年产5000吨香肠片休闲食品加工厂

项

目

建

议

书

项目撰写人：_____

所 在 单位：西南大学食品科学学院

职　工　号：

二 O 一十二个月四月十六日

目　录

1、总论·····1
2、项目标建设和意义·····1
2.1 项目背景·····1
2.2 市场前景分析·····1
2.3 市场空白分析·····1

3 、产品需求初步估计……………………………………1
4 、产品方案和拟建规模…………………………………1
4.1 产品方案………………………………………………2
4.2 拟建规模………………………………………………2
5 、工艺技术初步方案……………………………………2
5.1 工艺步骤………………………………………………2
5.2 技术起源和创新………………………………………3
5.3 设备设施………………………………………………3
6、关键原料、燃料、动力供给………………………3

6.1 水资源及原料供给·····3
6.2 燃料供给·····4
6.3 动力供给·····4
7、建厂条件和厂址初步方案·····4
7.1 渝北区基础概况·····4
7.2 交通运输条件·····5
7.3 社会经济原因·····5
7.4 基础设施条件·····5
8、公用工程和辅助工程

·····5
8.1 供水设施·····5
8.2 消防设施·····5
8.3 排水设施·····5
9、环境保护·····6
9.1 废水处理·····7
9.2 废气处理·····7
9.3 废弃物处理·····7
9.4 噪声处理·····7
10、企业组织和劳动定员

·····7
11、基础建设概
算·····8
12、经济效益和社会效益估
算·····8
13、结论和提
议·····8

一、总论

1、项目名称：年产 5000 吨香肠片休闲食品加工厂

2、拟建地点：重庆市渝北区 XX 镇

3、建设内容及规模：总面积为 2500 平方米加工厂

4、建设年限：1 年

5、投资规模：8000 万人民币

6、承建单位：重庆 XXX 责任

二、项目建设目标和意义

1、项目背景

近二十年来，中国肉类工业发展迅猛，加工工艺和生产设备全部有大幅度改善和提升。不过，中国传统腌腊肉香肠制品加工技术却少有发展。西式肉制品产量不停增加，对中国传统肉制品市场组成了严重冲击，中国传统腌腊制品地位已岌岌可危，加速其加工技术现代化进程已势所肯定。尤其在四川、重庆等西南地域，香肠腊肉类传统食品在广大消费者中深受喜爱，含有广大消费者群体。

2、市场前景分析

香肠含有浓郁地方风味特色，

每逢佳节之际其销量呈倍增加。在重庆等西南片区，香肠销售高峰期关键集中在春节期间。其制品关键是传统手工灌装制品，不具广泛消费性。现在休闲食品受到广泛追捧，是旅游和家居良好选择。故将传统佳节食品灌装香肠制作成香肠片休闲食品含有深远销售市场，既方便食用和携带，又不失其风味，以重庆和四川两大香肠销售大省市作依靠，逐步推至南方各省市，最终走向全国消费市场。

3、市场空白分析

现在在市面上极难看到香肠类休闲食品，大多以传统休闲食品为主，在此方面存在较大市场空白。另外香肠类食品本就受到广大消费者喜爱，在此基础上，将其开发成休闲类食品，一则能够快速抢占市场先机，二则能够打响品牌效应。

三、产品需求初步估计

香肠经现代科技研究证实有确切保健功效，安全性高.此香肠不仅有社会效益而且还有很大经济效益，从它年经济效益估算汇总表中看出，该项目投资 8000 万元（其中固定资产投资 5000 万元，流动资产投资 3000 万元。）建成日产达 15 吨流水线。此项目建设期为 1 年，投产期第十二个月每日生产 15 吨，第二年每日生产 20 吨，经济效益估算附后。由此表看出财务评价经济效益是很好，市场前景可观，投资无任何风险，同时也含有一定社会效益。所以该项目是可行性项目。

四、产品方案和拟建规模

1、产品方案

经具体市场调研分析，休闲类食品关键分为塑料小包装型（50g

左右）、家庭大包装型（200g 左右），结合地方特色又能够分为川式香肠、广味香肠、羊肉香肠等。关键以小包装型川味和广味需求量较大香肠作为关键产品，以后再依据销售情况酌情调整。因为各季节需求量和原料供给不一样，应按季节销售进行产品生产规模调整。

1)关键产品目录

	关键产品		次要产品		
品种	川味香肠	广味香肠	羊肉香肠	牛肉香肠	香蕉香肠
年产量			400	400	200

单位：吨 /年

2）关键产品配方(每 50kg 原料用量)

①川味香肠

配料品名	用量	配料品名	用量
盐	3%	白酒	1%
白糖	1%	花椒	0.1%
本色豆油	3%	混合香料	0.15%
硝酸钠	0.05%		

②广味香肠

配料品名	用量	配料品名	用量
精盐	2%-2.6%	白酱油	5%
白糖	7.5%	水	25%
白酒	2.5%	硝酸钾	0.125%

2、拟建规模

项目计划总建筑面积 2 平方米，其中厂房 1000 平方米，仓库 800 平方米，办公及宿舍等隶属设施面积 700 平方米；项目购置烟熏炉、腌制设备、连续包装机等生产设备等；配套道路、给排水、绿化等。项目建成后，达成年产 5000 吨香肠片生产能力。

五、工艺技术初步方案

一）工艺步骤

1、广味香肠片制作工艺

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/687050116134006133