团 体 标 准

《银丝卷制作工艺规程》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草工作组

2023年8月

一、工作简况

1、任务来源

根据2020年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》以及《团体标准管理规定》相关规定，中国中小商业企业协会决定联合湖南鑫隆食品科技有限公司制定《银丝卷制作工艺规程》团体标准，满足企业及各方对银丝卷的实际需求，规范银丝卷制作工艺，推动相关技术创新，促进行业健康快速发展。

2、制定背景

银丝卷是传统中式食品之一，因其特殊的制作工艺和美味的口感而备受人们喜爱。然而，现在市场上的银丝卷因制作工艺和食材配方多样，导致产品质量参差不齐，不利于银丝卷产业的健康发展。为了规范银丝卷的制作工艺、提高其产业质量、推动行业的良性竞争和可持续发展，制定《银丝卷制作工艺规程》团体标准具有重要意义。

（1）、规范银丝卷制作工艺，提高产品质量。

银丝卷的制作工艺相对复杂，不同厂家制作方法差异较大，给产品质量带来较大的波动性。标准的制定可以对银丝卷的制作工艺进行规范，规定配方比例、食材要求、加工设备等制作细节，确保产品质量稳定。

（2）、提高银丝卷产业管理水平。

银丝卷的标准化规范能够带动整个产业的升级和优化，促进行业的健康快速发展。银丝卷制作工艺规程标准的实施，可以规范企业生产过程，提高组织管理水平，并减少成本支出，帮助企业提升经济效益。

（3）、维护消费者利益，促进消费市场的健康发展。

银丝卷的质量和口感直接关系到消费者的健康和利益。通过制定银丝卷制作工艺规程标准，可以规范银丝卷的生产工艺和质量标准，确保产品符合安全卫生要求，维护消费者权益，保障消费者身心健康。

（4）、提升银丝卷产业的品牌形象和影响力。

银丝卷在国内外都有极高的知名度和美誉度，是中国非物质文化遗产的代表，既具有文

化价值又具有经济价值。通过实施标准化制作工艺，可以提高银丝卷的质量、升级银丝卷的品质形象，拓展其市场影响力和品牌价值，为银丝卷的发展开创发展新局面。

3、起草过程

3.1 标准研制阶段

2023年5月，依据《中华人民共和国标准化法》、《国务院关于深化标准化工作改革方案》等文件的要求，按照中国中小商业企业协会团体标准的制修订程序组织有关技术人员成立标准起草工作组，确定标准名称为《银丝卷制作工艺规程》。

2023年5～7月，标准起草工作组收集、整理相关标准化资料、专业文献等，为本文件的编制提供参考，并通过企业调研，了解企业实际生产情况，经成分分析、研讨、论证后编写完成《银丝卷制作工艺规程》初稿和立项申请书。

3.2 标准立项阶段

2023年7月7日，经中国中小商业企业协会审查评估后正式发布了《银丝卷制作工艺规程》团体标准立项通知，并在全国团体标准信息平台进行公示。

3.3 标准起草阶段

2023年5～8月，就标准初稿，标准起草工作组成员通过相关信息化手段进行多次内容讨论和交流，并向相关单位和专家咨询，在广泛听取各方意见和充分论证的基础上，对标准初稿做了修改，经起草工作组组长确认，同意作为征求意见稿，公开征求意见。

二、编制原则和主要内容

（一）、编制原则

在标准制定过程中，标准起草工作组按照GB/T 1.1-2020 给出的规则编写，主要遵循以下原则：

（1）协调性: 保证标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。

（2）规范性：严格按照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》给出的规则起草，保证标准的编写质量。

（3）适用性：结合产品生产企业管理实践和产品的主要环境影响，提出对企业产品的具体质量要求和生产经营规范。

（二）、主要内容

1　原辅料要求

1.1　小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

1.2　水应符合 GB 5749 的规定。

1.3　白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

1.4　玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

1.5　酵母应符合 GB 31639 的规定。

1.6　泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。

1.7　改良剂应符合 GB 26687 的规定。

1.8　糖油由白砂糖、猪油和肥肉按比例熬制而成，所用白砂糖应符合 GB/T 317 的规定,猪油应符合 GB/T 8937 的规定，肥肉应符合相关食品安全标准的规定。

1.9　植物油应符合 GB 2716 的规定。

2　设备器具要求

2.1　和面机应符合 GB/T 22748 的要求。

2.2　切丝机应符合 GB/T 22747 的要求。

2.3　炉灶宜选用电气两用蒸箱。

2.4　炊具宜选用带孔的蒸屉。

2.5　器具应选用符合国家规定的计量器具（天平或电子秤）。

3　制作工艺

3.1　制作

3.1.1　把小麦粉、水、白糖、玉米淀粉、酵母、泡打粉、改良剂等原辅料按照一定比例放入和面机混合，和面机慢速搅拌 2 min，快速搅拌 5 min，至刚好有面筋状态为止，面温控制在 18℃～20℃。

3.1.2　压面至面团光滑。

3.1.3　切丝：

a)　手动切丝：两边往中间对折成三等份之后压平切丝再用毛刷刷上糖油，然后手工成型；

b)　机械切丝：机械切丝过程中应有滴油装置（植物油），切成相等长度的细丝，然后手工成型。

3.2　熟制

将成型的生胚放入温度35℃，相对湿度75%的环境下醒发75 min，然后在蒸箱大火蒸制 12 min。

3.3　包装和贮存

3.3.1　在自然环境下冷却后，采用塑料袋包装，包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求。

3.3.2　包装后的产品应在-18℃环境下冷冻贮存。

4　成品质量

4.1　感官要求

4.1.1　色泽

洁白。

4.1.2　香味

面香浓郁。

4.1.3　口味

香甜。

4.1.4　质感

松软有弹性。

4.2　卫生要求

4.2.1　产品新鲜，无异物、杂质、异味。

4.2.2　制作过程应符合 GB 31654 的要求。

5　最佳食用时间

产品加热后到食用，不宜超过15 min，食用温度70℃～75℃为宜。

三、涉及专利的有关说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

本文件为首次自主制定，不涉及国际国外标准采标情况。本文件制定过程中参考了：

GB/T 317　白砂糖

GB/T 1355　小麦粉

GB 2716　食品安全国家标准　植物油

GB 1886.245　食品安全国家标准　食品添加剂　复配膨松剂

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB/T 8885　食用玉米淀粉

GB/T 8937　食用动物油脂　猪油

GB/T 22747　饮食加工设备 基本要求

GB/T 22748　饮食加工设备　电动设备　立式和面机

GB 26687　食品安全国家标准　复配食品添加剂通则

GB 31639　食品安全国家标准　食品加工用酵母

GB 31654　食品安全国家标准　餐饮服务通用卫生规范

五、与有法律、行政法规和相关标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

七、实施标准的要求和措施建议

本文件发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐执行该文件。

八、其他应予说明的事项

无。

标准起草工作组

2023年8月