

T/OTOP

团 体 标 准

T/OTOP XXXX—XXXX

中式汤料专用番茄酱

Specialized Tomato Paste for Chinese Tomato Soup Base

(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.....	错误! 未定义书签。
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、四川天味食品集团股份有限公司、颐海(上海)食品有限公司、内蒙古草原红太阳食品股份有限公司、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。

中式汤料专用番茄酱

1 范围

本文件规定了中式番茄汤料专用番茄酱罐头的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于中式汤料专用番茄酱的研发、生产、检验、销售与质量控制。

2 规范性引用文件

- 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 5009.157 食品安全国家标准 食品中有机酸的测定
- 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
- GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则
- JF 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 术语与定义

下列术语与定义适用于本文件。

3.1 中式汤料专用番茄酱

以成熟的番茄为原料，经预处理、浓缩后不添加任何调味料和食品添加剂，经杀菌、无菌灌装后制成的番茄酱产品，用于生产制作中式番茄汤料的食物工业原料。

3.2 鲜感型中式汤料专用番茄酱

具有显著鲜味和新鲜番茄香的中式汤料专用番茄酱。

3.3 浓稠型中式汤料专用番茄酱

酱体稠厚、挂壁性好的中式汤料专用番茄酱。

3.4 耐煮型中式汤料专用番茄酱

经长时间煮制仍保持鲜艳，色泽稳定性高的中式汤料专用番茄酱。

4 基本要求

4.1 原料要求

4.1.1 番茄原料要求

采用汤料专用品种种植，新鲜且贮存良好、未受病虫害侵蚀的非转基因番茄。

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 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	特级品	优级品	一级品
色泽	呈一致的深红色或红色，允许表面有轻微褐色，光泽度好	呈一致的深红色或红色，允许表面有轻微褐色，光泽度较好	呈一致的深红色或橙红色，允许表面有轻微褐色，光泽度一般
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、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

4.3 理化要求

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	特级	优级	一级
黏稠度/ (cm/30s)	≤15.0		
色差值	L≥23.0, a/b≥2.2	L≥22.5, a/b≥2.1	L≥21.0, a/b≥2.0
pH	≤4.6		
番茄红素含量(质量分数,以干态计)/(mg/100g)	≥185	≥170	≥155
乳酸 (mg/kg)	≤500	≤550	≤600
注: L 为明度指数, a、b 为色品指数			

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	特级	优级	一级
微生物	符合罐头食品商业无菌要求		
霉菌计数 (%视野)	≤ 40	≤ 45	≤ 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

按GB/T 14215 附录A 规定的方法测定。

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。

5.2.5 番茄红素

按GB/T 14215 附录B 规定的方法测定，结果以干态计其含量，计算方法如下：。

$$X_1 = \frac{X}{B} \times 100\%$$

式中：

X_1 ——试样中番茄红素含量（以干态计），单位为毫克每百克（mg/100g）；

X ——样中番茄红素含量，单位为毫克每百克（mg/100g）；

B ——样品中可溶性固形含量（Brix），单位为%。

5.2.6 乳酸

按GB 5009.157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。

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检验，符合标准方可出厂。

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

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。

6.4 组批与抽样

6.4.1 组批

产品以同一生产日期、同一包装、同一工艺、同一配方、同一规格所生产的产品为一个批次，班产量较小时（无菌铝箔袋装番茄酱 15 吨以下），可将邻班次工艺条件相同、质量均一的同规格产品合并为一个检验批次。

6.4.2 抽样

无菌铝箔袋装番茄酱是用抽样专用袋定时抽取生产线终端产品，每次抽取时间间隔不得大于 2 小时。无菌铝箔袋装番茄酱每个检验批次不小于 6 袋，每袋不小于 2kg，其中用于微生物检验的不少于 3 袋。对于合并生产班次组成的一个检验批时，应保证每个生产班次抽样数不少于 1 袋。

6.5 判定

产品经检验当全部项目符合本文件规定时，则判定该批产品合格；若有一项指标或一项以上不合格，则对备查样品或从该批产品中加倍抽样复检，若复检结果仍不合格项，则判定该批产品不合格；微生物指标一项不符合即为不合格，微生物指标不得复检。

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“汤料专用浓缩番茄浆”“汤料专用番茄酱”“中式汤料专用番茄酱”“汤料专用番茄浓缩浆”、“番茄酱”、“直灌番茄酱”。

7.2 包装

产品应为直灌，不准许分装，包装材料和容器应符合QB/T 4631的有关规定。

7.3 运输和储存

应符合QB/T 4631的有关规定。
