

T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH xxxx—2026

阿瓦提慕萨莱思

Awati Musales

(征求意见稿)

2026 - ** - **发布

2026 - ** - **实施

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 加工过程要求	1
5 质量要求	2
6 检验规则	2
7 标志、包装、运输、贮存	3

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。

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。

本文件由方圆标志认证集团新疆有限公司提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团新疆有限公司、新疆棉都慕萨莱思有限责任公司、阿瓦提刀郎慕萨莱思有限公司、阿瓦提县印象多浪慕萨莱思贸易有限公司、新疆金樽慕萨莱思酒业有限责任公司、阿瓦提县龟兹慕萨莱思酒庄。

本文件主要起草人：刘叔叔、王洁、王晋启、赵刚。

本文件首次制定。

阿瓦提慕萨莱思

1 范围

本文件规定了阿瓦提慕萨莱思的加工过程要求、标志、包装、运输、贮存、质量要求、检验规则的要求。

本文件适用于新疆阿克苏地区阿瓦提县域内阿瓦提慕萨莱思的生产和外部第三方认证。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15038 葡萄酒 果酒通用分析方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 慕萨莱思 Musales

采用和田红、木纳克、马奶子、无核白等葡萄品种为原料，经过压榨、熬煮、发酵等特有的传统慕萨莱思酿造工艺，同时可添加食药同源物质制成的发酵酒为酒基的配制酒。

4 加工过程要求

4.1 通用要求

食品加工厂应符合GB 12696、GB 14881的规定。

4.2 原料

4.2.1 原料来自于阿瓦提县区域内，慕萨莱思葡萄品种宜选择和田红葡萄、木纳格、马奶子、无核白葡萄等品种。

- 4.2.2 原料质量：葡萄原料应采用果粒新鲜，无病虫果、霉烂果、裂果、生青果、无杂质。
- 4.2.3 辅料要求：添加的药食同源的物质，应在国家药食同源目录中，符合国家有关法律法规的要求。
- 4.2.4 生产用水符合 GB 5749 的规定。

4.3 工艺要求

原料→清洗→破碎→压榨→分离→熬煮→发酵→添加药食同源物质→检验→灌装→包装→贮存。

5 质量要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	淡黄色深黄色、橙黄色、土黄色、红棕色、肉红色	GB/T 15038
澄清度	浑浊或澄清的液体，无杂质和异物，久置允许有少量的沉淀。	
滋味、气味	酸甜适口，香气纯正，具有本品种特有的风味、无异味，添加药食同源物质的具有添加物质风味。	
典型性	具有发酵后特有的酒香。	

5.2 质量要求

应符合表2的规定。

表 2 质量指标

项目	要求	检验方法
酒精度（20℃）%VOL	5.0~15.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）/(g/L)	≥4.0	GB 5009.7
总酸（以乙酸计）/(g/L)	3.0~10.0	GB 12456
干浸出物/（g/L）	≥20.0	GB /T 15038
总二氧化硫（mg/L）	≤250	GB 5009.34
甲醇/（mg/L）	≤400	GB 5009.266
铁/（mg/L）	≤20.0	GB /T 15038
铜/（mg/L）	≤1.0	GB /T 15038

5.3 污染物和真菌毒素要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.4 微生物要求

微生物应符合GB 2758的规定。

5.5 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

应符合JJF 1070规定。

6 检验规则

6.1 批次

同一投料、同一工艺、生产的统一规格的慕萨莱思为一批产品。

6.2 抽样

随机抽取6件产品，每件抽取1瓶，共取6瓶，总量不少于3000mL。

6.3 检验

6.3.1 交收检验

6.3.1.1 每批产品销售前，都应进行交收检验合格并附合格证明文件，产品方可交收。

6.3.1.2 交收检验项目为感官指标、净含量、酒精度。

6.3.2 型式检验

型式试验应在每年进行一次，在有下列情形之一时，应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺有较大改变、可能影响慕萨莱思质量时；
- c) 交收检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时
- e) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目结果全部合格时，判定整批产品合格。

6.4.2 检验项目若有不符合本文件，可在原批次产品中加倍抽样复验，以复验结果为准，微生物指标不得复检。若复验结果中仍有不符合本文件的，判定整批产品为不合格品。检验项目结果符合要求时，判定为合格产品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签按 GB 7718 执行。

7.1.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏液现象。

7.2.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

7.3 运输

运输和贮存时应保持清洁、避免强烈振荡、日晒、雨淋、防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

7.4 贮存

7.4.1 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋、冰冻、严禁火种，成品不得与潮湿地面直接接触；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

7.4.2 运输温度宜保持在 5℃~35℃；贮存温度宜保持在 5℃~25℃。