

# Q/TSNS

泰顺兴业(内蒙古)食品有限公司企业标准

Q/TSNS 0004S—2024

代替 Q/TSNS 0004S—2023

番茄糊

2024-11 - 22 发布

2024- 12 - 12 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《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。

本标准参照GB/T 14215《番茄酱罐头质量通则》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、和GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的要求，并结合实际情况制定，作为企业组织生产和产品质量控制的依据。

本标准代替Q/TSNS 0004S-2023《番茄糊》，本标准与Q/TSNS 0004S—2023相比，主要技术变化如下：污染物限量中根据GB 2762-2022版中调整要求“铅（以Pb计） $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ”，本标准Q/TSNS 0004S-2023由原本的“铅（以Pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”相应调整为“铅（以Pb计） $\leq 0.24\text{mg/kg}$ ”

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。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

— Q/TSNS 0004S-2023。



# 番茄糊

## 1 范围

本标准规定了番茄糊的术语和定义、技术要求。  
本标准适用于番茄糊的生产、检验与销售。

## 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 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 4789.15	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 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
GB/T 14215	番茄酱罐头质量通则	
QB/T 4631	罐头食品包装标志运输和贮存	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
GH/T1193	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

本标准适用于以成熟的番茄为主要原料，经预处理、浓缩、调味（或不调味）灌装或分装、密封、杀菌或无菌罐装等工艺制成的番茄糊，或以番茄酱为主要原料，加水混合均匀，经预处理、杀菌、灌装、杀菌、冷却等工艺制成的番茄糊。

## 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 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。

4.1.3 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

污染物限量中“铅（以Pb计）按GB 5009.12规定的方法检测，应 $\leq 0.24\text{mg/kg}$ ”，其它污染物限量指标应符合GB 2762中蔬菜制品类的规定。

## 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 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）/%	$\leq 50$

- 4.4.4 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 4.4.5 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.5 标志、包装、运输和贮存

- 4.5.1 按JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则
- 4.5.2 应符合QB/T 4631罐头食品包装、标志、运输和贮存的有关规定
- 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、人员的基本要求和管埋准则应符合 GB14881 食品生产通用卫生规范。

---