ICS 67.020
CCS X 11

T/CASME

中 国 中 小 商 业 企 业 协 会 团 体 标 准

T/CASME XXXX—XXXX

银丝卷制作工艺规程

Manufacturing process specification for silver thread roll

（征求意见稿）

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

中国中小商业企业协会　　发 布

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　原辅料要求 1
5　设备器具要求 2
6　制作工艺 2
7　成品质量 2
8　最佳食用时间 2

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。

本文件由湖南鑫隆食品科技有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位：湖南鑫隆食品科技有限公司、衡阳鑫隆餐饮管理有限公司、衡阳鑫隆面制食品有限公司、衡阳鑫隆馅料食品加工有限公司。

本文件主要起草人：屈玖生、黄员力、周海龙、汪小东、何劲泽、刘建实。

银丝卷制作工艺规程

1 范围

本文件规定了银丝卷的术语和定义、原辅料要求、设备器具要求、制作工艺、成品质量要求以及最佳食用时间。

本文件适用于银丝卷的制作。

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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蒸 steam
以蒸汽作为传热介质，使面制品由生坯熟制的一种方法。

4 原辅料要求

4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
4.2 水应符合 GB 5749 的规定。
4.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
4.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
4.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。
4.6 泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。
4.7 改良剂应符合 GB 26687 的规定。
4.8 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。
4.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。

5 设备器具要求

5.1 和面机应符合 GB/T 22748 的要求。
5.2 切丝机应符合 GB/T 22747 的要求。
5.3 炉灶宜选用电气两用蒸箱。
5.4 炊具宜选用带孔的蒸屉。
5.5 器具应选用符合国家规定的计量器具（天平或电子秤）。

6 制作工艺

6.1 制作

6.1.1 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℃。
6.1.2 压面至面团光滑。
6.1.3 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。

6.2 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。

6.3 包装和贮存

6.3.1 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。
6.3.2 包装后的产品应在-18℃环境下冷冻贮存。

7 成品质量

7.1 感官要求

7.1.1 色泽

洁白。

7.1.2 香味

面香浓郁。

7.1.3 口味

香甜。

7.1.4 质感

松软有弹性。

7.2 卫生要求

7.2.1 产品新鲜，无异物、杂质、异味。
7.2.2 制作过程应符合 GB 31654 的要求。

8 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。