

Q/ZLTH

中粮屯河（杭锦后旗）番茄制品有限公司企业标准

Q/ZLTH 0002S—2019

番茄丁

2019 - 07 - 10 发布

2019 - 08 - 01 实施

中粮屯河（杭锦后旗）番茄制品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由中粮屯河（杭锦后旗）番茄制品有限公司提出。

本标准起草单位：中粮屯河（杭锦后旗）番茄制品有限公司。

本标准主要起草人：杨娜、梁晋辉、杨杰、王晶

本标准同时适用于：

中粮屯河番茄有限公司（地址：昌吉市大西渠镇区玉堂村丘82栋1层W101）

本标准于2019年7月10日由中粮屯河（杭锦后旗）番茄制品有限公司负责人冯新民批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年7月10日首次发布。

番茄丁

1 范围

本标准规定了番茄丁的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验要求、净含量和保质期。

本标准适用于以番茄为主要原料，添加或不添加食用盐、酸性配料（如柠檬酸或其他酸度调节剂）、氯化钙等辅料和食品添加剂，经清洗、热烫、去皮、切块后，加入调配汤汁，经杀菌、灌装等工艺制成的番茄丁产品，也称番茄碎。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

QB/T 1394 番茄罐头

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB/T 14215 番茄酱罐头

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品PH值的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 番茄

应采用新鲜或冷藏良好，成熟适度，果实无裂缝的番茄，无病虫害、黑心果及霉变现象。

3.1.2 水应符合GB 5749的规定。

3.1.3 食品添加剂

3.1.3.1 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

3.1.3.2 氯化钙应符合GB 1886.45的规定。

3.1.4 其他辅料

其他应符合相应标准要求和规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	番茄呈红色，同一包装内番茄色泽一致，允许果蒂处稍带橙黄色；汤汁呈红色	取50g样品倒入白色磁盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽
组织状态	番茄丁大致均匀，可有不影响外观的微量果皮、果蒂	取50g样品倒入白色磁盘中，置于明亮处，用肉眼观察其组织状态
滋味和气味	具有番茄丁应有的滋味、风味，无异味	取50g样品倒入白色磁盘中，置于明亮处，嗅其气味，品尝其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	取50g样品倒入白色磁盘中，置于明亮处，用肉眼观察其有无杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物含量（20℃，折光计法）/（%）	≥ 4.5	GB/T 10786
固形物含量/（%）	≥ 20	GB/T 10786
PH	≤ 4.5	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计）/（g/100g）	≤ 0.6	GB/T 12456
番茄红素/（mg/100g）	≥ 6.0	GB/T 14215

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标	检验方法
商业无菌	符合商业无菌要求	GB 4789.26
霉菌计数/（%）	≤ 30	GB 4789.15

3.5 污染物限量

污染物限量中“铅（Pb），≤0.5mg/kg”，其他污染物限量应符合GB 2762中蔬菜制品的规定。

3.6 食品添加剂

应符合表4的规定。

表4 添加剂指标

名称	指标	检验方法
柠檬酸	按生产需要适量使用	GB 1886.235
氯化钙	$\leq 1.0\text{g/kg}$	GB 1886.45

3.7 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求,净含量检测按JJF 1070规定执行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 保质期

在常温贮存运输条件下,无菌袋包装产品为 24 个月,玻璃瓶、塑料瓶、复合袋包装容器产品为 12 个月。
