

1.00 总 论

1.10 项目提要

- 1、项目名称：年产新型 4 亿包玉米方便面生产线
- 2、建设性质：改扩建
- 3、项目建设单位： 食品科技有限公司
- 4、法人代表： （董事长）
- 5、所有制形式： 外商独资企业
- 6、建设地点：
- 7、建设规模：形成年产新型玉米方便面 4 亿包的能力。
- 8、建设周期：2007 年 3 月至 2008 年 1 月
- 9、主要内容：磨粉车间、方便面联合生产车间、酱料车间、仓库以及方便面生产线相关设备和其它水电等配套设施。
- 10、项目申报单位：
- 11、投资规模及资金构成：项目固定资产投资 12000 万元，流动资金 8000 万元，项目总投资额 20000 万元。
- 12、资金筹措：项目总投资额 2 亿元，其中固定资产投资 1.2 亿元由企业自筹解决；企业生产所需流动资金按设计生产能力和企业近年来经营水平测算需要投入 8000 万元，企业自筹铺底 3000 万元，投产后由企业向银行贷款解决

5000 万元。

13、主要经济技术指标：本项目达产后的企业年可创销售收入 40000 万元，总成本 33028.60 万元，总投资收益率（ROI）：29.09%，资本金净收益率（ROE）：26.93%。财务内部收益率 IRR：19.61%，财务净现值 NPV：11384.42 万元，投资回收期 PBP：6.38 年。A)、就业效果指标：365 人/亿元，B)、国家收益分配比重：14.66%，单位投资占地：2.668m²/万元。

1.20 项目可行性研究报告的编制依据

方便面是近 30 年来在传统面条生产的基础上，应用现代科学技术生产的一种主食方便食品。目前方便面已成为国际性的方便食品。据大概统计，全球每年方便面的消费量为 652.5 亿包，其中大约 1/3 是被中国消费掉的，年人均消费 21 包。韩国人均约 85 包，日本约 53 包，新加坡约 38 包。我国已成为全世界方便面的生产和消费大国。21 世纪，在中国方便面行业飞速发展的今天，机遇与风险并存，商机与挑战同在。据国际方便面制造商协会预测：到 2010 年，世界方便面的需求量将达到 10000 亿包。由此可见，方便面市场正在快速增长中，潜力巨大。随着人民生活质量的提高，对方便面选择的需求也在变化，由过去的“实惠、填饱肚子”向“营养、方便、美味”转移。去年公司研发出非油炸粗粮王玉米方便面新产品、新工艺，这一产品

的口感更接近新鲜面条，并能使汤的风味充分展现，符合当前我国以五谷为养、粗粮细作、增进健康的特色，新产品的研发具有重要意义，具有浓厚的中国饮食文化内涵，将会使方便面获得更多消费者的青睐。本项目的实施可以满足国内外市场对方便面的需求。为此，特提出本项目建设计划。项目可行性研究报告编制的政策依据与技术依据为《当前国家重点鼓励发展的产业、产品和技术目录（2000 年修订）》、《外商投资产业指导目录（2004 年修订）》、《建设项目经济评价方法与参数》、国家其它有关法律、法规、规定、规程以及江西省、宜春市的有关法规、政策、各种收费标准的规定，项目建设的地方经济及市场的价格指标。

1.30 项目综合评价结论

1、本项目的建设符合我国食品产业发展政策，对我国食品工业的技术进步和产业结构的调整将起到积极的推动作用。

2、项目建设单位通过多年的食品深加工生产，已经积累了技术和管理的无形资产，有良好的技术队伍和管理高层公司具备了设计、筹建、现场施工、调试投产、正常运行等各方面的技术和生产管理经验，并培养了一批专门的技术和管理人才，这为本项目的建设和投产提供了可靠的保证。

3、本项目得到了各级政府部门的大力支持。

4、通过与大专院校和食品科研机构的联合，具有较好的技术支持和来源，本项目工程方案合理、工艺技术先进、设备选型科学、投资来源可靠。

5、本项目建设投产后，依靠规模效应可使产品的生产成本和质量更具有市场竞争力，根据公司目前的市场占有率，通过国内外的销售网络，本项目的产品销售前景广阔，将进一步扩大出口创汇。

6、通过项目的财务效益、经济效益、环境效益的分析，本项目具有良好的经济效益、社会效益、生态效益。

综上所述，公司年产 4 亿包玉米方便面生产线项目，有利于企业自身的发展和市场需求，已具备了较有利的条件，项目建设投产后能在较短时期内收回投资，具有良好的经济效益、社会效益，也有较强抗风险能力，项目可行度高，有建设价值。

主要经济技术指标表

序号	项目名称	单位	数量	备注
1.0	名 称	新建年产 4 亿包玉米方便面生产线		
2.0	建设规模	亿包/年	4	
3.0	厂房面积	m ²	30000	
4.0	年生产时间	天	300	
5.0	产品方案			
	玉米方便面	亿包/年	4	执行 Q/4ZISP001-20

				07
--	--	--	--	----

6.0	公用工程及动力消耗			
6.1	供 水	万吨/年	108	
6.2	电 力	万度/年	260	
7.0	劳动定员	人	730	
8.0	项目建设总占地面积	亩	130	
9.0	项目总投资	万元	20000	
9.1	项目固定资产总投资	万元	12000	
9.2	项目流动资金投入	万元	8000	
10.0	年销售收入	万元	40000	
11.0	其它税金及附加	万元	1584.67	
12.0	年利润总额	万元	5386.73	
13.0	财务评价指标			
13.1	总投资收益率	%	29.09	
13.2	资本金净收益率	%	26.93	
13.3	全部投资财务内部收益率 IRR	%	19.61	
13.4	财务净现值 NPV	万元	11384.42	
13.5	投资回收期(含建设期)PBP	年	6.38	
13.6	盈亏平衡点 BEP	%	30.10	

2.00 项目背景

面食是中华民族优秀饮食文化中的重要组成部分，炸酱面、刀削面、拉面、烩面等面食类食品一直是我国大部分地区特别是北方地区居民日常饮食中的一部分。随着人们生活节奏的不断加快，人们的饮食生活也被深深地打上了时代的烙印，快捷、简单、美味和廉价的方便面迅速适应了时代发展的要求。经过近几年的快速发展，目前我国已成为世界上最大的方便面生产国。

2005 年以来，我国方便面销售增长速度从 2004 年的 24% 下降到 12%，行业发展速度明显放慢。方便面进入中国大陆历经 36 年的发展主要有以下变化，面块块形：大小、单双、方圆等；面块功能：干吃泡吃兼顾型——干吃、泡吃细分型——煮吃型；料包的数量：单料——双料——三料——四料（粉包、粉包+酱包、粉包+酱包+菜包、粉包+酱包+菜包+油包）简单的分裂、明显的增加附属物；生产工艺上：油炸，非油炸；内包装：PE——PP——镀铝膜—容器装面——五连包；产品定位：方便型（充饥）——营养型（吃好）——营养特色型（享受购买的过程，又能吃好）；从品质上分析主要变化在面块色泽、复水性、柔软爽滑度的提高，料包品质和营养价值的提高。真正产生质的飞跃还是最近两年。随着我国经济的快速发展，人民生活水平不断提高，人们对各类食品提出新的要求，对方便面选择的需求也在变化，由过去的“实惠、填饱肚子”向“营养、方便、美味”转移。

丰富的汤料、更多的内容物、油脂含量的降低和营养配比的更加完善，将会使方便面获得更多消费者的青睐。

业内人士认为，非油炸杂粮方便面的高调出击，对方便面市场来说应该是一件好事，它很容易唤醒消费者对新鲜食物“杂粮”的好奇，如果该产品在技术上比较成熟，应该会成为方便面市场产品突破口之一。由于采用了非油炸的特殊工艺，非油炸方便面的营养成分不会被破坏、油脂含量也远低于油炸，而热量为油炸食品的 1 / 4，更不会产生有害物质，而口感也更接近于清淡的鲜切面，更加自然，是方便面的发展潮流。中国卫生部也曾两次发布公告，倡议国人远离油炸食品。非油炸的确已经成为世界范围的一种发展趋势。作为方便面创始地的日本，非油炸方便面已经占据了 50% 的市场份额，足见发展的势头和人们健康消费观念的提升状态。在当前推出健康、营养的非油炸杂粮方便面系列产品将引领方便面行业健康速食产业的一场革命。公司就是在这种背景下提出年产 4 亿包非油炸粗粮王“金玉良品”玉米方便面（6 条）生产线项目建设计划。

3.00 项目建设条件

3.1.0 电力供应

3.2.0 其它建设条件

3.2.1 地理位置及气候指数

四季分明，热量丰富，气候温和湿润

，雨量充沛，日照充足。

1、多年平均气压：1009.6Hpa。

2、气温：

多年平均气温：17.2℃，

3、相对湿度

多年平均相对湿度：80%，

累计最小相对湿度：12%。

4、风速

多年平均风速为2.2m/S,历年实测最大风速成为19m/S,夏季主导风为南风，冬季主导风为北风及东北风。

5、降雨量

多年平均降雨量为1666.5mm，多年平均蒸发量为1555.3mm(20cm蒸发器)。

6、多年平均无霜期为240—260天。

7、多年平均实际日照时数为1775.7小时，平均每天5小时左右。

3.2.2 交通、通讯

3.2.3 社会经济状况

3.2.4 工业园区发展状况

3.3.0 原材料供应保障条件和生产技术保障条件

3.3.1 原材料供应保障条件

一个传统农业所占比重较大的县份，也是全国商品粮生产基地，素以“贡米产地、优质米之乡”而闻名。全县人口总数 30.1 万人，其中农业人口数 22.8 万人，农业劳动人数 10.1 万个；全县现有耕地面积 42 万亩，标准粮田面积 25 万亩（可旱涝保收），高产稳产粮田 20 万亩；粮食年产量 23.35 万吨，最高年份 24 万吨。2005 年在我公司的示范指导下全县实施了农业产业结构调整，开始种植玉米，公司也建立了自己的示范种植基地 4000 亩，在 种植玉米一年可收二季，比种水稻净增收 400—500 元/亩，预计今年玉米种植面积可望突破 10000 亩，还将幅射到 等周边县市。通过示范作用，促进当地农民增收致富，为科学建设社会主义新农村做贡献，同时也为企业提供了优质的原料保障。

素有“仙源灵境”之美誉，境内群山叠翠，溪河相间，森林茂密，野生动植物资源丰富，原生植被以阔叶林为主，树种众多，除常规品种外，还有樟木、柏木、黄檀、水杉、红豆杉及江南桫欏等珍贵林木，全县森林覆盖率高达 68%。据 2004 年宜春市环境监测站监测数据表明，全县二条主要河流（ ）水质较好，全部可作生活饮用水， 河属于国家《地表水环境质量标准》（GB3838-2002）中的 II 类水质（南潦河县城段的水质数据见表 1），是生产饮料最佳水质（为 $\text{HCO}_3\text{-Na. Ca}$ 型淡水）；

县城地面日供 3 万吨自来水厂已投入使用，完全可以保障其生产用需求以及水质要求。

河县城段的水质数据见表

污染物名称	实测浓度值(mg/L)	国家标准值 (mg/L)	
		II 类	III类
PH	7.28	6-9	
高锰酸盐指数	2.27	≤ 4	≤ 6
CODcr	9.02	≤ 15	≤ 20
BOD5	0.45	≤ 3	≤ 4
氨氮	0.031	≤ 0.5	≤ 1.0
总磷	0.012	≤ 0.1	≤ 0.2
总氮	0.125	≤ 0.5	≤ 1.0
铜	0.025	≤ 1.0	≤ 1.0
锌	0.025	≤ 1.0	≤ 1.0
氟化物	0.17	≤ 1.0	≤ 1.0
溶解氧	7.6	≥ 6	≥ 5
汞	0.00002	≤ 0.00005	≤ 0.0001
硒	0.00125	≤ 0.01	≤ 0.01
镉	0.0005	≤ 0.005	≤ 0.05
六价铬	0.005	≤ 0.05	≤ 0.05
铅	0.003	≤ 0.01	≤ 0.05
挥发酚	0.001	≤ 0.002	≤ 0.005
石油类	0.005	≤ 0.05	≤ 0.05
砷	0.004	≤ 0.05	≤ 0.05

硫化物	0.01	≤ 0.1	≤ 0.2
-----	------	------------	------------

3.3.2 项目建设与生产技术的保障条件

有限公司成立于 1998 年，经过 8 年的滚动发展，通过总结国内外农业种植、绿色农产品精细加工经营经验，努力推行中国农业生产工业化的管理方式，在国内率先引用农业栽培和食品加工的国际标准化经营模式。公司的经营管理及业务发展都有了质的飞跃，企业先后被农业部授予“农业产业化国家重点龙头企业”；中国食品工业协会授予“全国食品工业优秀龙头食品企业”并获得了一系列的荣誉称号，企业也成长为一家上市公司。

食品科技有限公司系香港主板上市公司（控股）集团旗下的股份制企业，是集食品研发、种植、保鲜、深加工、销售为一体的农业产业化为龙头企业和工业优秀龙头企业。公司现拥有工程技术人员共 30 人，已经拥有自己研发机构和一批技术精良的科技人才，完全可以独立承担项目建设工程中的技术要求；本次项目建设，就是在引进和吸收国内外当前最先进的方便面生产技术基础上，充分利用引进技术起点高、技术人员经验丰富、产品开发手段先进的优势，加大技术开发投入，加强对技术人员的引进和培训，进一步增强自身的研发力量，密切跟踪国际上本行业产品的发展方向，提高产品的技术含量，使公司的产品在各方面不断满足用户的要求，继续保持产品在国内外同行业中的领先地位。

3.4.0 主要建设资料的地方价格水平分析

为了外商投资者到奉新创业，在用地、供电、供水以及规费方面给予优惠政策（另见有关外商投资优惠政策文件），其它建设资料的地方投资成本参考如下，本项目开发建设投资估算及各种经营费用将按下执行：

投资成本参考表

项目	参 考 价 格	说 明
供电	大工业：0.48 元/KWH+基本电价 24 元/KW 月非工业、普通工业：315KV 以下 0.60 元/KWH 商业照明：0.9 元/KWH	受电容量在 315KVA 及以上一切工业生产企业用电均执行大工业电价
供水	居民生活：1.25 元/吨 城区工商业：1.60 元/吨 餐饮服务业：4.0 元/吨	
运输	汽运： 奉新—南昌：40 元/吨 奉新—九江：50 元/吨 奉新—上海：210 元/吨 奉新—杭州：160 元/吨 奉新—广州、南京：120 元/吨 奉新—厦门：220 元/吨 空运：昌北机场 铁运：货运价格 0.047 元/吨公里 已形成铁海联运世界各地	所有运价均为参考价 汽车货运价格 0.3--0.4 元/吨
工资	一般操作工：450-500 元/人.月 熟练工人及中级管理人员：600-1000 元/人.月 高级管理人员：1000 元/人.月	可协商
厂房	造价：295 元/M ² （砖混，含门窗、内外墙装修） 350 元/M ² （钢筋砼框架厂房） 270 元/M ² （钢构，含保温层、砼地面）	当前土建平均造价
建筑材料	水泥：280 元/吨 黄砂：20 元/吨 钢材：3200 元/吨 粘土砖：26 元/方	市场参考价
规费方面	水电增容费：免收 行政事业性收费：免收成本费	

4.00 项目投资主体简介

5.00 产品市场分析

中国工业化方便面生产开始于 1970 年。从 1970 年到 2000 年的 30 年里，中国方便面行业突飞猛进，成绩卓著，年产量从 1970 年的 200 万包发展到 2005 年的 480 亿包，销售额达 290 多亿元，与上年相比，分别上升 26%和 34%，居世界第一。从北京举办的“第七届中国面制品产业大会”上，有消息传出，2006 年我国方便面总产量约 460 亿包，销售额为 298.4 亿元，产量仍居世界第一。作为世界小麦生产和消费大国，中国的方便面行业以每年转化全国小麦 1/10 的容量，成为转化小麦的重要行业。与此同时，我国主要品牌方便面的产品质量及食品安全指标均达到国际水平。说明中国方便面市场有着巨大的发展潜力。据大概统计，全球每年方便面的消费量为 652.5 亿包，其中大约 1/3 是被中国消费掉的，年人均消费 21 包。韩国人均约 85 包，日本约 53 包，新加坡约 38 包。我国已成为全世界方便面的生产和消费大国。

业内人士分析，我国在 2001—2010 年期间是稳步地持续发展阶段，主要表现为：

1、以国内市场为主，逐渐扩展到国内和国际两大方便面市场；方便面产品质量及食品标签与国际接轨，完全符合国际标准。市场有序竞争更趋激烈。

、随着人们由温饱型饮食向健康型饮食迈进的步伐加快，营养化、天然化及保健功能是新时期的要求。具有营养保健功能的面块，如荞麦面、燕麦面、玉米面、豆面以及营养强化面等将有较大发展，高质量大米方便面前景广阔。低含油量和非油炸的方便面将会有很大的发展。

3、高新技术在方便面生产中的应用越来越受到重视，新技术、新工艺、新材料、新产品将不断涌现，影响越来越大；生产方便面的机械设备更加先进高效、结构更加紧凑，电脑控制水平更高，可靠性和准确性更大，方便面的自动化程度越来越高。

4、汤料是评价方便面质量优劣的一个重要标志。鲜味是汤料的灵魂，香味是汤料的核心，方便面竞争的一个主战场就是调味料的竞争。近年来调味料迅速升级换代，由单一调味料发展到复合调味料；由最初的只添加香辛料，到采用生物工程技术(酶技术、细胞技术、发酵技术及基因技术等)，萃取浓缩动植物天然风味物质提取物，更多地采用香辛料的低温微粉碎技术；保健型及营养强化型调味剂新颖风味物质；形状也从粉状、油状及酱状发展到复合调味料微胶囊化包埋技术及混合浇注形态等；生产高复水性，维生素 C 及叶绿素损失少的脱水蔬菜产品等技术；采用真空冷冻干燥等先进技术生产肉类、水产品及果蔬类脱水产品。

5、方便面的品牌、名牌、质量、价格及营养保健功能，将愈来愈受到消费者更大的重视。产品的销售完全由市场控制。

预计进入 21 世纪，中国方便面仍将稳步地持续向前发展。据国际方便面制造商协会预测：到 2010 年，世界方便面的需求量将达到 10000 亿包。同时也有以下因素支持着我国方便面行业的发展：一是随着人们生活节奏的进一步加快，方便面的方便性仍是其成长的重要因素，近年来我国方便面的重度消费者比重在提高；二是随着方便面的营养程度的不断提高，它将成为促进该行业发展的一个加速器；三是无限广阔的农村市场的潜力将被开发出来，目前我国农村居民的方便面消费水平尚不及城市的 1 / 3；四是我国方便面企业还拥有—个较为广阔的周边国家市场，如乌克兰人喜欢吃方便面，但其方便面工业几乎为空白，不少到中国旅游的乌克兰人回国时还不忘带—些方便面。因此，—些优势企业应该大力发展海外市场。

业内人士分析说，尤其是非油炸已成为世界范围的一种发展趋势。作为方便面创始地的日本，非油炸方便面已经占据了 50% 的市场份额，而我国才是近二年才起步，其生产和销售—量还不占到 5% 的市场份额，市场前景是非常巨大的，足见发展的势头和人们健康消费观念的提升状态，给企业带来了发展契机，抓住当前这个大市场，扩大生产规模，形成规模效应，—定能为企业带来丰厚的盈利空间。

6.00 项目建设方案

6.1.0 建设规模及指导思想

食品科技有限公司组织项目实施建设，本次项目建设方案是遵守“技术先进、工艺合理、设备配套、提高品质、扩大生产能力”的要求，新建六条非油炸粗粮王“ ”玉米方便面生产线以及所需的生产厂房和相关的配套设施、检验设备等，使非油炸粗粮王“金玉良品”玉米方便面生产能力提高到一个新水平，达到年生产非油炸粗粮王“ ”玉米方便面 4 亿包的能力。

6.2.0 项目建设引用标准

项目建设引用标准及规范如下：

- 1、《砌体结构设计规范》（GB50003-2001）；
- 2、《混凝土结构设计规范》（GB50010-2002）；
- 3、《建筑地基基础设计规范》（GB50007-2002）；
- 4、《建筑结构荷载规范》（GB50009-2001）；
- 5、《建筑桩基技术规范》（JGJ94-94）；
- 6、《工程建设标准强制性条文》（2002 年版、房屋部分）；
- 7、《供配电系统设计规范》（GB50052-95）；
- 8、《建筑照明设计规范》（GB50034-2004）；
- 9、《建筑给水排水设计规范》（GB50015-2003）；
- 10、《建筑设计防火规范》（GBJ16-87）2001 版；
- 11、《建筑物防雷设计规范》（GB50057-94）；

- 12、《室外给水设计规范》（GBJ13-86）1997 版；
- 13、《室外排水设计规范》（GBJ14-87）1997 版；
- 14、《洁净厂房设计规范》（GBJ73）；
- 15、《食品添加剂使用卫生标准》（GB/T2760-1996）；
- 16、《复合食品包装袋卫生标准》（GB9683）；
- 17、《食品企业通用卫生规范》（GB14881-94 ）；
- 18、《食品添加剂使用卫生标准 》（GB2760）；
- 19、《食品标签通用标准》（GB14881）；
- 20、《标准溶液配制和标定 》（GB 601-2002）；
- 21、《食用盐》（ GB 5461-2000）；
- 22、《粮食、油料检验粮食酸度测定法》（GB / T5517—1985）；
- 23、《玉米粉生产标准》（GB10643-1989）；
- 24、《方便面卫生标准》（GB17400-2003）；
- 25、《方便面》（GB/T10250）；
- 26、《特殊营养食品标签》（GB13432）；
- 27、《生活饮用水卫生规范》；
- 28、《预包装食品标签通则》（GB7718-2004）；
- 29、《食品中氯化钠的测定方法》（GB/T12457-1990）；
- 30、《食品中水分的测定方法》（GB/T14769-1993）；
- 31、《食品中粗脂肪的测定方法》（GB/T14772-1993）；
- 32、《玉米方便面企业标准》（Q/4ZLSP001-2007）。

6.3.0 厂址选择及布置

项目建设本着节约用地的原则，合理布置各生产流程中的车间，做到工艺流向合理，不产生流程上的倒流和工艺上的重复现象，按照现代化的绿色工厂进行布局，为工人生产和企业管理创造更好的条件；厂址选择在 食品科技有限公司现有空闲场地内（即 工业园区已征用平整好了的土地）；其地段场地地质状况自上而下分别为素填地、粉土和全风化砂岩，未见地下水。其中素填土不宜作基础持力层，粉土、全风化砂岩分别可作浅基础和基础持力层。根据《中国地震动参数区划图（江西省部分）》（GB18306—2001），本区域地震动峰值加速度系数 $< 0.05g$ ，场地岩土地震稳定性良好，属相对稳定区域，项目建设可不考虑地震设防（详见开发区近期用地规划示意图）。

6.4.0 厂区土建设计

以适用、经济、安全、美观为基本设计方针，主要考虑绿色工厂化生产手段的形成，为企业生产优质的米粉和果汁产品提供条件，在土建部份主要增加了企业环境建设投资，资金主要用于厂区绿化和车间的无菌、无尘生产上，充分考虑到生产的环境保护，按照绿色环保的要求进行整体布置，生产车间面积为30000平方[详见 食品科技有限公司厂区总平面规划图]。

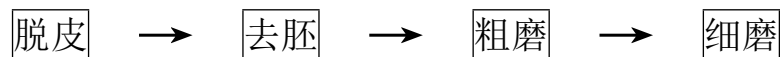
6.5.0 生产工艺流程设计方案

根据市场预测，结合本公司新建生产能力的需要，拟定此次建设所生产的非油炸粗粮王“ ”玉米方便面，其建设方案如下：

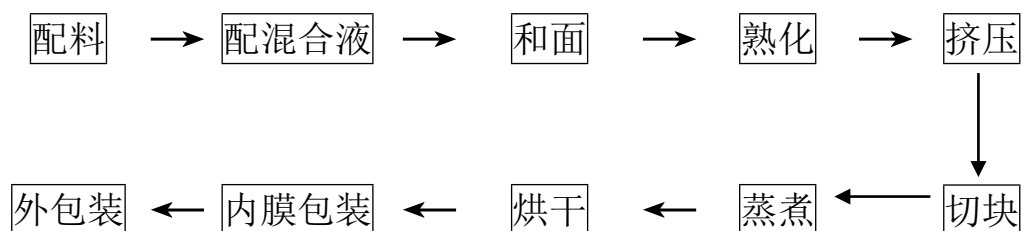
“ ”玉米方便面是公司自己研发的新产品，整个生产过程全部按照《玉米粉生产标准》（GB10643-1989）、《方便面卫生标准》（GB17400-2003）、《方便面》（GB/T10250）和 食品科技有限公司制定的《玉米方便面企业标准》（Q/4ZLSP001-2007）标准，严格组织生产，拟定生产袋装和碗装两大类非油炸粗粮王“ ”玉米方便面。

6.6.0 工艺流程设计

一、磨粉生产工艺：

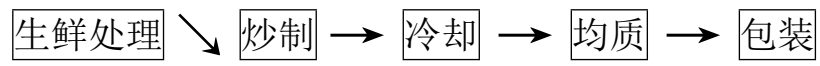


二、方便面生产工艺：



三、酱料生产工艺：

酱 包：



配料 →

粉、菜包：

配料 → 包装

生产方便面主要工艺需要说明的操作规定：

1、对原材料进行检查。检查玉米粉、面粉、淀粉有无霉变、生虫、异物；观察玉米粉、面粉、淀粉的颜色、气味等是否正常。

2、原物料添加量。玉米粉的使用量应根据工艺标准严格执行；所使用玉米粉的玉米粉规格是否与研发中心所下标准一致。盐水料的使用量以标准的量为准，使用波美计检测盐水比重是否符合标准，经常检查配料罐中的水的颜色及口味是否正常，若发现异常应及时处理。

3、生产过程中质量控制。和面时间一符合工艺参数规定；挤压岗花型不堆积（参照设备能力），要经常称面块的重量，以保证面块重量符合所执行的重量标准。并根据面饼重量情况来推断人、机、料、法、环所处的工作状态，蒸煮、风干时要注意刀速、蒸面温度等按相应的工艺参数执行检查，风干温度、湿度按照相应的工艺参数执行检查，确保面条的色泽均匀，有透明亮度，刚泡面时为淡黄色，面条软硬适中，有弹性，不易断；口感有咬劲，爽口不粘牙。

6.7.0 主要生产设备选型

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/346051122124010140>