

Q/TSNS

泰顺兴业(内蒙古)食品有限公司企业标准

Q/TSNS 0003S—2023

番茄丁

2023-02-01 发布

2023-02-20 实施

泰顺兴业(内蒙古)食品有限公司 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。

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司提出。

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司起草。

本标准由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司批准。

本标准主要起草人：吴勇进、徐建成、王晓云。

番茄丁

1 范围

本标准规定了番茄丁的术语和定义、技术要求。

本标准适用于以新鲜番茄为原料，添加或不添加氯化钙等食品添加剂，经去皮、切丁或不切丁、加入汤汁、灌装、密封、杀菌、冷却等工艺制成的番茄丁。

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的检测
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GH/T1193 中华人民共和国行业标准 番茄

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 番茄丁 diced tomatoes

以新鲜番茄为原料，添加或不添加氯化钙等食品添加剂，经去皮、切丁或不切丁、加入汤汁、灌装、密封、杀菌冷却、等工艺制成的番茄丁。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 番茄：应为新鲜番茄，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。还应符合GH/T1193标准和有关规定。

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	

4.1.2 水应符合GB 5749生活饮用水卫生标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表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

污染物限量中“铅（以pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”，其它污染物限量指标应符合GB 2762中的蔬菜制品的规定。

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 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b (CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 不应用于非灭菌发酵型产品。					

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂氯化钙的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求符合GB 1886.45规定。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

4.5.3 出口时，应符合销售地区、国家法规限量要求。

5 生产加工过程

食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节、设施、人员的基本要求和准则应符合 GB14881 食品生产通用卫生规范。
