



411834S-2021



洛阳市帅香食品厂企业标准

Q/LSX 0002S-2021

番茄风味调味料

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

洛阳市帅香食品厂 发布

前 言

本标准由洛阳市帅香食品厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和洛阳市帅香食品厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、宫继辉、宫毓庭。

本标准自实施日起替代 Q/LSX 0002S-2021（备案号：411404S-2021，2021-06-30 发布及实施）。

H N

Q B

番茄风味调味料

1 范围

本标准规定了番茄风味调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、番茄酱或（和）新鲜番茄（制浆）为主要原料，加入白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋、食用盐、大豆膳食纤维粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、黄原胶、冰醋酸（冰乙酸）、葱粉、蒜粉、洋葱粉、陈皮（粉碎）、苯甲酸钠、山梨酸钾、赤藓红、诱惑红、日落黄、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、番茄香精中的几种，经调配、煮制、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态番茄风味调味料。

根据原料不同分为：番茄调味酱、番茄沙司调味料。

2 原料

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.3 新鲜番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 葱粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 洋葱粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.16 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.19 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 番茄香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中， 在自然光下观察色泽和状态，闻其气 味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	半固态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

2.3 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	检验方法
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量

的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789. 10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、番茄酱或（和）新鲜番茄（制浆）为主要原料，加入白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋、食用盐、大豆膳食纤维粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、黄原胶、冰醋酸（冰乙酸）、葱粉、蒜粉、洋葱粉、陈皮（粉碎）、苯甲酸钠、山梨酸钾、赤藓红、诱惑红、日落黄、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、番茄香精中的几种，经调配、煮制、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态番茄风味调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市帅香食品厂