

ICS 号
中国标准文献分类号
备案号

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T ×××××-××××

代替 SB/T 10459-2008

番茄调味酱

Ketchup

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

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。

本文件代替 SB/T 10459-2008《番茄调味酱》，与 SB/T 10459-2008 相比主要变化如下：

- 规范了术语和定义。
- 删除了理化指标中的食品安全指标和微生物指标。
- 更新了规范性引用文件。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：•••••

本文件主要起草人：•••••

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- SB/T 10459-2008

番茄调味酱

1 范围

本文件规定了番茄调味酱的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于第3章所指的番茄调味酱。

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 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 14215 番茄酱罐头

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

NY/T 956 番茄酱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75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

番茄调味酱 ketchup

以番茄酱为主要原料，添加或不添加食糖、食用盐、食醋、香辛料和食品添加剂等辅料，经调配、杀菌、灌装而成的复合调味料，也称番茄沙司。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料要求

- 4.1.1 番茄酱：应符合 GB/T 14215 或 NY/T 956 的规定。
- 4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.5 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,同时符合相应食品添加剂产品标准的规定。
- 4.1.8 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	要 求
色 泽	红色或橙红色，允许表面有褐色。
滋 味、气味	具有番茄调味酱应有的滋味及气味，无异味。
形 态	体态均匀，粘稠适度。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求
总固形物/ (g/100g)	≥ 12.0
番茄红素/ (mg/100g)	≥ 7.0

4.4 食品安全指标

应符合 GB 31644 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽和形态

取 50g 样品倒入白色瓷盘中，用肉眼观察，检查其色泽、形态。

6.1.2 滋味和气味

取 50g 样品倒入白色瓷盘中，嗅其气味，然后品尝。

6.2 理化检验

6.2.1 总固形物的测定

按 GB 5009.3 第一法测定水分，并按下式计算总固形物：总固形物=100-水分

6.2.2 番茄红素的测定

6.2.2.1 原理、试剂、仪器

同GB/T 14215附录。

6.2.2.2 分析步骤

6.2.2.2.1 标准曲线的绘制

同GB/T 14215附录。

6.2.2.2.2 试样中番茄红素的提取

称取试样 0.3~0.5g，准确至 0.0001g，于 50ml 的小烧杯中。

在盛有试样的小烧杯中加入 8~15ml 甲醇,浸泡 2~3 分钟后用玻璃棒充分搅散,抽提番茄调味酱中的黄色素。充分搅拌分散后沉淀约 2 分钟,将抽提液移入带滤纸的玻璃漏斗中过滤。烧杯里剩余的残渣加入 8~15ml 甲醇，重复上述操作,直至滤液无色，弃去滤液。

用少量甲苯分数次按以上步骤提取番茄红素，直至滤液无色为止，滤液接入 50ml 棕色容量瓶中，用甲苯定容，摇匀，即为番茄红素提取液。

6.2.2.2.3 测定、分析结果计算，允许差

同GB/T 14215附录。

6.2.3 净含量

按 JJF 1070 测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品由企业质检部门按本标准规定检验，合格后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：净含量、感官特性、总固形物。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时；
- g) 对质量有争议，提出仲裁时。

7.3 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

7.4 抽样

按照实际需要，从成品库同批产品的不同部位随机抽取 6 件分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验，留样。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 等相关规定，产品名称应标为“番茄调味酱”或“番茄沙司”。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。
