

Q/LLS 0004S-2022



漯河骊轩食品有限公司企业标准

Q/LLS 0004S-2022

# 番茄调味酱

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

漯河骊轩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河骊轩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢永广、袁大伟。

H N

Q B

# 番茄调味酱

## 1 范围

本标准规定了番茄调味酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以番茄酱为原料，添加变性玉米淀粉、白砂糖、食用盐、山梨酸钾，经配料、熬制（杀菌）、灌装而成的番茄调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.2 变性玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合GB 1886.39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
性状	粘稠状半固态	取适量试样，倒入玻璃器皿中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	红色	
气味	具有番茄特有的气味	
滋味	具有本品特有的甜咸滋味，无异味	
杂质	无肉眼外来可见杂质	

### 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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44

\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

### 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以番茄酱为原料，添加变性玉米淀粉、白砂糖、食用盐、山梨酸钾，经配料、熬制（杀菌）、灌装而成的番茄调味酱。

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》的有关规定，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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河骊轩食品有限公司