

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第85号 - - 关于批准对枝江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_ti2020/321/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_321478.htm 国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第85号）关于批准对枝江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》，我局组织了对枝江酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对枝江酒实施地理标志产品保护。一、保护范围 枝江酒地理标志产品保护范围以湖北省枝江市人民政府《关于界定枝江酒地理标志产品保护范围的函》（枝府函〔2005〕14号）提出的范围为准，为湖北省枝江市现辖行政区域。二、质量技术要求（一）原料。1．高粱：符合GB/T8231的要求，容重 720g/L以上，外观应颗粒饱满，无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少。2．小麦：符合GB1351要求的地产小麦，容重 730g/L以上，外观应颗粒饱满，无霉变，无异味，无虫蛀，杂质少。3．水：符合GB5749的要求，酿造用水采用保护范围内的深井水，pH值为6.8至7.2，铁 0.03mg/L，锰 0.05mg/L，硬度 250mg/L（以CaO计）。4．谷壳：要求色泽正常，无霉变，并且拌料单独清蒸排杂。（二）大曲。以符合GB1351要求的地产小麦为主体原料，在保护范围内的特定气候和微生物条件下制成的中高温大曲。生产用的大曲贮存期应不少于3个月。（三）生产控制。酿制采用红高粱作为主料，谷壳为辅料，中高温大曲作为糖化发酵剂。老窖池为发酵设备，采用双轮底糟和翻沙发酵的质量措施，每年春季3月中下旬到11月中下旬为制曲生产时间。

按照季节不同，入窖淀粉含量控制在14%至17%之间，大曲用量为投粮的20%至25%，谷壳用量为投粮的20%至30%，入窖糟醅水份控制在55%至58%，量水水温要求高于80℃。发酵期为50天至70天。窖池要求：酿造泥窖必须采用保护区内黄泥垒制而成，窖龄在20年以上。从原料投入到成品出厂应不少于1年。（四）工艺流程：1．制曲工艺流程：中高温大曲：小麦 粉碎 加水 拌料 装箱 踩曲 曲块入室 培菌管理 出房贮存 成品曲

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