



河南省某有限公司小麦深加工项目 可行性研究报告案例

编制单位：北京尚普信息咨询有限公司

联系电话：010-82885739 传真：010-82885785

邮编：100083 邮箱：hfchen@shangpu-china.com

北京总部：北京市海淀区北四环中路 229 号海泰大厦 1118 室

网址：<http://plan.cu-market.com.cn>

<http://www.shangpu-china.com>

目录

第一章 项目概况1

 第一节 项目概况.....1

 第二节 可行性研究报告的编制依据3

 第三节 可行性研究报告的编制原则和研究范围3

第二章 项目承建公司简介3

第三章 项目建设背景及必要性性分析3

 第一节 项目建设背景分析3

 第二节 项目建设必要性性分析5

第四章 项目产品市场分析6

 第一节 面粉市场现状.....6

 第二节 面粉市场前景.....6

 第三节 淀粉市场现状.....7

 第四节 淀粉市场前景.....9

 第五节 谷朊粉市场现状.....9

 第六节 谷朊粉市场前景.....9

 第七节 产品市场定位分析9

 第八节 项目市场营销方案.....10

第五章 项目产品方案和生产规模12

 第一节 项目产品介绍.....12

 第二节 项目生产规模.....12

第六章 项目工艺技术及设备方案12

第七章 总图运输及公用辅助工程12

第八章 项目选址及建设条件12

第九章 项目环境保护12

第十章 项目能源节约方案设计12

第十一章 职业安全与卫生及消防设施方案12

第十二章 企业组织机构、劳动定员和人员培训12

第十三章 项目实施进度与招投标12

第十四章 项目总投资与资金筹措	12
第一节 估算范围	12
第二节 估算依据	12
第三节 编制说明	12
第四节 项目总投资估算	12
第五节 资金筹措	13
第十五章 项目经济效益分析	13
第一节 评价依据	13
第二节 营业收入和税金测算	13
第三节 成本费用测算	13
第四节 财务盈利能力分析	14
第五节 不确定性分析	14
第十六章 社会效益、生态效益分析	14
第一节 社会效益	14
第二节 生态效益	14
第十七章 建设项目风险分析及对策	14
第一节 风险分析说明	14
第二节 技术风险分析及控制	14
第三节 市场竞争风险分析及控制	14
第四节 不可抗力风险分析及控制	14
第十八章 建设项目可行性研究结论及建议	14
第一节 建设项目可行性研究结论	14
第二节 建设项目可行性研究建议	14

第一章 项目概况

第一节 项目概况

一、项目基本情况

项目名称

河南省某有限公司小麦深加工项目可行性研究报告

项目性质

新建

项目申报单位

河南省某有限公司

建设地址

河南省

占地规模及建筑面积

本项目建筑面积 12000 平方米。其中：生产厂房：8800 平方米，库房及辅助设施：3200 平方米

项目投资总额

项目总投资 5800 万元。

其中：①土地、建筑工程费：1800 万元

②设备购置费：2400 万元

③安装工程费：600 万元

④项目建设其它费用：400 万元

⑤基本预备费：200 万元

⑥铺底流动资金：400 万元

产品方案

年产小麦淀粉 12000 吨、谷朊粉 3000 吨（或湿面筋 8000 吨）

设备购置方案

小麦淀粉、谷朊粉，共四条生产线，主要设备四套以及厌氧池、兼氧池、沉淀池、冷库、箱式冷藏货车等配套设施。

图表 1：日产（24 小时）80 吨小麦淀粉主要成套设备清单

主要设备名称	型号	台数	配动力	单价 (万元)	合计 (万元)
双螺旋面筋机	LSM500				
离 心 筛	LS40				
面筋圆筛	MYS500				
离 心 机	SS800				
活动搅拌机	HDJ-1				
固定搅拌机	GDJ-1				
气流对撞烘干机	QZWG-20				
配电柜	国标				

主要配套设施：

- 1、2 吨环保卧式锅炉 1 台，计 60 万元；
- 2、100 立方冷库 4 座，计 60 万元；
- 3、配送货物车辆 2 台（2 吨厢式、5 吨冷藏厢式），计 45 万元；
- 4、改装铲车、装载车各 1 台，计 50 万元。

主要技术经济指标

- (1) 主产品产量：年产小麦淀粉 12000 吨、谷朊粉 3000 吨（或湿面筋 8000 吨）
- (2) 达产年销售额：7000 万元
- (3) 年均利润额：1200 万元
- (4) 年均投资利润率：13%
- (5) 年均销售利润率：11.5%
- (6) 年均上缴增值税金及附国税：120 万元
- (7) 财务内部收益率：12%
- (8) 财务净现值（税后）：5200 万元

(9) 投资回收期（税后）：2.3 年

(10) 盈亏平衡点：35%（达年产）

二、研究项目主要结论

第二节 可行性研究报告的编制依据

第三节 可行性研究报告的编制原则和研究范围

一、编制原则

二、编制范围

第二章 项目承建公司简介

第三章 项目建设背景及必要性性分析

第一节 项目建设背景分析

一、政策背景

2012 年 1 月 13 日，中共中央、国务院印发了《粮油加工业“十二五”发展规划》。文件明确指出到 2015 年，形成机构优化、布局合理、安全营养、绿色环保的现代粮油加工体系，产业结构取得明显改善，质量安全水平显著提升，加工保障供给安全和科技创新的能力不断增强。

该文件还指出要在华北、华东、西北等小麦主产区和京津、珠三角等地，扶持建设一批加工小麦 30 万吨以上的加工产业园区，培育若干年加工小麦 150 万吨以上的企业集团。重点发展专用小麦粉、营养强化粉、预配粉、全麦粉，加快推进传统面制主食品产业化。到 2015 年，各种专用小麦粉等产品所占比重提高到 25%以上；日处理小麦 400 吨以上企业的产量比重提高到 65%以上。

加大对粮油加工企业技术改造扶持力度，鼓励和支持粮油加工企业加大投入，开发新产品，更新设备，采用先进实用的高效、低耗、节能、环保、安全技术，降低成本，提高效益。

2011 年 11 月，中共中央、国务院印发了《食品工业“十二五”发展规划》

提出，“十二五”期间，我国将大力推进方便食品制造业的快速发展，提高速冻食品产量，拓宽冷冻食品加工范围，加大方便食品新产品开发力度，以满足市场细分需求

二、技术背景

粮食市场全面开放后，我国面粉加工业基本处于自有竞争状态，项目准入门槛低，缺乏兴业引导，生产技术落后，导致小麦加工品质差和质量不稳定。长期以来，中国小麦的生产和科研一直在高产上做文章，忽视了对小麦品质的改良，加之农户分散种植，标准化生产技术程度不够，使得中国小麦蛋白质含量较低，而且同一品种或同一批次小麦的品质都不稳定。

近年来，虽然国内部分面粉加工业设备技术已达到国际先进水平，但由于我国自主创新能力薄弱，却很难发挥一流设备的效能。一是大专院校、科研院所不能发挥科研优势，与大型企业联合科研不足，即使有创新科研成果，也很难推广应用。二是面粉加工业多为中小企业，经营效益低，多数企业有资金紧张，无能力投入大量资金开展技术创新和产品研发。三是企业人员综合素质偏低。多数企业对技术人才引进和培养重视不够，难以形成科技研发团队，缺乏创新的环境和氛围。

三、市场背景

近几年来，由于国内消费结构升级，面粉总体需求量呈现下降趋势，面粉的消费结构出现明显分化，专用粉的需求明显好于普通粉。展望 2013 年国内面粉市场，由于国内城乡居民消费结构的升级，面粉的整体需求量难有明显改善，且在国家政策调控之下，面粉市场行情仍将保持平稳小幅上涨的格局，但很难有大幅上涨趋势。

2011 年末，我国方便食品制造工业企业达 1000 家，行业总资产达 1297.7 亿元，同比增长 37.64%。2011 年，我国规模以上方便食品制造工业企业实现主营业务收入达 2548 亿元，同比增长 44.04%；实现利润总额达 182.9 亿元，同比增长 49.88%。在方便主食领域，中国方便面产量已列世界首位。就总体而言，中国方便面生产尚处于发展阶段。中国人均方便面占有量居世界第 9 位，而且消费主要集中于城市居民，农村居民消费水平不及城市的 1/3。随着城市化步伐加快，

城乡居民收入提高，方便面市场前景乐观。

四、企业背景

第二节 项目建设必要性分析

一、项目建设可以提高质量水平，保障食品安全

随着人们越来越注重养生及对食品安全的重视，特别是原汁原味不添加任何添加剂面粉的需求逐年递增。国内目前大部分面粉生产企业生产工艺落后，卫生条件堪忧，乱用添加剂等问题频发，食品安全得不到切实的保障。

该项目引进瑞士布朗公司先进生产设备，采用最新技术、规模化进行面粉的加工与生产，生产设备和设施全部选用不锈钢材料制作，消毒、防护安全措施严密到位，减少了面粉在生产加工过程中接触到一些不太卫生的环境的可能性，硬件环境和软件管理均达到同行业最优水平，切实保障人民群众的食品安全。

二、项目建设促进行业技术进步，引领产业升级

该项目选择的原材料小麦是取于自然状态，固本清源，天然纯正，减少在脱杂、运输、筛选过程中接触到一些不太卫生的环境的可能性，在原材料加工成面粉过程中，应用最先进专用面粉生产线，进行严格的过程质量控制，这样生产出的面粉既安全又卫生。

该项目的投资和建设，有利于加快公司先进技术快速应用到面粉加工项目中，促进目前国内大量存在的落后面粉加工技术工艺及加工设备的更新换代，实现良好的经济效益和社会效益，对于促进行业技术进步，引领产业升级具有重要意义。

三、项目建设推动地域性面粉品牌发展，促进行业充分竞争

目前某市的面食行业还没有较强的品牌公司，前几大品牌占据市场份额也不大，市场集中度不高，地域性品牌发展状况一般，在其他等市县主要面粉加工基地已经初步形成相关地域品牌。

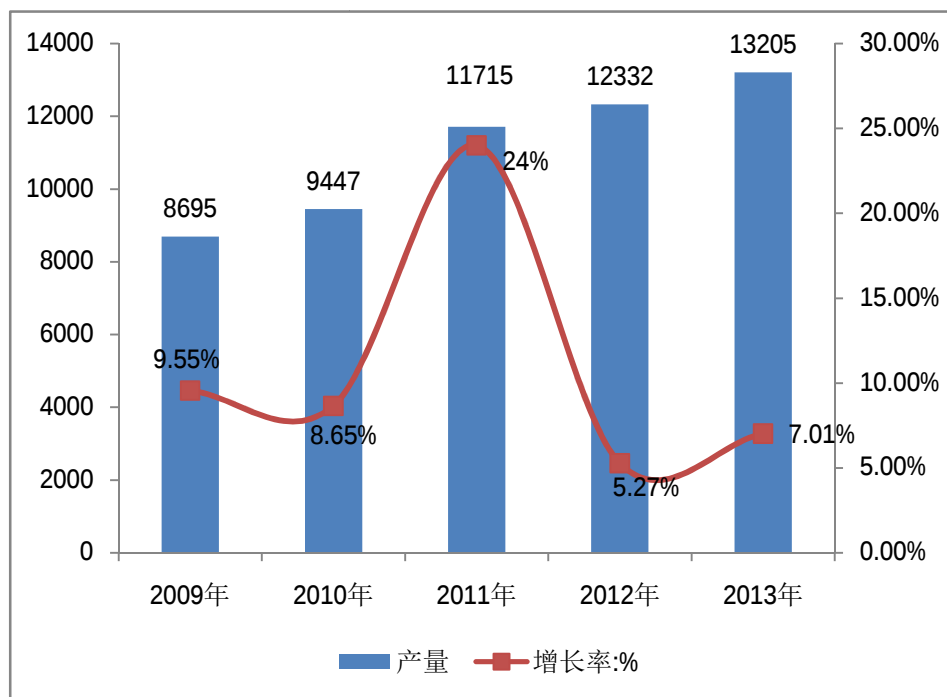
本项目建设完成之后，将推出高、中档小麦淀粉、谷朊粉（或湿面筋）以满足不同消费者的需求，将会成为某地区主要面粉加工企业之一，对于促进地区面粉品牌发展，促进行业竞争具有重要意义。

第四章 项目产品市场分析

第一节 面粉市场现状

2009~2013 年我国面粉产量呈稳步上升趋势，2013 年面粉年产量达到 13205 万吨，同比增长 7.01%，增幅比上年低 1.74 个百分点。一方面面粉生产总量远大于市场需求总量，一方面市场化极不成熟，国内制粉行业缺乏对市场的细分和量化研究，不能满足市场对面粉品种和质量的需求。大多省份的制粉能力有限，而且由于连年丰收，面粉生产过剩，面粉厂的产品较为单一，均以通用粉为主，并陷入日益激烈的低价竞争中。而专用粉相对于通用粉而言，针对不同面制食品的加工特性和品质要求而生产的，由于其根据不同的工艺条件、饮食消费习惯、配方、地域等进行细分，深受广大人民群众青睐。高档专用粉属高附加值产品，能给加工企业带来较高的效益，应经成为我国面粉工业发展的方向和重点。

图表 2：2009-2013 年全国面粉总产量



第二节 面粉市场前景

随着中国调整经济结构的实施，国民生产总值的不断提高和食品工业的发展，人民的消费水平也随着攀升，对于面粉的质量和品种要求越来越高。面粉产品向

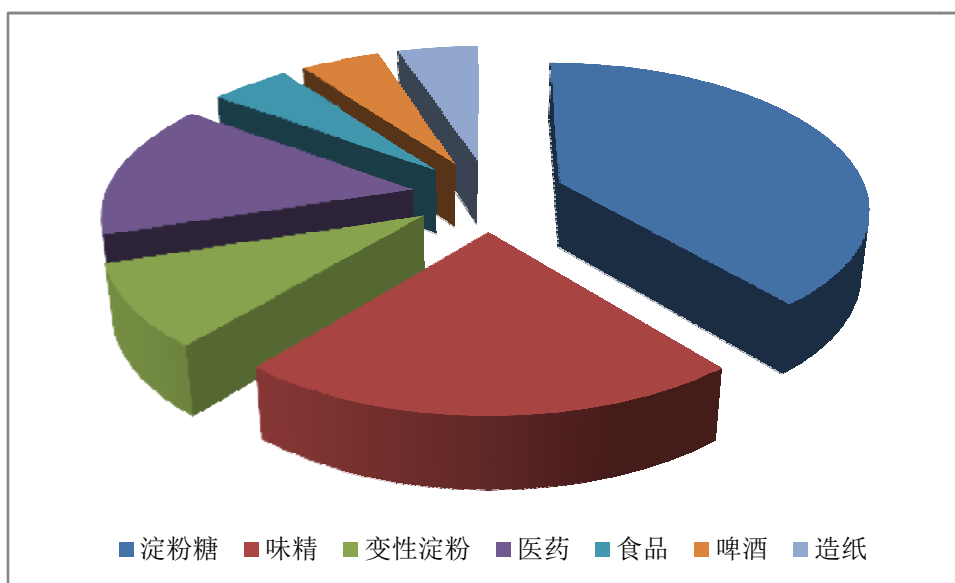
专业化发展的方面日益明显，通用粉在今后将仍是中国面粉消费者的主体，但专用粉，专供粉在今后的消费市场上将会突显其优势，逐步占领市场。

可以说，优质面粉的前途命运，很大程度上和传统面食工业化息息相关，以传统面食工业化的创新为导向，建立我国特色的面粉规格标准，以此带动小麦育种、栽培、收割、加工、制粉等产业链，正是各个面粉产业基地应该肩负的历史使命，也是本项目的立项之本。

第三节 淀粉市场现状

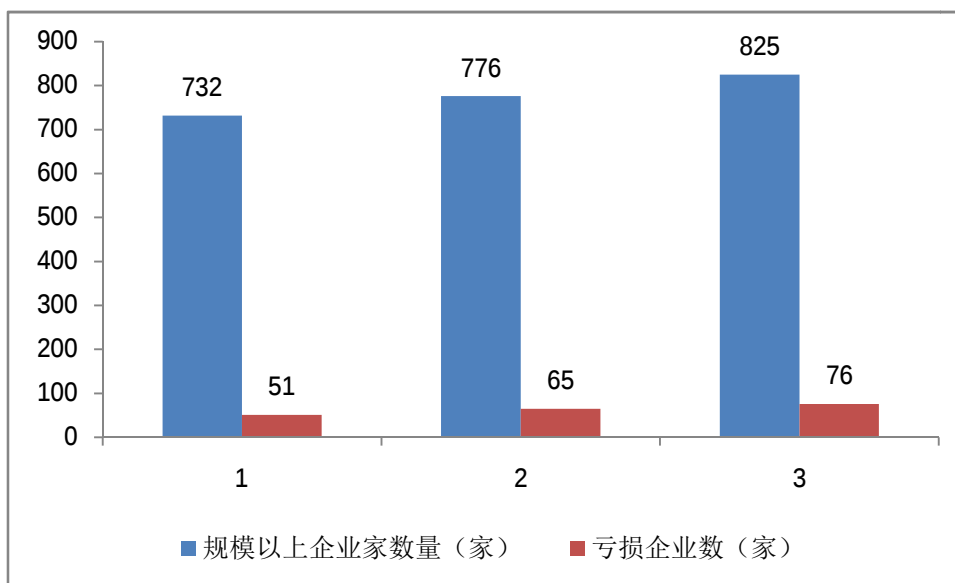
淀粉用途较为广泛，主要可用来深加工成淀粉糖、糖醇、变性淀粉、发酵制品、高分子材料、酒精等产品，也可用于医药、化工、矿山开采、饲料及添加剂、环保新材料等领域。

图表 3：国内淀粉消费结构图



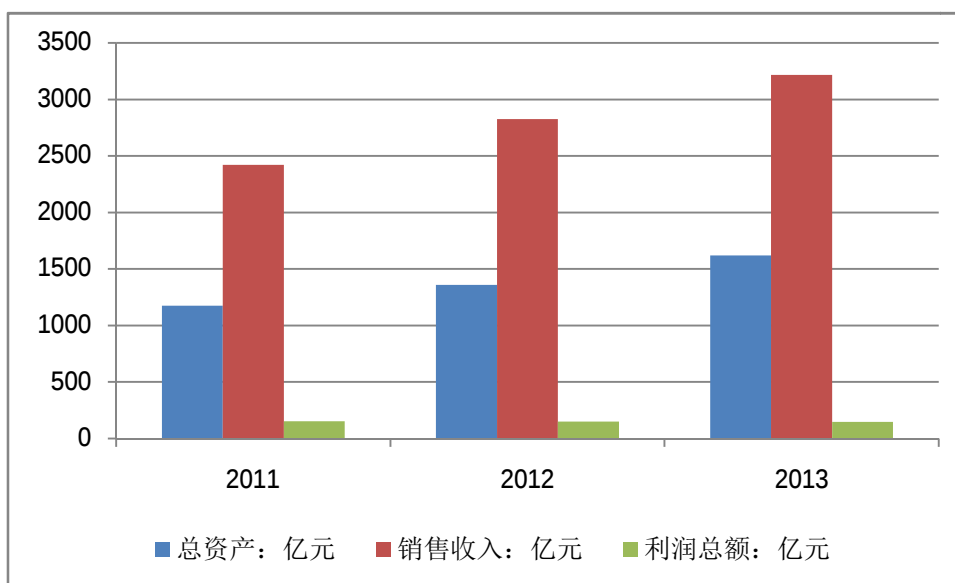
根据国家统计局数据：截至 2013 年底，我国淀粉及淀粉制品制造行业规模以上企业数量达 825 家，当中 76 家企业出现亏损，行业亏损率为 9.21%。

图表 42：2011-2013 年中国淀粉及淀粉制品制造行业规模以上企业数量变动趋势



2013 年我国淀粉及淀粉制品制造行业总资产达到 1620.16 亿元，同比增长 19.15%；行业销售收入为 3216.94 亿元，较 2012 年同期增长 12.00%；行业利润总额为 147.30 亿元，同比下降 1.69%。

图表 5：2011-2013 年中国淀粉及淀粉制品制造行业总资产及营收概况



2013 年我国淀粉及淀粉制品行业销售收入同比增长 12.00%，虽增速较上年度下滑 6.61 个百分点，但是同期销售费用、管理费用、财务费用均出现较大幅度的下滑，这表明了淀粉及淀粉制品行业良好的发展势头。

图表 6：2011-2013 年我国淀粉及淀粉制品行业三费概况

行业三费增速变化	销售收入同比	销售费用同比	管理费用同比	财务费用同比
2011年	28.99%	13.46%	26.90%	29.20%
2012年	18.61%	17.66%	21.71%	18.07%
2013年	12.00%	6.27%	16.34%	6.74%
行业三费占销售收入比重变化	三费比率	销售费用比率	管理费用比率	财务费用比率
2011年	5.25%	2.10%	2.00%	1.15%
2012年	5.28%	2.08%	2.05%	1.15%
2013年	5.20%	1.98%	2.13%	1.10%

第四节 淀粉市场前景

第五节 谷朊粉市场现状

第六节 谷朊粉市场前景

第七节 产品市场定位分析

1、产品定位

本项目利用小麦面粉通过深加工提取二种产品，一是小麦淀粉，二是谷朊(或湿面筋)，谷朊粉就是大众熟知的面筋粉。小麦面粉经过加工可以得到面筋和面筋水。面筋水经过沉淀处理，成为小麦淀粉，经过改性处理即为变性淀粉。面筋经烘干、磨碎就成为谷朊粉。

2、产品的用途

(1) 小麦淀粉

小麦淀粉主要应用于食品加工业，是制作饼干的主材，是医药工业的基础材料。近年来，更是广泛应用到服装和高档造纸业中，市场前景广阔。

(2) 谷朊粉

谷朊粉又称活性面筋粉。谷朊粉是一种优良的面团改良剂，广泛应用于面包、面条、方便面的生产中，还可用肉类制品中作为保水剂，将期用于高筋粉、面包专用粉的生产，其添加量不加限制。同时还是增加食品植物蛋白质含量的有效方法。

第八节 项目市场营销方案

1、产品策略

产品策略（Product Strategy），主要是指企业以向目标市场提供各种适合消费者需求的有形和无形产品的方式来实现其营销目标。其中包括对同产品有关的品种、规格、式样、质量、包装、特色、商标、品牌以及各种服务措施等可控因素的组合和运用。项目将建立全面小麦样品数据库，并建立中央主食厨房。采用国际先进生产设备，真正实现了家庭主食自身价值的“回归”。

2、定价策略

定价策略（Pricing Strategy）主要是指企业以按照市场规律制定价格和变动价格等方式来实现其营销目标，包括对同定价有关的基本价格、折扣价格、津贴、付款期限、商业信用以及各种定价方法和定价技巧等可控因素的组合和运用。

为确保在获取最大利益的同时保证产品更加畅销，项目需要制定科学合理的价格。由于项目的产品多种多样，不同品种的产品有着不同的口味和特色，各种产品的价格也会不尽相同。

（1）各个专卖店里出售的商品根据产品成本和市场目标人群的实际消费能力把制式包装面粉每公斤 3 元——10 元不等。

（2）各个专卖店对长期顾客要成立专门档案进行管理，设立会员积分制，并且顾客成为会员后根据会员积分多少设立不同等级，等级高低不同享受价格上 9.5—8 折不等的优惠。

3、分销策略

分销策略（Placing Strategy），主要是指企业以合理地选择分销渠道和组织商品实体流通的方式来实现其营销目标，其中包括对同分销有关的渠道覆盖面、商品流转环节、中间商、网点设置以及储存运输等可控因素的组合和运用。

项目主要通过快餐车（店）、便民商铺与商超网络进行分销，成品标准化，生产、包装、运输、销售等操作规范化透明化，采取“集中生产，连锁专卖”的分销策略。在分销渠道方面，我们不仅考虑怎么配送的问题，还考虑到了怎么卖的问题。采用这种分销渠道是为了从根本上确保食品的质量，为消费者提供放心的高质量产品。在渠道成熟后，公司也可采用电子商务交易的模式进行销售。

4、促销策略

促销策略（Prompting Strategy），主要是指企业以利用各种信息传播手段刺激消费者购买欲望，促进产品销售的方式来实现其营销目标，其中包括对同促销有关的广告、人员推销、营业推广，公共关系等可控因素的组合和运用。

为了能够尽快的把产品销售出去，项目将定时或不定时地进行一些促销活动。比如：（1）在国家法定节日或者民族传统节日对所有的产品都进行打折销售，当然，不同种商品之间所打的折购必然不能相同。（2）在每个周末对某几种商品进行打折销售，与上相同的是不同的商品所打的折扣依然不同。

5、广告策略：拉推结合

“拉”主要体现为大力宣传，吸引目标消费群眼球儿。由于项目定位准确，传播媒体的选择也要更有针对性，主要包括：楼寓广告、报纸、公交车体广告等。在“推”的方面，在零售终端项目实施终端生动化陈列与促销活动相结合的方式。比如，在零售终端促销手段主要为买赠，进而带来消费者的后续消费。

6、公共关系

为了能够彻底赢得消费者的长期信任，我们还要隔三差五的深入社区中进行展览促销，与消费者进行互动等。

第五章 项目产品方案和生产规模

第一节 项目产品介绍

第二节 项目生产规模

第六章 项目工艺技术及设备方案

第七章 总图运输及公用辅助工程

第八章 项目选址及建设条件

第九章 项目环境保护

第十章 项目能源节约方案设计

第十一章 职业安全与卫生及消防设施方案

第十二章 企业组织机构、劳动定员和人员培训

第十三章 项目实施进度与招投标

第十四章 项目总投资与资金筹措

第一节 估算范围

第二节 估算依据

第三节 编制说明

第四节 项目总投资估算

一、建设投资估算

(1) 土建工程费

本项目主体建筑工程费估算单位工程投资估算法进行。单价根据某实际情况

及该场地建筑等建设标准进行估算。本项目为新建项目，土建工程主要为办公楼、生产车间、仓库管、原材料库、餐厅、宿舍、门卫、护用房等。列入估算单位指标内的有供水、供电等工程。本项目土建工程投资 1800 万元。

二、总投资估算

项目总投资 5800 万元。

三、流动资金估算

经估算，该项目正常生产所需要的流动资金为 400 万元。

第五节 资金筹措

项目总投资 5800 万元，全部由公司自筹。

第十五章 项目经济效益分析

第一节 评价依据

第二节 营业收入和税金测算

1、营业收入

2、销售税金及附加

根据国家税收规定，本项目销项税率为 17%估算；根据财政部、国家税务总局关于提高农产品进项税抵扣率的通知[2002]12 号,进项税抵扣率为 13%；城市维护建设税按增值税额的 5%估算，教育费附加按增值税的 3%。

第三节 成本费用测算

1、成本费用估算的依据及说明

1、主要外购原材料、辅助材料、燃料和动力按现行市场价格计算到工厂入库价（按含税价计）。

2、结合当地职工收入水平状况，技术人员和管理人员人均工资按照 40000 元每年估算，销售人员人均工资按照 20000 元每个估算，福利费按照工资的 14%。本项目正常年需要正式工人 22 人，年均工资福利为 91.2 万元。

3、修理费按固定资产原值的 6% 计取。

4、折旧按平均年限法计算，房屋建筑物按 20 年，机器设备按 10 年，残值率均为 5%。

2、年总成本费用

本项目总成本主要包括原辅材料、水电、折旧与摊销、维修费用、人员工资、研发费用及管理等其他费用，正常年总成本费用为 546.1 万元。其中可变成本 195.6 万元。固定成本 350.5 万元。项目正常年经营成本万元，主要包括生产原辅材料、水电、人员工资、销售、研发、管理等费用。

第四节 财务盈利能力分析

第五节 不确定性分析

第十六章 社会效益、生态效益分析

第一节 社会效益

第二节 生态效益

第十七章 建设项目风险分析及对策

第一节 风险分析说明

第二节 技术风险分析及控制

第三节 市场竞争风险分析及控制

第四节 不可抗力风险分析及控制

第十八章 建设项目可行性研究结论及建议

第一节 建设项目可行性研究结论

第二节 建设项目可行性研究建议

尚普咨询各地联系方式

北京总部：北京市海淀区北四环中路 229 号海泰大厦 1118 室

联系电话：010-82885739 13671328314

河北分公司：河北省石家庄市长安区广安大街 16 号美东国际 D 座 601 室

联系电话：0311-86062302 0311-80775186 15130178036

山东分公司：山东省济南市历城区二环东路东环国际广场 A 座 20 层

联系电话：0531-61320360 0531-82861936 13678812883

天津分公司：天津市和平区南京路 235 号河川大厦 A 座 16 层

联系电话：022-87079220 022-58512376 13920548076

江苏分公司：江苏省南京市秦淮区汉中路 169 号金丝利国际大厦 13 层

联系电话：025-86870380 18551863396

上海分公司：上海市浦东新区新区商城路 800 号斯米克大厦 606 室

联系电话：021-51860656 18818293683

西安分公司：西安市高新区科技五路北橡树星座 B 座 2602 室

联系电话：029-89574916 15114808752

广东分公司：广州市天河区林和西路 157 号保利中汇广场 A 座 9 层

联系电话：020-84593416 13527831869