

国家质量监督检验检疫总局公告2007年第5号 - - 关于批准对龙游发糕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_311257.htm

国家质量监督检验检疫总局公告（2007年第5号）关于批准对龙游发糕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》，我局组织了对龙游发糕地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对龙游发糕实施地理标志产品保护。

一、保护范围 龙游发糕地理标志产品保护范围以浙江省龙游县人民政府《关于界定“龙游发糕”地域范围的函》（龙政函[2005]1号）提出的范围为准，为浙江省龙游县现辖行政区域。

二、质量技术要求（一）原辅材料。1.大米：符合GB 1354-1986的一级标准。2.白砂糖：符合GB 317-1998的质量标准。3.肥猪肉：来自金华市、衢州市两地，并经来源地动物检验检疫主管部门检验检疫合格，厚膘、色洁白。4.酒酿：用当地传统的米酒曲按龙游米酒制作工艺酿制。5.水：质量符合GB 5749-1985生活饮用水标准的自来水。要求pH值6.5至7.2 mg/L，铁 0.2 mg/L，硬度 100mg/L。6.粽箬：选择本县海拔800米以上的龙南山区，时间在每年的6至8月间采摘。采摘的粽箬符合质地柔软，无虫伤、卷曲，无公害的要求。

（二）工艺控制。1.绞肥肉：先剔除油脂中瘦肉、皮筋等不能使用部分，后先切成条状，再经绞肉机绞细。2.水浸：将大米倒入干净水池内，秋冬季用符合GB 5749-1985饮用水卫生标准的自来水浸5至7天，春夏季浸水2至4天，同时做到每天换水。3.淋洗：用符合GB 5749-1985饮用水卫生标准的自

来水冲淋，不能有泔水异味。 4. 磨粉：把粳米、糯米用磨粉机磨成细浆或细粉。 5. 脱水：细浆用140粉袋进行脱水，使粉含水率15%左右。 6. 搅拌：将粳米粉、猪油、白糖、酒酯按配方要求混合，搅拌成浆糊状。 7. 灌笼：根据发糕规格大小，用容器将拌好原料装入蒸笼。 8. 发酵：冬季气温低时，将灌好原料的蒸笼叠放在蒸汽灶上加热3至4分钟，进行拖酵（其它季节不需拖酵）。蒸笼进入温房发酵，使发糕料出现细密针孔。 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