

国家质量监督检验检疫总局公告2007年第3号 - - 关于批准对高安腐竹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_ti2020/311/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_311175.htm

国家质量监督检验检疫总局公告（2007年第3号）关于批准对高安腐竹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》，我局组织了对高安腐竹地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对高安腐竹实施地理标志产品保护。

一、保护范围 高安腐竹地理标志产品保护范围以江西省高安市人民政府《关于明确高安腐竹申报国家地理标志产品保护范围的建议》（高府[2005]38号）提出的范围为准，为高安市锦河沿线的筠阳街道办事处、瑞州街道办事处、田南镇、相城镇、灰埠镇、扬圩镇、龙潭镇、石脑镇、祥符镇、上湖镇、兰坊镇、大城镇等12个乡镇、街道办现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）生产原料。大豆。按《豆制食品业用大豆》标准的规定执行。大豆水溶性蛋白（干基） 34%。

（二）生产用水。高安境内锦河沿岸深井水（井深-20米以下），水质符合国家饮用水标准。

（三）工艺控制。

1. 工艺流程：原料 选料 脱皮 浸泡 磨浆 滤浆 煮浆 揭皮 沥浆 凉晒 烘干 检验 包装 入库

2. 工艺要求：（1）选料、脱皮：大豆经过筛选，用钢磨、风选剥去豆皮。（2）浸泡：将豆片浸入生产用水中，春秋季浸泡了3至4小时，夏季2至3小时，冬季5至6小时。（3）磨浆、过滤：将浸好的豆胚磨浆。加60 温水，分两次过滤，加水量应使豆浆量为干豆的8至10倍，豆浆浓度控制在6.5 %至7.5%的范围内。（4）煮

浆：采用蒸气直接加热至沸，维持3-5分钟。（5）冷却：豆浆煮沸后自然冷却，终温不低于84℃。（6）揭皮：豆浆煮熟后，注入成型平底锅，浆液深度3-6cm，温度 82 ± 2 ℃。每隔15分钟揭皮一次。（7）沥浆、凉晒：揭皮后腐竹置于平底锅上方沥浆，沥浆后置于通风的专用场地凉晒。（8）烘干：凉晒后腐竹推进烘房烘干，时间一般为7小时，最高温度 < 80 ℃。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