扁、平、直、光滑匀整；色泽翠绿油润；香气高爽持久；汤色黄绿、明亮；滋味鲜爽；叶底嫩绿、鲜明、匀齐完整。

卷曲形茶：外形紧结、绿润、显毫卷曲；汤色黄绿明亮；香气纯正；滋味醇和；叶底黄绿。

颗粒形茶：外形颗粒匀整重实、绿润、露毫；香气馥郁高长；汤色碧绿明亮；滋味鲜醇、爽口；叶底嫩匀、明亮、鲜活。

2.理化指标:水分（%）≤7.0；水浸出物（%）≥38.0；总灰分（%）≤6.5；粗纤维（%）≤15.0。

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16

安龙白及质量技术要求

一、种源

白及（Bletilla striata（Thunb.）Reichb.f.）。

二、立地条件

产地范围内海拔高度800m至1600m，土壤类型为黄棕壤，质地壤土、沙壤土，pH值5.0至7.0，土壤有机质含量≥1.0%。

三、栽培技术

1.繁殖方法：块茎繁殖，选大小中等，芽眼多，无病的块茎，每块带1～2个芽。

2.种植：9月至11月种植，作宽110cm至120cm、高10cm至15cm畦，畦面按行距30cm、穴距25cm，穴深10cm，每穴放种茎2至3个，覆细肥土或火灰土，然后盖土与畦面齐平。

3.遮荫：6月至9月搭棚，棚高150cm至180cm，遮荫率在50%至60%。

4.中耕除草：每年3次。首次除草在苗出齐时，二次除草在白及生长旺盛期，第三次除草在8月至9月。

5.施肥：每公顷每年施腐熟农家肥≥35t。

6.排灌：遇天气干旱时要经常浇水或沟灌，每次大雨过后及时疏沟排水。

7.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、采收加工

1.采收时间：栽种2年后的9月至10月采挖。

2.采收方法：将白及块茎挖出，水中浸泡1小时，洗净泥土，除去须根。

3.加工方法：将采收的白及经蒸煮至内无白心时取出，晒至半干，除去外皮，晒干，除去残须，筛去杂质。

五、质量特色

1.感官特色：呈不规则扁圆形或菱形，有2至3个分枝似掌状，表面灰白色或黄白色，有突起的茎痕，以茎痕为中心，有数个棕褐色同心环纹。质坚硬，不易折断，断面类白色、半透明。气微，味苦，嚼之有黏性。

2.理化指标：水分≤15.0%，总灰分≤5.0%，多糖（以C6H12O6计）≥30.0%。

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17

安龙石斛质量技术要求

一、种源

铁皮石斛（Dendrobium officinale Kimura et Migo）。

二、立地条件

产地范围内海拔600m至1300m，年平均空气相对湿度75%至85%，年平均气温14.0℃至17.0℃，无霜期≥290天，年日照时数≥1600小时。

三、栽培管理

1.栽培方式：仿野生栽培。

2.基质：成分为树皮、锯末等有机物质，pH值6.5至7.0，有机质含量≥10%，含水量30%至60%。

3.种苗：种子组培繁殖1年，再移至苗床驯苗1年，苗高4cm至8cm即可移栽。

4.栽种：选择阔叶林，树径≥10cm，林地透光率在60%至70%。12月至次年3月移栽，以3株至4株为一丛，用遮阳网或稻草绳将基质和种苗固定在树干上，捆绑种植为每隔10cm至15cm捆绑一丛，直至捆绑满整株树体，自然生长。

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、采收加工

1.采收：移栽2年后采收，采收时间为10月至次年3月。

2.加工

 （1）鲜品：鲜茎去叶、去根、花序梗、清洗后切段于2℃至5℃冷库中保存。

 （2）干品：鲜茎原料去根、花序梗，干燥过程中将茎扭曲成螺旋形或弹簧形成枫斗，也可将干燥茎切成3cm至7cm的段（节），干燥至水分含量≤12.0%。

五、质量特色

1.感官特色：

 （1）鲜品：呈圆柱形，叶鞘包裹的鲜条呈灰白色，剥开叶鞘，呈黄绿色或墨绿色；节间明显，色较深；略有青草香气。

 （2）干品：枫斗呈螺旋形或弹簧状，有2至6个旋纹，茎拉直后长3.5cm至8cm；干条为扁圆柱形，长3cm至7cm。表面黄绿色或略带金黄色，节明显，质坚实，易折断，断面平坦，灰白色至灰绿色，略角质状，气微，味淡，嚼之有黏性。

2.理化指标：

项目

指标

鲜茎

干品

水分（%） ≤

85.0

12.0

多糖（%）（以干重计） ≥

30.0

甘露糖（%）（以干重计） ≥

20.0

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

威宁苹果质量技术要求

一、品种

富士系列、黔选系列。

二、立地条件

产地范围内海拔1600m至2300m，土壤质地以黄棕壤土为主，土壤有机质≥1％，土壤pH值为5.0至7.0，土层厚度≥150cm。

三、栽培管理

1.苗木繁育：嫁接育苗；砧木品种，丽江山荆子。

2.栽植：春栽或秋栽，栽植时间为2中旬至3月底或11月中旬至12月中旬。乔化栽植株行距，3-4m×4-5m；矮化栽植株行距，1-1.5m×3.5-4m。

3.授粉：授粉品种，王林、嘎拉系；乔化栽培授粉品种与主栽品种比例为1：4，矮化栽培授粉品种与主栽品种比例为1：8。

4.施肥：幼龄树：每年每公顷施入腐熟农家肥≥30t；成年树：每年每公顷施入腐熟农家肥≥60t。

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

8月中旬至11月下旬。

五、质量特色

1.感官特色：

黔选系：果实近圆形，果面深红，果肩部位密布暗红色条纹，果点稀疏，果肉黄白色，肉质松脆，汁液丰富，香味浓郁，甜酸适口。

富士系：果实近圆形，色泽鲜艳，果肩部位有暗红条纹，果点稀，果肉黄白色，肉质细脆，汁液多，有果香，酸甜适口。

2.理化指标：

项目指标

品种

富士系

黔选系

单果重（g）

≥180

≥170

可溶性固形物（%）

≥14.5

≥13

总酸（%）

≤0.40

还原糖（%）

≥5.0

维生素C （mg/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19

锦屏茶油质量技术要求

一、种源

普通油茶(Camellia oleifera Abel.)。

二、立地条件

选择海拔300m至1000m之间，结构疏松、肥力较好的弱酸性黄壤或红壤，pH值4.5～6.5之间，光照充足的阳坡或半阳坡。

三、栽培管理

1.育苗：传统上多采用实生繁殖育苗，也可将芽苗砧嫁接育苗。

2.整地：在造林前3-4个月的秋冬季节进行，有利于土壤熟化。

3.定植：每亩栽植90～110株左右，以春季2月上旬至3月上旬，将苗木放入栽植穴，舒展根系，主干直立，加土分层压实。

4.抚育管理：油茶幼林，主要提高造林成活率；油茶成林，主要是促使油茶高产稳产；加强土、肥、水管理，防治病虫害，维持生长和结果平衡树势。

5.采收：锦屏油茶一般10月成熟，寒露籽于10月上中旬寒露节采收，霜降籽于10月下旬霜降节前后进行收摘。

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、加工工艺

 原料→剥壳→烘干→压榨→过滤→精炼→灌装→成品茶油。其中精炼包括脱胶碱炼、水洗、脱色、脱臭等四个步骤。

五、质量要求

1.感官特色：清亮透明、久置无层。

2.理化指标：

项目

指标

折光指数（n40）

1.460～1.464

相对密度（d2020）

0.912～0.922

主要脂肪酸组成（%）：

饱和酸

7～11

油酸 (C18:1)

77～85

亚油酸(C18:2)

7～14

 3.安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

附件20

富平九眼莲质量技术要求

一、品种

本地传统地方品种九眼莲。

二、产地条件

选择黄墡土、淤墡土田块。耕作层≥80cm，有机质含量≥3%，pH值7.0至8.0。

三、栽培管理

1.种藕：单个种藕应至少具有1个顶芽，2节以上。

2.栽植：4月下旬至5月上旬，日平均气温稳定在15℃以上时定植；藕头入土深度10至20cm,藕梢朝上，藕种与地面倾斜成10°至20°角。

3.施肥：每公顷施入腐熟厩肥（除猪、鸡粪）不少于45000kg，并应符合国家环境安全相关要求。

4.水分管理：种植到封行保持8cm至15cm水层，封行至终至叶出现保持10cm至20cm,终止叶出现后保持10cm至15cm水层。

四、采收

9月下旬至次年4月上旬采收。

五、质量特色

1.感官特色：表皮浅黄或黄白，藕体色泽均匀一致，表面光滑，切开莲藕，九孔环状排列，生吃熟食，无丝无渣，清脆爽口，全藕长≥100cm, ≥4节。

2.理化指标：淀粉10%至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21

西乡牛肉干质量技术要求

一、产品品种

当地所产的所有西乡牛肉干产品。

二、生产技术要求

1.西乡牛肉干加工工艺：

原料肉选择→漂洗→分割→腌制→烘烤→卤制→脱水干燥→包装→杀菌→冷却

2.基本要点：

（1）原料肉选择

选用“西镇牛”前后躯的肌腱和精肉。

（2）漂洗

将原料肉放入清水中进行浸泡、清洗，除去血污。

（3）分割

顺着肌纤维分割成厚度为2cm至3cm、重约0.25kg左右的条或块，要求厚度均匀。

（4）腌制

分割整形后的牛肉可采用干腌或湿腌的方法完成腌制。

（5）烘烤

选用青冈木明火烘烤，炉温保持在70至80℃，烘烤3h。然后将烘烤后的肉块放入温度18℃的冷库中储放3天完成后续上色和风味优化。

（6）清洗

将烘烤好的肉块用0.25%的食用碱水溶液洗去肉块表面油渍和污物。

（7）卤制

将清洗沥水后的肉块放入装有老汤的锅中，先急火烧开，后小火文煮，到熟而不烂、香气四溢时（一般1.5h至2h）即可出锅。

（8）脱水干燥

将卤制好的肉块沥干汤汁后，进行脱水干燥。脱水干燥可在隧道式微波干燥设备中进行，也可在干燥箱中进行。脱水干燥的肉块水分含量控制在60%以下。

（9）杀菌

将包装好的西乡牛肉干放入水浴锅中，于100℃煮30min至40min，或在灭菌釜中110℃至120℃灭菌15min至20min。

三、产品质量特色

1.感官特色：表面为红褐色，内部淡红色，切面有光泽；有酱卤制品特有的浓郁香味；具有相应品种应有的咸、麻、辛、辣、甜味；呈条、块、片、丝状，肉质紧致，略带弹性。

2.理化指标：

项 目

指 标

水分，%

≤60

蛋白质，%

≥22

亚硝酸盐（以NaNO2计），mg/kg

≤25

3.安全性及其他质量技术要求：产品安全指标及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件22

靖边胡萝卜质量技术要求

 一、品种

选用金红二号、雷肯德、红盾806等适宜本地种植的优质品种。

 二、立地条件

选择在地势较高、排水良好、土层深厚、质地酥松、有机质含量高的粉壤土或沙质壤土上种植，种植地海拔1200至1800米。

 三、栽培管理

（一）种子处理：播前晒种1-2天。用温水浸种3小时后，放入洁净湿润纱布中进行催芽，温度保持20-25℃之间，并适时喷水保持种子湿润，当大部分种子露白时即可播种。

（二）播种：当日平均气温稳定通过13℃时即可播种。适播期在5月上中旬。具体播种日期因气候、品种等确定。播期过早，易提高抽苔率，过晚，生育期不够，影响其商品价值和产量。

（三）施肥：每亩施复合肥40千克，要求均匀地埋入距表土6厘米以下土层。每亩施腐熟农家肥3000千克。

 四、收获

 多数植株心叶变黄绿，外叶枯黄时，已达生理成熟期，人工或机械采收。

 五、质量特色

（一）感官特色：

外观整齐均匀，色泽橙红艳丽，芯柱细，肉头厚。

（二）理化指标：

 项 目

指 标

 水分（%）

＞86

可溶性固形物（%）

＞11

β-胡萝卜素，㎎/100g

＞3.5

（三）安全技术要求：产品安全指标必须达到国家同类产品的相关规定。

附件23

洛南核桃质量技术要求

一、产品名称

洛南核桃。

二、品种

晚实良种西洛1、2、3号和地方表现优良的核桃类型。

三、立地条件

平均海拔800至1200米。土壤以黄棕壤和褐土为主，pH值6.2至8.2呈中性至微碱性，土壤有机质含量大于等于14.6g/kg。

四、栽培管理

 1.苗木培育：嫁接繁殖。

2.定植：栽植密度为每0.067公顷（亩）≤10株。

3.水肥管理：

施肥：采收后至落叶前,结合土壤深翻，每株施基肥30至50kg；萌芽及果实膨大期，每株施速效肥1至3kg。

4.整形修剪：树体结构以主干疏层为主。方法以疏为主，适当短截。修剪时期为落叶后或萌芽前的一个半月，夏季适当补充修剪。

5.病虫害防治：农药的使用必须符合国家的相关规定。

6.果实采收：当青果皮由绿色变为黄绿色，约有1/4的青果皮自然开裂时开始采收。

五、产品质量特色

（一）感官特征

项目

指标要求

果形

果实长圆形，缝合线紧密

色泽

呈黄棕色，果仁色白

风味口感

口感油香，无涩味

果实外观

果大、皮薄、大小均匀

（二）理化特征

项目

指标要求

粗脂肪%

≥64.5

粗蛋白%

≥18.4

钙mg/100g

≥158.2

铁mg/100g

≥1.83

磷mg/100g

≥308.3

硒ug/100g

≥7.05

（三）质量安全要求

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24

略阳黄精质量技术要求

一、种源

百合科黄精属植物黄精（Polygonatum sibiricum Red）。

二、立地条件

土壤质地为砂质壤土和腐殖质土。大田耕作层厚度≥30厘米；林下上层透光，下层荫蔽，海拔600至1600米。

三、栽培管理

1.栽植方式：野生、半野生栽培及人工栽培。

2.栽培技术：

2.1繁殖方式：根茎繁殖，所用根茎为两节（一、二年生）。

2.2管理技术：

2.2.1野生：人工抚育。

2.2.2林下半野生栽培：清除杂草，保持一定透光度。

2.2.3人工栽培：采用间作种植模式，及时除草，11月底进行秸秆还田同时增施有机肥40千克/亩。

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。

四、采收

栽植4—5年后采收，采收时间为10月中旬至11月中旬。

五、加工

1.分级：按重量大小分为三级。

2.清洗：每批药材清洗两次，每次清洗时间不超过10分钟。

3.蒸煮杀青：按不同等级杀青2-10分钟。

4.干燥：采用自然干燥，如遇雨天可采用烘干，当干燥度达到70%时进行发汗，再进行干燥直至含水量符合规定要求。

5.包装：产品检验合格后按规定要求进行包装。

六、质量特色

1.感官特征：本品呈结节状弯柱形，单节鸡头状，肉质油润，色泽黄褐透亮，断面透明，味甜筋少。

2.理化指标：黄精多糖含量≥7.6%，浸出物≥50%，总灰分≤4%，水分≤18%。

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25

洛南豆腐产品质量技术要求

一、产品名称

洛南豆腐。

二、保护范围

根据洛南县人民政府《关于划定洛南豆腐地理标志产品保护的函》（洛政函〔2016〕125号文件）精神，划定洛南豆腐的保护范围为洛南县洛源镇、保安镇、永丰镇、景村镇、古城镇、三要镇、灵口镇、柏峪寺镇等8个镇及城关、四皓2个街道办。

三、生产技术要求

1.基本原料要求：

（1）大豆：选用保护区域范围内生产的大豆。

（2）加工用水：加工用水为保护区域范围内的水系。

（3）酸浆水：豆腐点脑凝固后，压榨成型时流出的汁液，经过自然发酵形成的酸性黄浆水，称为酸浆水，PH值为4.0至4.5。

2.工艺流程：

选料→浸泡→磨浆→过滤→煮桨→点浆→墩脑→压制→成型。预包装产品必须经切块、装袋、杀菌、冷却、打码、装箱工艺流程。

 3.技术要求：

①选料：去除杂质及霉变颗粒。

②浸泡：春夏浸泡5至10小时，秋冬浸泡8至12小时。

③磨浆：豆、水比1：6，磨浆后三次离心处理。

④过滤：过滤豆糊，除掉豆渣，滤网≥80目。

⑤煮浆：直火煮浆，温度95℃至105℃，时间10分钟至20分钟，煮浆后二次过滤处理。

⑥点浆、蹲脑：采用酸浆水点浆，温度为75℃至85℃，比例为3%至10%。盐卤点浆，比例为1%至1.2%。蹲脑5分钟至6分钟。

⑦压制、成型:将点好的豆腐压制到水分含量≤85%。

⑧包装、灭菌：预包装产品按包装工艺流程进行，杀菌采用巴氏杀菌法进行杀菌处理。

四、产品质量特色

1.感官特色：

色：呈白色或略带淡黄色；

香：有豆腐特有的豆香味；

味：口感柔软、鲜嫩、滑爽，有“筋性”；

形：块形完整，手感绵软，组织细腻，有弹性。

2.理化指标：水分≤85.0%，蛋白质≥7.5%。

 3.安全要求：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26

云盖寺挂面质量技术要求

 一、产品名称

 云盖寺挂面。

 二、保护范围

 以《镇安县人民政府关于申请划定云盖寺挂面保护范围的报告》镇政字〔2017〕78号划定的产地范围为准，包括：云盖寺镇、月河镇、木王镇、回龙镇、庙沟镇、永乐街道办共6个镇办。

 三、生产加工管理

 （一）主要原料

 1.小麦粉：采用保护区内生产的强筋小麦加工的小麦粉，小麦粉面筋值为27%至30%。

 2.生产加工用水：采用保护区域范围内的地下水，符合GB5749的规定。

 （二）加工时间

 加工时间限定为每年10月初到次年4月底。

 （三）加工工艺流程

小麦粉→和面→盘条→抻大条→抻小条→上竿→发酵熟化→晒面→切面。

 （四）加工要点

1.和面：将小麦粉、辅料和盐水按一定比例放入板栗桶内和面，搅拌时间20至40分钟，面质均匀为止，醒发20至30分钟。

2.盘条：将面团从板栗桶中取出，揉成方形，切条搓圆，放入板栗桶内，盖上薄膜，醒发50至70分钟。

3.抻大条：从板栗桶中取出盘条，在面板上搓成大条，并盘成单帽形，醒发7至10分钟。

4.抻小条：将盘好的大条搓成直径1cm左右圆条，盘入板栗桶中，盖上薄膜，醒发3.5至4.5小时。

5.上竿：将“趁竿”(一种抻长面条的工具)插在板栗桶边缘上，再将面杆（板栗木）插在“趁竿”上。取出板栗桶中盘好的小条绕在面杆上，边绕边抻，然后放入面槽内吊起，盖上草席醒发30至60分钟。

6.发酵熟化：将醒发后的面条取出扑粉，然后将面竿插入面桩上端孔内，将面下抻，边抻边扑粉，将面条抻至40cm至60cm，面条自然吊在面槽内，发汗1至2小时，面条自然抻长120cm至160cm。

7.晒面：将面槽内面条，提至面架，将面杆插入面架孔内，边插边抻，反复操作，抻长至350cm至550cm。自然晾晒2至3小时。

 四、质量特色。

 1.感官特色：外观光滑、色泽自然、细长匀称、面条中空、细如发丝；煮熟后口感爽滑柔软，久煮不烂、不粘锅、不黏牙。

 2.理化指标：

项 目

计量单位

指 标

直径

mm

≤0.8

色泽

/

正常，均匀一致

外观

/

粗细均匀、光滑整齐、形态良好

烹调损失率

%

≤9.0

自然段条率

%

≤1.5

水分

%

≤14.0

盐分（以NaCl）

%

≤7.0

酸度

ml/10g

≤3.0

 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27

华州皮影质量技术要求

一、产品名称

华州皮影。

二、保护范围

华州区9个镇1个街道：华州街道、杏林镇、赤水镇、瓜坡镇、下庙镇、莲花寺镇、柳枝镇、高塘镇、金堆镇、大明镇。

三、生产加工要求

1.选皮：选用当地3-4岁秦川牛皮为原料，表面平滑光亮，无斑点，坚韧富有弹性。

 2.制皮：将选好的牛皮放入保护区域范围内的水中浸泡5至7天，取出用刀刮制；去毛去脂肪，直到把皮刮薄刨亮，牛皮刮至5mm-7mm，每年农历2、8月份上架自然阴干10-15天。

 3.雕工：基础雕刻技法是“推皮走刀”，即以手劲运转牛皮，以皮触刀，皮走刀不走，刀路光滑。断口茬应平齐，齐口应平直，尖口应锐，圆口应润。线条明畅生动，阳刻线条要齐整无毛茬，无断茬，暗刻只刻线不雕透。

 4.花饰：影人衣装衣饰花纹以梅花、鱼鳞、星眼、雪花或者万字花图案为主。线条应连贯，不间断、不单列；花瓣、花型要对称，大小应均匀，无断茬。

 5.染色：颜料加牛皮熬制而成，通过特有的三次加热敷彩法，工笔重彩，色彩鲜艳，色彩搭配大红大绿对比强烈。分色采用镂线，用固有色彩平涂分填，通过套染、晕染和勾绘等方法，多次烘染，自然调和，形象绚丽多彩。

 6.出厂检验：检验人员，在自然光线充足的地方按相关技术要求对成品进行目测检查，合格后方可出厂。

四、质量特色

 1.华州皮影多为正侧面，以轮廓勾画，造型别致，色彩艳丽，雕工细腻，线条明畅。艺术欣赏装框；表演用装签。

 2.华州皮影厚度为0.5mm-3mm，含水率不大于7%。

 3.产品安全及其他质量技术要求，必须符合国家相关规定。

 4.华州皮影尺寸根据作品大小而定。

附件28

定西马铃薯质量技术要求

一、品种

青薯9号、冀张薯8号、冀张薯14号、新大坪、陇薯系列、定薯系列。

二、立地条件

海拔在1640至3900m，土壤类型主要为黑垆土、黄绵土为主，耕层深厚，有机质含量≥0.8%，土壤PH值为5.5至7.8。

三、栽培管理

1.播种：10cm土层温度稳定在7至9℃即可播种，一般在4月中旬至5月上旬。种薯薯块≥25g，每个薯块1至2个芽眼，每公顷播种密度49500至75000株。

2.施肥：每公顷施优质农家肥15000kg，马铃薯专用肥750至1200kg。

3.轮作制度：实行3年以上轮作。

四、采收

一般在9月中旬至10月中旬收获。

五、贮藏

收获后及时入库，以免薯皮变绿，强制通风，避免腐烂，贮藏期间温度保持在0℃至4℃，相对湿度80%左右。

六、质量特色

1.感官特色：呈圆形或椭圆形，芽眼浅，薯皮光滑。

2.理化指标：淀粉含量≥16g/100g，干物质含量≥23g /100g，钾含量≥350mg/100g。

3.安全要求：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29

靖远文冠果油质量技术要求

 一、品种

地方原有品种。

 二、立地条件

保护区范围内海拔高度1290至3017米，土壤为灰钙土为主的黄绵土。

 三、栽培管理

（一）育苗

 1.种子处理：80℃热水烫种10分钟，自然温度浸种48小时，3倍体积河沙混合种子，置于26℃的恒温室内催芽至85%的种皮开裂。

 2.播种：时间4月中旬，株行距9cm×15cm，播种深度3至4cm，覆土2至3cm，覆土后轻度镇压。

 3.苗期管理：全年灌水4次，每亩施尿素20kg、过磷酸钙60kg、硫酸钾20kg，每次灌水后松土除草，霜降前后灌足冬水。

（二）栽植与管理

1.栽前整地：按株行距挖直径50cm的栽植穴，穴的底部施腐熟有机肥10至15kg。

2.栽植：春、秋两季定植，株行距3m×4m，栽植深度苗木根颈与地面相平，根系舒展，覆土踏实，灌足水。

3.田间管理：

（1）定干整形：定干高度60cm左右，树干高度50cm，侧生主枝6至7个，分枝角度50度左右，树高3m左右。

（2）施肥灌水：全年灌水3至4次，每亩施腐熟有机肥1000kg以上、尿素30kg、复合肥50kg。

（3）松土除草：全年松土除草3至4次。

（4）病虫害防治：树冠萌芽前喷一次5波美度石硫合剂，5月上旬喷一次广谱性杀虫剂。

 四、采收储存

1.采收：7月下旬至8月上旬果皮由绿色变为黄褐色、种子由红褐色变为黑色时采收。

2.脱粒：及时摊开晾晒果实至裂口，分离籽粒与果壳，籽粒晾晒至含水率15%以下。

3.储存：籽粒在通风干燥的室内存放，温度≤20℃，空气湿度≤30%。

 五、生产工艺流程及关键点控制

 （一）生产工艺

籽粒筛选 水煮降解 温火炒制 壳仁 分离 粉碎种壳 壳仁混合 成油胚 压榨 过滤 沉淀。

 （二）关键点控制

 1.籽粒筛选：杂质含量≤0.2% 。

 2.水煮降解：沸水煮40分钟。

 3.温火炒制：温度为160℃，炒至含水率17%。

 4.压制油胚：静态压榨至60兆帕。

 5.沉淀：≥ 15天。

 六、质量特色

 1.感官特色：色泽淡黄色至金黄色，口感爽滑无涩味，香味浓郁绵长。

 2.特征指标：

项目

指标

油酸含量，%

 27.0~40.0

亚油酸含量，%

 37.0~55.0

神经酸， %

≥1.6

 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30

会宁胡麻油质量技术要求

一、品种

陇亚10号、张亚5号、陇亚11号、定亚22号。

二、立地条件

保护区范围内海拔1400m-2200m，土壤类型为黑垆土、黄绵土、灰钙土。

三、栽培管理

1.播种：时间3月中旬，播籽量4至5kg/亩，留苗20至25万株/亩，播深2至3cm。

2.施肥：农家肥≥500kg/亩。

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、收获储藏

1.收获时间：8月上旬至8月下旬

2.采收标准：茎杆变黄、蒴果褐色、顶部微裂，籽粒含水量≤13%。

3.脱粒：收获后20日内。

4.储存：温度≤20℃、空气湿度≤30%，通风，干燥，籽粒水分≤10%。

五、生产工艺流程及关键点控制

 （一）生产工艺

原料 筛选 蒸炒 压榨 水化脱胶 过滤

沉淀

 （二）关键点控制

 1.原料筛选：含杂质量≤0.3%。

 2.蒸炒温度：冷榨（60-80℃）、热榨（150-170℃）。

 3.压榨：水分9%至12%，出油率为32%至36%。

 4.水化脱胶：油温55至75℃、搅拌转速50转/分、加水量2至4%、加盐量0.10至0.15%、搅拌30分钟左右。

 5.沉淀：≥15天。

 六、质量特色

 1.感官特色：清澈透亮，黄褐色，具有胡麻油特有的香气和滋味，味柔和、无苦涩。

 2.理化指标：α亚麻酸≥48%。

 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。