

附件 3

罗浮山豆腐花地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

罗浮山豆腐花。

二、申请机构

广东省惠州市博罗县人民政府。

三、产地范围

广东省惠州市博罗县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 原料要求

1. 大豆。产地范围内生产的大豆，应符合国家相关标准规定。

2. 水。选取罗浮山山泉水，溶解性总固体 $\leq 50\text{mg/L}$ ，偏硅酸 $\geq 7.0\text{mg/L}$ ，其他指标应符合国家相关标准规定。

(二) 加工工艺

选豆→浸泡→磨浆→过滤→煮浆→点兑→包装。

加工要点：

1. 选豆。选取产地范围内生产的颗粒饱满大豆。

2. 浸泡。用水浸泡大豆不低于 5 小时，期间换水 2 次以上。

3. 磨浆。使用石磨将浸泡好的大豆与水按约 1:9 的比例磨浆。

4. 过滤。将磨好的豆浆加常温水搅拌，用 150 目以上的滤网或纱布过滤。

5. 煮浆。将豆浆煮沸，保持沸腾状态 2 至 5 分钟后，冷却至 40℃ 以下。

6. 点兑。在豆浆中加入适量凝固剂，搅拌均匀。

7. 包装。豆腐花成型后包装封口，于 80~85℃ 下凝固、杀菌。

（三）质量特色

1. 感官特色。黄白色，呈凝胶状，质地细腻。豆味浓郁，醇香可口。

2. 理化指标。蛋白质 $\geq 1.8\%$ ，固形物 $\geq 60\%$ ，水分 $\leq 90\%$ 。

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

罗浮山豆腐花产地范围内的生产者，可向广东省惠州市博罗县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。罗浮山豆腐花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。