

Q/BWYG

新疆农垦北纬阳光番茄制品有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准



Q/BWYG 0002S-2025

番茄发酵饮料

2025-07-03 发布

2025-07-04 实施

新疆农垦北纬阳光番茄制品有限公司 发布

前 言

本标准依据中华人民共和国《食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，参照国家相应标准的规定和结合企业生产实际编制。

本标准由新疆农垦北纬阳光番茄制品有限公司提出。

本标准起草单位：石河子大学食品学院、新疆农垦北纬阳光番茄制品有限公司。

本标准起草人：蔡文超、赵馨馨、王卫东、张琴、唐凤仙

本标准批准人：王果珍

本标准于2025年07月03日首次发布。



番茄发酵饮料

1 范围

本标准规定了番茄发酵饮料技术要求、试验方法、检验规则和包装、标志、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以新鲜番茄为原料，经添加水、白砂糖、乳酸菌等发酵后，添加食品添加剂，均质、杀菌、灌装而成的饮料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB7101	食品安全国家标准 饮料
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB19298	食品安全国家标准 包装饮用水
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
QB/T 4575	食品用菌种制剂
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T317	白砂糖
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T10789	饮料通则
GB/T13521	冠形瓶盖
GH/T 1193	番茄
GB/T29335	爪式旋开盖
GB/T31121	果蔬汁类及其饮料
BB/T0048	组合式防伪瓶盖
QB/T2357	聚酯（PET）无汽饮料瓶
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第70号 （2023）《定量包装商品计量监督管理法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

番茄发酵饮料

以新鲜番茄为原料，经添加水、白砂糖、乳酸菌等发酵，添加食品添加剂，均质、杀菌、灌装而成的饮料。



4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 番茄应符合 GB 2762-2022, GB 2763-2021 的要求。
- 4.1.3 乳酸菌应符合 QB/T 4575-2023 的要求。
- 4.1.4 生产用水应符合 GB5749 的要求。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB/T317 的要求。
- 4.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232-2016 的要求。
- 4.1.7 碳酸钠应符合 GB1886.1 的要求。
- 4.1.8 调配用水应符合 GB19298 的要求。

4.2 生产过程应符合 GB 14881、GB GB 12695 的要求。

4.3 感官要求

感官指标应符合表1要求。

表1 感官指标

项 目		要 求	检验方法
外观	色泽	橙黄色、色泽均匀、光泽协调，具有该产品应有的色泽	GB/T31121
	稳定程度	状态均匀，无正常视力可见外来异物	
香气与滋味	香气	香气浓郁、醇厚、协调	
	滋味	酸甜和谐、口感柔和、无苦味、无异臭、无异味	
典型性		具有本产品应有的特征和风格	

4.4 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项目	要求	检验方法
果蔬汁（浆）含量（质量分数）/%	≥30	GB/T31121
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤0.04	GB5009.12

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

- 4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.5.2 食品添加剂的最大使用量和实际添加量应符合表 3 要求。
- 4.5.3 食品营养强化剂未添加。

表 3 食品添加剂要求

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	实际添加量/（g/kg）	备注
碳酸钠	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	应符合 GB2760 的规定
羧甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	按生产需要适量使用	

4.6 微生物指标

- 4.6.1 致病菌限量应符合表 4 要求

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）				检验方法	备注
	n	c	m	M		
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4	应符合 GB 29921 的规定
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g（mL）	1000 CFU/g（mL）	GB4789.10 第二法	

- 4.6.2 微生物指标应符合商业无菌的要求，按 GB4789.26 规定的方法进行检验。
- 4.6.3 本产品为商业无菌生产的产品，不执行 GB7101 中 3.6.3 的条款规定。

4.7 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令2023年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按照JJF 1070执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同、具有同一批号的产品为同一批次产品。

5.2 抽样

按表4给定的抽样量随机抽取样本，单件包装净含量小于500ml，总取样量不足1500ml 时，可按比例增加抽样量。

表 5 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
≤50	3	3
51~1200	5	2
1201~3500	8	1
3501 以上	13	1

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品需经公司质检部门检验合格后，出具合格证明，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、果蔬汁（浆）含量、微生物指标、净含量、标签。

注：同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。



5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

5.4.2 正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a. 当生产用的主要原料及生产工艺有较大变化时；
- b. 当停产半年以上又恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家相关行政执法机构提出检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果有一项不合格时，应重新自同批产品中抽取两倍样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物项目如不符合要求，即判该批产品不合格，不得复检。

5.6 仲裁检验

当供需双方对检验结果有异议时，可由有关各方协商解决或者委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为最终结果。

6 标签、包装、运输和储存

6.1 标志

6.1.1 标签、标志

标签、标志应按GB7718、GB28050、GB/T31121的规定执行。

6.1.2 储运图标志

储运图标应符合GB/T191规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装用瓶应符合GB4806.5、QB/T2357的规定，瓶盖应符合GB/T13521、GB/T29335、BB/T0048的规定，封口严密。

6.2.2 外包装使用单（双）瓦楞纸箱，应符合GB/T6543中的要求，箱内要有防震、防撞击的间隔材料，每箱内要有产品质量合格证或在外箱加喷“合格”标示。

6.2.3 包装规格按市场需求确定。

6.3 运输

6.3.1 运输时应使用篷布遮盖，或用货柜车，避免强烈震荡、日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

6.3.2 装卸时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击和挤压。包装的产品允许在 5℃~35℃温度条件下运输。

6.4 贮存

6.4.1 存放地点应保持清洁、阴凉、通风、干燥，严防日晒、雨淋，不得与有腐蚀性、有毒物品及有异味的物品堆放在一起，产品垒叠高度不得超过 6 层。

6.4.2 仓库温度应保持在 5℃~25℃。

7 保质期

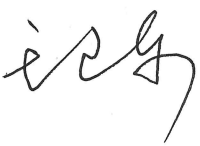
在本标准规定的条件下贮存、运输，保质期为1年。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	番茄发酵饮料	标准主要起草人	蔡文超、赵馨馨、王卫东、张琴、唐凤仙
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 番茄发酵饮料是以新鲜番茄为原料，经添加水、白砂糖、乳酸菌等发酵后，添加食品添加剂，均质、杀菌、灌装而成的饮料。该产品具有典型的风格，为保证产品质量和食品安全，根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规定》、中华人民共和国《食品安全法》及其实施条例的要求，参照 GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》制定本标准，已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 1、食品原料：新鲜水果应符合 GB 2762、GB 2763 的规定外，番茄还应符合 GH/T 1193 的规定；乳酸菌还应符合 QB/T 4575 的规定；白砂糖还应符合 GB/T 317 的规定；木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定；羧甲基纤维素钠还应符合 GB 1886.232 的规定；生产用水应符合 GB 5749 的规定，调配用水应符合 GB 19298 的规定。 2、生产工艺应符合 GB 12695 的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求：参照 GB 2762 制定了铅(以 P 计)$\leq 0.04\text{mg/kg}$；参照 GB 7101 制定了微生物限量指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官检验方法按 GB/T 31121 执行；铅检验方法按 GB 5009.12 执行；微生物检验方法按 GB/T 4789.25 执行；净含量检验方法按 JJF 1070 执行。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 参照 GB2762 制定了铅（以 Pb 计）$\leq 0.04\text{mg/kg}$。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 与国标相比，本标准严于国标，通过在生产中管控，严格检查原料的进货渠道，保证消费者的食用安全，国标中铅$\leq 0.05\text{mg/kg}$，本标准设定铅$\leq 0.04\text{mg/kg}$。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆农垦北纬阳光番茄制品有限公司			
注册地址		新疆胡杨河市一二三团三连 07123H333 号			
法定代表人/负责人		王卫东	联系电话	18009922612	
企业备案事项联系人		田雪莲	联系电话	19999225687	
企业标准名称		番茄发酵饮料	企业标准编号	Q/BWYG 0002S—2025	
适用的食品类别与代码		果蔬汁类及其饮料 (代码: 14.02.03)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅含量	《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762）	≤0.05 mg/kg	≤0.04 mg/kg
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺	一、本企业提交的企企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企企业标准备案信息【备案登记表及企企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：  企业（盖章） 年 月 日 					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制