

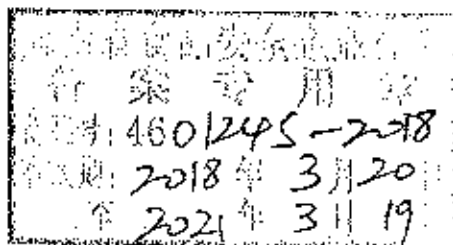
# Q/SEYY

## 海南省食品安全企业标准

Q/SEYY 0013S—2018

代替 Q/SEYY 0013S—2017

### 葡萄糖电解质粉



2018-03-01 发布

2018-03-10 实施

上海儿童营养中心有限公司海南分公司 发布

## 前 言

本标准代替 Q/SEYY 0013S—2017《葡萄糖电解质粉》

本标准与 Q/SEYY 0013S—2017 相比，主要变化如下：

——原料由“枸橼酸钠”改成“柠檬酸钠”。

本标准由上海儿童营养中心有限公司海南分公司提出。

本标准由上海儿童营养中心有限公司海南分公司起草。

本标准主要起草人：刘海琼、李红艳。

## 葡萄糖电解质粉

### 1 范围

本标准规定了葡萄糖电解质粉的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以氯化钠、氯化钾、无水葡萄糖、柠檬酸钠、葡萄糖酸锌、维生素C为主要原料，添加或不添加食用香精、甘草酸铵、甜菜红、红曲黄，经过筛、混合、包装等工艺制成的葡萄糖电解质粉的生产控制、检验和贮运等环节。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图示标志
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.66 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲黄色素
- GB 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
- GB 1886.242 食品安全国家标准 食品添加剂 甘草酸铵
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
- GB 12965 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20880 食用葡萄糖

- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精（含1号修改单）  
 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令第76号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 《中华人民共和国药典》（2015年版 二部）

### 3 产品分类

#### 3.1 葡萄糖电解质粉

以氯化钠、氯化钾、无水葡萄糖、柠檬酸钠为主要原料，经过筛、混合、包装等工艺制成。

#### 3.2 葡萄糖电解质粉（草莓味）

以氯化钠、氯化钾、无水葡萄糖、柠檬酸钠为主要原料，添加草莓香精、甘草酸铵、甜菜红，经过筛、混合、包装等工艺制成。

#### 3.3 葡萄糖电解质粉（甜橙味）

以氯化钠、氯化钾、无水葡萄糖、柠檬酸钠为主要原料，添加甜橙香精、甘草酸铵、红曲黄，经过筛、混合、包装等工艺制成。

#### 3.4 维C葡萄糖电解质粉

以氯化钠、氯化钾、无水葡萄糖、柠檬酸钠、维生素C为主要原料，经过筛、混合、包装等工艺制成。

#### 3.5 维C葡萄糖电解质粉（草莓味）

以氯化钠、氯化钾、无水葡萄糖、柠檬酸钠、维生素C为主要原料，添加草莓香精、甘草酸铵、甜菜红，经过筛、混合、包装等工艺制成。

#### 3.6 维C葡萄糖电解质粉（甜橙味）

以氯化钠、氯化钾、无水葡萄糖、柠檬酸钠、维生素C为主要原料，添加甜橙香精、甘草酸铵、红曲黄，经过筛、混合、包装等工艺制成。

#### 3.7 维C葡萄糖电解质锌粉

以氯化钠、氯化钾、无水葡萄糖、柠檬酸钠、维生素C、葡萄糖酸锌为主要原料，经过筛、混合、包装等工艺制成。

#### 3.8 维C葡萄糖电解质锌粉（草莓味）

以氯化钠、氯化钾、无水葡萄糖、柠檬酸钠、维生素C、葡萄糖酸锌为主要原料，添加草莓香精、甘草酸铵、甜菜红，经过筛、混合、包装等工艺制成。

#### 3.9 维C葡萄糖电解质锌粉（甜橙味）

以氯化钠、氯化钾、无水葡萄糖、柠檬酸钠、维生素C、葡萄糖酸锌为主要原料，添加甜橙香精、甘草酸铵、红曲黄，经过筛、混合、包装等工艺制成。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 氯化钠：应符合 GB 2721 或《中华人民共和国药典》（2015 年版二部）的要求。
- 4.1.2 氯化钾：应符合 GB 25535 的要求。
- 4.1.3 无水葡萄糖：应符合 GB/T 20880 要求。
- 4.1.4 柠檬酸钠：应符合 GB 1896.25 要求。
- 4.1.5 甘草酸铵：应符合 GB 1886.242 要求。
- 4.1.6 草莓香精、甜橙香精：应符合 GB 30616 要求。
- 4.1.7 维生素 C：应符合 GB 14754 要求。
- 4.1.8 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 要求。
- 4.1.9 甜菜红：应符合 GB 1886.111 要求。
- 4.1.10 红曲黄：应符合 GB 1886.66 要求。

##### 4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求									检 验 方 法
	葡萄糖 电解质 粉	葡萄糖 电解质 粉(草 莓味)	葡萄糖 电解质 粉 (甜橙 味)	维 C 葡 萄糖电 解质粉	维 C 葡 萄糖电 解质粉 (草莓 味)	维 C 葡 萄糖电 解质粉 (甜橙 味)	维 C 葡 萄糖电 解质粉	维 C 葡 萄糖电 解质粉 (草莓 味)	维 C 葡 萄糖电 解质粉 (甜橙 味)	
色 泽	米白色 至白色	浅红色 至粉红 色	白色至 米黄色	米白色 至白色	浅红色 至粉红 色	白色至 米黄色	米白色 至白色	浅红色 至粉红 色	白色至 米黄色	取 5 克左右的 被测样品置于 洁净的白色瓷 盘中，在有自然 光线下用肉眼 观察其色泽、 性状、有否外 来杂质，闻其 气味，辨其 滋味
滋味与 气味	微甜、微 咸，具有 本品特 有的气 味	微甜、 微咸， 具有本 品特有 的气味	微甜、微 咸，具有 本品特 有的气 味	微甜、微 咸，具有 本品特 有的气 味	微甜、微 咸，具有 本品特 有的气 味	微甜、微 咸，具有 本品特 有的气 味	微甜、微 咸，具有 本品特 有的气 味	微甜、微 咸，具有 本品特 有的气 味	微甜、微 咸，具有 本品特 有的气 味	

表1 感官要求(续)

项目	要 求									检验方法
	葡萄糖电解质粉	葡萄糖电解质粉(草莓味)	葡萄糖电解质粉(甜橙味)	维C葡萄糖电解质粉	维C葡萄糖电解质粉(草莓味)	维C葡萄糖电解质粉(甜橙味)	维C葡萄糖电解质粉	维C葡萄糖电解质粉(草莓味)	维C葡萄糖电解质粉(甜橙味)	
性状	均匀粉末									
杂质	无正常视力可见的外来杂质									

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 表2理化指标

项 目	指 标			检验方法
	葡萄糖电解质粉(添加或不添加香精)	维C葡萄糖电解质粉(添加或不添加香精)	维C葡萄糖电解质粉(添加或不添加香精)	
水分, g/100g ≤	7.0			GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	40.0			GB 5009.4
总钠(以Na计), g/100g	6.50~9.80			GB 5009.91
钾(以K计), g/100g	3.00~4.70			GB 5009.91
总氯(以Cl计), g/100g	6.50~12.80			《中华人民共和国药典》(2015年版二部)中口服补液盐散(III)项下的“总氯”规定的方法测定
柠檬酸钠, g/100g	11.00~15.0			《中华人民共和国药典》(2015年版二部)中口服补液盐散(III)项下的“柠檬酸钠”规定的方法测定
无水葡萄糖, g/100g	50.00~76.00			GB 5009.8或《中华人民共和国药典》(2015年版二部)中口服补液盐散(III)项下的“无水葡萄糖”规定的方法测定
维生素C(以L-抗坏血酸计), mg/kg	1000~2250			GB 5009.86
锌(以Zn计), mg/kg	—		60~180	GB 5009.14
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.9			GB 5009.12

## 4.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
微生物总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

#### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合4.1中列的相应的标准要求。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

#### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12965的要求。

#### 7 检验规则

##### 7.1 原料入库要求

原辅材料采购严格执行食品安全标准，每批原辅料应具备该批产品的出厂检验合格报告书，必要时可对原料部分项目进行进厂检验；生产车间审核每种原料的质量检验报告，确认符合质量标准时方可用于生产。

##### 7.2 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

##### 7.3 抽样

采取随机抽样的方法。抽样数量：产量在5000盒以下，按0.3%抽取样品，产量在5001~10000盒之间，按0.25%抽取样品，产量在10001盒以上，按0.15%抽取样品，按本标准进行检验。但每批不应少于750g。其中1/3用于理化实验，1/3用于微生物试验，1/3用于留样。另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

##### 7.4 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、

净含量、水分、总钠、钾、总氮、柠檬酸钠、无水葡萄糖、维生素C、锌、菌落总数、大肠菌群和标签。

## 7.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产3个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

## 7.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，同时应标示“钠离子、钾离子是维持体内恒定的渗透压所必需的，而恒定的渗透压，则为维持生命所必需。”包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2 包装

产品内包装采用符合GB/T 28118的食品包装用塑料与铝箔复合袋包装；中包装用纸盒包装；外包装为纸箱，纸箱上的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。规格：葡萄糖电解质粉：5.1g/袋，10袋/盒；葡萄糖电解质粉（草莓味）：5.5g/袋，10袋/盒；葡萄糖电解质粉（甜橙味）：5.6g/袋，10袋/盒；维C葡萄糖电解质粉：5.1g/袋，10袋/盒；维C葡萄糖电解质粉（草莓味）：5.5g/袋，10袋/盒；维C葡萄糖电解质粉（甜橙味）：5.6g/袋，10袋/盒；维C葡萄糖电解质锌粉：5.1g/袋，10袋/盒；维C葡萄糖电解质锌粉（草莓味）：5.5g/袋，10袋/盒；维C葡萄糖电解质锌粉（甜橙味）：5.6g/袋，10袋/盒；或根据市场需求包装。

### 8.3 运输

运输车辆应经常保持清洁。不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、曝晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。

### 8.4 贮存

产品应在密封、常温处贮存，应离地15cm、离墙10cm贮存，不得露天存放，不得与有毒、有污染的物品或其他杂物混存。

## 9 保质期



在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。

---