

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 0001S-2025

番茄调配饮料

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：张琴、赵馨馨、王卫东、黄瑞杰、单春会

本标准批准人：王果珍

本标准于2025年07月03日首次发布。

番茄调配饮料



1 范围

本文件规定了番茄调配饮料的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输与储存。

本文件适用于以新鲜番茄为原料，经清洗去皮、去蒂去籽、破碎、制汁、杀菌、灌装等主要工艺加工而成的番茄调配饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GH/T 1193 番茄

GB 1886.234 食品安全国家标准食品添加剂木糖醇

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.232 食品安全国家标准食品添加剂羧甲基纤维素钠

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 19298 食品安全国家标准包装饮用水

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12456 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 12695 食品安全国家标准饮料生产卫生规范

JJF 1070 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

GB/T 31121的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 原料应外观完整、无破损、无虫蛀、无霉变。

4.1.2 应符合 GH/T 1193、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB/T 317、GB 1886.234 和 GB 1886.232 的规定。

4.2 生产过程

4.2.1 应符合 GB 14881 和 GB 5749 的规定。

4.2.2 应符合《番茄调配饮料加工技术规程》的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 番茄调配饮料感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种番茄汁应有色泽，并允许有轻微褐变	GB/T 31121
组织形态	组织状态均匀，允许有少量果肉沉淀和轻微分层	
滋味和气味	具有番茄汁应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 番茄调配饮料理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃折光计法）/%	≥7	GB/T 12143
pH	3.5~4.5	GB 5009.237
总酸（以酒石酸计）/（g/L）	0.7~1.0	GB 12456
固酸比 ^a	7.0~10.0	-
番茄红素/（μg/mL）	≥10	GB/T 41133-2022
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤0.03	GB 5009.12
^a 固酸比：可溶性固形物（%）/总酸（g/L）		

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
霉菌/（CFU/mL）	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL）	20				GB 4789.15
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌/（CFU/25 mL）	5	0	0	-	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

4.6 食品添加剂限量、真菌毒素限量、污染物限量和农药残留限量

食品添加剂限量应符合GB 2760及相关规定，真菌毒素限量应符合GB 2761及相关规定，污染物限量应符合GB 2762及相关规定，农药残留限量应符合GB 2763及相关规定。

4.7 净含量允差

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

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则或供需双方根据合同要求确定产品的批次。

5.2 抽样方法和抽样数量

在成品库同一组批次产品中随机抽取至少1.5 L样品供出厂检验，至少4 L样品供型式检验，每批样品不得少于6个包装。

5.3 出厂检验

每批产品需经厂质量部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。检验项目包括标签、净含量、感官、可溶性固形物、固酸比、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

5.4.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与平时记录差异较大时；
- 国家安全监督管理部门提出型式检验要求时；
- 原料、工艺发生较大变化时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

5.5.2 微生物指标有一项不符合要求，即判定该批产品为不合格。其他项目如有一项及以上不合格，应在该批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格品。

6 标签、包装、运输和储存

6.1 标签

标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

6.2 包装

包装应符合GB 31621的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 运输和储存

产品应在低温库中储存，储存温度不高于4℃（运输和储存条件和企业确定，不一定所有产品都需要冷链）。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装混运、同库存放。

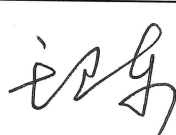
7 保质期

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	番茄调配饮料	标准主要起草人	张琴、赵馨馨、王卫东、黄瑞杰、 单春会
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 番茄调配饮料是以新鲜番茄为原料，经清洗去皮、去蒂去籽、破碎、制汁、杀菌、灌装等主要工艺加工而成的饮料。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；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)$\leq 0.03\text{mg/kg}$；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）$\leq 0.03\text{mg/kg}$。			
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$\leq 0.03\text{mg/kg}$。			
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		番茄调配饮料	企业标准编号		Q/BWYG 0001S—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	≤0.03 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、本企业对提交的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业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（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