

《中式汤料专用番茄酱》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《中式汤料专用番茄酱》标准的制定工作，项目编号为 T/OTOP-202541。

2、目的、意义

近年来，随着中式餐饮连锁化、标准化进程加快，番茄风味菜肴在各类烹饪场景中的应用持续拓展，对番茄酱原料的工业适配性提出了更明确的要求。“一乡一品”产业规划以番茄酱标准为纽带，推动地理标志与标准深度融合，中式番茄汤料作为常见的基础风味体系，其专用番茄酱在色泽一致性、酱体状态、滋味纯正度等方面需满足更高的标准。当前市场上多数产品仍采用通用酱料标准进行生产，未针对该类场景建立分类定义和感官分级机制，容易造成产品品质表现不稳定、难以统一管控、工业应用效率偏低等问题。

目前番茄酱领域尚缺乏针对“中式番茄汤料”场景的专用产品标准。市场上番茄酱品质参差不齐，难以满足对番茄红素、乳酸、pH、可溶性固形物等关键指标的差异化控制需求，也未建立基于色泽、滋味、组织形态等维度的感官分级标准。制定《中式汤料专用番茄酱》团体标准，是推动番茄酱产品专业化、差异化、高品质发展的关键措施，有助于建立统一的质量评价依据和行业共识，提升产品标准化程度，推动产业链各环节协同升级。

本标准聚焦以成熟番茄为原料，经浓缩、杀菌、无菌灌装等工艺制成的工业用途番茄酱，强调产品不得分装、应以直灌方式供应，明确适用于中式番茄汤料制作的专用场景。通过建立合理的技术指标体系与质量分级机制，促进相关产品向“品质更高、特性更明、使用更稳”的方向发展。

3、主要工作过程

起草阶段：

2025年03月-06月 在中式汤料专用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中式汤料专用番茄酱标准制定计划；

2025年10月30日 标准立项；

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11月 收集前期的检测报告作为指标确认的依据;

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《中式汤料专用番茄酱》标准技术内容,编制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)数字信息技术有限公司单位负责起草。

本标准主要起草人: 孙屏、李艳惠、吕岳文、谭奇敏、关湘洛、魏强、苏晓霞、毋思敏、谢菁、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)、本标准定义了中式汤料专用番茄酱。

2)、本标准规定了中式番茄汤料专用番茄酱的技术要求、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。

三、主要试验(或验证)情况

批次	可溶性固形物含量%	黏度值 (cm/30s)	L 值	a 值	b 值	a/b	pH	番茄红素 (质量分数, 以干态计 /(mg/100g)	年度
A1	28.9	7.1	23.42	31.51	13.64	2.31	4.34	213	2025
A2	29.0	6.9	23.57	30.98	13.66	2.27	4.35	196	2025
A3	29.0	6.9	23.57	30.98	13.66	2.27	4.35	196	2025
A4	28.9	6.9	23.92	31.35	13.97	2.24	4.35	199	2025
A5	28.9	6.9	23.92	31.35	13.97	2.24	4.35	191	2025
A6	29.0	6.8	24.25	31.77	14.14	2.25	4.36	205	2025
A7	29.0	6.8	24.25	31.77	14.14	2.25	4.36	214	2025
A8	28.9	7.2	24.95	32.18	14.51	2.22	4.33	192	2025
A9	28.9	7.2	24.95	32.18	14.51	2.22	4.33	207	2025
A10	28.9	7.1	25.04	32.05	14.48	2.22	4.34	194	2025
A11	28.9	7.1	25.04	32.05	14.48	2.22	4.34	196	2025

批次	可溶性固形物含量%	黏度值 (cm/30s)	L 值	a 值	b 值	a/b	pH	番茄红素 (质量分数, 以干态计)/(mg/100g)	年度
A12	28.9	7.0	24.26	31.74	14.24	2.23	4.31	191	2025
A13	29.0	6.5	23.21	32.33	13.70	2.36	4.39	215	2025
A14	29.0	6.6	24.14	31.94	14.20	2.25	4.36	215	2025
A15	29.0	6.6	24.14	31.94	14.20	2.25	4.36	212	2025
A16	28.9	6.7	24.05	31.11	14.06	2.21	4.35	216	2025
A17	28.8	5.9	23.76	30.90	13.71	2.25	4.34	199	2025
A18	28.8	6.4	24.02	31.58	14.00	2.26	4.36	191	2025
A19	28.9	6.0	24.20	31.46	14.02	2.24	4.33	201	2025
A20	29.0	6.3	23.81	31.42	13.89	2.26	4.35	199	2025
A21	29.0	6.0	23.97	31.71	13.98	2.27	4.32	201	2025
A22	29.0	6.0	24.00	30.94	14.01	2.21	4.33	192	2025
A23	29.0	6.3	23.85	31.56	13.89	2.27	4.32	196	2025
A24	29.0	6.0	23.75	32.39	13.86	2.27	4.35	193	2025
A25	29.0	6.4	23.53	31.57	13.76	2.29	4.32	213	2025
A26	29.1	6.4	23.79	31.57	13.98	2.26	4.34	219	2025
A27	29.1	6.3	23.90	31.53	14.07	2.24	4.37	206	2025
A28	28.7	6.3	23.64	31.21	13.74	2.27	4.38	219	2025
A29	28.8	5.9	23.91	31.36	13.87	2.26	4.33	227	2025
A30	28.9	6.5	23.54	31.33	13.70	2.29	4.32	214	2025
A31	28.9	8.0	24.47	32.65	14.01	2.33	4.30	186	2024
A32	29.1	8.0	24.15	32.47	13.75	2.36	4.26	190	2024
A33	29.1	7.9	23.79	33.57	13.71	2.45	4.26	216	2024
A34	29.1	7.7	23.37	32.14	13.60	2.36	4.35	214	2024
A35	29.1	6.3	22.92	30.94	13.29	2.33	4.34	210	2024
A36	29.1	6.3	22.87	31.33	13.28	2.36	4.32	212	2024
A37	29.1	6.3	22.88	30.78	13.29	2.32	4.28	219	2024
A38	29.2	6.5	22.74	30.62	13.20	2.32	4.29	214	2024
A39	29.1	6.4	23.09	31.92	13.46	2.37	4.29	215	2024
A40	29.0	6.3	22.99	31.56	13.46	2.34	4.31	210	2024
A41	29.0	6.2	23.23	32.55	13.54	2.40	4.29	212	2024
A42	29.1	6.3	23.22	31.88	13.57	2.35	4.29	195	2024
A43	29.1	6.2	23.26	31.16	13.59	2.29	4.28	197	2024
A44	29.1	6.4	23.07	30.98	13.39	2.31	4.33	213	2024

批次	可溶性固形物含量%	黏度值 (cm/30s)	L 值	a 值	b 值	a/b	pH	番茄红素 (质量分数, 以干态计)/(mg/100g)	年度
A45	29.2	7.0	23.76	30.52	13.46	2.27	4.39	201	2024
A46	28.9	7.0	23.54	30.90	13.53	2.28	4.35	196	2024
A47	29.0	7.0	23.29	30.83	13.41	2.3	4.37	196	2024
A48	29.0	6.3	22.94	31.44	13.30	2.36	4.39	214	2024
A49	28.9	7.1	23.55	31.01	13.66	2.27	4.38	210	2024
A50	28.9	7.0	23.64	31.16	13.69	2.28	4.36	206	2024
A51	29.3	6.7	23.57	31.23	13.66	2.29	4.35	215	2024
A52	28.9	7.1	23.45	30.61	13.53	2.26	4.29	210	2024
A53	28.9	7.1	23.45	30.61	13.53	2.26	4.29	210	2024
A54	29.0	6.4	23.38	30.73	13.44	2.29	4.30	208	2024
A55	28.7	7.2	23.63	30.65	13.73	2.23	4.36	202	2024
A56	29.1	6.4	23.20	31.71	13.46	2.36	4.33	200	2024
A57	29.1	6.3	23.73	30.23	13.62	2.22	4.16	199	2024
A58	28.8	6.9	23.64	30.26	13.68	2.21	4.30	200	2024
A59	29.2	6.2	23.32	30.49	13.52	2.26	4.32	206	2024
A60	28.9	6.8	23.55	31.19	13.79	2.26	4.32	204	2024
A61	28.7	6.2	23.36	30.69	13.85	2.22	4.17	231	2023
A62	28.6	5.3	22.81	31.69	13.75	2.31	4.21	234	2023
A63	28.8	5.4	23.10	31.16	13.84	2.25	4.35	221	2023
A64	28.6	6.5	23.11	30.65	13.76	2.23	4.34	214	2023
A65	28.6	6.6	23.12	30.60	13.74	2.23	4.38	213	2023
A66	28.8	5.6	23.20	31.07	13.77	2.26	4.33	226	2023
A67	28.8	5.8	23.35	29.45	13.39	2.20	4.30	194	2023
A68	28.7	6.8	23.52	27.97	13.32	2.10	4.37	194	2023
A69	28.7	6.8	23.52	27.97	13.32	2.10	4.37	196	2023
A70	28.7	5.4	23.71	29.43	13.44	2.19	4.36	194	2023
A71	28.6	6.7	23.51	28.60	13.62	2.10	4.34	194	2023
A72	28.6	6.7	23.51	28.60	13.62	2.10	4.34	193	2023
A73	28.7	5.5	23.71	29.59	13.74	2.15	4.33	195	2023
A74	28.5	6.8	23.71	29.07	13.70	2.12	4.32	194	2023
A75	28.7	5.5	23.80	30.15	13.78	2.19	4.28	195	2023
A76	28.6	6.9	23.44	29.41	13.60	2.16	4.36	195	2023
A77	28.7	5.6	23.18	29.91	13.56	2.21	4.20	200	2023

批次	可溶性固 形物含 量%	黏度值 (cm/30s)	L 值	a 值	b 值	a/b	pH	番茄红素 (质量分数, 以干态计 /(mg/100g)	年度
A78	28.6	5.5	23.58	30.25	13.68	2.21	4.14	203	2023
A79	28.6	5.4	23.85	29.61	13.66	2.17	4.15	199	2023
A80	28.5	5.5	23.86	28.52	13.58	2.10	4.28	194	2023
A81	28.7	5.2	23.40	29.93	13.64	2.20	4.36	211	2023
A82	28.6	5.2	23.52	30.14	13.65	2.21	4.34	194	2023
A83	28.6	5.2	23.56	30.27	13.74	2.20	4.32	196	2023
A84	28.6	5.3	23.72	30.63	13.87	2.21	4.28	208	2023
A85	28.6	5.1	23.86	29.83	13.85	2.16	4.26	194	2023
A86	28.6	6.4	23.67	28.50	13.46	2.12	4.34	193	2023
A87	29.0	7.8	24.62	31.25	14.11	2.22	4.22	176	2023
A88	28.8	8.0	24.55	31.58	14.17	2.23	4.21	179	2023
A89	28.6	8.0	24.45	31.55	14.06	2.24	4.21	180	2023
A90	28.3	7.8	24.51	32.21	14.17	2.27	4.21	199	2023
A91	28.2	7.2	24.21	31.74	14.02	2.26	4.27	198	2022
A92	28.2	7.6	24.26	31.10	13.95	2.23	4.26	182	2022
A93	28.2	7.6	24.26	31.10	13.95	2.23	4.26	183	2022
A94	28.2	7.9	24.18	32.40	13.97	2.32	4.23	201	2022
A95	28.3	7.8	24.38	30.92	13.93	2.22	4.21	184	2022
A96	28.3	7.8	24.38	30.92	13.93	2.22	4.21	183	2022
A97	28.2	7.6	23.85	32.93	13.99	2.35	4.24	199	2022
A98	28.3	7.8	24.08	31.22	13.99	2.23	4.25	184	2022
A99	28.3	7.8	24.08	31.22	13.99	2.23	4.25	183	2022
A100	28.2	7.6	24.20	30.72	13.83	2.22	4.25	200	2022
A101	28.2	7.6	24.20	30.72	13.83	2.22	4.25	199	2022
A102	28.3	7.3	24.02	32.86	14.06	2.34	4.26	198	2022
A103	28.2	7.3	24.22	30.93	13.98	2.21	4.24	201	2022
A104	28.2	7.3	24.22	30.93	13.98	2.21	4.24	202	2022
A105	28.4	7.3	23.73	31.99	13.88	2.30	4.27	197	2022
A106	28.3	7.2	23.94	30.59	13.79	2.22	4.27	197	2022
A107	28.3	7.2	23.94	30.59	13.79	2.22	4.27	198	2022
A108	28.4	7.1	23.63	32.15	13.75	2.34	4.26	200	2022
A109	28.4	7.3	23.45	32.93	13.71	2.40	4.29	204	2022
A110	28.4	7.2	23.64	32.41	13.74	2.36	4.27	198	2022

批次	可溶性固形物含量%	黏度值 (cm/30s)	L 值	a 值	b 值	a/b	pH	番茄红素 (质量分数, 以干态计 /(mg/100g)	年度
A111	28.4	7.3	23.68	32.46	13.74	2.36	4.28	196	2022
A112	28.4	7.3	23.80	32.83	13.92	2.36	4.30	203	2022
A113	28.5	7.2	24.17	30.99	13.90	2.22	4.28	179	2022
A114	28.5	7.2	24.17	30.99	13.90	2.22	4.28	185	2022
A115	28.4	6.7	23.59	32.81	13.85	2.37	4.29	199	2022
A116	28.4	7.1	23.80	30.90	13.8	2.24	4.25	188	2022
A117	28.4	7.1	23.80	30.90	13.8	2.24	4.25	187	2022
A118	28.4	7.0	23.97	31.79	13.93	2.28	4.29	199	2022
A119	28.4	7.0	23.97	31.79	13.93	2.28	4.29	189	2022
A120	28.4	7.3	23.89	31.28	13.86	2.26	4.30	194	2022
A121	28.7	7.1	23.44	30.55	13.51	2.26	4.34	198	2021
A122	28.7	7.1	23.44	30.55	13.51	2.26	4.34	198	2021
A123	28.9	7.4	23.57	30.03	13.36	2.26	4.32	203	2021
A124	28.7	7.5	23.73	30.43	13.42	2.27	4.26	196	2021
A125	28.7	7.4	23.63	31.21	13.62	2.29	4.28	198	2021
A126	28.6	7.4	23.53	31.79	13.70	2.32	4.30	198	2021
A127	28.8	7.0	23.49	31.28	13.67	2.29	4.33	198	2021
A128	28.8	7.0	23.49	31.28	13.67	2.29	4.33	198	2021
A129	28.7	6.8	23.35	31.23	13.51	2.31	4.31	198	2021
A130	28.8	6.7	23.42	31.22	13.62	2.29	4.26	195	2021
A131	28.8	6.6	23.44	31.19	13.64	2.29	4.26	199	2021
A132	28.6	6.6	23.44	30.93	13.60	2.27	4.27	199	2021
A133	28.6	6.6	23.44	30.93	13.6	2.27	4.27	203	2021
A134	28.7	6.8	23.32	30.20	13.41	2.25	4.33	197	2021
A135	28.7	6.8	23.32	30.20	13.41	2.25	4.33	200	2021
A136	28.9	6.3	23.30	31.53	13.53	2.33	4.25	210	2021
A137	28.7	6.5	23.37	31.21	13.59	2.30	4.32	211	2021
A138	28.6	6.7	23.24	30.58	13.40	2.28	4.30	199	2021
A139	28.6	6.7	23.24	30.58	13.40	2.28	4.30	206	2021
A140	28.7	6.2	23.28	30.43	13.45	2.26	4.30	212	2021
A141	28.6	6.9	23.34	30.55	13.55	2.26	4.32	215	2021
A142	28.6	6.9	23.34	30.55	13.55	2.26	4.32	216	2021
A143	28.7	6.1	23.59	30.43	13.53	2.25	4.30	203	2021

批次	可溶性固形物含量%	黏度值 (cm/30s)	L 值	a 值	b 值	a/b	pH	番茄红素 (质量分数, 以干态计)/(mg/100g)	年度
A144	28.6	6.8	23.13	30.80	13.50	2.28	4.30	214	2021
A145	28.6	6.8	23.13	30.80	13.50	2.28	4.30	213	2021
A146	28.8	6.8	23.20	29.67	13.37	2.22	4.26	212	2021
A147	28.7	6.7	23.26	30.40	13.49	2.25	4.29	218	2021
A148	28.7	6.7	23.26	30.40	13.49	2.25	4.29	220	2021
A149	28.7	6.0	23.58	30.99	13.76	2.25	4.30	215	2021
A150	28.7	6.8	23.57	31.03	13.74	2.26	4.29	214	2021

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

在工业用途方面，目前尚缺乏专门面向“中式番茄汤料”的专用酱体标准，多数食品生产企业采用自建企业标准进行内部质量控制，存在产品定义不统一、质量分级标准缺失、验收指标不一致等问题，影响上下游协作效率和产品一致性。本项目拟制定的《中式汤料专用番茄酱》团体标准，将填补该细分应用领域的标准空白，结合工业生产实践中对色泽、黏稠度、番茄红素、乳酸等参数的实际管控需求，推动该类原料产品在品控标准、技术评估、应用评价方面的规范化发展，提升行业整体水平。因此，制定《中式汤料专用番茄酱》团体标准，将有效填补该类原料产品的标准空白，并与现行国家标准形成良好互补，为该产品类别提供统一、可落地的质量管控依据，具有较强的前瞻性和行业适用性。

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

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

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

无。