

备案号：224811S-2018

有效期至：2022年02月20日

# Q/JDSC

## 吉林省长青大胜财食品有限公司企业标准

Q/JDSC0004S-2018

### 番茄酱

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JDSC0004S-2018
备案号	224811S-2018
有效期限	2019年02月21日至2022年02月20日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-02 发布

2018-11-02 实施

吉林省长青大胜财食品有限公司 发布

# 番茄酱

## 1 范围

本标准适用于以番茄、胡萝卜、水为主要原料，白砂糖、酿造食醋、食用盐、食品添加剂[胭脂红、柠檬黄、冰乙酸（冰醋酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾]等辅料，经分选、清洗、粉碎、调配、搅拌、灭菌、包装等工艺制成的番茄酱，属于固态复合调味料。

## 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/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB/T 18187	酿造食醋
GB 1886.10	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.220	食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
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 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
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
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718	食品安全卫生标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
NY/T 493	胡萝卜	
NY/T 655	绿色食品	茄果类蔬菜
NY/T 1886	绿色食品	复合调味料
DBS22/030	吉林省食品安全地方标准	非发酵型半固体调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品	计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识	管理规定

### 3 分类

根据产品配料的不同可分为以下类别。

#### 3.1 番茄酱（1号）

以番茄、胡萝卜、水为主要原料，食用盐、食品添加剂[胭脂红、柠檬黄、冰乙酸（冰醋酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾]等辅料，经分选、清洗、粉碎、调配、搅拌、灭菌、包装等工艺制成的番茄酱（1号），属于半固态复合调味料。

#### 3.2 番茄酱（2号）

以番茄、胡萝卜、水为主要原料，白砂糖、酿造食醋、食用盐、食品添加剂[胭脂红、柠檬黄、冰乙酸（冰醋酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾]等辅料，经分选、清洗、粉碎、调配、搅拌、灭菌、包装等工艺制成的番茄酱（2号），属于半固态复合调味料。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 番茄应符合 NY/T 655 的规定。
- 4.1.2 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.7 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 4.1.8 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.9 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 4.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

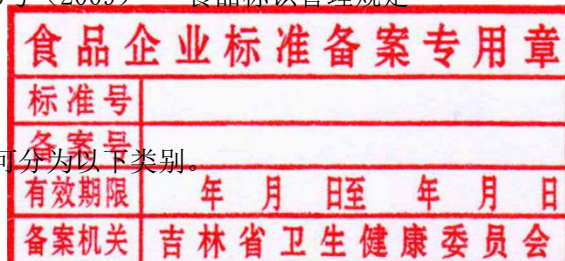


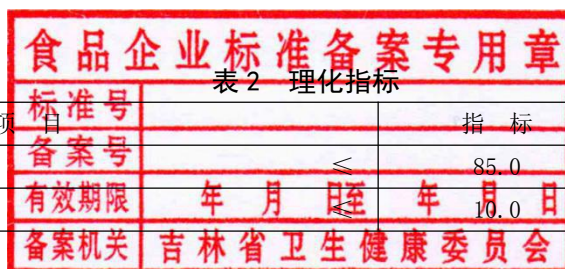
表1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	番茄酱（1号）	番茄酱（2号）	
色泽	深红色至橙红色		取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下目测色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，漱口后品其滋味
组织形态	酱体呈膏状，粘稠适度，不分泌汁液		
滋、气味	具有番茄、胡萝卜应有的滋味和气味，酸咸适口，无异味	具有番茄、胡萝卜应有的滋味和气味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

项 目	指 标	检 验 方 法
水分，%	≤ 85.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），%	≤ 10.0	GB 5009.44



## 4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11

## 4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	限 量				检 验 方 法
菌落总数，CFU/g	≤	8000			GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3
霉菌计数，CFU/g	≤	100			GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

## 4.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

表5 食品添加剂

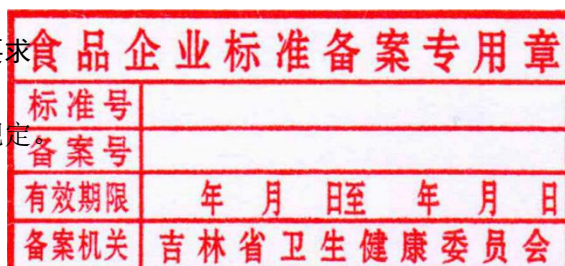
品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
胭脂红	着色剂	≤0.5		GB 5009.35
柠檬黄	着色剂	≤0.5		GB 5009.35
冰乙酸（又名冰醋酸）	酸度调节剂	按生产需要适量添加		
山梨酸钾（以山梨酸计）	防腐剂	≤1.0		GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计）	防腐剂	≤1.0		GB 5009.28

## 5 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定



## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于200包，随机抽取12包作为抽检样品，8包用于检验，4包备查。

### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标中项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

## 8.1 标签式样

### 8.1.1 番茄酱（1号）

食品名称：番茄酱（1号）

配料表：番茄、胡萝卜、水、食用盐、食品添加剂[胭脂红、柠檬黄、冰乙酸（冰醋酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾]

净含量/规格：20g/袋、35g/袋、50g/袋、60g/袋、90g/袋、100g/袋、120g/袋、128g/袋、150g/袋、180g/袋、198g/袋、200g/袋、218g/袋、258g/袋、500g/袋、1000g/袋、2500g/袋、3000g/袋、4000g/袋、按市场需要生产

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省长青大胜财食品有限公司、吉林省长春市高新开发区北区

兴华村，0431-82863362、13174309832、13804469173

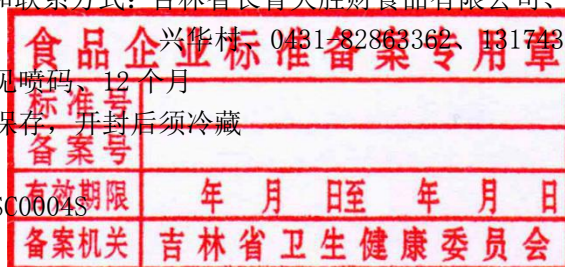
生产日期和保质期：见喷码，12个月

贮存条件：常温避光保存，开封后须冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JDSC0004S

其他需要标示的内容：



### 8.1.2 番茄酱（2号）

食品名称：番茄酱（2号）

配料表：番茄、胡萝卜、水、白砂糖、酿造食醋、食用盐、食品添加剂[胭脂红、柠檬黄、冰乙酸（冰醋酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾]

净含量/规格：20g/袋、35g/袋、50g/袋、60g/袋、90g/袋、100g/袋、120g/袋、128g/袋、150g/袋、180g/袋、198g/袋、200g/袋、218g/袋、258g/袋、500g/袋、1000g/袋、2500g/袋、3000g/袋、4000g/袋、按市场需要生产

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省长青大胜财食品有限公司、吉林省长春市高新开发区北区

兴华村，0431-82863362、13174309832、13804469173

生产日期和保质期：见喷码，12个月

贮存条件：常温避光保存，开封后须冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JDSC0004S

## 8.2 营养成分表

### 8.2.1 番茄酱（1号）

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	185 克	2%
蛋白质	1.0 克	2%
脂肪	0 克	0%
碳水化合物	9.9 克	17%
钠	488mg	24%

### 8.2.2 番茄酱（2号）

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	505 克	6%
蛋白质	0.9 克	2%
脂肪	0 克	0%
碳水化合物	28.8 克	10%
钠	1010mg	51%

## 9 包装

包装袋选用聚乙烯材料，应符合GB 4806.7的规定。  
 销售包装应符合GB 23350的规定。  
 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。  
 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 10 保质期

保质期为 12 个月。

