ICS 67.080.01
CCS X77

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP.MZB01.21 —2026
代替T/NMSP.MZB01.21 —2023

“蒙”字标产品认证要求
巴彦淖尔番茄酱

"Inner Mongolia Brand"certification requirements of products
—Bayannur tomato paste

2026－07－20 发布　　2026－07－20 实施

内蒙古标准发展促进会　　发 布

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T/NMSP.MZB01.21-2023《“蒙”字标农产品认证要求 河套番茄酱》，与T/NMSP.MZB01.21-2023相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 更改了“术语和定义”（见第三章,2023年版的第三章）；

b) 更改了“水肥管理”（见4.3.2,2023年版的4.3.2）；

c) 更改了“感官要求”的检测方法（见表1,2023年版的表1）；

d) 更改了“理化指标”（见4.5.2,2023年版的4.5.2）；

e) 增加了“食品添加剂”的要求（见4.5.4）。

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：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区知识产权保护中心、锡林郭勒盟检验检测中心。

本文件主要起草人：毕力格、毕超、王秋霞、郭大伟、李宁、高月红、王力群、李梦博、高云。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2023年首次发布为T/NMSP.MZB01.21-2023；

——本次为第一次修订。

“蒙”字标产品认证要求
巴彦淖尔番茄酱

1 范围

本文件规定了巴彦淖尔番茄酱“蒙”字标认证的认证要求、认证规则、程序和评价方法。

本文件适用于巴彦淖尔番茄酱的“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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
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 10786-2022 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 394 绿色食品 肥料使用准则
NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

巴彦淖尔番茄酱 Bayannur tomato paste

以成熟巴彦淖尔番茄为原料，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：

——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；

——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；
——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：
——不宜以茄果类作物为前茬进行轮作；
——种子进行包衣处理，种衣剂应符合GB/T 8321（所有部分）的规定；
——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：
——应采用经济有效的供水系统和灌溉技术；
——根据土壤肥力水平，肥料的使用应符合NY/T 394 A级的规定。

4.3.3 病虫草害防治

病虫草害防治执行GB/T 23416.2的规定，农药使用执行GB/T 8321（所有部分）和NY/T 1276的规定。

4.3.4 收获

按照DB15/T 1928的规定执行。

4.4 加工要求

4.4.1 原料

应符合DB15/T 2289的规定。

4.4.2 加工过程卫生要求

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	检验方法
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 10786-2022 4
滋味、气味	具有番茄酱应有的滋味或气味，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/30 s		≤12	GB/T 14215-2021 附录C
色差值		L≥22，a/b≥2.0	GB/T 14215-2021 附录A
pH		≤4.4	GB 5009.237
氯化物（以氯化钠计），g/100 g		≤0.8	GB 5009.44
番茄红素，mg/100 g	中浓度	≥25	GB/T 14215-2021 附录B
	高浓度	≥40	
	特高浓度	≥55	

4.5.3　污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5.4　食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.5.5　微生物限量

应符合GB 29921和表3的规定。

表3　微生物限量

项目	指标	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 第二法

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

4.7.1　生产者应建立巴彦淖尔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。