



411687S-2025

河南帝上皇食品有限公司企业标准

Q/HDS 0004S-2025

# 番茄复合调味料

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

河南帝上皇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南帝上皇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚海新、赵文刚。

H N  
Q B

# 番茄复合调味料

## 1 范围

本标准规定了番茄复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以番茄酱为主要原料，添加食用盐、白砂糖中的一种或几种，再添加麦芽糊精、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、二氧化硅、黄原胶、食品用香精、红曲红中的一种或几种，经调配、干燥，包装加工而成的包含两种及两种以上调味品的非即食或即食番茄复合调味料产品。不直接提供给消费者。

## 2 要求

### 2.1 原辅料质量要求

- 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 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                                                 |
|------|------------------|------------------------------------------------------|
| 气、滋味 | 具有番茄应有的气味、滋味，无异味 | 取适量试样置于洁净的白色的瓷盘中，闻其气味，品其滋味。目测观察色泽、性状、结块及焦粉、有无可见外来杂质。 |
| 色泽   | 呈一致的橙红色          |                                                      |
| 性状   | 疏松、均匀一致，细颗粒或粉状   |                                                      |
| 杂质   | 无正常视力可见外来杂质      |                                                      |

### 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           |
|--------------|------|----------------|
| 番茄红素，mg/100g | ≥ 30 | GB/T 14215 附录B |

|                                                                                                                            |   |     |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-------------|
| 水分, g/100g                                                                                                                 | ≤ | 5.0 | GB 5009.3   |
| 总酸(以柠檬酸计), g/100g                                                                                                          | ≥ | 3.5 | GB 12456    |
| 灰分, g/100g                                                                                                                 | ≤ | 12  | GB 5009.4   |
| 无机砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg                                                                                             | ≤ | 0.1 | GB 5009.11  |
| 铅 <sup>b</sup> (以Pb计), mg/kg                                                                                               | ≤ | 0.9 | GB 5009.12  |
| 阿斯巴甜, g/kg                                                                                                                 | ≤ | 2.0 | GB 5009.263 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                                                                                               | ≤ | 5.0 | GB 5009.22  |
| 注: <sup>a</sup> 对于无机砷限量可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。<br><sup>b</sup> 该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/g                  | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10              | 100             | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g                   | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4       |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g               | 5                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 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 生产加工过程的卫生要求

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;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;

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、番茄红素、水分、总酸、灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。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主要原料，添加食用盐、白砂糖中的一种或几种，再添加麦芽糊精、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、二氧化硅、黄原胶、食品用香精、红曲红中的一种或几种，经调配、干燥，包装加工而成的包含两种及两种以上调味品的非即食或即食番茄复合调味料产品。不直接提供给消费者。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，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。

河南帝上皇食品有限公司