

ICS 点击此处添加 ICS 号  
点击此处添加中国标准文献分类号

# Q/NMTH

## 内蒙古屯河河套番茄制品有限责任公司企业标准

Q/NMTH 001—2021

---

### 番茄酱罐头

canned tomato paste

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

(本稿完成日期：2021 年 2 月 23 日)

2021 - 03 - ××发布

2021 - 03 - ××

内蒙古屯河河套番茄制品有限责任公司  
发布

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
3.1 番茄酱罐头 canned tomato paste .....	1
3.2 可溶性固形物 soluble solid .....	1
3.3 番茄红素 lycopene .....	1
4 产品分类及代号 .....	2
4.1 低浓度番茄酱罐头 (canned low concentrate tomato paste) .....	2
4.2 中浓度番茄酱罐头 (canned middle concentrate tomato paste) .....	2
4.3 高浓度番茄酱罐头 (canned high concentrate tomato paste) .....	2
4.4 特高浓度番茄酱罐头 (canned extra high concentrate tomato paste) .....	2
5 技术要求 .....	2
5.1 原料 .....	2
5.2 感官要求 .....	2
5.3 理化指标 .....	2
5.4 污染物限量 .....	3
5.5 农药残留的限量 .....	3
5.6 微生物指标 .....	3
5.7 净含量 .....	3
6 生产加工过程卫生要求 .....	3
7 试验方法 .....	3
7.1 感官要求 .....	3
7.2 可溶性固形物 .....	3
7.3 粘稠度 .....	3
7.4 色差 .....	3
7.5 pH .....	3
7.6 番茄红素含量 .....	3
7.7 污染物限量 .....	3
7.8 农药残留的限量 .....	4
7.9 微生物指标 .....	4
7.10 霉菌计数 .....	4
7.11 净含量 .....	4
7.12 检验规则 .....	4

8 标志、包装、运输、贮存 .....	4
8.1 标志 .....	4
8.2 包装运输和贮存 .....	4

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由内蒙古屯河河套番茄制品有限责任公司提出。

本标准主要起草单位：内蒙古屯河河套番茄制品有限责任公司。

本标准主要起草人：杨娜、靳玉明、杨杰、郝嘉欣

本标准于2021年2月20日首次发布。

# 番茄酱罐头

## 1 范围

本标准规定了番茄酱罐头的术语和定义、分类及代号、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装标志和运输贮存。

本标准适用于内蒙古屯河河套番茄制品有限责任公司番茄酱罐头的生产、检验和销售。

## 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。

- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 14215 番茄酱罐头
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- JC 07-2020 中粮新疆屯河加工番茄工程技术研究中心（有限公司）实验室标准操作规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 番茄酱罐头 *canned tomato paste*

以成熟的河套番茄为原料，经清洗、打浆、去皮、去籽、浓缩后灌装、密封、杀菌、无菌灌装而成的罐头食品。

### 3.2 可溶性固形物 *soluble solid*

主要指番茄酱中可溶性糖、有机酸和一些可溶性无机盐类。

### 3.3 番茄红素 *lycopene*

番茄红素是植物中所含的一种天然色素，是类胡萝卜素的一种。

## 4 产品分类及代号

产品按可溶性固形物含量不同分为低浓度、中浓度、高浓度和特高浓度四类。

### 4.1 低浓度番茄酱罐头 (canned low concentrate tomato paste)

可溶性固形物含量为12.5%–22% (不包含22%) 的番茄酱, 产品代号为847 1。

### 4.2 中浓度番茄酱罐头 (canned middle concentrate tomato paste)

可溶性固形物含量为22%–28% (不包含28%) 的番茄酱, 产品代号为 847 2。

### 4.3 高浓度番茄酱罐头 (canned high concentrate tomato paste)

可溶性固形物含量为28%–36% (不包含36%) 的番茄酱, 产品代号为 847。

### 4.4 特高浓度番茄酱罐头 (canned extra high concentrate tomato paste)

可溶性固形物含量不低于36%的番茄酱, 产品代号为 847 3。

## 5 技术要求

### 5.1 原料

采用新鲜番茄或贮存良好、未受病虫害侵蚀的番茄。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	优级品	一级品
色泽	同一包装中酱体呈一致的深红色或红色, 允许酱体表面有轻微褐色	同一包装中酱体呈一致的红色或橙红色, 允许酱体表面有轻微褐色
滋味、气味	具有番茄酱罐头应有的滋味及气味, 无异味	
组织形态	酱体均匀一致, 粘稠适度	酱体均匀一致, 粘稠较适度, 允许表面有少量析水

### 5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	优级品	一级品	
粘稠度, cm/30s	≤12		
色差值	$L \geq 22.6, a/b \geq 2.04$	$L \geq 21.5, a/b \geq 1.9$	
PH	≤4.5		
番茄红素, mg/100g	低浓度	≥19	≥14
	中浓度	≥32	≥20
	高浓度	≥42	≥25
	特高浓度	≥58	≥35
注: L 为明度指数, a、b 为色品指数。			

#### 5.4 污染物限量

锡、总砷、铅、镉、亚硝酸盐的限量应符合GB 2762要求。

#### 5.5 农药残留的限量

应符合GB 2763的要求。

#### 5.6 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项目	要求
微生物	符合商业无菌要求
霉菌计数(视野), %	≤50

#### 5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8950的要求。

### 7 试验方法

#### 7.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法测定。

#### 7.2 可溶性固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

#### 7.3 粘稠度

按GB/T 14215附录B规定的方法测定。

#### 7.4 色差

按照JC 07-2020规定的方法测定。

#### 7.5 pH

按GB 5009.237规定的方法测定。

#### 7.6 番茄红素含量

按GB/T 14215附录A规定的方法测定。

#### 7.7 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

## 7.8 农药残留的限量

按GB 2763规定的方法测定。

## 7.9 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法测定。

## 7.10 霉菌计数

按GB 4789.15规定的方法测定。

## 7.11 净含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

## 7.12 检验规则

按QB/T 1006的规定检验。其中感官要求、净含量、粘稠度、pH、番茄红素含量、微生物指标为出厂检验必检项目。

## 8 标志、包装、运输、贮存

产品包装表面应清洁，无变形、无充气、无锈斑、卷边处无铁舌，不漏气、不胀罐（袋）。

### 8.1 标志

8.1.1 内销罐头应符合GB 7718，GB 28050的规定。

8.1.2 出口罐头按外贸合同或出口备案经营单位的具体要求标注，但转内销的产品应按内销罐头标注。

8.1.3 标识中应标示可溶性固形物含量，低浓度番茄酱罐头的可溶性固形物含量单罐测定的负偏差为2%，中浓度、高浓度和特高浓度番茄酱罐头的可溶性固形物含量单罐测定的负偏差为3%，每批产品平均可溶性固形物含量不低于最低标示值。

### 8.2 包装运输和贮存

应符合QB/T 4631的规定。

---