附件 2

故城龙凤贡面地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

故城龙凤贡面。

二、申请机构

河北省衡水市故城县人民政府。

三、产地范围

河北省衡水市故城县故城镇、青罕镇、郑口镇共 3 个镇现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求

1. 小麦。产地范围内生产的硬质小麦，小麦粉面筋质（湿基）≥28%，其他指标符合国家相关标准规定。

2. 香油。符合国家相关标准规定。

3. 鸡蛋。符合国家相关标准规定。

4. 辅料。水、食用盐等，符合国家相关标准规定。

（二）加工工艺

和面→搓面、第一次饧面→开条、盘大条→接大条→搓小条、第二次饧面→桄纤、第三次饧面→分面、第四次饧面→上面、抻面→晾晒→切断成品。

加工要点:

1. 和面。小麦粉、鸡蛋、水、食用盐按每 1kg 小麦粉，加 2 个鸡蛋、250mL 水、50g 食用盐的比例搅拌均匀，和面 20-40 分钟。

2. 摁面、第一次饧面。摁面 10 分钟后均匀刷上香油，盖上湿布饧面 15-30 分钟，饧面温度 20～28℃，相对湿度 40%～50%。

3. 开条、盘大条。将面团向四周擀平，划成粗条、刷油、搓圆（龙须面）或按扁（凤尾面），置面盆中。

4. 接大条。将盘好的面条均匀刷上香油，抻拽的同时续接大条面，饧面 10-15 分钟。

5. 搓小条、第二次饧面。将面条搓至直径 1～1.5cm（龙须面），或抻拽至宽约 4～8cm（凤尾面），再饧面 1-1.5 小时，温度 20～28℃，相对湿度 40%～50%。

6. 桄纤、第三次饧面。在搓圆或抻拽面小条的同时，将其均匀缠在两根相距 12～15cm 的纤子上，直径 0.4～0.8cm，再饧面 0.5-2.5 小时，温度 20～28℃，相对湿度 40%～50%。

7. 分面、第四次饧面。分开面条并手工柔性抻拉，放饧面池中饧 2-2.5 小时，温度 20～28℃，相对湿度 40%～50%。

8. 上面、抻面。将面条置于 3～4 米高的面杆上，柔性向下抖动抻拉 3～5 次至接近地面。

9. 晾晒。自然干燥 4 小时以上，温度 15～28℃，相对湿度 40%～50%。

（三）质量特色

1. 感官特色。

（1）龙须面：有“白如雪，细如丝，空如竹，韧如藤”的特点。耐煮、汤清、味厚，入口时面质劲道有弹性。

（2）凤尾面：白色微青，柔韧晶亮，扁条平而直，薄如纸。耐煮、汤清、味厚，入口时面质劲道有弹性。

2. 理化指标。水分≤13.0%，酸度≤3.0mL/10g，蛋白质≥11.0g/100g，自然断条率≤1.50%，烹调损失率≤9.0%，盐分（以NaCl计）≤6.50%。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

五、专用标志使用

故城龙凤贡面产地范围内的生产者，可向河北省衡水市故城县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经河北省知识产权局核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。故城龙凤贡面的检测机构由河北省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。