

团 体 标 准

T/CEAC XXX—2024

儿童番茄沙司质量规范

Quality specification for children's tomato sauce

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

中国商业经济学会 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 2

5 检验规则 3

6 标志、包装、运输和贮存 3

参考文献 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XXX提出。

本文件由中国商业经济学会归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

儿童番茄沙司质量规范

1 范围

本文件规定了儿童番茄沙司的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于儿童番茄沙司的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 41133 番茄制品中番茄红素、叶黄素、胡萝卜素含量的测定 超高效液相色谱法
NY/T 956 番茄酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

番茄沙司 tomato sauce

以浓缩番茄酱为主要原料，添加或不添加食糖、食用盐、食醋、香辛料、食用增稠剂、水果泥（汁、浆）、蔬菜汁（浆）等辅料经调配、杀菌、灌装而成的半固态复合调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 浓缩番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 4.1.2 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 其他原辅料应符合相应食品安全标准和有关规定的要求。
- 4.1.7 不应使用含酒精、氢化油脂、转基因成分和经辐照处理的原辅料。
- 4.1.8 原辅料国家标准或行业标准有等级要求的，应使用较高等级的原辅料。
- 4.1.9 宜控制并减少油脂、食糖和食用盐的使用。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	红色或橙红色，允许表面有褐色	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察产品色泽、形态和杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，尝其滋味
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味	
形态	体态均匀，粘稠适度	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	试验方法
总固形物, g/100g	≥15.0	GB 5009.3
番茄红素, mg/100g	≥10.0	GB/T 41133
反式脂肪酸, g/100g (mL)	≤0.3	GB 5009.257

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，其他微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	指标	试验方法
菌落总数, CFU/g	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤30	GB 4789.3 MPN计数法

4.6 食品添加剂

- 4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，同时还应符合表 4 的规定。
- 4.6.2 不应使用人工合成的防腐剂、合成色素、甜味剂。

表4 食品添加剂限量

项目	指标	试验方法
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.28
糖精钠（以糖精计），mg/kg	不得检出	GB 5009.28
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.97
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），mg/kg	不得检出	GB 5009.121
阿斯巴甜，mg/kg	不得检出	GB 5009.263

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定检测。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批：以同一天生产的同一品种的产品为一批。

5.2.2 抽样：从每组批产品的不同部位随机抽样 6 个独立包装，总质量不少于 1kg, 分成两份，一份检验，一份留样。

5.2.3 出厂检验

每批产品应经生产企业检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。出厂检验项目应包括感官、总固形物、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.2.4 型式检验

型式检验项目为本文件4.2~4.7规定的全部项目。正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- e) 新产品试制鉴定时。

5.3 判定规则

5.3.1 检验项目全部符合本文件要求时，则判定为合格品。

5.3.2 微生物指标有任 1 项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。

5.3.3 除微生物以外，其他有不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有 1 项或 1 项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.1.3 如有可能对儿童安全有影响的，应在标签中醒目标注。

6.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

6.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

参 考 文 献

- [1] SB/T 10459—2008 番茄调味酱
 - [2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令2023年第70号）
-