

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第11号 - - 关于批准对东陂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\\_ti2020/324/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9B\\_BD\\_E5\\_AE\\_B6\\_E8\\_B4\\_A8\\_E9\\_c80\\_324596.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/324/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_324596.htm) 国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第11号）关于批准对东陂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》，我局组织了对东陂腊味地理标志产品保护申请的审查。审查合格，现批准自即日起对东陂腊味实施地理标志产品保护。

一、保护范围 东陂腊味地理标志产品保护范围以广东省连州市人民政府《关于界定东陂腊味地理标志产品保护范围的函》（连府函[2005]13号）提出的范围为准，为广东省连州市东陂镇现辖行政区域。

二、质量技术要求 生产原料来自按养殖规范饲养，符合一定质量要求的鲜活畜禽（猪、鸭、狗），经检验检疫合格后宰杀，肉质新鲜、无污染、不得混有其他杂质。经选料、配料、腌制、风干等工序加工而成。工艺特点在于利用产地自然条件进行风干，不经烘烤或烟薰，不添加亚硝酸盐和防腐剂。生产具有季节性，生产时间为每年的寒露至小寒之间。

（一）保护对象。包括腊肉、腊肠、腊鸭、腊狗四个主要品种。

（二）原料。

1. 腊肉：取150日龄至180日龄，体重达110kg至120kg的猪只，宰杀后切取带皮的五花腩肉。
2. 腊肠：取150日龄至180日龄，体重达110kg至120kg的猪只，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：原料为180日龄至200日龄，体重达2kg至2.5kg的麻鸭。不得使用沥青、松香等化学物质褪毛。
4. 腊狗：原料为60日龄至70日龄，体重达3kg至3.5kg的乳狗。

(三)加工。1.腊肉：选料 - 盐腌 - 配料 - 腌制 - 晾晒风干 - 包装。2.腊肠：选料 - 切丁 - 糖腌 - 配料 - 灌制 - 晾晒风干 - 包装。3.腊鸭：选料 - 宰杀 - 开膛、清洗 - 盐腌 - 定形 - 晾晒风干 - 包装。4.腊狗：选料 - 宰杀 - 开膛、去骨 - 盐腌 - 配料 - 腌制 - 定形 - 晾晒风干 - 包装。

(四)质量特色。

1.感官特色：瘦肉色泽暗红，肥肉呈半透明的白色或浅黄色。腊香浓郁，口感甜咸适中，香嫩爽口，回味悠长。

2.理化指标：水分 20%，食盐 10%，总糖 15%，蛋白质 20%，脂肪 50%，无机砷 0.05mg/kg，铅 0.2mg/kg，镉 0.1mg/kg，总汞 0.05mg/kg。

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)