

《慕萨莱思配制酒》团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

为厘清慕萨莱思产品属性，统一行业标准与质量要求，规范生产工艺及食品添加剂、可食用的原辅料添加使用，解决长期存在的定位不清、标准不一、合规薄弱等瓶颈问题，保护传统非遗工艺与地理标志品牌，促进产业提质升级，经多方调研、实地考察及行业专家充分研讨，决定启动本次慕萨莱思配制酒团体标准制定工作。

（二）起草单位

起草单位：阿瓦提县慕萨莱思协会、方圆标志认证集团新疆有限公司、阿瓦提县检验检测中心、阿克苏地区药品检验所、阿瓦提县农业技术推广中心、阿克苏地区检验检测中心、乌鲁木齐市检验检测中心（乌鲁木齐市粮油质量监测站）。

（三）主要起草人

姓 名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
宋世胜	男	会长	阿瓦提县慕萨莱思协会	起草组组长，负责标准内容大纲
王晋启	男	总监	方圆标志认证集团新疆有限公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
边科	男	主任	阿瓦提县检验检测中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
赵刚	男	项目经理	方圆标志认证集团新疆有限公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作

马正伟	男	高级实验师	阿克苏地区药品检验所	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
曾平阳	男	农技推广研究员	阿瓦提县农业技术推广中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
谭慧林	女	高级实验师	阿克苏地区检验检测中心	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
王洁	女	总经理	方圆标志认证集团新疆有限公司	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
常春林	女	会员	阿瓦提县慕萨莱思协会	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
王飞	男	会员	阿瓦提县慕萨莱思协会	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
夏热扎提·吾斯曼	男	会员	阿瓦提县慕萨莱思协会	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
古丽齐克热·吾斯曼	女	会员	阿瓦提县慕萨莱思协会	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
依米尼江·阿不地卡地尔	男	会员	阿瓦提县慕萨莱思协会	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作
李琪	女	工程师	乌鲁木齐市检验检测中心(乌鲁木齐市粮油质量监测站)	负责资料收集、标准制定和编制说明编写工作

二、制定标准的必要性和意义

慕萨莱思作为阿瓦提县千年非遗传统发酵饮品，兼具深厚文化底蕴与独特产业价值，已获批地理标志证明商标，是带动地方经济发展、传承刀郎文化的重要特色产品。但随着产业逐步发展，现有标准已难以适配行业高质量发展需求，制定标准迫在眉睫、势在必行。

一是产品定位长期混乱，合规发展受阻。此前行业对慕萨莱思属性界定不一，导致引用标准不精准、合规边界模糊，企业生

产质量参差不齐，严重制约产业规范化发展。

二是现有标准滞后，技术要求不统一。现行地方标准颁布年限久远，团体标准已实施多年，企业各自制定生产标准，原料把控、生产工艺、质量指标、添加剂使用差异较大，产品品质稳定性差，市场认可度与品牌声誉受损。

三是质量安全管控薄弱，风险隐患突出。现有标准对部分关键指标要求不明确、不全面；食品添加剂、二氧化硫、苯甲酸等防腐剂及可食用的原辅料物质添加使用缺乏统一规范，食品安全风险防控存在短板，无法有效保障消费者饮用安全。

（一）制定目的：

1.统一产品属性界定：明确将阿瓦提县慕萨莱思统一界定为配制酒，从根本上解决产品定位混乱、分类不清的问题。

2.统一全产业链标准：统一原料、生产工艺、感官指标、理化指标、微生物指标、净含量、标签标识等技术要求，实现全链条标准化管理。

3.统一质量安全要求：规范食品添加剂、二氧化硫、苯甲酸等防腐剂及可食用的原辅料物质添加使用范围与限量要求，保障产品质量安全与合规性。

4.规范产业发展秩序：引导企业依规生产、诚信经营，提升行业整体质量水平，维护“慕萨莱思配制酒”品牌形象。

（二）制定意义

1.明确产品定位，夯实合规基础：通过标准明确慕萨莱思为配制酒，统一产品分类与属性，精准对应国家相关标准，消除标准引用混乱、合规边界模糊等问题，为产业合规发展提供根本遵循。

2.统一技术规范，提升质量水平：固化传统工艺精髓，统一生产流程与质量指标，规范添加剂及食药同源物质使用，实现“工艺统一、标准统一、质量统一”，保障产品品质稳定、安全可控。

3.规范行业秩序，促进产业升级：引导产业由分散粗放向规范集约转变，推动规模化、标准化、品牌化发展，增强产品市场竞争力，助力特色饮品产业高质量发展。

三、主要起草过程

（一）资料收集与实地调研阶段

系统梳理了《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》及 GB 2758、GB 2760、GB 7718、GB 12696、GB 14881 等现行食品安全国家标准，深入研究 DB65/T 2924《慕萨莱思》地方标准的实施情况和存在问题。深入阿瓦提县慕萨莱思产业核心产区，对阿瓦提刀郎慕萨莱思有限公司、阿瓦提县龟兹慕萨莱思酒庄、阿瓦提县红宝石萨莱思厂、阿瓦提县西域慕萨莱思有限公司、阿瓦提县印象多浪慕萨莱思贸易有限公司、棉都慕萨莱思有限公司等 6 家主要生产企业开展实地调研，全面了解原

料来源、生产工艺、质量检验能力及产品检测数据，为标准技术指标的确定积累了第一手数据。

（二）标准文本起草阶段

在调研和数据分析基础上搭建标准框架，确定正文由 8 章组成。核心工作包括：系统梳理 21 项规范性引用文件；基于企业检测数据和专家论证，确定酒精度（5.0%~18.0%vol）、挥发酸（ ≤ 1.2 g/L）、干浸出物（ ≥ 20.0 g/L）、总二氧化硫（ ≤ 250 mg/L）、甲醇（ ≤ 400 mg/L）、苯甲酸或苯甲酸钠以苯甲酸计（ ≤ 50 mg/L）6 项理化指标；设计按抽样基数分四档的抽样方案；明确出厂检验 7 个项目。期间多次组织行业专家、企业技术骨干召开研讨会论证关键技术内容。

（三）征求意见与修改完善阶段

标准草案以征求意见稿发往阿瓦提县市场监督管理局、石河子大学、新疆维吾尔自治区酿酒工业协会、新疆维吾尔自治区农业科学院农业资源与环境研究所及上述 6 家企业共 10 家单位征求意见。起草组对反馈意见逐条研究，重点围绕抽样方案合理性与可操作性。立项阶段标准名称为《阿瓦提慕萨莱思》，根据征求意见将产品属性明确界定为“配制酒”，以 DB65/T 2924 定义的慕萨莱思为酒基，采纳该条建议，将标准名称修改为《慕萨莱思配制酒》；苯甲酸限量指标设定依据等问题充分讨论，经多轮修改完善形成送审稿。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

（一）制定标准的原则

坚持科学性、规范性、时效性、适用性、安全性原则。以产业实际调研数据和企业检测数据为基础确定技术指标；严格遵循GB/T 1.1—2020，做到结构规范、表述准确；契合当前产业发展需求和食品安全监管最新要求；兼顾传统非遗工艺保护与现代化生产实操；严守食品安全底线，保障消费者饮用安全。

（二）制定标准的依据

GB/T 191 包装储运图形符号标志

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

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 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

DB65/T 2924 慕萨莱思

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

（三）与现行法律、法规、标准的关系

本标准严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》等现行法律法规，技术要求不低于国标底线，与现行标准体系协调一致、无冲突。本团体标准在 DB65/T 2924《慕萨莱思》地方标准基础上，进一步将产品属性明确为配制酒，系统补充食品接触材料标准、苯甲酸检测方法和外包装标准，新增苯甲酸限量指标（以苯甲酸计 $\leq 50 \text{ mg/L}$ ），完善了抽样方案与检验规则，是对已有标准体系的补充、完善与升级。

五、主要条款的说明

（一）范围（第1章）

第1章第一段规定了文件的全部内容范围——“配制流程、生产要求、质量要求、检验规则、标识、包装、运输、贮存的要求”，分别对应第4章~第8章。第二段将适用范围限定在“新疆阿克苏地区阿瓦提县行政区域范围内生产的慕萨莱思配制酒”，旨在清晰标准使用界限。

（二）规范性引用文件（第2章）

第2章列出21项规范性引用文件，按类别分为四个层次：

食品安全通用标准（7项）：GB 2758、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 5749、GB 7718。

生产卫生规范（2项）：GB 12696、GB 14881。

材料与包装标准（5项）：GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.9、GB/T 6543、GB/T 191。

检验方法、计量技术规范与地方标准（7项）：GB 5009.28、GB 5009.34、GB 5009.225、GB 5009.266、GB/T 15038、JJF 1070、DB65/T 2924。

（三）术语和定义（第3章）

第3章定义“慕萨莱思配制酒”（Musales Integrated Alcoholic Beverage）：以慕萨莱思为酒基，加入可食用的辅料制成的配制酒。慕萨莱思定义来自 DB65/T 2924。

核心考量：（1）酒基引用 DB65/T 2924，保持与传统工艺

的衔接，避免重复定义。（2）明确为“配制酒”而非发酵酒——产品在慕萨莱思酒基基础上加入食药同源物质进行调配，符合配制酒特征，明确后有利于精准适用 GB 2758、GB 2760 等食品安全标准，消除合规边界模糊问题。（3）“可食用的辅料”的具体范围在第 5 章 5.1.2 中按国家卫生行政部门按照传统既是食品又是中药材的物质相关公告予以约束。

（四）配制流程（第 4 章）

第 4 章规定工艺流程为：慕萨莱思 → 添加可食用的辅料 → 调配 → 陈酿 → 检验 → 灌装 → 包装 → 贮存，共 8 个环节。“陈酿”作为慕萨莱思传统工艺中形成独特风味的关键步骤被保留为必要工序，体现对非遗工艺的保护。

（五）生产要求（第 5 章）

5.1.1 原料：慕萨莱思按照 DB65/T 2924 执行，DB65/T 2924 对产品分类、技术要求、试验方法、检验规则等均有完整规定，确保酒基质量可控。

5.1.2 辅料：两条要求——应在国家卫生行政部门发布的按照传统既是食品又是中药材的物质相关公告（卫法监发〔2002〕51 号附件 1《既是食品又是药品的物品名单》及 2019 年第 8 号、2023 年第 9 号、2024 年第 4 号公告等）范围内；应符合 GB 2762（污染物限量）和 GB 2763（农药最大残留限量）。

5.2 食品添加剂：符合 GB 2760 规定。

5.3 生产用水：符合 GB 5749 的规定。

5.4 卫生要求：应符合 GB 12696（发酵酒及其配制酒生产卫生专项规范）和 GB 14881（食品生产通用卫生规范）。

（六）质量要求（第 6 章）

6.1 感官要求

应符合标准文本表 1 的规定，共 5 个检验项目，检验方法按 GB/T 15038 执行：

项目	要求	说明
色泽	淡黄色、深黄色、橙黄色、土黄色、红棕色等	因原料品种、熬煮时间、陈酿条件不同呈现多种自然色泽，“等”为未列色泽留出空间。根据专家建议删除了原稿“肉红色”
澄清程度	浑浊或澄清的液体，无杂质和异物，久置允许有少量的沉淀	传统自然发酵产品允许浑浊和少量沉淀
香气	香气纯正，具有本品种特有的风味、无异味	尊重不同企业的差异化特征
滋味	酸甜适口	以酸甜平衡为口感特征
典型性	具有该类产品应有的特征和风格	综合评判项

6.2 理化要求

应符合标准文本表 2 的规定，共 6 项指标：

（1）酒精度（20℃）/%vol：5.0～18.0，GB 5009.225。覆盖阿瓦提县主要产品的酒精度分布。表注 a 规定“酒精度标签标示值与测试值不得超过±1.0%（体积分数）”。

（2）挥发酸（以乙酸计）/（g/L）：≤1.2，GB/T 15038。参照 GB/T 15037 对普通葡萄酒的挥发酸限量，并结合产区实测数据确定。

(3) 干浸出物/(g/L): ≥ 20.0 , GB/T 15038。基于多家企业多批次产品的检测数据统计分析后确定,反映酒体饱满度。

(4) 总二氧化硫(mg/L): ≤ 250 , GB 5009.34。参照 GB 2760 中果酒二氧化硫残留量 ≤ 250 mg/L 的规定。

(5) 甲醇/(mg/L): ≤ 400 , GB 5009.266。符合现行食品安全标准对果酒类产品的要求。

(6) 苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(mg/L): ≤ 50 , GB 5009.28。本标准新增指标。调研中发现部分产品检出苯甲酸,为规范防腐剂使用增设此指标,限量经专家和企业充分研讨后确定。

6.3 污染物和真菌毒素要求: 污染物限量应符合 GB 2762, 真菌毒素限量应符合 GB 2761。直接引用国家强制性标准,不另设指标。

6.4 微生物要求: 符合 GB 2758 的规定,涵盖沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌限量。

6.5 净含量: 应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(2023 年版),按照 JJF 1070 规定检验。

(七) 检验规则(第 7 章)

7.1 批次: 同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。四要素缺一不可。

7.2 抽样: 按标准文本表 3 四档分层抽样方案执行:

抽样基数/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
--------	-------	---------

< 50	3	3
50 ~ 1200	5	2
1201 ~ 3500	8	1
≥ 3501	13	1

抽样基数越小比例越高（保证代表性），越大比例适当降低（兼顾成本）。单件包装净含量小于 500 mL 且总取样量不足 1500 mL 时可按比例增加。采样后贴标签注明样品信息，2 瓶封存保留 2 个月备查。

7.3.1 出厂检验：每批产品须经出厂检验合格并附合格证明方可出厂。检验项目 7 项：感官要求、酒精度、挥发酸、干浸出物、总二氧化硫、净含量、微生物指标。甲醇和苯甲酸等在工艺稳定时波动较小，纳入型式检验周期管控。

7.3.2 型式检验：检验项目为本文件第 6 章规定的所有项目。一般每半年进行一次，以下五种情况之一亦应进行：（1）原辅材料有较大变化时；（2）更改关键工艺或设备；（3）新试制产品或停产 3 个月后恢复生产时；（4）出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；（5）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。

7.4 判定规则：出厂检验项目全部符合本文件 6.1、6.2 规定的，判为合格品；出厂检验项目中有 1 项指标不符合本文件的，可以加倍抽样复检，复检后仍不符合本文件的，判为不合格品；当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为最终结果。型式检

验结果判定规则同出厂检验。

(八) 标识、包装、运输、贮存 (第 8 章)

8.1 标识: 产品标签按 GB 7718 和 GB 2758 执行; 包装贮运图示标识符合 GB/T 191。

8.2 包装: 内包装符合 GB 4806.5 (玻璃制品) 和 GB 4806.7 (塑料材料及制品); 外包装及间隔瓦楞纸符合 GB/T 6543; 塑料瓶封符合 GB 4806.7, 金属瓶封符合 GB 4806.9。包装容器应清洁、封装严密、无漏液。

8.3 运输、贮存: 软木塞 (或替代品) 封装的酒贮运时应“倒放”或“卧放”。运输和贮存应保持清洁、避免强烈振荡、日晒、雨淋、冰冻, 轻拿轻放。存放地点阴凉、干燥、通风良好, 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。运输温度宜保持在 $5^{\circ}\text{C} \sim 35^{\circ}\text{C}$, 贮存温度宜保持在 $5^{\circ}\text{C} \sim 25^{\circ}\text{C}$ 。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准共征求 10 家单位意见: 阿瓦提县市场监督管理局、石河子大学、新疆维吾尔自治区酿酒工业协会、新疆维吾尔自治区农业科学院农业资源与环境研究所、阿瓦提刀郎慕萨莱思有限公司、阿瓦提县龟兹慕萨莱思酒庄、阿瓦提县红宝石萨莱思厂、阿瓦提县西域慕萨莱思有限公司、阿瓦提县印象多浪慕萨莱思贸易有限公司、棉都慕萨莱思有限公司。覆盖行业主管部门、高等

院校、省级行业协会、科研院所及主要生产企业。起草组对各单位反馈意见逐条研究处理，无重大意见分歧。

七、贯彻标准的措施建议

（一）分层开展宣贯培训：面向监管人员重点培训配制酒属性（第3章）、生产要求（第5章）、质量要求（第6章）及检验规则（第7章）；组织企业逐章培训原料管控（5.1）、理化指标（表2六项）、出厂检验项目（7.3.1七项）、包装材料要求（8.2）等关键条款。

（二）推动企业对标整改：组织企业对照新标准开展全流程自查，重点排查：辅料是否在食药同源目录且符合 GB 2762 和 GB 2763（5.1.2）；食品添加剂是否符合 GB 2760（5.2）；苯甲酸是否符合 ≤ 50 mg/L（表2）；标签标识是否符合 GB 7718 和 GB 2758（8.1）；包装材料是否符合 GB 4806.5/4806.7/4806.9（8.2）。限期整改，培育标准化示范企业。

（三）落实出厂检验制度：督促企业逐批检测7个出厂检验项目（7.3.1），规范检测记录；每半年进行一次型式检验（7.3.2）；建立产品质量追溯体系。

（四）建立标准实施反馈机制：收集企业在苯甲酸检测能力建设、包装材料合规采购、抽样方案操作等环节的困难，定期评估标准适用性，为后续修订积累依据。

（五）为推动阿瓦提县慕萨莱思配制酒产业发展，阿瓦提县

慕萨莱思协会、阿瓦提县市场监督管理局作为行业自律中介组织、县域主管部门，负责开展标准意见收集及监督相关工作。

《慕萨莱思配制酒》标准起草小组

二〇二六年七月二十四日