

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—2021

番茄丁

2021 - 06 - 25 发布

2021 - 07 - 30 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。

本标准由中粮屯河（杭锦后旗）番茄制品有限公司提出。

本标准主要起草单位：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、董生杰、王晶、刘佳

本标准于2021年6月25日发布。

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，加番茄汁调配汤汁，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，杀菌、灌装等工艺制成的番茄丁产品，也称番茄碎。

本标准适用于以番茄丁为主要原料，加入番茄酱调配汤汁，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，经调配、杀菌、灌装等工艺制成的番茄丁产品。

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。

QB/T 1394	番茄罐头	
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 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 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 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 5009.12	食品安全国家标准	食品铅的测定
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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料

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 番茄丁应符合QB/T 1394 的规定。

3.1.3 水应符合GB 5749的规定。

3.1.4 食品添加剂

3.1.4.1 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。

3.1.4.2 氯化钙应符合GB 1886.45 的规定。

3.1.5 其他辅料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	优级品	合格品	试验方法
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	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；汤汁呈红色至橙红色	按 GB/T 10786 规定的方法测定
滋味、气味	具有番茄丁应有的滋味、风味，无异味		
组织形态	番茄丁大致均匀，可有不影响外观的微量果蒂、果皮	番茄丁大致均匀，可有不影响外观的少量果蒂、果皮	
杂质	无外来杂质		

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	要求	试验方法
可溶性固形物含量（20℃，折光计法）/（%）	≥4.5	按 GB/T 10786 规定的方法测定
固形物含量/（%）	≥20	按 GB/T 10786 规定的方法测定
pH	≤4.5	按 GB 5009.237规定的方法测定
番茄红素/（mg/100g）	≥6.0	将产品按照固液的比例混匀后，称量0.5-1.2g，精确至0.1mg，置于10ml小烧杯中。然后按 GB/T 14215 附录A规定的方法测定

3.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项目	要求	试验方法
商业无菌	符合商业无菌要求	按 GB 4789.26 规定的方法测定
霉菌计数（视野），%	≤30	按 GB 4789.15规定的方法测定

3.5 污染物限量

应符合表4的要求。

表4 污染物指标

项目	要求	试验方法
铅	≤0.8mg/kg	按 GB 5009.12 规定的方法测定
其他项目	符合GB 2762要求	按 GB 2762 规定的方法测定

3.6 食品添加剂

应符合表5的要求。

表5 添加剂指标

名称	要求	试验方法
柠檬酸	按生产需要适量使用	按 GB 1886.235 规定的方法测定
氯化钙	≤1.0g/kg	按 GB 1886.45 规定的方法测定

3.7 农药残留的限量

应符合GB 2763的要求，试验方法按GB 2763规定的方法测定。

4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，试验方法按JJF 1070规定的方法测定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8950和GB 14881的要求。