

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第65号 - - 关于批准对五营红松籽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_ti2020/322/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_322661.htm 国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第65号）关于批准对五营红松籽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》，我局组织了对五营红松籽地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对五营红松籽实施地理标志产品保护。

一、保护范围 五营红松籽地理标志产品保护范围以黑龙江省伊春市五营区人民政府《关于确定五营红松籽地理标志产品保护范围的函》（五政办发〔2005〕30号）提出的范围为准，为黑龙江省伊春市五营区现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）地域环境条件。红松主要分布于山地丘陵，生长在平均海拔高度为300至400米之间的黑壤土上。五营属于北寒温带大陆性季风气候区，一年四季气候差异很大，冬季漫长、干燥、严寒；夏季温和，多雨，早春低温，多雨雪，秋季降温迅速，年平均气温 - 0.4 左右，极端最高气温36.5 ，极端最低气温-40.7 ；年平均降雨量644毫米左右。

（二）采收。五营红松籽的最佳采收期为9月中旬以后，果实采自五营天然红松林。

（三）储藏加工。

- 1.将采摘的松果进行低温冷库储藏，温度要求不能大于10 。
- 2.红松球果经过20天左右的堆积后，进行烘干（或晾干）、然后采用专用机器脱粒。脱粒后将红松籽放入40 至55 的烘干室进行烘干或室外晾晒，将红松籽的含水量降至10%以下后分选。
- 3.分级筛选：将干燥后的红松籽进行筛选，按颗粒大小可分为

四级，一级筛孔11.5毫米以上、二级筛孔11.5毫米、三级筛孔10.5毫米、四级筛孔9.5毫米。（四）工艺流程。球果 采摘 脱粒 晾晒（烘干） 分级筛选 人工挑选 检验 计量 包装。（五）质量特色。1.感官指标：红松籽的形状为三角锥形，棱角明显，顶端锐角较小，尖锐比其他地区的明显。颗粒较大，果皮较厚，千粒重在400克以上。含籽率75%以上。果实呈红褐色、果仁呈乳白色。2.理化指标：纯质率 90.5；含水量 12；杂质率 1.5；不完善粒 3.0；蛋白质 12.0；脂肪 70.0。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