

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01. 21—2023

“蒙”字标农产品认证要求 河套番茄酱

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of agricultural products —
Hetao Canned Tomato Paste

2023 - 02 - 13 发布

2023 - 02 - 13 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 认证要求	1
4.1 产品分类及代号	1
4.2 地域要求	2
4.3 种植要求	2
4.4 加工要求	2
4.5 质量要求	2
4.6 标识、包装、运输、贮存	3
4.7 记录与文件管理	3
5 认证规则、程序和评价方法	4

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区知识产权保护中心、内蒙古自治区质量和标准化研究院、阿拉善盟农畜产品质量综合检验检测中心。

本文件主要起草人：李宁、毕超、刘鹏斌、王娟、张蒙、郭大伟、高月红、刘亭岐。

“蒙”字标农产品认证要求

河套番茄酱

1 范围

本文件规定了河套番茄酱“蒙”字标认证的认证要求，认证规则、程序和评价方法。
本文件适用于河套番茄酱的“蒙”字标认证和监督管理。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8321（所有部分）农药合理使用准则
 GB/T 10786 罐头食品的检验方法
 GB/T 14215-2021 番茄酱罐头质量通则
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 23416.2 蔬菜病虫害安全防治技术规范 第2部分：茄果类
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
 DB15/T 1801 河套灌区加工番茄控肥增效技术规程
 DB15/T 1928 加工型番茄栽培技术规程
 DB15/T 2287 河套番茄产地环境要求
 DB15/T 2289 河套番茄
 DB15/T 2290 河套番茄酱罐头

3 术语和定义

DB15/T 2290界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

河套番茄酱 *hetao tomato paste*

以成熟河套番茄为原料，经清洗、破碎、打浆、去皮、去籽、浓缩后灌装、密封、杀（灭）菌而成的食品。

4 认证要求

4.1 产品分类及代号

产品按可溶性固形物含量不同分为中浓度、高浓度和特高浓度三类：

- a) 中浓度番茄酱：可溶性固形物含量为 22%~28%（不包含 28%）的番茄酱，产品代号为 8472；
- b) 高浓度番茄酱：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；
- c) 特高浓度番茄酱：可溶性固形物含量不低于 36%的番茄酱, 产品代号为 8473。

4.2 地域要求

4.2.1 生产区域要求

内蒙古自治区河套灌区生态环境良好、水源充足、避开污染源适宜番茄生长的地区。产地应距离公路、铁路、生活区50 m以上，距离工矿企业1 km以上。

4.2.2 产地环境要求

应符合DB15/T 2287的规定。

4.3 种植要求

4.3.1 基本要求

根据番茄品种选取配套的播种技术，播种过程应符合以下要求：

- a) 宜以茄果类作物为前茬进行轮作；
- b) 种子进行包衣处理，种衣剂应符合GB/T 8321的规定；
- c) 播种时间、播种深度和播种方式等应符合DB15/T 1928的规定。

4.3.2 水肥管理

番茄灌溉和施肥应符合以下要求：

- a) 应采用经济有效的供水系统和灌溉技术；
- b) 根据土壤肥力水平，肥料的使用应符合 DB15/T 1801 的规定。

4.3.3 病虫害防治

病虫害防治执行GB/T 23416.2的规定，农药使用执行GB/T 8321和NY/T 1276的规定。

4.3.4 收获

番茄收获应参照DB15/T 1928执行。

4.4 加工要求

4.4.1 原料

应符合DB15/T 2289的规定。

4.4.2 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

4.5 质量要求

4.5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	同一包装中酱体呈一致的红色或橙红色，允许酱体表面有轻微褐色	GB/T 10786
滋味、气味	具有番茄酱应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	酱体均匀一致，粘稠较适度，允许表面有少量析水	

4.5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
粘稠度, (cm/30s)	≤ 12	GB/T 14215-2021 附录 C
色差值	$L \geq 22, a/b \geq 2.0$	GB/T 14215-2021 附录 A
pH	≤ 4.4	GB 5009.237
食盐(以氯化钠计)/(g/100g)	≤ 0.8	GB 5009.44
番茄红素(mg/100g)	中浓度	≥ 25
	高浓度	≥ 40
	特高浓度	≥ 55
		GB/T 14215-2021 附录A

4.5.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5.4 微生物指标

应符合GB 29921和表3的规定。

表3 微生物指标

项目	要求	检测方法
微生物	符合商业无菌要求	GB 4789.26
霉菌计数(视野), %	≤ 48	GB 4789.15

4.5.5 净含量

4.5.5.1 净含量包装执行《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.5.5.2 净含量测定应符合JJF 1070的规定。

4.6 标识、包装、运输、贮存

4.6.1 标识

4.6.1.1 标识应符合 GB 7718、GB 28050、QB/T 4631 的规定。

4.6.1.2 包装上有关认证标志(有机产品、绿色食品等)和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

4.6.1.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.6.1.4 获得批准的企业可在其产品外包装上使用“蒙”字标产品专用标识。

4.6.2 包装运输和贮存

产品包装应选择马口铁罐装或无菌袋装,或内无菌袋外钢桶装等多种方式,产品包装表面应清洁,无变形、无充气、无锈斑、卷边处无铁舌,不漏气、不胀罐(袋),其他应符合QB/T 4631的规定。

4.7 记录与文件管理

T/NMSP. MZB01. 21—2023

4.7.1 生产者应建立河套番茄酱原料来源的记录，并提供相应的检验报告。

4.7.2 加工过程应建立相应的管理记录。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。
