

国家质量监督检验检疫总局公告2007年第77号 - - 关于批准对张弓酒实施地理标志产品保护的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/305/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_305108.htm 国家质量监督检验检疫总局公告（2007年第77号）关于批准对张弓酒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》，我局组织了对张弓酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对张弓酒实施地理标志产品保护。一、保护范围 张弓酒地理标志产品保护范围以河南省宁陵县人民政府《关于界定张弓酒地理标志产品保护范围的函》（宁政函[2006]14号）提出的范围为准，为河南省宁陵县张弓镇东村、北村现辖行政区域。二、质量技术要求（一）主要原料。1. 小麦：主要来源于宁陵县境内，颗粒饱满，优质强筋，蛋白质含量在13%以上，其质量符合GB1351的规定。2. 高粱：主要来源于商丘市宁陵、柘城、夏邑。属粳高粱富含直链淀粉，达到63%以上；单宁含量较高，达到3.5%。所酿酒质香、味浓郁。其质量符合GB/T8231。3. 水：酿造用水来源于保护区内深水井，井深500米以上，水质符合GB5749的规定。总硬度为270mg/l，pH值为7.0，钙、镁等金属离子含量较低。勾兑用水使用纯净水，水质符合GB17323之规定。（二）独特的高温制曲工艺。1. 以小麦为制曲原料，其质量符合GB1351。小麦粉碎度：通过20目的筛孔的细粉占45%至50%。曲料加水搅拌均匀，一般加水量控制在35%至40%。2. 入房堆曲，培养时注意待菌丝繁殖进入曲坯内部1.5cm左右，即可进行堆曲，堆曲10天左右品温达到顶火温度65。整个养曲

过程40天左右。曲子储存至少2个月以上方可投入使用。 3. 质量要求：（1）感官标准为：酱香、焦香浓郁、纯正，茬口为深棕黄色，皮薄，无斜杂味。（2）理化标准为：水份15%以下，糖化力200单位以下。（三）生产技术要点。 1. 单粮（高粱）；泥池；固态发酵；以小麦制曲为糖化、发酵剂，高温曲、中温曲（1：4）混合使用；混蒸混烧，续楂“老五甑”法生产。发酵期45天以上，双轮底发酵期90天。 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com