

国家质量监督检验检疫总局公告2007年第46号 - - 关于批准对海盐大头菜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_ti2020/309/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_309174.htm

国家质量监督检验检疫总局公告(2007年第46号)关于批准对海盐大头菜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》，我局组织了对海盐大头菜地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对海盐大头菜实施地理标志产品保护。

一、保护范围 海盐大头菜地理标志产品保护范围以浙江省海盐县人民政府《关于“海盐大头菜”地理标志产品保护范围的函》（盐政函[2006]4号）提出的范围为准，为浙江省海盐县现辖行政区域。二、质量技术要求（一）品种。本地瘪大种。（二）立地条件。选择土壤平整肥沃，有机质含量

2.5%，排灌条件良好，pH值7至7.5。（三）栽培管理。1. 播种：采用直播法；播种量为每667（亩）250g至300g；播种时间为8月15日至9月20日。2. 定植密度：每667（亩）留苗8000至10000株。3. 肥水管理：基肥以有机肥为主，追肥以含有N、P、K速效复合肥为主。水分管理：在大头菜的肉质根膨大期，如遇干旱及时灌跑马水。（四）采收。1. 采收时间：播种后80天开始采收。2. 采收标准：一级：单个重量

500g，肉质根光滑，基本无硬筋。二级：单个重量250g至500g，肉质根光滑，允许少量硬筋，硬筋宽度 2mm。（五）选育繁种。通过大田选育、除杂去劣、株系繁育、网室隔离、提纯复壮等技术进行选育繁种，保持种性。（六）腌制工艺流程。鲜菜 日晒1-2天 清洗 切片厚度1至1.5mm

上缸腌制7天 进甕存放（七）质量特征。1. 感官特征：气味略香，色泽微黄色，香脆爽口，略带酸味。2. 理化指标：蛋白质含量 1.7%，碳水化合物含量 5.1%，粗纤维含量 1.1%，有机酸含量每千克 6600毫克。三、专用标志使用

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