

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 956—2006

番 茄 酱

Tomato paste

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前　　言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位:农业部农产品质量监督检验测试中心(乌鲁木齐)。

本标准起草人:陈贺、杨奇、王海燕、肖英、孙晓陆。

番 茄 酱

1 范围

本标准规定了番茄酱的定义、产品分类、代号、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜番茄为原料,经清洗、打浆、去皮去籽、浓缩后不加任何调味料和食品添加剂,经杀菌、灌装而制成的番茄酱。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 325 包装容器 钢桶

GB 2762 食品中污染物限量

GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌与酵母计数

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.16 食品中锡的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硝酸盐的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB 8950 罐头厂卫生规范

GB/T 10004 耐蒸煮复合膜、袋

GB/T 10786 罐头食品中的 pH 测定

GB/T 10788 罐头食品中可溶性固形物含量的测定 折光计法

GB/T 14215 番茄酱罐头

SN/T 1036 出口番茄酱检验规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

低浓度番茄酱 low concentration tomato paste

可溶性固形物含量为大于或等于 24%、小于 28% 的番茄酱。

3.2

高浓度番茄酱 high concentration tomato paste

可溶性固形物含量为大于 28% 的番茄酱。

3.3

色差值 color difference

番茄酱的色度(*a*)与彩度(*b*)的比值,*a* 表示从红色(+)到绿色(-)的程度,*b* 表示从黄色(+)到青

色(—)的程度。

3.4

黏度 viscosity

用黏度计测定的,番茄酱流动难易的程度。

4 产品分类、代号

高浓度番茄酱:产品代号 847。

低浓度番茄酱:产品代号 8472。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 番茄应为自然成熟、色泽全红、完好的新鲜番茄,或冷藏良好、无农业病虫害的鲜红番茄,不应使用霉烂番茄或含有转基因成分的番茄。

5.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

5.2 加工企业

加工企业卫生要求应符合 GB 8950 的规定。

5.3 感官

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	一 级 品	二 级 品
缺陷	无昆虫、头发、金属丝、塑料条、油污、碎玻璃等有害杂物,无不影响下道工序生产的杂物	无昆虫、头发、金属丝、塑料条、油污、碎玻璃等有害杂物,允许有少量不影响下道工序生产的杂物
色泽	同一包装中酱体呈一致的深红色或红色,允许酱体表面有轻微褐色,色差值 ≥ 2.0	同一包装中酱体呈一致的深红色或红色,允许酱体表面有轻微褐色,色差值 ≥ 1.8
滋味、气味	具有番茄酱应有的滋味及气味,无异味	
组织形态	同一包装中酱体均匀细腻,黏稠适度,黏度 ≥ 13.0 (单位为厘米每 30 s)	

5.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
净含量公差		金属圆罐装番茄酱按 GB/T 14215 规定执行 钢桶装番茄酱每件包装允许公差 $\pm 0.5\%$,所抽查样品的平均净含量不小于标明净含量的平均值
可溶性固形物含量	低浓度	单一包装测定值不低于 22%,每批平均不低于 24%
	高浓度	单一包装单件测定值不低于 26%,每批平均不低于 28%
每 100 g 番茄中 番茄红素含量(mg)	低浓度	≥ 20
	高浓度	≥ 35
pH	4.0~4.5	

5.5 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2762 的规定,具体指标见表 3。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.2
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤1.0
铜(以 Cu 计),mg/kg	≤5
锡(以 Sn 计),mg/kg	≤200
亚硝酸盐,mg/kg	≤4
霉菌计数(%视野)	≤65
微生物	符合罐头食品商业无菌要求

6 试验方法

6.1 感官指标的检测

6.1.1 将 1 袋(罐)样品置于食品感官检验台上,用清水洗净并擦干样品包装表面。在常温下开启样品包装,评定滋味、气味后,将 50 g 酱体倒入白瓷盘中,静置 1 min,观察其色泽和组织形态,有无流散和汁液分离现象,同时检查酱体内是否含有杂质。

6.1.2 色差值

按 SN/T 1036 中 6.4.7 规定执行。

6.1.3 黏度

按 SN/T 1036 中 6.4.3 规定执行。

6.2 理化指标的检测

6.2.1 净含量

按 SN/T 1036 中 6.4.1.2 规定执行。

6.2.2 可溶性固形物含量

按 GB/T 10788 规定执行。

6.2.3 番茄红素含量

按 GB/T 14215 中附录 A 规定执行。

6.2.4 pH

按 GB/T 10786 规定执行。

6.3 卫生指标的检测

6.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

6.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

6.3.3 铜

按 GB/T 5009.13 规定执行。

6.3.4 锡

按 GB/T 5009.16 规定执行。

6.3.5 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.34 规定执行。

6.3.6 霉菌计数

按 GB/T 4789.15 规定执行。

6.3.7 微生物学检验

按 GB/T 4789.26 规定执行。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

每批番茄酱产品出厂前,生产厂质检部门都应对该批产品进行检验。出厂检验的项目包括感官指标、理化指标、微生物、包装、标签。购货合同中有其他检验项目规定的可按其规定执行。

7.1.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。番茄酱正常生产期间,每个生产季应进行一次型式检验。有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 原料、设备、工艺有较大改变,有可能影响产品质量时;
- b) 长期停产,恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 新建厂投产或老厂转产时;
- e) 购货合同中规定了型式检验的;
- f) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验时。

7.2 组批方法

7.2.1 同一生产班次,规格、工艺条件相同的同一条生产线的质量均一的产品组成一个检验批。

7.2.2 班产量较小时(5 t 以下),可将邻班次工艺条件相同、质量均一的同规格产品并为一个检验批。

7.2.3 在生产企业、批发商、零售商的仓库及零售现场抽样,批规定为同一抽样地点的相同单位番茄酱产品数量的总和。

7.3 抽样方法

7.3.1 金属圆罐装番茄酱按 GB/T 14215 的规定从成品中随机抽取正常样品。

7.3.2 钢桶装番茄酱用无菌铝箔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 h。

7.3.3 对于合并生产班次组成一个检验批的,应保证每个生产班次取样数不少于 1 袋。

7.3.4 每个检验批不少于 6 袋,每袋不少于 2 kg;其中用于微生物检验的不少于 3 袋。

7.4 判定规则

7.4.1 抽检批样品有一项感官指标或卫生指标不合格,则判定该批次产品不合格。感官指标、卫生指标不合格的,不进行复验。

7.4.2 抽检批样品的理化指标不合格,则判定该样品不合格。不合格样品数达 1%,则判定该批次产品不合格。其中,当净含量公差超过允许公差时,要求全批逐件称重,返工整理后重新标明净含量,结果符合要求的判为合格,不符合要求的判为不合格。

7.4.3 抽检批第一次判定的不合格理化指标,允许从该批次产品中抽取 2 倍样品进行复验,复验以 1 次为限。

8 标签

标签应符合 GB 7718 的规定,标签上应标明保质期。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

9.1.1 金属圆罐装番茄酱按 GB/T 14215 规定执行。

9.1.2 钢桶装番茄酱应符合 GB/T 325 中 200L 直开口钢桶的有关规定, 钢桶内衬袋应符合 GB/T 10004 的规定。

9.2 运输

9.2.1 运输工具要清洁、卫生、无污染、无杂物, 不应与有毒物品混装、混运。

9.2.2 长途运输中注意采取防护措施, 搬运途中应轻拿轻放, 避免损害产品包装。

9.3 贮存

9.3.1 番茄酱成品贮存处应有防潮措施, 远离火源, 保持清洁。

9.3.2 贮存仓库温度以 $\leqslant 5^{\circ}\text{C}$ 为宜, 避免温度骤然升降, 仓库内保持通风良好, 相对湿度一般不超过 75%, 应做好防潮、防锈、防霉、防虫工作。

9.3.3 番茄酱成品在贮存过程中, 不应接触和靠近潮湿、有腐蚀性或易于挥发的货物, 不应与有毒的化学药品和有害物质放在一起。

9.3.4 在上述贮存条件下, 保质期为 24 个月。
