附件 2

安达奶酪地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

安达奶酪。

二、申请机构

黑龙江省绥化市安达市人民政府。

三、产地范围

黑龙江省绥化市安达市现辖行政区域。

四、质量要求

（一）饲养管理

1. 品种。中国荷斯坦牛。

2. 饲养方式。放牧饲养为主，舍饲补饲为辅。

3. 饲养环境。饲养于海拔高度 134～212m 的天然放牧草地，牛舍建于地势高燥处，舍外有充足的活动场。

4. 饲料要求。以产地范围内的天然羊草为主，补饲全株燕麦、玉米秸秆等粗饲料。

（二）原料要求

原料乳。产自产地范围内的生鲜乳，应符合国家相关标准规定。

（三）加工工艺

原料乳处理→杀菌→配料（添加菌种）→凝乳→切割→压榨→盐浸→晾晒和发酵成熟。

加工要点:

1. 原料乳处理。对原料乳进行脂肪分离处理，使得牛乳中蛋白质与脂肪比例为 1:1。

2. 杀菌。（64±1）℃杀菌 30 分钟或（74±1）℃杀菌 20 秒。

3. 配料（添加菌种）。冷却至（37±1）℃，加入发酵剂，预发酵 10 至 15 分钟。

4. 凝乳。添加 10 倍纯净水稀释后的凝乳酶溶液，凝乳 30 至 40 分钟，pH 值达到 6.6 时凝乳结束。

5. 切割。将凝乳切割成小立方体的凝乳粒，静置 3 至 5 分钟后搅拌 50 至 60 分钟，乳清 pH 值达到 6.50～6.55。

6. 压榨。乳清 pH 值达到 6.30～6.40，在室温下压榨凝乳粒 15 至 30 分钟，压力 30～50g/cm^2。静置 1 小时后，压榨 15 至 18 小时，压力 300～400g/cm^2。

7. 盐浸。将凝块切成大小适宜的奶酪坯，放入 21%～23% 的盐水溶液中，盐浸时间不低于 48 小时。

8. 晾晒和发酵成熟。在 8～12℃下晾晒冷却 3 至 4 周。在 22～25℃下发酵 6 至 7 周。放入成熟室中，在 2～5℃下成熟 4 个月。

（四）质量特色

1. 感官特色。组织细腻，质地均匀，有些带有气孔，表面无裂纹，色泽呈乳黄色。口感浓郁醇厚，带有淡淡的咸香和发酵后的奶香气。

2. 理化指标。脂肪 20.0%～30.0%，蛋白质 24.0%～36.0%，含水率 20.0%～45.0%。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

安达奶酪产地范围内的生产者，可向黑龙江省绥化市安达市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经黑龙江省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。安达奶酪的检测机构由黑龙江省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。