ICS 67.220.10
CCS X 66

T/CS

团 体 标 准

T/CS 051—2025

汤锅专用番茄酱

Tomato sauce for soup pots

2025－12－30 发布 2025－12－30 实施

中国商品学会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　原辅料要求 2
5　技术要求 2
6　生产加工过程中的卫生要求 3
7　试验方法 3
8　检验规则 4
9　标签、包装、运输和贮存 4
10　保质期 5

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。

本文件由广东百利食品股份有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：广东百利食品股份有限公司、新疆中基天然植物纯化高新技术研究院有限公司、重庆瑞君香原香品牌管理有限公司、新疆冠农股份有限公司、江南大学。

本文件主要起草人：徐伟鸿、张勇、黄建梅、刘中海、钱和、徐梓豪、徐栩莉、李烨、陈婉茹、何炳辉、张令俊、孙保新、张国玉、郭亚辉。

汤锅专用番茄酱

1 范围

本文件规定了汤锅专用番茄酱的原辅料要求、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于汤锅专用番茄酱的生产和检验。

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/T 317 白砂糖

GB/T 1535 大豆油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 14215—2021 番茄酱罐头质量通则

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/T 20886.2 酵母产品质量要求 第 2 部分：酵母加工制品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GH/T 1193 番茄

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

汤锅专用番茄酱 tomato sauce for stockpots

以浓缩番茄酱和/或新鲜番茄、番茄罐头为主要原料，添加或不添加大豆油、食用盐、白砂糖、味精、食醋、酵母抽提物、香辛料、食用香精等辅料，经炒制、调味、灌装、杀菌或无菌灌装而制成的复合调味料。

4 原辅料要求

4.1 番茄酱应符合 GB/T 14215—2021 的规定。

4.2 番茄应符合 GH/T 1193 的规定，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。番茄添加量 65% 以上，应含大颗粒新鲜番茄丁。

4.3 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

4.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

4.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

4.7 食醋应符合 GB 2719 的规定。

4.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

4.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
状态	浓稠状，带番茄颗粒，无肉眼可见外来异物
色泽	同一包装中酱体呈一致的深红色或红色，允许表面有轻微褐色
气味及滋味	有浓郁的番茄风味，口感醇厚，口味酸甜鲜香

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物含量/%	≥28.0
色差值[a]	L≥22.5，a/b≥2.0
pH 值	4.0～4.5
番茄红素含量（质量分数）/（mg/100 g）	≥40
食盐（以氯化钠计）/（g/100 g）	≤10.0
[a] L 为明度指数，a、b 为色品指数。	

5.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.4 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.5 预包装食品中致病菌限量

应符合 GB 29921 的规定。

5.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号）的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察状态和色泽。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 可溶性固形物含量

按 GB/T 10786 的规定进行。

7.2.2 色差值

按 GB/T 14215—2021 附录 A 的规定进行。

7.2.3 pH

按 GB/T 10786 的规定进行。

7.2.4 番茄红素含量

按GB/T 14215—2021 附录 B 的规定进行。

7.2.5 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定氯化物的含量（以 Cl^- 计），并按公式（1）计算氯化钠含量：

$$X_1 = X_2 \times \frac{58.5}{35.5} \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

X_1——试样中氯化钠的含量，%；

X_2——试样中氯化物的含量（以 Cl^- 计），%。

7.3 污染物限量

按 GB 2762 的规定进行。

7.4 农药最大残留限量

按 GB 2763 的规定进行。

7.5 预包装食品中致病菌限量

按 GB 29921 的规定进行。

7.6 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

8.2 组批

8.2.1 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。

8.2.2 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。

8.3 抽样

8.3.1 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大于 2 h。

8.3.2 对于合并生产班次组成一个检验批的，每个生产班次抽样数不少于 1 袋。

8.3.3 每个检验批次不少于 6 袋；其中用作微生物检验的不少于 3 袋。

8.4 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要求、可溶性固形物含量、pH 值和食盐。购货合同中有其他检验项目规定的可按其规定执行。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时，每个生产季应进行一次型式检验。有下列情况之一的，也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；
b) 正式生产，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
d) 产品停产 12 个月以上重新恢复生产时；
e) 行业主管部门或质量管理部门提出要求时。

8.5.2 型式检验项目包括本文件第 5 章规定的全部项目。

8.6 判定规则

8.6.1 抽检批样品有一项感官要求或污染物限量不合格，则判定该批次产品不合格。感官指标、污染物限量、农药最大残留量、预包装食品中致病菌限量不合格的，不进行复验。

8.6.2 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。

8.6.3 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。

9 标签、包装、运输和贮存

9.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.2 包装

包装材料应符合相关规定。单件包装应完整，封口严密、无破损。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味，无污染、无杂物，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.3.2 运输过程中应注意轻装、轻卸、防晒、防雨。

9.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施，应远离热源。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。

10 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件及产品包装完整、未经启封的条件下，保质期按包装标注执行。