

备案号：

# 中国食品工业协会团体标准

T/CNFIA XXXXXX-2024

## 电解质饮料（饮品）

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

中国食品工业协会发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由中国食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

# 电解质饮料（饮品）

## 1 范围

本标准规定了电解质饮料（饮品）的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于第 4 章列出的各类电解质饮料（饮品）。

## 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 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 电解质

溶解时产生具有维持人体正常生理功能所必需的钙、磷、钠、氯、镁、钾、硫、铁、锌、硒等电离态矿物质成分的化合物。

### 3.2 电解质饮料（饮品）

含有人体所需要的电解质及其他营养成分，能为机体补充日常消耗的电解质和水分的饮料制品。

### 3.3 等渗饮料

直接饮用、或按标签规定的方法冲调或配制后饮用状态下，其渗透压应大于等于 250 毫渗透压摩尔每升（mOsmol/L）且小于等于 340 毫渗透压摩尔每升（mOsmol/L）、与人体体液渗透压相近的饮料制品。

## 4 产品分类

### 4.1 电解质饮料（饮品）

以糖（包括食糖和淀粉糖）、糖醇、食品营养强化剂、食用盐、甜味剂、酸味剂、食品用香精等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经调制、加工而成的电解质饮料（饮品）。

### 4.2 等渗电解质饮料（饮品）

以糖（包括食糖和淀粉糖）、糖醇、食品营养强化剂、食用盐、甜味剂、酸味剂、食品用香精等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经调制、加工而成的产品渗透压

与人体体液渗透压相近的电解质饮料（饮品）。

#### 4.3 含气电解质饮料（饮品）

以糖（包括食糖和淀粉糖）、糖醇、食品营养强化剂、食用盐、甜味剂、酸味剂、食用香精等的一种或几种为主要原料，加入二氧化碳气，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经调制而成的电解质饮料（饮品）。

#### 4.4 含气等渗电解质饮料（饮品）

以糖（包括食糖和淀粉糖）、糖醇、食品营养强化剂、食用盐、甜味剂、酸味剂、食品用香精等的一种或几种为主要原料，加入二氧化碳气，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经调制、加工而成的产品渗透压与人体体液渗透压相近的电解质饮料（饮品）。

#### 4.4 电解质固体饮料（饮品）

以糖（包括食糖和淀粉糖）、糖醇、食品营养强化剂、食用盐、甜味剂、酸味剂、食用香精等的一种或几种作为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工而成的粉末状、颗粒状或块状的，供冲调或冲泡饮用的固态电解质饮料（饮品）。

### 5 技术要求

#### 6.1 原料辅料要求

6.1.1 使用的原料辅料应符合相应的国家标准、行业标准、地方标准等的有关规定。

6.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6.1.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 6.2 感官要求

应符合 GB 7101 第 3.2 项的要求。

#### 6.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
钾 (K), mg/L	≥	3.5	GB 5009.91
钠 (Na), mg/L	≥	10	GB 5009.91

#### 6.4 微生物限量

6.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB4789.26 规定的方法检验。

6.4.2 其他产品的致病菌限量应符合 GB29921 的规定，微生物限量还应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	100(10000)	10000(50000)	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/mL	5	2	1(10)	10(100)	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	10(50)				GB 4789.15
酵母 <sup>b</sup> , CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
注: 括号中的限值适用于固体电解质饮料。					
a: 样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T 4789.21执行。					
b: 不适用于固体电解质饮料。					

## 6.5 污染物限量

铅的限量应符合表 3 的规定, 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

表 3 铅的限量 (以 Pb 计)

	指 标	检验方法
电解质饮料 ≤	0.2 mg/kg	GB 8535
固体电解质饮料 ≤	10 mg/kg	GB 5009.12

## 7 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 规定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批、抽样方法

8.1.1 由企业按照生产线及生产周期等因素合理确定生产批次。

8.1.2 自同一批次产品中, 最少抽取 12 个最小独立包装。用于出厂检验及留样。

### 8.2 出厂检验

8.2.1 出厂时对每批产品进行检验, 检验合格后方可出厂。

8.2.2 由企业按照产品特点确定出厂检验项目, 包括感官指标、菌落总数及大肠菌群等。

### 8.3 型式检验

8.3.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

8.3.2 正常生产时至少每年应进行一次型式检验, 有下列情况之一时也应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 原料、工艺、设备有较大变化时;
- c) 停产六个月以上恢复生产时;
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时;
- e) 出厂检验结果与正常生产有较大差别时。

### 8.4 判定规则

感官指标、理化指标经检验, 若有一项不符合标准要求时, 应重新加倍抽样进行检验, 复检后仍不符合标准要求时, 则判该批为不合格品; 微生物指标不符合标准要求, 则判该批为不合格品, 并不得复检, 不合格品不准出厂。

## 10 标签、包装、运输、贮存

### 10.1 标签

10.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 可在产品名称中提及使用的配料或成分（如营养素来源物质或营养素、其它配料等），但应同时在配料表中明示或在标签上说明该配料或成分的添加量或在成品中的含量。

10.1.3 若产品名称中提及的配料或成分仅用于说明产品的风味、口味、口感等特征，并同时使用“风味”“味”等词语修饰的，可免于标示配料或成分的添加量或含量。

10.1.4 固体电解质饮料应当在产品标签上醒目标示“固体饮料”字样，字号不得小于同一展示版面其他文字（包括商标、图案等所含文字）。

### 10.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定。

### 10.3 运输

产品运输时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

### 10.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的仓库内储存。