

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第141号 - - 关于批准对黄圃腊味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\\_ti2020/317/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9B\\_BD\\_E5\\_AE\\_B6\\_E8\\_B4\\_A8\\_E9\\_c80\\_317806.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/317/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_317806.htm)

国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第141号）关于批准对黄圃腊味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》，我局组织了对黄圃腊味地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对黄圃腊味实施地理标志产品保护。

一、保护范围 黄圃腊味地理标志产品保护范围以广东省中山市人民政府《关于确定“黄圃腊味”地理标志产品保护范围的复函》（中府办函[2004]443号）提出的范围为准，为广东省中山市黄圃镇现辖行政区域。

二、质量技术要求（一）原料。生产原料取自按养殖规范饲养，符合质量要求的鲜活畜禽（猪、鸭、鱼、鸡等），经检疫合格后宰杀，肉质新鲜、无污染、不得混有其他杂质。

1. 腊肠：取150日龄至180日龄，体重达110kg至120kg的猪，宰杀后切取无软骨及结缔组织的猪腿部瘦肉，脊部皮下脂肪及腿部硬脂肪。

2. 腊肉：取150日龄至180日龄，体重达110kg至120kg的猪，宰杀后切取后腿肉为瘦肉原料，肥肉原料为各个部位的皮下脂肪。

3. 腊鸭：取180日龄至200日龄，体重达2kg至2.5kg的鸭。不得使用沥青、松香等化学物质褪毛。

4. 腊鱼：取体重0.5kg至1.5kg的鱼。

（二）辅料。黄圃腊味特点之一是糖、酒用量相对较大，产品甜味偏重，酒香浓郁。黄圃腊味通常只添加白砂糖、食盐、酱油、酒作为调味料，不添加五香粉、豆蔻、桂皮、花桂椒、八角等植物类香料及人工或化学合成的香精。其主要辅

料为：1.腊味酒：主要采用黄圃地区生产的腊味酒，要求其通过优质高粱酿制而成，酒香纯正，酒精度含量达到55%以上，具有色清、香浓、醇甜、余香的特点。2.酱油：主要采用黄圃地区通过天然生晒酿制而成的酱油，要求其酱香浓郁，具有独有的酯香气，香气丰富醇正，颜色为鲜艳的红褐色，体态澄清，浓度大，颜色持久不变、味道鲜美，咸淡适口。3.肠衣：主要采用黄圃生产的天然生晒猪肠衣，要求其以猪肠胶原蛋白纤维为原料制成，表面收缩均匀、爽口。

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](http://www.100test.com)