



411569S-2023



河南金聚凰生物科技有限公司企业标准

Q/HJS 0007S-2023

番茄提取物

2023-06-05 发布

2023-06-05 实施

河南金聚凰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南金聚凰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南金聚凰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：辛建、薛飞。

H N
Q B

番茄提取物

1 范围

本标准规定了番茄提取物的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以番茄为原料，经预处理、热水提取、过滤、减压浓缩，灌装、杀菌、冷却或（添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、冷却、混匀）、包装而成非即食类番茄提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

根据产品工艺、性状不同分为：固态粉状、半固态浓稠浆状。

固态粉状：以番茄为原料，经预处理、热水提取、过滤、减压浓缩，添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、冷却、混匀、包装而成非即食类固态粉状番茄提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

半固态浓稠浆状：以番茄为原料，经预处理、热水提取、过滤、减压浓缩，灌装、杀菌、冷却、包装而成非即食类半固态浓稠浆状番茄提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 番茄应清洁卫生、无污染、无腐烂、无霉变并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6 和GB 15203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	固态粉状或半固态浓稠浆状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
	固态粉状	半固态浓稠浆状	

水分/（g/100g）	≤	7.0	55.0	GB 5009.3
粗多糖/（g/100g）	≥	10	5	按《保健食品功效成分检测方法》 2002 年版（王光亚主编）中粗多糖 的测定方法执行或 SN/T 4260
灰分/（g/100g）	≤	10.0		GB 5009.4
*铅(以 Pb 计)/（mg/kg）	≤	0.25		GB 5009.12
六六六/（mg/kg）	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤	0.05		GB/T 5009.19
狄氏剂/（mg/kg）	≤	0.05		GB/T 5009.19
艾氏剂/（mg/kg）	≤	0.05		GB/T 5009.19
注：*本标准中铅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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7其他要求

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、理化指标、微生物限量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

番茄提取物是以番茄为原料，经预处理、热水提取、过滤、减压浓缩，灌装、杀菌、冷却或（添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、冷却、混匀）、包装而成非即食类番茄提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金聚凰生物科技有限公司