

ICS 67.220.10
X 66
备案号: 24726—2008

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10459—2008

番茄调味酱



2008-07-03 发布

2008-12-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
5 试验方法	2
6 检验规则	3
7 标签	4
8 包装、运输和贮存	4



番 茄 调 味 酱

1 范围

本标准规定了番茄调味酱的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用第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 2760 食品添加剂使用卫生标准
 GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
 GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
 GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB/T 5009.11 食品中水分的测定
 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 5009.16 食品中锡的测定
 GB 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 预包装食品标签通则
 GB/T 14215—1993 番茄酱罐头
 GB 18187 酿造食醋
 NY/T 956 番茄酱
 SB 10337 配制食醋
 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 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

番茄调味酱 ketchup

以浓缩番茄酱为主要原料，添加或不添加食糖、食用盐、食醋或食用冰醋酸、香辛料和食用增稠剂等辅料经调配、杀菌、灌装而成的复合调味料，也称番茄沙司。

4 要求

4.1 主要原料和辅料

- 4.1.1 浓缩番茄酱:应符合 NY/T 956 的规定。
- 4.1.2 加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食醋:应符合 GB 18187 或 SB 10337 的规定。
- 4.1.4 食用盐:应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.5 食品添加剂:品种和限量应符合 GB 2760 中的规定,还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总固形物/(mg/100 g)	≥ 12.0
番茄红素/(mg/100 g)	≥ 7.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1
锡(Sn)/(mg/kg)(仅适用于马口铁罐产品)	≤ 200

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、形态

取 50 g 样品倒入白色瓷盘中,用肉眼观察,检查其色泽、形态及杂质。

5.1.2 滋味及气味

取 50 g 样品倒入白色瓷盘中,嗅其气味,然后品尝。

5.2 理化检验

5.2.1 总固形物

按 GB/T 5009.3 进行测定。

5.2.2 番茄红素

5.2.2.1 原理、试剂、仪器

同 GB/T 14215—1993 附录 A 进行。

5.2.2.2 分析步骤

5.2.2.2.1 标准曲线的绘制

同 GB/T 14215—1993 附录 A 进行。

5.2.2.2.2 试样中番茄红素的提取

称取试样 0.3 g~0.5 g,准确至 0.000 1 g,于 50 mL 的小烧杯中。

在盛有试样的小烧杯中加入 8 mL~15 mL 甲醇,浸泡 2 min~3 min 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 min,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 mL~15 mL 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 50 mL 棕色容量瓶中,用甲苯定容,摇匀,即为番茄红素提取液。

5.2.2.2.3 测定、分析结果计算,允许差

同 GB 14215—1993 附录 A 进行。

5.2.3 总砷

按 GB/T 5009.11 进行。

5.2.4 铅

按 GB/T 5009.12 进行。

5.2.5 锡

按 GB/T 5009.16 进行。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 进行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 进行。

5.3.3 致病菌

分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 进行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 进行测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目为:感官特性、总固形物、菌落总数、大肠菌群、包装、标签。

6.2 型式检验

型式检验的项目包括:本标准中规定的全部要求。型式检验应每年进行一次,有下列情况之一,亦应进行:

- 新产品试制鉴定时;
- 正式生产后,如原料或工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- 产品长期停产后,恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次要求检验有大差异时;

e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.3 组批

同一天生产的同一品种的产品为一批。

6.4 抽样

从每组批产品的不同部位随机抽样 6 包装,分别做感官检验、理化检验、微生物检验、留样。

6.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7 标签

标签的标识内容应符合 GB 7718 的规定;产品名称应标为“番茄调味酱”或“番茄沙司”。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准。

8.2 运输

运输工具要清洁、卫生、无杂物,不应与有毒物品混装、混运。

8.3 贮存

应贮存在通风、干燥、阴凉的仓库内,避免太阳暴晒。

