

# 《黄番茄酱》编制说明

## (征求意见稿)

### 一、工作简况

#### 1、任务来源

根据中国民族贸易促进会发布的《2025 年度团体标准项目计划(第七批共 2 项团体标准)的通知》，由中粮屯河番茄有限公司、中粮营养健康研究院有限公司等单位组成标准起草工作组，负责《黄番茄酱》标准的制定工作，项目编号为 T/OTOP-202542。

#### 2、目的、意义

随着食品加工行业对配料端差异化、功能化原料需求的不断增强，为健全一乡一品产业规划中的黄番茄的深加工发展要求，基于品种多样性开发的新型番茄制品正成为产品创新的重要方向。黄番茄作为番茄品类中的一种，口感多汁、风味浓郁，其独有的色泽属性与部分理化特征，使其在调味酱、复合调味料、婴幼儿辅食、酱料基底等细分应用场景中展现出独特优势。以黄番茄为原料制成的黄番茄酱，能够在不添加人工色素和调味剂的前提下，满足食品工业对于明亮色泽、黏稠质构与天然风味的多重需求。

然而，目前番茄酱国家标准和行业标准多以红番茄为原料设定，尚未对黄番茄酱品类进行独立定义与质量评价，市场上产品命名混乱，质量控制标准不一，缺乏行业共识，制约了黄番茄在工业化领域的推广应用。部分产品存在色差大、批次稳定性差、原料标识模糊等问题，不利于企业从源头提升产品稳定性与消费者信任度。本标准将对黄番茄酱产品的适用范围、感官要求、色泽指标、理化控制参数、微生物限值、试验方法、检验规则及包装运输要求进行系统规定，特别是在色差值  $L^*$ 、 $a^*$ 、 $b^*$  控制、可溶性固形物含量、黏稠度等方面建立明确的技术门槛。标准将为黄番茄酱这一特色工业原料品类的规范化、规模化、标准化发展提供关键支撑。

#### 3、主要工作过程

##### 起草阶段:

2025 年 03 月-06 月 在黄番茄酱使用的火锅汤料生产加工企业调研;

2025 年 06 月-08 月 市场需求情况调研;

2025 年 08 月-10 月 开展对标工作并制定黄番茄酱标准制定计划;

2025 年 10 月 30 日 标准立项;

2025 年 11 月 收集前期的检测报告作为指标确认的依据;

中国民族贸易促进会 版本号: 1	文件编号 CCPNT-OTOP-P03-RD02 修订次数: 1
---------------------	-------------------------------------

2025年12月-2026年2月标准起草组确定了标准基本框架,收集并参考了大量相关法律法规及现行标准资料,编制形成了标准草案。

2026年3月标准起草组内部研讨完善《黄番茄酱》标准技术内容,形成了标准的征求意见稿。

#### 4、编制单位和工作组成员及其所作的工作等

本标准由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负责起草。

本标准主要起草人: 孙屏、李艳惠、唐亚琼、谭奇敏、关湘洛、魏强、苏晓霞、毋思敏、谢苒、冯毓瑶等(待定)。

所做的主要工作: 标准的起草、修订和论证工作。

#### 5、解决的主要问题

- 1) 本标准定义了黄番茄酱。
- 2) 本标准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。

### 三、主要试验(或验证)情况

批次号	可溶性固形物%	粘度值 (cm/30s)	L*	b*	pH	霉菌%
B1	29.1	6.5	53.02	51.65	4.24	26
B2	29.0	6.5	52.91	57.50	4.22	27
B3	29.2	6.5	51.03	52.18	4.20	27
B4	29.2	6.5	52.06	52.42	4.22	27
B5	29.1	6.9	52.80	49.55	4.20	27
B6	36.7	7.8	53.89	49.46	4.18	28
B7	29.1	8.0	51.07	49.87	4.23	27
B8	29.1	7.5	53.23	49.03	4.24	27
B9	29.2	7.0	55.70	50.54	4.19	26
B10	29.9	7.3	55.95	50.51	4.18	28
B11	29.0	7.8	55.01	48.25	4.15	24
B12	28.7	7.7	54.13	47.38	4.16	20
B13	28.8	8.0	55.01	48.03		20
B14	28.6	8.0	54.26	48.62		24

批次号	可溶性固形物%	粘度值 (cm/30s)	L*	b*	pH	霉菌%
B15	28.6	7.4	55.03	47.13	4.18	22
B16	28.6	7.3	55.97	48.28		26
B17	28.6	7.9	55.64	47.42		20
B18	28.8	7.9	55.90	48.54		20
B19	28.7	7.8	55.97	48.64	4.18	14
B20	28.6	7.7	56.25	48.54		16
B21	28.9	7.6	56.68	48.23		18
B22	29.0	7.5	55.93	47.26		14
B23	29.0	8.1	55.80	48.83	4.18	20
B24	29.1	8.6	55.49	49.33		22
B25	28.8	8.8	55.20	49.74		26
B26	29.1	9.3	55.42	50.40		26
B27	29.1	9.4	55.71	50.98	4.16	30
B28	28.9	9.1	56.47	51.39		30
B29	28.9	9.3	55.90	49.31		32
B30	29.0	9.3	56.52	50.65		32
B31	28.9	9.2	56.33	50.60	4.17	24
B32	28.8	8.4	56.08	50.26		24
B33	28.5	8.4	56.06	50.19		28
B34	28.8	8.5	55.28	49.59		26
B35	28.8	8.3	55.67	49.07	4.17	24/25
B36	28.9	8.2	55.39	49.71	4.19	22
B37	28.9	8.0	55.43	50.21		
B38	28.8	7.6	54.78	49.10		20
B39	28.8	7.8	55.06	49.81		
B40	29.0	7.8	55.15	50.23	4.19	24
B41	28.8	8.2	54.66	49.62		
B42	28.8	8.5	55.18	49.72		26
B43	29.0	9.2	55.13	49.77		
B44	29.1	8.9	54.93	50.46	4.19	28
B45	29.0	9.1	54.60	49.82		
B46	28.8	8.5	54.05	48.43		24
B47	28.6	8.5	54.04	48.53		
B48	28.6	7.8	53.95	48.05	4.18	22
B49	29.0	8.0	54.06	47.30		
B50	29.1	7.9	54.36	47.89		26
B51	28.9	8.2	54.81	48.50		

批次号	可溶性固形物%	粘度值 (cm/30s)	L*	b*	pH	霉菌%
B52	28.7	7.8	54.50	47.98	4.16	24
B53	28.8	7.5	55.08	48.29		
B54	28.9	7.2	55.96	48.40		28
B55	28.5	7.4	55.81	48.86		
B56	28.8	7.9	55.55	48.95	4.19	24
B57	29.0	8.7	56.09	49.98		
B58	29.1	9.0	55.32	48.92		22
B59	29.0	9.4	53.49	47.70		
B60	28.9	8.2	54.89	49.01	4.18	24
B61	29.3	10.2	51.81	44.87	4.18	24
B62	29.6	10.3	50.84	43.49		
B63	29.3	10.6	50.90	43.52		22
B64	29.1	10.3	51.68	44.59		
B65	29.0	10.5	51.95	45.08	4.19	22
B66	29.0	10.3	51.97	45.10		
B67	28.9	10.0	52.04	45.05		20
B68	29.0	10.4	52.22	44.92		
B69	29.1	10.3	52.08	44.16	4.19	24
B70	28.8	10.6	52.04	44.28		
B71	28.6	10.9	51.83	43.90		22
B72	29.4	10.9	52.25	44.13		
B73	29.5	11.1	53.08	45.23	4.20	20
B74	29.5	11.4	53.89	46.31		
B75	29.0	11.3	53.92	45.02		26
B76	29.1	11.5	53.60	44.54		
B77	28.7	11.5	53.57	46.17	4.16	24
B78	28.9	11.8	53.76	46.14		
B79	28.8	11.4	53.80	46.08		26
B80	29.0	11.0	54.01	45.31		
B81	28.9	11.3	52.37	44.59	4.17	34
B82	28.8	11.5	50.95	43.70		36
B83	28.8	10.3	51.59	44.74		32
B84	29.7	11.0	54.02	48.08		34
B85	29.1	10.9	52.51	44.96	4.18	26
B86	28.8	7.7	54.83	47.74	4.16	18
B87	28.5	7.8	55.48	47.94	4.16	20
B88	28.8	7.7	55.31	48.24		22

批次号	可溶性固形物%	粘度值 (cm/30s)	L*	b*	pH	霉菌%
B89	28.7	7.6	55.50	47.87		24
B90	28.6	7.4	55.39	46.99	4.18	20
B91	28.5	7.4	55.57	47.79		22
B92	28.5	8.4	55.82	47.57		24
B93	28.5	8.3	55.71	47.26		18
B94	28.7	8.1	56.08	48.13	4.18	20
B95	28.7	7.9	56.89	48.93		22
B96	28.7	7.7	56.62	47.89		22
B97	28.7	7.4	55.84	47.10		24
B98	28.9	8.2	56.09	48.91	4.17	22
B99	29.5	8.2	55.45	49.34		18
B100	29.5	8.8	54.97	48.94		28
B101	29.3	9.5	55.53	49.91		26
B102	29.1	9.5	55.93	50.81	4.18	32
B103	28.8	9.2	56.58	50.95		34
B104	28.5	8.9	56.84	50.44		36
B105	28.7	8.9	56.48	50.06		36
B106	28.9	8.7	56.38	50.43	4.19	32
B107	28.8	9.1	56.78	50.45		30
B108	28.8	8.0	55.32	49.18		34
B109	29.0	8.5	55.88	49.86		32
B110	28.8	8.3	55.89	48.86	4.17	28/28
B111	29.1	8.3	55.49	50.13	4.18	32
B112	29.1	8.2	55.84	50.56		30
B113	28.9	8.0	55.68	50.00		30
B114	29.0	7.7	54.45	49.05		34
B115	29.0	8.0	54.83	49.48	4.19	32
B116	28.9	8.1	54.56	49.11		30
B117	28.8	8.3	54.95	49.41		34
B118	28.8	8.5	55.16	49.88		30
B119	29.0	9.3	54.44	49.32	4.19	28
B120	28.7	9.3	54.20	48.47		
B121	28.7	8.7	54.59	48.04		24
B122	28.5	8.4	55.46	48.87		
B123	28.5	8.3	54.72	48.34	4.18	26
B124	29.1	7.6	55.09	48.30		
B125	29.0	8.2	54.99	48.52		28

批次号	可溶性固形物%	粘度值 (cm/30s)	L*	b*	pH	霉菌%
B126	28.7	7.9	55.31	48.39		
B127	28.6	7.8	55.75	48.78	4.18	24
B128	28.9	7.5	55.18	47.81		
B129	28.7	7.7	56.01	48.59		
B130	28.5	7.6	56.21	48.63		
B131	28.8	8.5	56.44	49.78	4.17	20
B132	28.9	9.0	56.35	49.95		
B133	29.0	9.3	55.63	49.05		24
B134	29.0	10.0	53.55	47.37		
B135	28.8	8.3	55.20	48.99	4.18	28
B136	29.5	11.3	51.93	44.52	4.19	20
B137	29.5	11.3	51.27	43.51		
B138	29.3	11.3	51.12	43.68		24
B139	29.3	10.5	51.99	44.59		
B140	29.0	10.8	52.46	45.31	4.19	26
B141	28.9	11.2	52.99	45.93		
B142	28.8	10.8	52.61	45.36		24
B143	28.8	11.2	52.70	44.83		
B144	29.0	10.9	52.18	44.24	4.20	30
B145	28.7	11.3	52.35	44.54		28
B146	28.7	11.0	52.29	43.60		26
B147	28.9	11.1	52.34	44.06		
B148	29.5	11.3	52.74	44.53	4.20	24
B149	29.6	10.9	53.69	45.66		
B150	28.9	11.7	53.41	44.17		28
B151	28.7	11.5	53.77	45.07		
B152	28.8	11.2	53.51	46.03	4.15	26
B153	29.0	11.5	53.87	46.21		
B154	28.8	11.3	54.01	46.08		24
B155	29.0	11.5	53.47	45.12		
B156	28.8	11.5	52.65	44.60	4.18	34
B157	28.7	11.9	51.55	43.53		32
B158	28.8	10.9	52.09	44.83		36
B159	29.9	11.2	54.94	48.78		32
B160	29.0	11.2	52.75	44.95	4.19	28

中国民族贸易促进会	文件编号 CCPNT-OTOP-P03-RD02
版本号: 1	修订次数: 1

#### 四、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

#### 五、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

黄番茄酱作为区别于传统番茄酱的新兴原料类别，在国内标准体系中尚属空白。部分企业在实际应用中自行制定企业标准，但标准间存在适用范围、术语定义、检验方法、命名方式不统一的问题，无法有效支撑产品在产业链中的推广和大规模采购。制定《黄番茄酱》团体标准，有助于明确该类产品在食品工业中的定义边界与质量控制规范，填补现行标准体系在新品类覆盖方面的空缺，建立科学、实用、可推广的评价体系。

#### 六、与国际、国外标准对比情况

Codex Stan57-1981《番茄酱》

GB/T 14215-2008《番茄酱罐头质量通则》

NY/T 956-2006《番茄酱》

NY/T 1531-2007《番茄酱加工技术规范》

GB/T 10786-2022《罐头食品的检验方法》

经过详细的对标、整理、查新工作，目前为止，经查询，未发现有技术专家组织对于中式汤料专用番茄酱的标准。

#### 七、与现行相关法律、法规、规章及标准，特别是强制性标准的协调性

本标准与现行相关法律、法规、规章和相关标准协调一致，符合国家标准化管理的有关规定。

#### 八、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在起草过程中尚未出现重大分歧意见，有关单位、专家提出的意见已经得到妥善处理，合理的意见已被采纳，无法采纳的意见给予了相应解释和说明。

#### 九、贯彻标准的要求和措施建议

为保障标准采用和贯彻效果，标准向产品相关的原料供应商、生产厂家、产品使用方、研究单位行业专家等相关方征求意见，并结合消费端的建议，讨论确定需要完善的内容；并征求标准专家意见，确保标准实用性和科学性。建议标准发布后开展面向以上产业链相关单位开展标准宣贯推广，保障标准落地应用。

#### 十、废止现行相关标准的建议

本标准为首次制定，无废止现行相关标准的建议。

#### 十一、其它应予说明的事项

中国民族贸易促进会	文件编号 CCPNT-OTOP-P03-RD02
版本号: 1	修订次数: 1

无。