



# 中国地理标志网

China Protected Geographical Indication Products



国家知识产权局

NATIONAL INTELLECTUAL PROPERTY ADMINISTRATION, P.R.C.

[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龙泉春酒、公主岭大米、红石砬小米、石屏豆腐、石屏豆腐皮实施地理标志产品保护的公告（2012年第218号）

2012.12.31 来源：质检总局科技司

2012年第218号

质检总局关于批准对龙泉春酒、公主岭大米、  
红石砬小米、石屏豆腐、石屏豆腐皮  
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》，国家质检总局组织专家对龙泉春酒、公主岭大米、红石砬小米、石屏豆腐、石屏豆腐皮地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准龙泉春酒、公主岭大米、红石砬小米、石屏豆腐、石屏豆腐皮为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

### 一、龙泉春酒

#### （一）产地范围。

龙泉春酒产地范围为吉林省辽源市现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

龙泉春酒产地范围内的生产者，可向吉林省辽源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，经吉林省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。龙泉春酒的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

#### （三）质量技术要求（见附件1）。

### 二、公主岭大米

#### （一）产地范围。

公主岭大米产地范围为吉林省公主岭市桑树台镇、十屋镇、八屋镇、秦家屯镇、大榆树镇、朝阳坡镇、南崴子街道、二十家子镇、刘房子街道、陶家屯镇、杨大城子镇、毛城子镇12个乡镇街道现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

公主岭大米产地范围内的生产者，可向吉林省公主岭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，经吉林省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。公主岭大米的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

#### （三）质量技术要求（见附件2）。

### 三、红石砬小米

### **(一) 产地范围。**

红石砬小米产地范围为吉林省农安县靠山镇、新农乡、青山乡、黄鱼圈乡、万金塔乡5个乡镇现辖行政区域。

### **(二) 专用标志使用。**

红石砬小米产地范围内的生产者，可向吉林省农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，经吉林省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。红石砬小米的法定检测机构由吉林省质量技术监督局负责指定。

### **(三) 质量技术要求（见附件3）。**

## **四、石屏豆腐**

### **(一) 产地范围。**

石屏豆腐产地范围为云南省石屏县异龙镇、宝秀镇、坝心镇、龙朋镇、牛街镇、龙武镇、哨冲镇、大桥乡、新城乡9个乡镇现辖行政区域。

### **(二) 专用标志使用。**

石屏豆腐产地范围内的生产者，可向云南省石屏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，报国家质检总局核准后予以公告。石屏豆腐的法定检测机构由云南省质量技术监督局负责指定。

### **(三) 质量技术要求（见附件4）。**

## **五、石屏豆腐皮**

### **(一) 产地范围。**

石屏豆腐皮产地范围为云南省石屏县异龙镇、宝秀镇、坝心镇、龙朋镇、牛街镇、龙武镇、哨冲镇、大桥乡、新城乡9个乡镇现辖行政区域。

### **(二) 专用标志使用。**

石屏豆腐皮产地范围内的生产者，可向云南省石屏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，报国家质检总局核准后予以公告。石屏豆腐皮的法定检测机构由云南省质量技术监督局负责指定。

### **(三) 质量技术要求（见附件5）。**

特此公告。

附件：1．龙泉春酒质量技术要求

2．公主岭大米质量技术要求

3．红石砬小米质量技术要求

4．石屏豆腐质量技术要求

5．石屏豆腐皮质量技术要求

## 附件1

## 龙泉春酒质量技术要求

## 一、原料要求

1. **酿造用水**：产地范围内的地下水源，水质符合国家生活饮用水相关标准。
2. **高粱**：产地生产的红高粱（糯高粱）酿酒，其淀粉含量60%至62%，水份13%至15%，糯高粱中支链淀粉含量占淀粉总量95%以上。
3. **小麦**：东北三江平原优质小麦，质量符合国家相关标准要求。

## 二、酿造用曲

中高温包包曲，贮存期不少于三个月。成品曲质量要求如下：

项目	指标
糖化力（mg葡萄糖/g.h）	450 ~ 800
液化力（g淀粉/g.h）	1.6 ~ 2.2
发酵力（gCO <sub>2</sub> /100g.48h）	0.8 ~ 1.5

## 三、生产工艺要点

以优质高粱、小麦为原料，采用中高温大曲为糖化发酵剂，堆积网菌，入池发酵，出池蒸馏，原酒入贮酒容器内，经自然老熟、陈酿增香而成。

1. **配料**：回醅量为主料的5倍，量水为主料的18%至22%，曲粉为主料的19%至22%，稻壳为主料的18%至22%。
2. **入窖条件**：保持入窖水分57%至60%，淀粉14至16%，温度夏季平地温，春秋冬季17℃至19℃，发酵期60天。
3. **稻壳清蒸**：辅料稻壳使用前要进行清蒸，圆汽清蒸时间不少于30分钟，无生糠味和异杂味后方可出甑摊晾备用。
4. **酿造用曲**：采用中高温大曲，使酿制出的浓香型酒具有独特的风味。
5. **堆积网菌**：收堆温度26℃至30℃，堆积顶温35℃至50℃，时间控制在44至48小时。表面观察见有大量的霉斑点（菌落）出现，闻有很浓的水果香气和甜味即可入池。
6. **量质摘酒，分级贮存**：根据每个馏分酒的成分含量的差异进行分级、分段摘酒，放入贮存容器中储存，酒头，酒尾待回到底锅复蒸。

**7. 贮存容器与储存时间：**采用贮存容器陶坛、大容器连续分质储存；新酒入陶坛常温储存1年后，按质合并到大容器中，储存时间5年以上作为调味酒用。

#### 四、质量特色

##### 1. 感官特色：

项目	高度	低度
酒精度 ( vol )	40.1% ~ 68.0%	38.0% ~ 40.0%
色泽和外观 <sup>a</sup>	无色或微黄清亮透明，无悬浮物，无沉淀物	
香气	窖香浓郁，以己酸乙酯为主体复合香气，陈香典雅	窖香较浓郁，以己酸乙酯为主体复合香气，较陈香典雅
口味	绵甜醇和，香味谐调，余味悠长	绵甜较醇和，香味较谐调，余味较长
风格	具有本品典型风格	

##### 2. 理化指标：

项目	指标	
	高度	低度
酒精度/ ( %vol )	40.1 ~ 68.0	38.0 ~ 40.0
总酸 ( 以乙酸计 ) / ( g/L ) ≥	0.35	0.30
总酯 ( 以乙酸乙酯计 ) / ( g/L ) ≥	1.50	1.20
己酸乙酯/ ( g/L )	0.70 ~ 2.80	0.50 ~ 2.20
固形物/ ( g/L ) ≤	0.40	0.70
a标签标示值与实测酒精度不得超过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2

公主岭大米质量技术要求

## 一、品种

吉粳81、83、88等适应当地生态条件的品种。

## 二、立地条件

土壤为河流冲积而成的冲积土和肥沃的黑土，经多年开垦而成水稻土。耕作层厚度 $\geq 18\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.8\%$ ，pH值6.5至7.5。

## 三、栽培管理

1. **育苗**：4月5日至15日播种，每公顷用种22.5kg至27kg。

2. **插秧时间与密度**：5月上中旬插秧。插秧密度：肥沃田、前作蔬菜田，每公顷 $\leq 30$ 万丛；泥砂土田、肥力中等田，每公顷 $\leq 33$ 万丛；易跑水跑肥田，每公顷 $\leq 45$ 万丛。

3. **水肥管理**：每公顷每季施有机肥 $\geq 30000\text{kg}$ ，收获前7天断水。

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、收获及加工

1. **收获**：完熟期采用人工或机械收割、脱粒，自然晾晒，按品种单收、单脱、单贮。

2. **加工**：水稻原粮经过原粮→清理→砻谷→谷糙分离→精选→色选→包装→入库。

## 五、质量特色

1. **感官特色**：米粒椭圆，整齐、洁白光亮、通体透明，米饭油亮、香醇、松软，入口香、粘、滑、软食味品质极佳。

2. **理化指标**：直链淀粉:14%至18%，胶稠度大于75 mm，垩白粒率(%) $\leq 5$ ，垩白度(%) $\leq 1$ ，蛋白质含量6%至7%。

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

### 红石砬小米质量技术要求

## 一、品种

“公矮二号”，“公矮五号”等适宜品种。

## 二、立地条件

土壤选择厚层黑钙土，深层土质为棕红色，耕层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤pH值7.0至8.0。

## 三、栽培管理

1. **播种时间**：4月25日至5月10日。

2. **种植密度**：垄作每公顷不高于75万株，平播每公顷不高于95万株。

3. **生长期管理**：拔节到孕穗期结合中耕培土和浇水，进行追肥，每公顷每年施腐熟有机肥 $\geq 30\text{m}^3$ 。收获前30天内禁止追肥

4. **收获**：谷穗80%的籽粒达到成熟时收获。不同品种单打、单收、单贮。

5. **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、加工

谷子原粮→清理（磁选）→砻谷→碾米→精选→定量→包装→检验→入库。

#### 五、贮藏

小米安全贮藏的水分应控制在13%以下，常温下密闭保存不超过12个月。

#### 六、质量特色

**1. 感官特色：**色泽鲜黄，米粒小而圆润饱满，手感光滑沉实，小米饭松软油亮、入口柔软、饭香浓郁、粘而不粘口、易于蒸煮，凉饭不回生。小米粥黄粘适口，绵甜爽滑。

**2. 理化指标：**水分≤13.0%；蛋白质含量：9.5%至10%；直链淀粉：15.0%至22.0%；胶稠度：90 mm至98mm；粗脂肪：2.5%至4%；维生素B1：3mg/kg至5 mg/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4

##### 石屏豆腐质量技术要求

#### 一、原料要求

**1. 大豆：**收获期一年内的大豆，蛋白质含量≥40%。

**2. 水：**产地范围内山泉水，水质符合国家生活饮用水标准规定，钙离子≤50mg/L，镁离子≤5mg/L，硫酸根离子≤15mg/L，pH值6.5至8.0。

**3. 凝固剂：**产地范围内天然地下酸水，pH值≤6.5。

**4. 盐：**食用盐。

#### 二、生产加工要求

**1. 工艺流程：**大豆→筛选→淘洗→浸泡→磨浆→滤浆→煮浆→点浆→成型→腾包→切块。

#### 2. 工艺要点：

**(1) 筛选：**去除霉变、未熟、生芽等坏豆和杂质。

- (2) **浸泡**：常温水浸泡，春秋季节浸泡时间7h至9h；夏季浸泡时间6h至8h；冬季浸泡时间8h至10h。浸泡至大豆无硬感。
- (3) **磨浆**：用石磨或磨浆机磨浆。
- (4) **滤浆**：用开水冲烫磨出的豆浆（即熟浆工艺）后过滤豆浆，除掉豆渣，滤网150目至200目。
- (5) **煮浆**：直火煮浆或蒸汽喷浆，至豆浆完全熟透有大豆的香味，常压下沸腾时间3min至5min，豆浆蛋白质3.6%至3.8%。
- (6) **点浆**：用产地范围内天然地下酸水，酸水与豆浆比例适当按传统工艺点制豆腐。
- (7) **成型**：将点好的豆腐倒入模具的包袱中压制成型，到水分含量≤85%。
- (8) **腾包**：将包豆腐的包袱打开，腾出豆腐，抹适量食用盐。
- (9) **切块**：将大块的豆腐一块块对齐，按规格切成均匀的条块。

### 三、质量特色

1. **感官特色**：呈白色至淡黄色；长条形，手感绵软，有弹性；质地细腻、韧性高，口感清香，味道鲜美。
2. **理化指标**：蛋白质≥10.0%，水分≤85.0%。
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

### 石屏豆腐皮质量技术要求

#### 一、原料要求

1. **大豆**：收获期一年内的大豆，蛋白质含量≥40%。
2. **水**：产地范围内山泉水，水质符合国家生活饮用水标准规定，且钙离子≤50 mg/L，镁离子≤5mg/L，硫酸根离子≤15mg/L，pH值6.5至8.0。

#### 二、生产加工要求

##### 1. 工艺流程：

大豆→筛选→淘洗→浸泡→磨浆→煮浆→滤浆→揭皮→晾晒→成型→干燥→包装。

##### 2. 工艺要点：

- (1) **筛选**：去除霉变、未熟、生芽等坏豆和杂质。

(2) **浸泡**：常温水浸泡，春秋季节浸泡时间7h至9h；夏季浸泡时间6h至8h；冬季浸泡时间8h至10h。浸泡至大豆无硬感。

(3) **磨浆**：大豆和水比为1：7。豆浆浓度7~8度。

(4) **煮浆**：采用蒸汽喷浆或现代工艺的连续煮浆方式，煮浆温度95℃至100℃，维持时间3至5分钟，豆浆蛋白质3.6%至3.8%，煮浆至豆浆完全熟透且有大豆的香味。先煮浆后滤浆：即熟浆工艺。

(5) **滤浆**：过滤豆糊，除掉豆渣，滤网150至200目。

(6) **揭皮**：以豆浆完全覆盖锅底为宜，在成型锅内加温，温度控制在80℃±3℃，25分钟左右揭一次豆腐皮，重复操作直至成型锅内豆浆用完为止。

(7) **成型**：将制好的豆腐皮，根据需要分别叠片（切丝、打结）。

(8) **干燥**：在通风有阳光的干燥间干燥至水分≤10%。


### 三、质量特色

1. **感官特色**：呈淡黄色至金色，外表油亮光泽；质地细密、柔韧性好、久煮不化；味道鲜香滑嫩、柔嫩爽口。

2. **理化指标**：蛋白质含量≥42%，粗脂肪含量≥18%，水分含量≤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。

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

