

# Q/TSNS

## 泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司企业标准

Q/TSNS 0006S—2022

---

### 番茄糊

2022-07-26 发布

2022-08-16 实施

泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司 发布







## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的机构和起草规则》的规定起草。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司提出。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司起草。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司批准。

本文件主要起草人：吴勇进、徐建成、刘吉仑。







# 番茄糊

## 1 范围

本文件规定了番茄糊的术语和定义、技术要求。

本文件适用于以新鲜番茄主要原料，经过清洗、破碎、打浆、去皮、去籽、浓缩、灌装、杀菌等工艺制成的番茄糊。或以番茄酱作为主要原料，加水混合均匀，经杀菌、灌装、杀菌等工艺制成。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	预包装食品标签通则
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/T14769	食品中水分的测定
GB/T4789.15	食品安全国家标准食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 18454	液体食品无菌包装用复合袋
JF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GB/T 24215	番茄酱
GB 8852-88	番茄

## 3.术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 番茄糊 tomato puree

以新鲜番茄主要原料，经过清洗、破碎、打浆、去皮、去籽、浓缩、灌装、杀菌等工艺制成的番茄糊。或以番茄酱作为主要原料，加水混合均匀，经杀菌、灌装、杀菌等工艺制成。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 番茄：应为新鲜成熟番茄，符合相应的食品标准和有关规定，还应符合表1 的规定。



表1 番茄要求

项目	要 求	检验方法
色泽	鲜红色，颜色相对均匀，表面有光泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、形态。闻其气味
气味	具有新鲜番茄应有的气味，无异味	
形态	无叶柄、无撕裂、无物理伤害。无正常视力可见外来异物	

4.1.1 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。

4.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官特性

感官应符合表 2 的规定

表 2 感官要求

项目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味。	
组织状态	具有该品种产品应有的形态，无正常视力可见外来异物。	

#### 4.3 污染物限量应符合 GB/T

污染物限量中“铅（以pb计） $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ”，其它污染物限量指标应符合GB 2762中蔬菜制品限量规定。

#### 4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB4789.26 规定的方法检验。

4.4.3 微生物限量还应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项 目	要 求
霉菌计数（视野）/%	$\leq 50$

#### 4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定



- 4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。
  - 4.5.3 出口时,应符合销售地区国家法规限量要求。
-