

附件 2

伦教糕地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

伦教糕。

二、申请机构

广东省佛山市顺德区人民政府。

三、产地范围

广东省佛山市顺德区伦教街道现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原辅料要求

1. **大米。**产地范围内的隔年晚籼稻谷，应符合国家大米相关标准规定。

2. **水。**产地范围内的“蚝壳井”水，应符合国家生活饮用水相关标准规定。

3. **辅料。**糖、糕种等应符合国家相关标准规定。

（二）工艺流程

洗米→泡米→磨米浆→调味→过滤→发酵→蒸糕→出笼→冷却→切片→包装。

加工要点：

1. **洗米、泡米。**把大米经过 3 次手工清洗后，按照米与水 1：0.4 的比例进行浸泡，放置 10 小时后，重新换水待研磨。

2. **磨米浆。**把大米与水的混合物磨成浆。

3. **调味、过滤。**把适量的糖以清水煮成糖浆,加入到米浆内搅拌均匀,并滤去杂质。

4. **发酵。**依次加入糕种,再次搅拌均匀后,盖好盖子并放置6-8个小时。

5. **蒸糕、出笼、冷却。**把发酵好的米浆倒入蒸笼,置入蒸炉装置蒸40分钟,出笼后放置到竹筛冷却。

6. **切片、包装。**待糕体凉透后,切片即食或者包装后销售。

(三) 特色质量

1. 感官特色。

糕体呈白色或黄色,晶莹剔透有光泽。外形整齐,厚薄基本均匀,表面细腻。质地爽软、滑润而富有韧性,折时不留折纹。糕身孔眼横竖相间,均匀有序,粉质细腻,无粉块,不松散,不掉渣。味道清甜、爽滑,有自然发酵米酸味。

2. **理化指标。**总糖 18~30g/100g,酸度 $\leq 1.0\text{ml}/10\text{g}$,水分 40~60%。

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

伦教糕产地范围内的生产者,可向广东省佛山市顺德区知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请,经广东省知识产权局核准后予以公告,并报国家知识产权局备案。伦教糕的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。