附件 2

东莞腊肠地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

东莞腊肠。

二、申请机构

广东省东莞市人民政府。

三、产地范围

广东省东莞市现辖行政区域。

四、质量要求

（一）原料要求

1. 猪肉。产地范围内屠宰的新鲜或冷鲜的猪后腿瘦肉，新鲜或冷冻的猪脊膘肥肉，应符合国家相关标准要求。

2. 猪肠衣。天然猪肠衣，应符合国家相关标准要求。

3. 高度白酒。浓度≥50°的清香型白酒，应符合国家相关标准要求。

4. 辅料。酱油、白砂糖、食用盐等，应符合国家相关标准要求。

（二）加工工艺

原料处理→配料→灌肠→生晒/烘烤→修整、包装。

加工要点:

1. 原料处理。

（1）肥肉处理。将肥肉切成规格为 4mm × 4mm × 4mm 至 10mm × 10mm × 10mm 的肉粒，用 45 ~ 55℃的热水多次泡洗，直至触摸无油脂沾手，洗净沥干水分备用。

（2）瘦肉处理。将肉筋、碎骨剔除后切成小块，用 25 ~ 45℃的温水泡洗至水无血色。清洗沥干水分后，切成规格为 4mm × 4mm × 4mm 至 8mm × 8mm × 8mm 的肉粒。

2. 配料。按肥肉 ≤ 30%的比例，将处理好的猪肉与白酒、酱油、白砂糖、食用盐等辅料充分搅拌融合。

3. 灌肠。将与辅料充分搅拌融合后的猪肉均匀灌入猪肠衣中，打孔排气排水，用莞草将其绑成 4 ~ 9cm 长的小节。

4. 生晒/烘烤。秋冬季节，常温生晒 8 ~ 10 天，或 40 ~ 60℃温度下烘烤 48 ~ 96 小时，至水分 ≤ 25%。

（三）质量特色

1. 感官特色。瘦肉呈鲜红、玫瑰红、暗红色，肥肉呈乳白色，有光泽。肠身短且粗，结实有弹性，表面干爽不油腻。口感咸甜适中，松弹，皮脆肉爽，具有浓郁的甜香和酒香，甘香醇厚。

2. 理化指标。蛋白质 ≥ 16%，脂肪 ≤ 45%，水分 ≤ 25%，氯化物（以 NaCl 计）≤ 6%，总糖（以葡萄糖计）≤ 18%，过氧化值（以脂肪计）≤ 0.50g/100g。

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

东莞腊肠产地范围内的生产者，可向广东省东莞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。东莞腊肠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。