



中华人民共和国国家标准

GB 13099—91

番茄酱罐头卫生标准

Hygienic standard for canned tomato paste

1991-06-07 发布

1992-03-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

(京)新登字 023 号

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
番 茄 酱 罐 头 卫 生 标 准
GB 13099—91

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码: 100045

<http://www.bzcs.com>

电话: 63787337、63787447

1992 年 4 月第一版 2004 年 12 月电子版制作

*

书号: 155066 · 1-8622

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 68533533

中华人民共和国国家标准

GB 13099—91

番茄酱罐头卫生标准

Hygienic standard for canned tomato paste

1 主题内容与适用范围

本标准规定了番茄酱罐头食品的卫生要求。

本标准适用于以番茄为原料,经清洗、打浆、去皮去籽、浓缩、装罐、密封、杀菌制成的罐头。

2 引用标准

- GB 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母数测定
- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 5009.16 食品中锡的测定方法

3 感官指标

容器密封完好,无泄漏、胖听现象存在。容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落。内容物酱体细腻,具有番茄酱罐头应有的色泽、滋味和气味。

4 理化指标

理化指标见表1。

表1

项 目	指 标
锡(以 Sn 计),mg/kg	≤ 200
铜(以 Cu 计),mg/kg	≤ 10
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 1.0
砷(以 As 计),mg/kg	≤ 0.5

5 微生物指标

微生物指标见表2。