



中华人民共和国国家标准

GB/T 14215—2021

代替 GB/T 14215—2008

番茄酱罐头质量通则

General quality requirements for canned tomato paste

(CODEX STAN 57—2013, Codex standard for processed
tomato concentrates, NEQ)

2021-08-20 发布

2022-09-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
番茄酱罐头质量通则
GB/T 14215—2021

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2021年8月第一版

*

书号: 155066·1-62268

版权专有 侵权必究

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 GB/T 14215—2008《番茄酱罐头》，与 GB/T 14215—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 扩大文件适用范围并调整相应分类和技术要求；
- 删除了 2008 年版中的 5.6 缺陷。

本文件参考国际食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 57—2013《加工浓缩番茄》起草，一致性程度为非等效。

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：新疆中亚食品研发中心(新康食品)、中粮屯河番茄有限公司、东莞市永益食品有限公司、荣成和汇食品有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会、上海交通大学。

本文件主要起草人：陈其钢、冯新民、刘均、李钰金、陈国辉、晁曦、仇凯、吴刚、王正武、吴金鸿。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1993 年首次发布为 GB/T 14215—1993,2008 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

番茄酱罐头质量通则

1 范围

本文件规定了番茄酱罐头的产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本文件适用于以成熟的番茄或番茄酱为主要原料,经预处理、浓缩、调味(或不调味)、灌装或分装、密封、杀菌或无菌灌装而制成的番茄酱罐头。

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 317 白砂糖
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 8269 柠檬酸
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- 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 产品分类及代号

3.1 根据番茄破碎工艺不同分为:

- 冷破番茄酱罐头:使用冷破工艺(破碎温度不高于 70 ℃)生产的产品;
- 温破番茄酱罐头:使用温破工艺(破碎温度在 70 ℃~85 ℃)生产的产品;
- 热破番茄酱罐头:使用热破工艺(破碎温度在 85 ℃ 以上)生产的产品。

3.2 根据是否分装分为:

- 直灌番茄酱罐头:未经分装加工而成的番茄酱罐头;
- 分装番茄酱罐头:以浓缩番茄酱为原料,加水或不加水,加或不加糖、盐、柠檬酸稀释,经分装、灌装、密封、杀菌或无菌灌装而制成的罐头食品。

3.3 直灌番茄酱罐头根据可溶性固形物含量不同分为:

- 低浓度番茄酱罐头:可溶性固形物含量为 12.5%~22%(不包含 22%)的番茄酱,产品代号为 847 1;
- 中浓度番茄酱罐头:可溶性固形物含量为 22%~28%(不包含 28%)的番茄酱,产品代号为 847 2;
- 高浓度番茄酱罐头:可溶性固形物含量为 28%~36%(不包含 36%)的番茄酱,产品代号为:847;
- 特高浓度番茄酱罐头:可溶性固形物含量为不低于 36%的番茄酱,产品代号为:847 3。