ICS 67.080.20
CCS X77

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1394—XXXX
代替 QB/T 1394-2014

番茄罐头

Canned tomatoes

（报批稿）

（本草案完成时间：2022 年 11 月 8 日）

工业和信息化部标准报批公示

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

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。

本文件代替QB/T 1394—2014《番茄罐头》，与QB/T 1394—2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a）更改了番茄罐头的分类（见 4，2014 年版的第 4 章）；

b）更改了感官要求（见 5.2，2014 年版的 5.2）；

c）更改了固形物含量及可溶性固形物含量要求（见 5.3，2014 年版的 5.3.2 和 5.3.6）；

d）删除了污染物限量、微生物指标、食品添加剂的使用要求（见 2014 年版的 5.4、5.5、5.6、6.8 和 6.9）；

e）增加了食品安全要求（见 5.4）；

f）更改了番茄红素含量的检测方法（见 6.4，2014 年版的 6.5）；

g）更改了霉菌计数的检验方法（见 6.8，2014 年版的 6.9.2）；

h）更改了标志要求（见 8，2014 年版的 8）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。

本文件起草单位：新疆新康农业发展有限公司、中粮屯河番茄有限公司、新疆冠农果茸股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会、天津科技大学、浙江华才检测技术有限公司。

本文件主要起草人：陈其钢、冯新民、刘中海、何旻霞、东思源、董生杰、肖莉、吴刚、晁曦、仇凯、杜欣军、刘有千、张宇聪、吴涛、张国玉、廖杰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1976 年首次发布为 QB 633—1976《原汁整番茄罐头》；

——1991 年第一次修订，更改为推荐性行业标准 QB/T 1394—1991《原汁整番茄罐头》，2014 年第二次修订；

——本次为第三次修订。

工业和信息化部标准报批公示

番茄罐头

1 范围

本文件规定了番茄罐头的原辅材料、感官要求、理化指标、食品安全等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标志、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于番茄罐头的生产、检验和销售。本文件不适用于番茄酱罐头的生产、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 4789.15—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 14215—2021 番茄酱罐头质量通则

GH/T 1193 番茄

QB/T 1006 罐头食品检验规则

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

番茄罐头 canned tomatoes

以番茄（*Lycopersicon*/*Lycopersicum esculentum* P. Mill，又称西红柿)为原料，经预处理，去皮或不去皮、整粒或分切、装罐、加或不加原汁或调味汤汁，密封、杀菌、冷却或无菌灌装制成的罐藏食品。

3.2

果蒂 pedicel

果实与果柄的连结部分。

3.3

破裂果 splitting tomatoes

果肉破裂，籽实外流的番茄果实。

3.4

分离沉淀 precipitate

汤汁上层析出清汁的现象。

3.5

瑕疵 blemishes

与正常番茄组织的颜色和(或)质地有明显差异的异常部位。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 根据固形物形状分类

根据终产品中固形物形状不同分为：

——整番茄罐头：番茄保持原形的番茄罐头；

——楔形番茄罐头：番茄从中心处均匀切成四等分的产品；

——番茄片罐头：沿番茄轴向均匀厚度切分的产品；

——番茄丁（块）罐头：分切尺寸不小于10 mm的丁状或块状的产品；

——番茄碎罐头：分切尺寸小于10 mm的丁状或块状的产品。

4.1.2 根据调味方式分类

根据番茄罐头调味方式不同分为：

——原味（原汁）型：以番茄为原料，添加水、番茄酱、番茄汁，添加或不添加食盐、钙盐、柠檬酸（每种辅料添加量不超过终产品净重的0.1%）的番茄罐头；

——调味型：以番茄为原料，添加水、番茄酱、番茄汁，辅以盐、白砂糖及新鲜或通过物理方式保藏的洋葱、胡椒、芹菜等蔬菜或香料成分（辅料添加总量不超过终产品净重的10%），并添加柠檬酸等添加剂的番茄罐头。

4.2 产品代号

可按照GB/T 41900根据实际需要参考表1进行标示。

表 1 番茄罐头产品代号

项目	产品代号	
	原味（原汁）型	调味型
整番茄罐头	807	807F
番茄丁（块）罐头	807 1	807F 1
楔形番茄罐头	807 2	807F 2
番茄片罐头	807 3	807F 3
番茄碎罐头	807 4	807F 4

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 番茄

应新鲜或冷藏良好，成熟适度，无黑心果，且应符合GH/T 1193的要求。

注：黑心果指果实生长过程中因生理变异致使内部有黑心的番茄。

5.1.2 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.3 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目	优级品		合格品	
	整番茄罐头	楔形番茄、番茄片、番茄丁（块）、番茄碎罐头	整番茄罐头	楔形番茄、番茄片、番茄丁（块）、番茄碎罐头
色泽	具有该产品应有色泽，同一罐内番茄色泽一致		具有该产品应有色泽，同一罐内番茄色泽较一致	
滋味、气味	具有番茄罐头应有的滋味、风味，无异味			
组织形态	果形大体完整，籽实和果心无明显流失或严重外露，可有不影响外观的果蒂；大小大致均匀；可有少量分离沉淀；可有少量种子；破裂果不超过20%。去皮番茄罐头可有番茄皮残留，每千克成品中番茄皮的展开面积累计不超过 15cm²	每罐内容物大小大致均匀，可有不影响外观的微量果蒂。去皮番茄罐头可有番茄皮残留，每千克成品中番茄皮的展开面积累计不超过 15cm²	果形较完整，籽实和果心无明显流失或严重外露，可有不影响外观的果蒂；大小较均匀；番茄原汁有少量分离沉淀；可有少量的种子；破裂果不超过40%。去皮番茄罐头可有番茄皮残留，每千克成品中番茄皮的展开面积累计不超过 30cm²	每罐内容物大致均匀，可有不影响外观的微量果蒂。去皮番茄罐头可有番茄皮残留，每千克成品中番茄皮的展开面积累计不超过 30cm²
瑕疵	每千克成品中瑕疵所占的展开面积累计不超过 3.5cm²		每千克成品中瑕疵所占的展开面积累计不超过 7cm²	
杂质	无正常视力可见外来杂质			

5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	
	优级品	合格品

工业和信息化部标准报批公示

	整番茄、楔形番茄罐头	番茄片、番茄丁（块）、番茄碎罐头	整番茄、楔形番茄罐头	番茄片、番茄丁（块）、番茄碎罐头
固形物含量[a]，（%） ≥	55	60[b]	不低于标签标示值	
可溶性固形物含量，（%） ≥	4.5			4.0
番茄红素含量，mg/100 g ≥	6			
pH ≤	4.5			
总酸[c]（以柠檬酸计），（%） ≤	0.6			
[a]每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。 [b]净含量≤300 g的番茄丁（块）罐头，其优级品的固形物含量应≥55%。 [c]总酸仅适用于原味（原汁）型番茄罐头，不适用于调味型番茄罐头。				

5.4 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不低于标示值。

5.5 食品安全

5.5.1 应符合 GB 7098 的规定。

5.5.2 霉菌计数（%视野）不应大于 30。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.3 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.4 番茄红素含量

样品匀浆后称量0.5 g ~1.2 g，精确至0.1 mg，置于10 mL小烧杯中，其他步骤按GB/T 14215—2021附录B规定的方法测定。

6.5 pH

样品匀浆后按GB 5009.237规定的方法测定。

6.6 总酸

样品匀浆后按GB 12456规定的方法测定。

6.7 净含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.8 霉菌计数

样品匀浆后按GB 4789.15—2016第二法测定，当样品的浓度低于8.8%时直接镜检读数。

6.9 其他食品安全指标

按GB 7098规定的方法测定。

工业和信息化部标准报批公示

7 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。其中，感官要求、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、番茄红素含量、pH、总酸、商业无菌和霉菌计数为出厂检验项目。

8 标志、包装、运输、贮存

应符合QB/T 4631有关规定。标签应按4.1.1标示产品类型，固形物含量；整番茄罐头还应标示是否去皮。

工业和信息化部标准报批公示

参 考 文 献

[1] GB/T 41900 罐头食品代号

工业和信息化部标准报批公示