

Q/SEYY

海南省食品安全企业标准

Q/SEYY 0101S—2025

上儿牌特殊医学用途电解质粉

2025-09-01 发布

2025-09-30 实施

上海儿童营养中心（海南）有限公司 发布



目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 食品添加剂	3
5 生产加工过程中的卫生要求	3
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 标签、标志、包装、运输和贮存	6
9 保质期	6

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《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。

本标准由上海儿童营养中心（海南）有限公司提出。

本标准由上海儿童营养中心（海南）有限公司起草。

本标准主要起草人：裴韵华、邢哥。

本标准为首次发布。

上儿牌特殊医学用途电解质粉

1 范围

本标准规定了上儿牌特殊医学用途电解质粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以食用盐、氯化钾、无水葡萄糖、柠檬酸钠、葡萄糖酸锌、无水柠檬酸为主要原料，经粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合、包装等工艺制成的上儿牌特殊医学用途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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，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 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.91	食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 8820	食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
GB 13432	食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
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 29922	食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则

GB 29923 食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品良好生产规范
BJS 202102 特殊食品渗透压测定
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.2 氯化钾：应符合 GB 25585 的要求。
- 3.1.3 无水葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。
- 3.1.4 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 3.1.5 无水柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.6 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	白色或类白色
滋味与气味	微酸，略有咸味，无异味，无异臭
状 态	粉末状，无结块，无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g ≤	7.0
灰分, g/100g ≤	40.0
蛋白质, g/100g ≤	0.5
脂肪, g/100g ≤	0.5
能量, kJ/100g	99.0~1562

表 2 理化指标（续）

碳水化合物, g/100g	5.8~92
渗透压, mOsmol/kg	210~280
总钠（以 Na 计）, g/100g	5.8~8.6
钾（以 K 计）, g/100g	2.4~4.1
总氯（以 Cl 计）, g/100g	7.4~11.8
柠檬酸, g/100g	6.4~9.6
葡萄糖, g/100g	5.8~83.3
铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	0.1

3.4 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 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b	5	2	1000	10000
大肠菌群	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				
b仅适用于1~10岁人群的产品。				

3.5 净含量

应符合表 4 的规定。

表 4 单件定量包装产品净含量允许短缺量

净含量, g/盒	允许短缺量, g
60	4.5

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合 3.1 中列的相应的标准要求。

4.2 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 29923 的要求。

6 试验方法

6.1 感官检查

取5g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态，按1包（6g）冲调至250ml制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法进行测定。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

6.2.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行测定。

6.2.5 能量

按GB 28050规定的方法进行计算。

6.2.6 碳水化合物

按GB 28050规定的方法进行计算。即碳水化合物=100-水分-灰分-蛋白质-脂肪

6.2.7 渗透压

按BJS 202102规定的方法进行测定。

6.2.8 总钠

按GB 5009.91规定的方法进行测定。

6.2.9 钾

按GB 5009.91规定的方法进行测定。

6.2.10 总氮

按GB 5009.44规定的方法进行测定。

6.2.11 柠檬酸

按GB 1886.235附录A.4规定的方法进行测定。

6.2.12 葡萄糖

按GB 5009.8规定的方法进行测定。

6.2.13 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行检验。

6.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行检验。

6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行检验。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行检验。

6.4 净含量

按JJF 1070中规定的方法进行测定。

7 检验规则

7.1 原料入库要求

原料采购严格执行食品安全标准,每批原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

以相同原料、同一生产日期、同一生产班次、同一生产线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。每批产品中随机抽取至少10个最小独立包装(总净含量不少于500g),分别用于微生物指标检验、感官要求、理化指标检验及留样。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、水分、净含量、总钠、钾、总氯、柠檬酸、葡萄糖、铅、菌落总数、大肠菌群。

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 6 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 13432 和 GB 28050 的规定，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，包装应符合 GB 23350 的要求。运输包装为纸箱，纸箱上的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。规格：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、爆晒、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。
