

Q/GNGF

新疆冠农股份有限公司
食品安全企业标准

Q/GNGF 0044S—2026



番茄蓉罐头

2026-08-05 发布

2026-08-10 实施

新疆冠农股份有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/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》的要求，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆冠农股份有限公司提出。

本标准由新疆冠农股份有限公司起草。

本标准起草人：刘中海、张国玉、李艳、马自强、王军宏、梁晋辉、程志斌、李杰尊、张晓娟、楚勇、柴娟、蔡梦帆。

本标准批准人：刘中海；

本标准于 2026 年 8 月 5 日首次发布。

本标准适用于新疆冠农股份有限公司及其下属公司：

新疆天番食品科技有限公司

生产地址：新疆铁门关市二十二团（绿源工业园）绿原大道 1 号

新疆冠农番茄制品有限公司

生产地址：新疆巴州和静县才吾库勒镇；

新疆冠农番茄制品有限公司铁门关番茄制品分公司

生产地址：新疆铁门关市二十四团东片区（原 26 团团部）；



番茄蓉罐头

1 范围

本标准规定了番茄蓉罐头的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签以及包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本标准第3章所定义的番茄蓉罐头。



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 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	食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中最大农药残留限量
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 4789.26	食品安全国家标准	食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准	食品中锡的测定
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 7098	食品安全国家标准	罐头食品
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 8950	食品安全国家标准	罐头食品生产卫生规范
GB 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 325.6	包装容器 钢桶 第6部分：锥形开口钢桶	



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 14251	罐头食品金属容器通用技术要求
GB/T 18454	液体食品无菌包装用复合袋
QB/T 1394	番茄罐头
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《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 番茄蓉罐头

以成熟度适度的番茄为原料，经清洗、分级、色选、烫皮、切碎，添加番茄汁调配汤汁（添加或不添加食用盐、氯化钙、柠檬酸、食品添加剂），混匀、热杀菌、灌装等工艺制成的番茄蓉罐头。

3.2 商业无菌

指罐头食品经过适度热杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物，这种状态称作商业无菌。

3.3 果蒂

果实与果柄的连结部分。

3.4 瑕疵

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 技术要求

4.1 原辅料要求

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：番茄果实应新鲜、完好、成熟适度，无病虫害，符合本企业标准Q/GNGF0031的相关要求。番茄汁符合GB17325的规定。食用盐符合GB 2721的规定。

4.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.1.4 生产过程中的卫生要求符合GB 8950的规定。

4.1.5 生产加工用水符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

项 目	要 求	检验方法
容器	密封完好、无泄漏、无胀袋，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。	GB/T 10786
色泽	呈红色，同一包装内色泽一致。允许果蒂处稍带橙黄色；汁液呈红色或深红色。	
滋味和气味	具有该产品应有风味，无异味	
组织形态	呈糊状，可有少量丁块，可有不影响外观的微量果蒂，汁液无明显分离和沉淀。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 30 cm ² 。	
内容物	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、滋味、形态	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	
瑕疵	每千克成品中瑕疵所占的展开面积累计不超过 7cm ²	

表 1 感官要求

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物含量(果肉含量), %	≥ 55	GB/T 10786
可溶性固形物含量(折光计法), %	≥ 4.5	GB/T 10786
总酸(以柠檬酸计), g/kg	≤ 6.0	GB 12456
pH	≤ 4.5	GB 5009.237
番茄红素含量, mg/100g	≥ 6.0	将产品按照固液比例混匀后称取 1g 按照 GB/T 14215 附录 B 的方法检测
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
注：铅指标严于 GB 2762 的规定。		
食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。		

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	限 量	检验方法
商业无菌	符合商业无菌要求	GB 4789.26
霉菌计数 (%视野) ≤	30	GB 4789.15

4.5 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按 JJF1070 规定的方法测定。

4.6 其他要求

所有产品均应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 等法规标准的要求。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

5.2.1 无菌铝箔袋装番茄酱用抽样专用袋定时抽取生产线终端产品，每次抽取时间间隔不得大于 2 h。

5.2.2 对于合并生产班次组成一个检验批的，应保证每个生产班次取样数不少于 1 袋。

5.2.3 无菌铝箔袋装番茄酱每个检验批不少于 6 袋，每袋不少于 2 kg，其中微生物检验的不少于 3 袋。

5.2.4 其他产品抽样规则应符合 QB/T 1006 的规定。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验项目

出厂检验项目为感官要求、商业无菌、净含量、固形物含量、可溶性固形物、总酸、番茄红素。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准第 4 章中 4.2-4.5 的全部项目。正常生产时每产季进行两次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料和生产工艺发生较大变化时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判定为该批产品合格，如仍有不合格项，则判定该批产品为不合格。微生物限量不得复验。



6 标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合GB/T 191的规定。产品为绿色食品的，标志使用还应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求。

6.2 包装

包装袋符合GB/T 18454 液体食品无菌包装用复合袋的规定。外包装瓦楞纸箱符合GB/T 6543 的规定。钢桶符合GB/T 325.6 的规定。包装规格为5kg/袋、10kg/袋、20kg/袋，200kg/袋，其他规格可按顾客要求执行；内包装密封良好，不渗漏；钢桶包装固定在托盘上；外包装捆扎结实，正常运输、贮存条件下，不散箱。

6.3 运输

运输工具应清洁，运输时避免日晒雨淋，产品不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀或影响产品质量的物品混装。装卸时轻搬轻放，禁止摔掷。

6.4 贮存

产品应贮存在-4℃以上、通风良好场所，产品不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀或影响产品质量的物品同处贮存，并防潮、防鼠害、防霉变，避免日光直射和靠近热源。

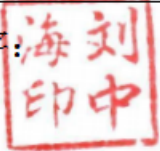
6.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	番茄蓉罐头	标准主要起草人	刘中海、张国玉、李艳、马自强、王军宏、梁晋辉、程志斌、李杰尊、张晓娟、楚勇、柴娟、蔡梦帆
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起草根据 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》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》要求，编写了本标准，经过产品验证合格，上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（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。番茄：采用新鲜、成熟适度、果实硬度较高、无腐烂、未受病虫害侵蚀的番茄并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。番茄汁符合 GB 17325 的规定。食用盐符合 GB 2721 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合 GB5749 的规定。 2、生产工艺：以成熟度适度的番茄为原料，经清洗、分级、色选、烫皮、切丁，添加番茄汁调配汤汁，添加（或不添加）食用盐、食品添加剂，混匀、杀菌、灌装等工艺制成的番茄蓉罐头。生产过程中的卫生要求符合 GB8950 的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合 GB 7098、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 等法规标准的的规定。 根据产品特性制定：固形物含量、可溶性固形物含量、总酸、番茄红素含量指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 检验方法：感官要求按 GB/T 10786 规定方法测定。pH 值按 GB 5009.237 规定方法测定。固形物含量（丁含量）、可溶性固形物含量按 GB/T 10786 规定的方法测定。总酸按 GB 12456 规定方法测定。番茄红素含量按 GB/T 14215 附录 A 规定的方法测定。铅按 GB 5009.12 规定方法测定。锡按 GB 5009.16 规定方法测定。霉菌计数按 GB 4789.15 规定方法测定。商业无菌按 GB 4789.26 规定方法测定。净含量及允许短缺量：按 JJF 1070 规定的方法测定。 产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。			
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） 本标准的标准名称、（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、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存等均符合有关法律法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
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 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜制品铅$\leq 0.3\text{mg/kg}$，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅$\leq 0.25\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上传新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆冠农股份有限公司			
注册地址		新疆铁门关市库西工业园区二十九团公路口东 11 栋 35 号 101 室-120 室			
法定代表人/负责人		刘中海	联系电话	0996-2113063	
企业备案事项联系人		程志斌	联系电话	18199248911	
企业标准名称		番茄蓉罐头	企业标准编号	Q/GNGF 0044S-2026	
适用的食品类别与代码		食品分类号：04.02.02.04 蔬菜罐头			
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(以 Pb 计), mg/kg	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	铅(以 Pb 计) ≤0.3mg/kg	铅(以 Pb 计) ≤0.25mg/kg
		--	--	--	可另附页说明
	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、本企业对所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

附件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺:

本次备案的企业标准为: 番茄蓉罐头 (Q/GNGF 0044S-2026) 。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处,本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定, 严于说明 (例如: 企业标准中铅限量为 0.25mg/kg, 严于 GB2762-2025 中蔬菜及其制品类 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 的规定)。本企业对提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的,本企业主动及时对企业标准进行复查,复查后做出继续有效或修订或废止等的决定,确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准,本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容,同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人 (签字):



企业名称 (盖章):



年 月 日