

T/OTOP

团 体 标 准

T/OTOP XXXX—XXXX

黄番茄酱

Yellow Tomato Paste

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国民族贸易促进会 发布

目 次

前 言.....	2
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
4 基本要求.....	3

前 言

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

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中粮屯河番茄有限公司提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：中粮屯河番茄有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、四川百品味源生物科技有限公司、鹿邑县澄明食品有限公司、白象食品股份有限公司、四川杨国福食品有限公司、四川漫味龙厨生物科技有限公司、颐海(上海)食品有限公司、一乡一品(重庆)数字经济技术有限公司。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布。

黄番茄酱

1 范围

本文件规定了黄番茄酱的术语、定义、要求、技术要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于黄番茄酱的研发、生产、检验、销售与质量控制。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- 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
- 国家市场监督管理总局令 第70号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 黄番茄酱

本文件适用于以成熟的金黄色或橙黄色番茄为原料，经预处理、浓缩后不添加任何调味料和食品添加剂、杀菌、无菌灌装而制成的黄番茄酱。

4 基本要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 番茄要求

采用新鲜或贮存良好、未受病虫害侵蚀的成熟番茄，番茄须为金黄色或橙黄色。

4.1.2 原料产地要求

采自北纬40°- 46°番茄种植产区，原料种植基地通过欧盟FSA（农场可持续评估）认证。

4.1.3 原料种植要求

大田种植，自然生长成熟。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标		
	特级品	优级品	一级品
色泽	呈一致的金黄色或橙黄色，光泽度好，允许表面有少量褐变	呈一致的金黄色或橙黄色，光泽度较好，允许表面有少量褐变	呈一致的黄色或浅橙黄色，光泽度一般，允许表面有少量褐变
组织形态	酱体均匀一致，粘稠适度，允许表面有少量析水		
滋味和气味	酸味适度，有明显的番茄香气，无异味	有酸味和番茄香气，无异味	酸味略强或略弱，有稍弱番茄香气，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物含量（20℃，折光计法）/（%）	≥12.5
色差值	$L^* \geq 43.0$ 、 $b^* \geq 43.0$
黏稠度/（cm/30s）	≤12.0
pH	≤4.6

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标
微生物	符合罐头食品商业无菌要求
霉菌计数（%视野）	≤50

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令 第70号《定量包装商品计量监督管理办法》。每批产品平均净含量不低于标示值。

4.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定,真菌毒素限量应符合GB 2761的规定,污染物限量应符合GB 2762的规定,农药残留限量应符合GB 2763的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.2.2 色差值

黄番茄酱的色差值的测定方法如下：

a) 色差计准备：根据仪器说明书校准。

b) 取黄番茄酱样品加水稀释，搅拌均匀，将可溶性固形物含量调至12.5%（20℃，折光计），也可稀释至指定可溶性固形物含量。

c) 将稀释试样b)倒入专用的测量皿中至指定刻度，测量皿放于色差计测样孔上，盖上遮光罩，选择D65/10光源、CIE标尺下，按测量按键，读取L^{*}、b^{*}值。

5.2.3 黏稠度

按GB/T 14215 附录C 规定的方法测定。

5.2.4 pH

按 GB 5009.237 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 商业无菌

按 GB 4789.26 规定的方法测定。

5.3.2 霉菌计数

按 GB 4789.15 规定的方法第二法测定，当样品的可溶性固形物含量低于8.8%时直接镜检读数。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前，由生产厂的检验部门按产品标准逐批检验，符合标准方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官、可溶性固形物含量、色差值、粘稠度、pH、商业无菌、霉菌计数、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 一般情况下，每年进行一次。有下列情形之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 当原料、工艺、生产设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2 型式检验为标准 4.1~4.4 的所有项目。

6.4 判定

出厂检验或型式检验项目全部符合本文件，判为合格品，如有一项不合格，在备检样中进行复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 应符合QB/T 4631 的有关规定。

7.1.2 标签上产品名称也可称为“金番茄酱”“黄番茄泥”“金番茄泥”“黄番茄浓缩浆”“金番茄浓缩浆”“番茄酱”。

T/ FORMTEXT OTOP FORMTEXT XXXX — FORMTEXT XXXX

7.2 包装

包装材料和容器应符合QB/T 4631的有关规定。
