



团 体 标 准

T/HEBQIA 363—2025

高品质番茄酱

High quality tomato paste

2025 - 04 - 17 发布

2025 - 04 - 17 实施

河北省质量信息协会 发布

目 次

前言 II

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 3

6 检验规则 4

7 标志、包装、运输与贮存 5

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河北特美特实业集团股份有限公司提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：河北特美特实业集团股份有限公司、河北特美特科技有限公司、河北特美特食品有限公司、河北佳点科技有限公司、石家庄凯米琪企业管理有限公司、赵县成吉食品有限公司、石家庄康派企业管理有限公司、天津红宝康派食品有限公司、天津红宝创味食品有限公司、北京红果时代营销有限公司、乌鲁木齐欧根达国际贸易有限公司。

本文件主要起草人：王璐斌、刘艳华、李月彩、李健、吕道军、祁晓华、唐伟伟、刘艺天、贾潇倩、汪倩倩。

引 言

番茄酱是一种以新鲜番茄为主要原料的调味料，高品质的番茄酱中含有较多的番茄红素，不仅能为菜肴增添美味风味，还为健康提供了多重益处，使番茄酱成为一种营养价值极高的调味品。

高品质番茄酱可实现每 100 g 低浓度番茄酱番茄红素含量达 22 mg 以上，每 100 g 中浓度番茄酱番茄红素含量达 35 mg 以上，而每 100 g 高浓度番茄酱的番茄红素含量甚至可高达 50 mg 以上，补齐了番茄的营养成分无法被高效利用的短板。

基于行业的发展需求，本文件规范了高品质番茄酱的原辅材料和理化指标等要求，提高了产品的核心竞争力，推动了行业技术水平的提升。

高品质番茄酱

1 范围

本文件规定了高品质番茄酱的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于高品质番茄酱的生产、检验、销售等。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 317 白砂糖
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8269 柠檬酸
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GH/T 1193—2021 番茄
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

番茄酱 tomato paste

以新鲜番茄为主要原料，添加柠檬酸、食用盐等辅料，经清洗、分级、去皮去籽、破碎、打浆、浓缩、灌装或分装、杀菌而制成的调味料。

4 要求

4.1 原辅材料

4.1.1 番茄

应采用新鲜番茄，且应符合 GH/T 1193—2021 中 4.1 的要求。

4.1.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 柠檬酸

应符合 GB/T 8269 的规定。

4.1.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 食醋

应符合 GB/T 18187 的规定。

4.1.6 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.7 果葡糖浆

应符合 GB/T 20882.4 的规定。

4.1.8 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.9 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.2 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标要求
色泽	同一包装中酱体呈一致的深红色或红色，允许表面有轻微褐色
滋味、气味	具有产品应有的滋味或气味，无异味
组织形态	酱体均匀一致，黏稠适度
杂质	无影响工序生产的杂物、无不可食用异物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标要求
黏稠度/（cm/30 s）	≤9
色差值	L≥22.5，a/b≥2.0

表 2 理化指标（续）

项目		指标要求
pH		≤4.6
番茄红素含量 (质量分数) / (mg/100 g)	低浓度	≥22
	中浓度	≥35
	高浓度	≥50
	特高浓度	≥55
注：L为明度指数，a、b为色品指数。		

4.4 净含量

每件产品的净含量偏差范围应不大于标示值的 2.5%。

5 试验方法

5.1 感官要求

将 1 袋（罐）样品置于食品感官检验台上，用清水洗净并擦干样品包装表面。在常温下开启样品包装，评定滋味、气味后，将约 50 g 酱体倒入干燥的白瓷盘中，静置 1 min，观察其色泽和组织形态，有无流散和汁液析出现象，同时检查酱体内是否含有杂质。

5.2 理化指标

5.2.1 黏稠度

应按照 GB/T 14215 的规定进行试验。

5.2.2 色差值

应按照 GB/T 14215 的规定进行试验。

5.2.3 pH

应按照 GB/T 10786 的规定进行试验。

5.2.4 番茄红素含量

应按照 GB/T 14215 的规定进行试验。

5.3 净含量

5.3.1 罐装番茄酱应按照 GB/T 10786 的规定进行净含量测定。

5.3.2 无菌铝箔袋装番茄酱属不能回皮的商品，只进行毛重鉴定，按推定皮重，核算出净重。方法如下：

a) 测皮重：

按表 3 预先抽取空桶，用校准的衡器称重，推算出平均皮重。全批空桶应为同一原料，同一结构，同一工艺的钢桶。

同一生产厂家、同型号的无菌铝箔袋重量应完全一致。随机抽取 10 条，逐条称重，确定无菌铝箔袋质量。

b) 测毛重:

采用标明质量的, 每批按表 4 规定的抽查件数任意抽取; 采用固定质量的, 每批按表 3 规定的抽查件数任意抽取。用校准的衡器称重, 记录毛重。

c) 核算净重, 见式 (1)。

$$W=W_1-W_2-W_3\cdots\cdots\cdots (1)$$

式中:

- W — 净重, g;
- W_1 — 毛重, g;
- W_2 — 皮重, g;
- W_3 — 无菌铝箔袋质量, g。

表 3 固定净重商品的抽查件数

全批件数 (N)	抽查件数 (n)
$N\leq 5$	100%N
$5 < N\leq 250$	5
$250 < N\leq 1000$	2%N
$1000 < N\leq 2000$	20
$2000 < N\leq 5000$	1%N
$5000 < N$	50 (最低限度)

表 4 标明质量商品抽查毛重件数

全批件数 (N)	抽查件数 (n)
$N\leq 20$	100%N
$20 < N\leq 200$	20
$200 < N\leq 1000$	$200 < N\leq 1000$
$1000 < N$	$10\%N + (N-1000) \times 5\%$

6 检验规则

6.1 组批

同一生产班次, 规格、工艺条件相同的同一条生产线生产的质量均一、包装完好的同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

应按照 GB/T 14215 的规定进行。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 产品应按本文件的规定经质检部门逐批进行出厂检验, 经检验合格并附有产品质量合格证书后方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目应符合表 5 的规定。购货合同中有其他检验项目规定的可按其规定执行。

6.3.2 型式检验

- 6.3.2.1 产品正常生产时，每年应至少进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：
- a) 新产品的试制鉴定；
 - b) 正式生产时，如主要原料来源、工艺有较大改变可能影响产品性能时；
 - c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
 - d) 停产半年及以上，重新恢复生产时；
 - e) 购货合同中规定了型式检验；
 - f) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。
- 6.3.2.2 型式检验项目应符合表 5 的规定。

表 5 检验项目及检验方案

序号	试验项目	出厂检验	型式检验	技术要求	试验方法
1	感官要求	√	√	4.2	5.1
2	黏稠度	√	√	4.3	5.2.1
3	色差值	√	√		5.2.2
4	pH	√	√		5.2.3
5	番茄红素含量	√	√		5.2.4
6	净含量	√	√	4.4	5.3
注：“√”表示必检项目；“—”表示不检项目					

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验项目全部符合本文件的规定，判定产品为合格产品。
- 6.4.2 抽检批样品有一项感官指标不合格，则判定该批次产品不合格。
- 6.4.3 抽检批样品有一项理化指标不合格，则判定该样品不合格。不合格样品数达 1%，则判定该批次产品不合格。其中，当净含量公差超过允许公差时，要求全批逐件称重，返工整理后重新标明净含量，结果符合要求的判为合格，不符合要求的判为不合格。
- 6.4.4 当供需方对产品质量发生异议时，可由供需双方协议选定仲裁单位。

7 标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

应按照 GB/T 7718 的规定进行。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准。罐装番茄酱包装应按照 QB/T 4631 的规定进行。

7.3 运输

- 7.3.1 运输工具要清洁、卫生、无污染、无杂物，不应与有毒物品混装、混运。
- 7.3.2 运输温度应避免骤然升降，产品在冬天运输时应采取防冻措施。
- 7.3.3 长途运输中应采取防护措施，搬运途中应轻拿轻放，避免损害产品包装。

7.4 贮存

- 7.4.1 番茄酱成品应贮存在通风良好、干燥、阴凉的仓库内，远离火源，避免阳光直射，保持清洁。
- 7.4.2 贮存仓库温度以小于等于 5℃为宜，避免温度骤然升降，相对湿度一般不超过 75%。应做好防潮、防锈、防霉、防虫工作。
- 7.4.3 番茄酱成品在贮存过程中，不应接触和靠近潮湿、有腐蚀性或易于挥发的货物，不应与有毒的化学药品和有害物质放在一起。
- 7.4.4 在上述贮存条件下，保质期应为 24 个月。
-