

ICS 67.160.10  
CCS X 62

# T/SDYY

团 体 标 准

T/SDYY 255—2026

生姜酒

Ginger wine

2026-02-13 发布

2026-03-13 实施

山东园艺学会 发布

## 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。

本文件由山东园艺学会提出并归口。

本文件起草单位：山东农业大学、山东省果树研究所、烟台市蓬莱区葡萄与葡萄酒产业发展服务中心、威海市农业农村事务服务中心、威海市文登区农业农村事务服务中心。

本文件主要起草人：郭萌萌、徐康、吕尧、刘成、刘文、宋英琿、陈梦欣、徐坤、王新颖、邢鑫、孙黎明、赵志云。

# 生姜酒

## 1 范围

本文件规定了生姜酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以生姜为原料加工制成的生姜酒的生产、检验和销售。

## 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 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
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/T 191	包装储运图形符号标志
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

国家市场监督管理总局（2023）第 70 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **生姜酒 ginger wine**

以新鲜生姜或生姜汁（浆）为原料，加工制成的发酵酒或配制酒。

### 3.2

#### **生姜发酵酒 fermented ginger wine**

以新鲜生姜或生姜汁（浆）为原料，加入或不加入其他水果或果汁（浆），添加或不添加食糖、食品添加剂等其他辅料，经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。

#### 3.2.1

##### **干生姜酒 dry ginger wine**

含糖（以葡萄糖计）小于或等于 10.0 g/L 的生姜酒。

#### 3.2.2

##### **半干生姜酒 semi-dry ginger wine**

含糖（以葡萄糖计）大于干生姜酒，最高为 20.0 g/L 的生姜酒。

#### 3.2.3

**半甜生姜酒 semi-sweet ginger wine**

含糖（以葡萄糖计）大于半干生姜酒，最高为 50.0 g/L 的生姜酒。

## 3.2.4

**甜生姜酒 sweet ginger wine**

含糖（以葡萄糖计）大于 50.0 g/L 的生姜酒。

## 3.2.5

**平静生姜酒 still ginger wine**

在 20 °C 时，二氧化碳压力小于 0.05 MPa 的生姜酒。

## 3.2.6

**含气生姜酒 carbon dioxide-containing ginger wine**

在 20 °C 时，二氧化碳压力等于或大于 0.05 MPa 的生姜酒。

## 3.2.6.1

**起泡生姜酒 sparkling ginger wine**

在 20 °C 时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力大于或等于 0.35 MPa（对于容量小于 250 mL 的瓶子二氧化碳压力等于或大于 0.30 MPa）的含气生姜酒。

## 3.2.6.2

**低泡生姜酒 semi-sparkling ginger wine**

在 20 °C 时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力在 0.05 MPa~0.34 MPa 之间的含气生姜酒。

## 3.2.6.3

**生姜汽酒 carbonated ginger wine**

酒中所含二氧化碳是部分或全部由人工添加的，具有同起泡生姜酒类似物理特性的生姜酒。

## 3.2.7

**特种生姜酒 special ginger wine**

以新鲜生姜或生姜汁（浆）为原料，在取汁或酿造工艺中使用特定方法酿造而制成的生姜酒。

## 3.2.8

**利口生姜酒 liqueur ginger wine**

在生成总酒度为 12%（体积分数）以上的生姜酒中，加入生姜蒸馏酒、食用酒精或生姜酒精以及生姜汁、浓缩生姜汁、含焦糖生姜汁、白砂糖等，使其终产品酒精度为 15.0%~22.0%（体积分数）的生姜酒。

## 3.2.9

**冰生姜酒 ginger ice wine**

在生姜发酵酒（3.2）生产过程中，采用冷冻浓缩工艺生产的特种生姜酒。

## 3.2.10

**加香生姜酒 flavored ginger wine**

以生姜酒为酒基，经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液（或馏出液）而制成的生姜酒。

## 3.2.11

**低醇生姜酒 low-alcohol ginger wine**

采用生姜或生姜汁经全部或部分发酵，采用特种工艺加工而成的、酒精度为 0.5%~7.0%（体积分数）的生姜酒。

## 3.2.12

**脱醇（无醇）生姜酒 non-alcohol ginger wine**

采用生姜或生姜汁经全部或部分发酵，采用特种工艺加工而成的、酒精度小于 0.5%（体积分数）的生姜酒。

## 3.2.13

**年份生姜酒 vintage ginger wine**

所标注的年份是指生姜酒发酵酿制的年份，其中年份生姜酒所占比例不低于酒含量的 80%（体积分数）。

## 3.2.14

**品种生姜酒 varietal ginger wine**

用所标注的生姜品种酿制的酒所占比例不低于酒含量的 75%（体积分数）。

## 3.2.15

**产地生姜酒 regional ginger wine**

用所标注的产地生姜酿制的酒所占比例不低于酒含量的 80%（体积分数）。

## 3.3

**生姜配制酒 integrated ginger wine**

以生姜发酵酒及其蒸馏酒、直接以食用酒精浸提生姜得到的提取液为酒基，加入可食用的辅料或食品添加剂，进行调配、混合或加工制成的，已改变原酒基风格的饮料酒。

**4 产品分类****4.1 按含糖量分类**

## 4.1.1 干生姜酒

## 4.1.2 半干生姜酒

## 4.1.3 半甜生姜酒

## 4.1.4 甜生姜酒

**4.2 按二氧化碳含量分类**

## 4.2.1 平静生姜酒

- 4.2.2 含气生姜酒
- 4.2.2.1 起泡生姜酒
- 4.2.2.2 低泡生姜酒
- 4.2.2.3 生姜汽酒

## 5 要求

### 5.1 感官要求

平静生姜酒、起泡生姜酒、生姜汽酒的感官要求应符合表1的要求，其他类型生姜酒应按照相应的产品质量标准执行。

表1 感官要求

项目		要求	
外观	色泽	具有本品应有的色泽，主要呈现微黄、浅黄、金黄、棕黄和琥珀色等颜色。	
	澄清程度	清澈、透亮、有光泽，无肉眼可见悬浮物或沉淀物。	
	起泡程度	起泡生姜酒注入杯中后，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性。	
香气与滋味	香气	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的生姜辛香与酒香，清新自然、香气协调、无异味。年份生姜酒还应具有陈酿香或橡木香。	
	滋味	干、半干生姜酒	纯正、优雅、爽净、酒体平衡协调。
		半甜、甜生姜酒	纯正、优雅、醇厚、酸甜适口，酒体完整
		起泡生姜酒	具有柔美醇正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香气，有杀口感。
生姜汽酒	具有柔美醇正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香气，有杀口感。		
典型性		具有标示的生姜酒产品类型应有的特征和风格。	

### 5.2 理化要求

平静生姜酒、起泡生姜酒、生姜汽酒的感官要求应符合表2的要求，其他类型生姜酒应按照相应的产品质量标准执行。

表2 理化要求

项目	要求	
酒精度 <sup>a</sup> （20℃）（体积分数）/%	>0.5	
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	干型	≤10.0
	半干型	10.1~20.0
	半甜型	20.1~50.0
	甜型	≥50.1

干浸出物/ (g/L)		≥5.0	
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)		≤1.2	
二氧化碳 (20 °C) /MPa	低泡生姜酒	<250 mL/瓶	0.05~0.29
		≥250 mL/瓶	0.05~0.34
	起泡生姜酒	<250 mL/瓶	≥0.30
		≥250 mL/瓶	≥0.35
注：总酸不作要求，以实测值表示（以草酸计，g/L）			
a酒精度标签标示值与实际值不得超过±1.0%（体积分数）。			

### 5.3 卫生要求

应符合 GB 2758、GB 5749 的相关规定。

### 5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

按 GB/T 15038 的规定执行。

### 6.2 理化要求

按 GB/T 15038 的规定执行。

### 6.3 卫生要求

按 GB 2758、GB 5749 的规定执行。

### 6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

### 7.2 抽样

按表 3 抽取样本，单件包装净含量小于 500 mL，总取样量不足 1500 mL 时，按比例增加抽样量。

表 3 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
≤50	3	3
51~1200	5	2
1201~3500	8	1
≥3501	13	1

7.2.1 采样后需立即为样品粘贴标签，标签应清晰注明：样品名称、品种规格、数量、生产单位、采样时间和地点、采样人。将两瓶备用样品封存并单独存放，保存期限不少于两个月，以备核查。

7.2.2 其他样品立即送检验部门，进行感官、理化和卫生等指标的检验。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量监督检验部门按本文件规定逐批进行检验，检验合格，方可出厂。产品质量检验合格证明（合格证）可以放在包装箱内，也可以在标签上或在包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。

7.3.1.2 检验项目：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳、卫生要求、净含量。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目：本标准中全部要求项目。

7.3.2.2 一般情况下，同一类产品的型式检验每半年进行一次，有下列情况之一者，亦应进行：

- a) 原辅材料有较大变化时。
- b) 更改关键工艺或设备时。
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时。
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时。
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

### 7.4 判定规则

#### 7.4.1 不合格分类

7.4.1.1 A类不合格：感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、卫生要求、净含量、标签。

7.4.1.2 B类不合格：总糖、二氧化碳。

7.4.2 检验结果有两项以下（含两项）不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

7.4.3 复检结果中如有以下两种情况之一时，则判该批产品不合格。

- a) 一项以上A类不合格。
- b) 一项以上B类超过规定值。

## 8 标志

8.1 预包装产品标签按 GB 2758 和 GB 7718 执行，并标明产品类型。

8.2 产品应标示含糖量，也可按 4.1 标示产品类型以表明含糖量。

8.3 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 要求。

## 9 包装、运输、贮存

### 9.1 包装

9.1.1 包装材料应符合食品卫生要求。起泡生姜酒、生姜汽酒的包装材料应符合相应耐压要求。

9.1.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

9.1.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应标准。

### 9.2 运输、贮存

9.2.1 用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮运时应“倒放”或“卧放”。

9.2.2 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。

9.2.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好，严防日晒、雨淋；严禁火种。

9.2.4 成品不应与潮湿地面直接接触，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

9.2.5 运输温度宜保持在 5℃~35℃，贮存温度宜保持在 5℃~25℃。

---