

**2025 年财政衔接推进乡村振兴补助资金**

**湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地**

**升级改造项目**

**实 施 方 案**

**建设单位：西宁市湟中区农业农村局**

**编制单位：青海文华工程咨询有限公司**

**编制时间：二〇二五年三月**

## 工程咨询单位乙级资信证书

单位名称：青海文华工程咨询有限公司

住 所：西宁市城西区五四西路10号

统一社会信用代码：916301046985035061

法定代表人：文玉凤

技术负责人：李晓芳

资信等级：乙级

资信类别：专业资信

业 务：农业、林业，轻工、纺织，建筑，生态建设  
和环境工程，其他（旅游工程），其他（商  
物粮）

证书编号：乙342024010053

有 效 期：2024年09月05日至2027年09月04日



发证单位：青海省工程咨询协会



# 湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地 升级改造项目

## 实施 方 案

编 制 单 位： 青海文华工程咨询有限公司

审 定： 文玉凤 高级经济师  
李晓芳 高级工程师

项目负责人： 马绍华 高级农艺师  
田世庭 咨询工程师

主要编制人员： 杨维亮 高级工程师  
张风莲 中级工程师  
蔡守栋 工 程 师  
刘兴芳 助理工程师



## 《湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级 改造项目实施方案》专家评审意见

2025年4月17日，由西宁市湟中区农业农村局组织有关专家在西宁市对《湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级改造项目实施方案》（以下简称《实施方案》）进行了评审，与会专家听取了《实施方案》编制单位的汇报，经质询讨论，形成以下评审意见：

- 1.项目对发展乡村特色产业，优化乡村产业结构，带动乡村振兴和区域经济繁荣有一定的促进作用。
- 2.《实施方案》符合编制规范要求，方案可行，建设目标、内容明确，投资概算合理。项目实施后，对巩固脱贫成果、健全完善联农带农机制、推动乡村全面振兴提供有力支撑，效益显著。

专家组同意方案通过评审。

专家组组长： 

专家成员： 张杰 陈玲玲  高海 

2025年4月17日

《湟中区五庄镇友爱村海亚焜锅馍产业基地升级改造项目》

评审会专家签到表

序号	姓名	工作单位	专业	职称/职务	联系电话	签名
1	张东	青海省轻工业研究所	食品工程	研究员	13519776660	张东
2	张杰	青海省农林科学院	农产品加工	副研究员	18209788095	张杰
3	院珍珍	青海大学	食品科学与工程	副教授	15297127483	院珍珍
4	高昆	青海昆晓企业管理咨询有限公司	食品工程	高级工程师	13519741383	高昆
5	朱莉	中国科学院西北高原生物研究所	财务	高级会计师	13997191157	朱莉

## 审查意见表

项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级 改造项目
专业/部门	食品科学与工程
<p>意见：</p> <p>1. 建议将焜锅生产工艺流程优化，配套设备，机械化生产工 艺流程，为后期设备到位做好基础。</p> <p>2. 质量控制增加对应的检测指标，可参考现有的国家标准， 地方标准或团体标准等。</p> <p>3. 实施过程需清晰明了。</p>	
<p>签字：陈海玲</p> <p>2025年4月17日</p>	

## 审查意见表

项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级 改造项目
专业/部门	农产品加工
意见:	<p>1. 明确焜锅馍馍安全生产的检测、化验及其相关设备。</p> <p>2. 标准化生产线的建设，需明确产品的标准，可参照现有产品如面包、糕点的相关标准，控制产品的品质。</p> <p>3. 原辅料的收购、设备、生产现有的问题和现状是什么，重点要补充进去。</p>
	签字: 张杰 2025年4月17日

## 审查意见表

项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级 改造项目
专业/部门	
意见:	<p>1. 认定基础设施基础条件,如小水电供应,土地 和,劳动力,道路建设等。</p> <p>2. 根据生产规模,增加原材料(小麦,油料等)供应 保障,生产附属设备增加数量,型号等。</p> <p>3. 设备采购流程,按照财政资金使用规范(招标采购)</p> <p>4. 改造升级工程实施方案撰写,要简化。</p>

签字: 

2025年4月17日

## 审查意见表

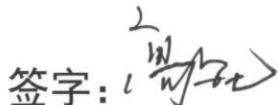
项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级 改造项目
专业/部门	财务管理

意见：

1. 将备料置中，进馍端，娃盘、发酵桶、不锈钢周转箱放置桶、托盘、本盘、电子称、多功能周转筐、凉置架、电线电缆、厂区探明灯等归置之没有乱。归材料老房再。
2. 材料采购及其他费用让计划明细账单据。
3. 项目完成后，委派第三方中介机构对投资完成情况进行审计。

签字：   
2022年4月17日

## 审查意见表

项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级 改造项目
专业/部门	食品工程
<p>意见：</p> <p>1. 补充建设单位概况，包括生产经营规模、设备、生产能力及配套 水、电、汽、基础设施情况。</p> <p>2. P15 《食品工艺区》已备注，直接执行《食品卫生法》。</p> <p>3. 技术方案中有熏肉、炸油条，缺少馍馍的生产流程图是设备 采购方案的薄弱点。</p> <p>4. P46 指控车间面积在第八章以界定。</p> <p>修改以上意见后，通过审查。</p> <p>签字：  2025年4月7日</p>	

## 湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级改造项目

### 实施方案评审意见回复单

编制单位	青海文华工程咨询有限公司	专业	食品科学与工程
项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级改造项目		
评审意见		答复意见	
1. 建议将焜锅馍馍生产工艺流程优化，配套设备、机械化生产工艺流程，为后期设备到位做好基础。 2. 质量控制增加对应的检测指标，可参考现有的国家标准、地方标准或团体标准等。 3. 实施过程需清晰明了。		1. 答：已修改完善，详见 20 页。 2. 答：已补充，详见 23 页。 3. 答：文本已完善。	

编制单位	青海文华工程咨询有限公司	专业	农产品加工
项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级改造项目		
评审意见		答复意见	
<p>1. 明确焜锅馍馍安全生产的检测、化验或其相关设备；</p> <p>2. 标准化生产线的建设，需明确产品的标准，可参照现有产品如面包、糕点的相关标准，控制产品的品质；</p> <p>3. 原辅料的收购、设备、生产现有问题和现状是什么，重点要补充进去。</p>		<p>1. 答：本项目有相关检测措施，主要由第三方检测完成，无相关检测、化验等设备。</p> <p>2. 答：已明确产品标准，详见 15 页。</p> <p>3. 答：已在文本中明确，详见 12 页。</p>	

编制单位	青海文华工程咨询有限公司	专业	食品工程
项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级改造项目		
评审意见		答复意见	
<p>1. 补充完善项目实施基础条件，如：水、电供应、占地面积、生产能力、人员配置；</p> <p>2. 根据生产规模，增加原材料（小麦、油菜等）供应保障，生产及辅助设备增加数量、型号等；</p> <p>3. 设备采购流程，按照财政资金使用规范（招标采购）；</p> <p>4. 文本应按建设工程实施方案撰写、要简化。</p>		<p>1. 答：文本中已明确，详见 11 页、12 页；</p> <p>2. 答：文本中已明确，详见 26 页。</p> <p>3. 答：文本中已明确，详见 38 页。</p> <p>4. 答：按乡村振兴项目模板编制。</p>	

编制单位	青海文华工程咨询有限公司	专业	财务管理
项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级改造项目		
评审意见		答复意见	
<p>1. 设备购置中：烤膜锅、烤盘、发酵桶、不锈钢原料放置桶、托盘、凉盘、电子秤、多功能周转筐、凉置架、电线电缆、厂区探明灯等属于设备费，归材料费核算。</p> <p>2. 材料采购及其他费用应补充明细测算依据。</p> <p>3. 项目完成后，要委托第三方中介机构对投资完成情况进行审计。</p>		<p>1. 答：已调整，详见投资概算表。</p> <p>2. 答：已补充，详见 31 页。</p> <p>3. 答：已增加审计费用。</p>	

编制单位	青海文华工程咨询有限公司	专业	食品工程
项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级改造项目		
评审意见		答复意见	
<p>1. 建议补充单位现在：包括生产场地面积、设备、生产能力及配套水、电、汽等基础设施情况。</p> <p>2. P15 《食品卫生法》已废止，直接执行《食品安全法》。</p> <p>3. 技术方案中有磨面、榨油工艺，缺少馍馍的生产工艺流程图是采购方案的基础。</p> <p>4. P40 投资概算表放在第八章的最后。</p>		<p>1. 答：文本中已明确，详见 11 页、12 页；</p> <p>2. 答：修改。</p> <p>3. 答：已补充工艺流程图，详见 21 页。</p> <p>4. 答：已调整。</p>	

## 目 录

<b>第一章 项目概述</b> .....	<b>- 1 -</b>
第一节 项目基本情况 .....	- 1 -
第二节 编制依据 .....	- 3 -
<b>第二章 项目背景及必要性</b> .....	<b>- 5 -</b>
第一节 项目建设背景 .....	- 5 -
第二节 项目建设必要性 .....	- 6 -
<b>第三章 项目区概况</b> .....	<b>- 8 -</b>
第一节 项目建设地点 .....	- 8 -
第二节 项目区概况 .....	- 9 -
第三节 项目建设单位基本情况 .....	- 12 -
<b>第四章 指导思想及目标</b> .....	<b>- 13 -</b>
第一节 指导思想 .....	- 13 -
第二节 建设目标 .....	- 14 -
<b>第五章 建设内容和规模</b> .....	<b>- 14 -</b>
第一节 建设规模 .....	- 14 -
第二节 建设内容 .....	- 14 -
第三节 产品方案 .....	- 14 -
<b>第六章 项目建设方案</b> .....	<b>- 15 -</b>
第一节 技术方案 .....	- 15 -
第二节 设备方案 .....	- 26 -
<b>第七章 建设期限和实施进度</b> .....	<b>- 30 -</b>
第一节 建设期限 .....	- 30 -
第二节 进度安排 .....	- 31 -

第八章 项目投资概算与资金来源 .....	- 31 -
第一节 投资概算 .....	- 31 -
第二节 资金来源 .....	- 32 -
第九章 效益分析 .....	- 33 -
第一节 经济效益 .....	- 33 -
第二节 社会效益 .....	- 34 -
第三节 生态效益 .....	- 34 -
第十章 项目联农带农机制 .....	- 35 -
第十一章 项目组织管理及保障措施 .....	- 37 -
第一节 项目组织管理 .....	- 37 -
第二节 项目招标方案 .....	- 39 -
第三节 保障措施 .....	- 40 -
第十二章 附表、附图和附件 .....	- 41 -

# 第一章 项目概述

## 第一节 项目基本情况

### 一、项目名称

湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级改造项目

### 二、建设性质

改建

### 三、主管单位

西宁市湟中区人民政府

### 四、实施单位

西宁市湟中区农业农村局

### 五、建设单位

青海海亚食品有限公司

### 六、建设地点

西宁市湟中区上五庄镇友爱村

### 七、建设期限

项目建设期为 10 个月，即 2025 年 3 月 - 2025 年 12 月

### 八、建设规模及内容

#### （一）建设规模

升级改造年生产能力达 600 吨焜锅馍馍加工生产线 1 条。

#### （二）建设内容

项目主要购置馍馍加工生产设备及其他设施设备 110 台（套）

组/辆/批/部/项），包括磨面、榨油、馍馍生产、包装、储存运输设备、车间配套设备以及包装材料、直播设备、厂房建设、品牌文化建设、办公设备、厢式货车等其他设施设备。

## 九、投资规模及资金来源

### （一）投资概算

项目总投资为 421.65 万元，其中设备购置费用为 296.00 万元，占总投资的 70.20%；其他设施设备购置费用为 120.00 万元，占总投资的 28.46%，二类费用为 5.65 万元，占总投资的 1.34%。

### （二）资金来源

项目总投资为 421.65 万元，其中生产设备购置费用共 296.00 万元，为 2025 年中央财政衔接推进乡村振兴补助资金，占总投资的 70.20%；其他设施设备购置费用为 120.00 万元，为企业自筹资金，占总投资的 28.46%；二类费用 5.65 万元，为区级配套资金，占总投资的 1.34%。

## 十、项目效益

项目建成后，预计年加工生产焜锅共计 100 万个，年产值可达 650 万元，经济效益显著。购置先进的磨面和榨油设备，能够实现磨面、榨油环节本地化生产，不仅能保证原料的品质，降低能耗，还减少了生产过程中的浪费。馍馍加工生产线设备的购置，能极大的提高生产效率，生产出更多产品，满足大规模市场需求，从而增加馍馍市场竞争力。此外，随着市场份额的逐步扩大和品牌知名度的提升，产品附加值将不断提高，进一步推进馍馍产业全链条产业化发展，推动粮食资源优势变为经济优势，带动农民

增收，推动当地农村经济的发展。

项目的建设和运营将创造大量的就业岗位，涵盖生产、加工、销售、设备维护等多个环节。不仅为当地农村劳动力提供了就业机会，解决了就业难题，还吸引了部分外出务工人员返乡就业，降低了农村人口的外流率，促进了社会的稳定。项目将通过订单农业等形式，与当地农户建立稳定的合作关系，保障优质小麦原料供应，同时提高农民种植效益，促进农民增收致富。同时，馍馍产业的发展将带动种植业、加工业、冷链物流、餐饮服务等上下游相关产业的协同发展，促进农村产业结构的优化升级。产业的发展还将吸引更多的人才、资金和技术流入农村，为乡村振兴注入新的活力。项目建成后，可在面粉、油料加工生产等环节提供固定就业人员 7 人以上，人均年收入 6 万元以上；从原料收购等方面直接带动农户 30 户以上，户均收入 3 万元以上。

## 第二节 编制依据

- 1.《财政部关于提前下达 2025 年中央财政衔接推进乡村振兴补助资金预算的通知》（财农〔2024〕76 号）；
- 2.《农业农村部关于加快农业全产业链培育发展的指导意见》（农产发〔2021〕2 号）；
- 3.《农业农村部 青海省人民政府共同打造青海绿色有机农畜产品输出地行动方案》；
- 4.《中共中央国务院关于实现巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接的意见》；
- 5.中共青海省委 青海省人民政府《关于实现巩固拓展脱贫攻

坚成果同乡村振兴有效衔接的实施意见》；

6.《青海省财政衔接推进乡村振兴补助资金管理办法》（青财农字〔2022〕821号）；

7.《青海省财政厅关于提前下达2025年财政衔接推进乡村振兴补助资金的通知》（青财农字〔2024〕1878号）；

8.《青海省财政厅关于下达2025年省级财政衔接推进乡村振兴补助资金的通知》（青财农〔2025〕7号）

9.青海省人民政府办公厅《关于印发青海省“十四五”巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接规划的通知》（青政办〔2022〕3号）；

10.青海省人民政府办公厅 农业农村部办公厅《关于印发青海省进一步深化绿色有机农畜产品输出地建设实施方案（2024-2030年）》的通知（青政办〔2024〕42号）；

11.《青海省巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接“百日攻坚行动”实施方案》；

12.《青海省乡村振兴促进条例》；

13.青海省西宁市《湟中区关于下达2025年第二批省级财政衔接推进乡村振兴补助资金预算指标的通知》（湟财字〔2025〕161号）；

14.项目区调查资料及项目建设单位提供的相关基础资料。

## 第二章 项目背景及必要性

### 第一节 项目建设背景

2025年中央一号文件《中共中央 国务院关于进一步深化农村改革扎实推进乡村全面振兴的意见》明确提出，要坚持农业农村优先发展，以改革开放和科技创新为动力，提升乡村产业发展水平，壮大县域富民产业。这为上五庄镇焜锅馍馍产业的发展提供了坚实的政策依据和方向指引。从中央到地方，对农村特色产业的资金支持力度不断加大，旨在通过产业兴旺，带动农民增收致富，推动农村经济的可持续发展。馍馍作为我国传统主食，受众广泛，市场潜力巨大。发展馍馍产业，不仅符合国家主食产业化的发展导向，还能充分利用乡村的人力和资源优势，是实现乡村振兴的重要途径。

随着居民生活水平的提高，对主食的需求愈发多样化。馍馍作为传统面食，凭借其丰富的口味和便捷的食用方式，在快节奏的生活中依然深受消费者喜爱，市场需求稳步上升。此外，近年来，健康饮食理念逐渐普及，消费者对馍馍的品质和种类有了更高要求，诸如全麦馍馍、蔬菜馍馍等健康馍馍产品的市场份额不断扩大，本项目馍馍原料主要为本地优势小麦、油菜、胡麻、香豆等特色农产品，具备良好的发展基础和潜力。同时，电商平台的兴起，也为馍馍产品拓宽了销售渠道，进一步激发了市场活力，巨大的市场需求为馍馍产业的发展带来了广阔的空间。上五庄镇焜锅馍馍产业为当地特色优势产业，有着悠久的馍馍制作历史，

民间制作技艺精湛，深受周边消费者的认可。然而，当前馍馍生产主要以家庭小作坊为主，生产设备简陋，生产规模较小，产品质量参差不齐，难以形成品牌效应和市场竞争力。在食品安全日益受到重视的今天，传统的生产模式已无法满足市场的需求。因此，引入先进的馍馍生产设备，实现规模化、标准化生产，不仅能够提升产品质量，保障食品安全，还能提高生产效率，降低生产成本，将当地传统的馍馍产业做大做强，实现产业的转型升级。综上所述，购置馍馍生产设备，发展馍馍产业，是顺应政策导向、满足市场需求、推动农村发展的必然选择。

本项目就是在此背景下提出的。

## 第二节 项目建设必要性

### 一、是落实乡村振兴政策文件精神的必然要求

在乡村振兴战略的全面推进下，国家及各级政府高度重视农村产业的培育与发展，出台了一系列极具针对性的扶持政策。从中央到地方，对农村特色产业的资金支持力度不断加大，旨在通过产业兴旺，带动农民增收致富，推动农村经济的可持续发展。产业兴旺是乡村振兴的关键，上五庄镇牢牢抓住产业这个重中之重，盘活农村集体闲置资产，以更大力度更实举措更优环境，将馍馍制作优势转化为产业优势，以政府主导、企业龙头引领、合作社+农户的模式，为乡村振兴提供一条‘土特产’路径，推动民营企业做优做强，助力民营经济高质量发展，从而促进农民增收致富，助推乡村全面振兴。

### 二、是提升产业竞争力，满足市场多元需求的举措

在健康饮食理念盛行的当下，消费者对主食的品质愈发关注。优质的磨面设备，能够精准控制面粉的研磨程度，保留小麦的营养成分，制作出更具麦香、口感更佳的馍馍。同时，先进的榨油设备可生产出高品质的食用油，用于制作各类特色馍馍，满足消费者对健康、美味食品的追求。冷藏保鲜设备则能有效延长馍馍的保质期，确保消费者在不同时间都能购买到新鲜的产品。与之相比，传统馍馍生产方式，在原料加工和产品储存环节存在诸多不足，难以保证产品品质的稳定性。通过引入这些设备，能够显著提升馍馍的品质，增强产品在市场上的竞争力，也能极大地提高生产效率，满足市场对馍馍日益增长的需求，提升产业在市场中的份额和影响力。

### **三、是完善产业链条，带动乡村经济发展的重要手段**

项目的建设，购置磨面和榨油设备，能够将馍馍产业的上游环节本地化，收购本地加工原料，通过订单收购等方式，逐步扩大种植规模，增加农户农产品种植的积极性，带动当地小麦种植和油料作物种植产业的发展，增加农产品的附加值，促进农民增收。冷藏保鲜设备的引入，能确保馍馍产品在不同季节和时段都能稳定供应市场。这不仅有助于拓宽销售渠道，提高产品的市场覆盖面，还能带动物流运输、包装等下游产业的发展。同时，稳定的市场供应能够吸引更多的经销商和合作伙伴，进一步完善馍馍产业的产业链条，促进乡村经济的多元化发展。

### **四、是创造就业机会，助力农民增收致富的有效途径**

项目建设在磨面、榨油和冷藏设备的运行与维护，需要大量

的劳动力。从设备操作、产品生产、包装到日常管理，都为当地农民提供了丰富的就业岗位。尤其是对于一些年龄较大、缺乏专业技能的农民，可以在馍馍生产车间从事简单的体力劳动，获得稳定的收入来源，实现家门口就业。随着馍馍产业的发展壮大，产业链上下游相关产业的就业需求也将随之增加。例如，原料种植、运输配送、市场销售等环节都需要大量的人力投入。这将进一步带动当地农民参与到产业发展中来，通过创业或就业的方式，分享产业发展带来的红利，有效增加农民收入，助力乡村振兴。

## 五、是保障食品安全，提升乡村产业形象的有力举措

项目的建设，购置磨面、榨油和冷藏等设备，配备了完善的质量控制系统，能够对生产过程进行严格监控，确保产品符合食品安全标准。与传统小作坊生产相比，标准化的生产流程能够有效减少人为因素对产品质量的影响，降低食品安全风险。通过引入现代化设备，实现馍馍产业的规范化、标准化生产，有助于提升乡村产业的整体形象。不仅能够增强消费者对乡村产品的信任度，还能吸引更多的投资和资源，为乡村产业的可持续发展创造良好的环境。综上所述，项目的建设对于发展馍馍产业，推动乡村振兴具有极其重要的必要性。

## 第三章 项目区概况

### 第一节 项目建设地点

项目建设地点位于西宁市湟中区上五庄镇友爱村，水电路等

基础配套设施齐全，交通便利。项目建设地点不涉及生态保护红线，不属于地质灾害危险区和易发区以及环境敏感区，不会对周围环境造成重大影响，不会对当地自然资源的平衡造成破坏，适宜农产品加工产业可持续发展。

## 第二节 项目区概况

### 一、自然环境

#### （一）地理位置

湟中区位于青海省东部，是古代“丝绸之路”南道、“唐蕃古道”的必经之地，区境从西、南、北三面环围西宁市。总面积2444平方公里。全区土地总面积403.28万亩，其中耕地面积104.88万亩。

上五庄镇，位于湟中区西北部，东与拦隆口镇接壤，西连海晏县，北接大通县，南邻湟源县。总面积560平方公里，平均海拔2950米，属脑山地区，现有耕地面积60358.2亩。

#### （二）地形地貌

上五庄镇地处湟中区中山（俗称脑山）和高山地带，海拔2534—4360米，境域又分山地和滩地两个地貌亚类，山地较多，坡度在15°—45°之间，局部高差300—700米，土层较薄，约0.15—0.5米，自然植被有山地草原、灌丛草甸和草甸草原等类型，植被盖度约60%，海拔3200米以下间有云杉、桦树等冷温带林木分布，海拔3100米以下地段为缓坡山地，多为农田，种植早熟作物；海拔3100—3500米地段为山地牧场，属放牧集中地区；滩地多在海拔3000米以下，地势平缓，坡度5°—15°，土层较厚，

多为农田。

### （三）气候

上五庄镇境内冷凉湿润，四季不分明，地域宽广，适合林牧综合发展，但热量条件差，生长季节短，发展粮食受到一定限制；气压较低，昼夜温差大，冰冻期长，无霜期约 130—140 天；年平均气温 0℃—5℃，年降雨量 400—650 毫米，蒸发量为 902.75 毫米，年日照时数 2598 小时，农业气候呈多样性和多变性。

### （四）水文

上五庄镇境内属西纳河水系，自西向东流过全境，河道长 26.1 千米。

### （五）社会经济

#### 1. 行政区划

湟中区全区辖 10 镇、5 乡、1 个街道办事处（共和镇、李家山镇、拦隆口镇、西堡镇、甘河滩镇、多巴镇、上新庄镇、上五庄镇、鲁沙尔镇、田家寨镇、土门关乡、汉东回族乡、海子沟乡、大才回族乡、群加藏族乡、康川街道办事处），380 个行政村。

上五庄镇辖友爱、小寺沟、马场、北纳、邦巴、华科、合尔盖、拉目台、业宏、大寺沟一、大寺沟二、黄草沟、拉尔宁一、拉尔宁二、拉尔宁三、纳卜藏、北庄、拉斯木、普崖、峡口、包勒 21 个村和 1 个社区。

#### 2. 人口与民族

湟中区全区户籍人口 47.9 万人，常住人口 46.39 万人，农业人口 36.9 万人，占总人口的 77%，是全省的农业大区、人口大区。

全区有回、藏、土、蒙等 24 个少数民族，少数民族人口 15.3 万人，占全区总人口的 32.99%。

上五庄镇全镇户籍人口 8837 户、38753 人，常住人口 7250 户、32679 人，有汉、回、藏、蒙古等 7 个民族，少数民族 33189 人，占全镇总人口的 82%。

### 3. 经济状况

2024 年，湟中区全区生产总值为 250.3 亿元。其中，第一产业增加值为 27.2 亿元；第二产业增加值 156.6 亿元；第三产业增加值 66.5 亿元。居民人均可支配收入 24773 元、增长 6.1%，其中：农村居民人均可支配收入 17423 元、增长 7.1%，城镇居民人均可支配收入 39399 元、增长 4.2%。

## 二、交通运输

湟中区境内青藏铁路、109 国道、西湟一级公路、西久公路穿境而过，西塔高速公路直达区中心，22 条区乡公路纵横交错，全区乡乡通油路、村村通公路。上五庄镇境内有黑上公路（黑嘴至上五庄镇），长 26 千米，开通了西宁至上五庄公交专线，18 个村实施了 114.6 千米村级道路硬化，交通便利。

## 三、公用工程

### （一）给排水

项目给水由基地原有给水管网引入，水量能满足基地需求。项目运营过程中产生的污水经管道收集后排入污水管网，满足项目运营期污水的排放要求。

### （二）供电

项目区供电由基地原有供电线路接入，满足项目建设用电需求。

### （三）供暖

本项目建设地点周边无市政或区域集中供热，因此项目建设采用电暖器作为供暖热源。

### （四）通信、通讯

场区附近通信及通讯设施完备，有线电话及移动通讯网络覆盖项目区。项目区通讯便利，能够满足建设要求。

## 第三节 项目建设单位基本情况

青海海亚食品有限公司成立于 2023 年 11 月 09 日，位于西宁市湟中区上午庄镇友爱村，经营范围：食品生产、食品销售、粮食加工食品生产、食品互联网销售、农副产品销售、初级农产品收购等。公司紧密依托地方特色文化产业，积极布局，成功打造了集乡村焜锅馍馍生产与销售为一体的民营企业。目前，公司已搭建起完备的生产运营体系：基地整体占地面积共 1300 平方米，拥有面积达 800 平方米的生产车间 20 间，有和面机、包装封口机、烤馍土窑、真空机、打蛋机等生产线设备 20 多台（套），生产环节配备专业人员 25 名，并累计投入资金 400 万元，为产品的稳定生产提供了坚实保障。在销售模式上，公司顺应数字化发展趋势，借助线上抖音、视频号、快手等销售平台，通过线上销售打造全国市场及海内外市场，2024 年实现年营收 500 万元的佳绩。这一成果不仅彰显了公司商业模式的可行性，也为乡村特色文化产业的商业转化提供了极具价值的参考。未来，公司将持续探索创新，

致力于进一步扩大生产规模，丰富销售渠道，为推动地方特色文化产业的高质量发展贡献力量。

由于公司厂房设施比较简陋，配套设施设备短缺，加工生产线前端磨面、榨油、包装、保鲜等设备缺乏，且现有部分生产设备陈旧，导致加工生产能力不强，影响生产效率，无法满足扩大产能的需求。



图 3-1 项目区现状图

## 第四章 指导思想及目标

### 第一节 指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大和历届全会精神，深入践行习近平总书记关于“三农”工作的重要论述，执行中央经济工作会议精神，牢固树立新发展理念，立足上五庄馍馍产业资源优势，以提升馍馍生产加工能力为核心目标，优化产业结构，延长产业链条，提高高原特色农产品附加值，提升企业市场竞争力，促进湟中区焜锅馍馍产业高质量发展，助力湟中区乡村振兴和区域经济繁荣。

## 第二节 建设目标

通过项目建设，升级改造现有的馍馍加工生产线，提升焜锅馍馍生产能力，实现从原料加工到成品包装的全流程优化以及就地加工增值，带动本地小麦、油料等农产品种植产业发展，形成完整的产业链条，推动产业协同发展，促进农村经济多元化发展。项目建成后，年生产能力达到 600 吨，可解决农村剩余劳动力从事生产、加工、包装、运输等就业岗位 7 个以上。

## 第五章 建设内容和规模

### 第一节 建设规模

升级改造年生产能力达 600 吨焜锅馍馍加工生产线 1 条。

### 第二节 建设内容

项目主要购置馍馍加工生产设备及其他设施设备 110 台（套/组/辆/批/部/项），包括磨面、榨油、馍馍生产、包装、储存运输设备、车间配套设备以及包装材料、直播设备、厂房建设、品牌文化建设、办公设备、厢式货车等其他设施设备。

### 第三节 产品方案

#### 一、产品方案

项目终端产品主要包括原味焜锅、胡麻焜锅、香豆焜锅、青稞饼等馍馍种类，年总产量 600 吨。产品方案详见下表：

表 5-1 项目产品方案表

序号	产品类型	年产量（万包）	规格	备注
1	原味焜锅	30	600g/个/包	
2	胡麻焜锅	30	600g/个/包	

3	香豆焜锅	30	600g/个/包	
4	青稞饼	40	150g/个/包	

## 二、生产过程中的相关要求

产品质量执行以下规范：

《中华人民共和国食品安全法》；

《食品安全国家标准糕点、面包》（GB7099-2015）；

严格按照相关专业标准执行，严格按食品加工业的要求从原料引进经加工处理到产品销售，必须严格进行检测，产品应在无菌状态下封装，达到商品无菌。

# 第六章 项目建设方案

## 第一节 技术方案

### 一、磨面工艺

#### （一）净粮处理

在磨面之前，小麦原料中通常含有各种杂质，如石子、尘土、麦秆，甚至是金属碎屑。这些杂质不仅会影响面粉的质量，还可能损坏磨面设备。因此，需通过振动筛、去石机、磁选器等设备，对小麦进行初步清理。振动筛利用不同孔径的筛网，分离小麦中的大颗粒杂质和小颗粒杂质；去石机则借助比重差异，去除石子等重杂质；磁选器利用磁力，吸附并去除混入小麦中的金属杂质。

#### （二）水分调节

水分调节环节对小麦的制粉工艺和面粉品质影响显著。合理的水分调节，可以使小麦的皮层与胚乳更易分离，降低胚乳的粉

碎难度，减少面粉中的麸皮含量，提高面粉的质量。首先对小麦进行浇水操作，让小麦吸收适量水分。然后，将着水后的小麦放入润麦仓，静置 12~24 小时，使水分均匀渗透到麦粒内部。在此过程中，麦粒的硬度发生变化，胚乳结构变得疏松，利于后续的研磨。

### （三）研磨阶段

#### 1. 皮磨系统

皮磨的主要作用是剥开麦粒，将胚乳从皮层上刮下，并尽可能保持麸皮的完整。刚开始，使用大直径、浅齿沟的磨辊，以较小的压力对小麦进行破碎。经过几道皮磨后，麦粒逐渐被剥开，胚乳被刮下。每道皮磨的磨辊间隙、转速比和齿形都有所不同，目的是持续分离胚乳，减少麸皮的破碎程度，避免过多麸皮混入面粉。

#### 2. 心磨系统

心磨的任务是将皮磨系统分离出的胚乳颗粒进一步研磨成面粉。心磨使用的磨辊直径相对较小，齿沟较深，转速比更大。由于进入心磨的物料已经比较细碎，通过逐步减小磨辊间隙，对物料进行精细研磨，从而得到符合要求的面粉。在这个过程中，要注意控制研磨温度，避免因温度过高导致面粉中的蛋白质变性，影响面粉的品质。

### （四）筛理分级

在研磨过程中，磨出的物料是由面粉、麸皮和胚乳颗粒组成的混合物。因此，需要通过筛理设备对其进行分离。常用的筛理

设备有高方筛，它利用不同目数的筛网，将面粉筛出，麸皮和胚乳颗粒则被留在筛网上，继续进入下一道研磨工序。筛理不仅可以分离出面粉，还能对物料进行分级，使不同粒度的物料得到合理处理，提高面粉的质量和出粉率。

### （五）清粉

清粉是将筛理后的胚乳颗粒进一步提纯的过程。清粉机利用筛网和气流的联合作用，根据颗粒的大小、形状和比重差异，将胚乳颗粒中的麸皮碎片和质量较差的颗粒分离出去，从而得到更纯净的胚乳颗粒，用于生产高质量的面粉。清粉环节在生产高精度面粉时尤为重要，可以有效提高面粉的白度和纯度。

### （六）配粉

为了满足制作焜锅馍馍对面粉品质的需求，将不同批次、不同质量的面粉，按照一定比例进行混合。配粉过程中，要严格控制各组分的比例，通过配粉设备使面粉充分混合均匀。配粉不仅可以稳定面粉的质量，还能根据市场需求，生产出各种专用面粉，如面包粉、馒头粉、蛋糕粉等。

### （七）包装储存

经过配粉后的面粉，最后进入包装环节。一般采用食品级塑料袋或纸袋进行包装，包装规格根据市场需求而定。包装好的面粉要存放在干燥、通风的仓库中，避免受潮、发霉，影响面粉的质量。在储存过程中，还需定期对库存面粉进行检查，确保其质量安全。

## 二、榨油工艺

## （一）菜籽油榨油工艺

### 1. 原料清理

将油菜籽中的杂质，如石子、泥土、茎叶等去除，可采用筛选、风选等方法，以提高油菜籽的纯净度，避免杂质影响后续榨油过程和油品质量。

### 2. 干燥与调质

刚收获的油菜籽含水量较高，需进行干燥处理，将水分含量降低至合适范围（一般为7%~9%），以利于储存和后续加工。干燥后的油菜籽有时还需进行调质，使籽仁与外壳的结合适度松散，便于后续的破碎和轧胚。

### 3. 破碎与轧胚

用破碎机将油菜籽破碎成较小的颗粒，然后通过轧胚机将破碎后的油菜籽轧成薄片，增大油料与溶剂或榨油机的接触面积，提高出油率。

### 4. 蒸炒

将轧胚后的油菜籽坯片送入蒸炒设备中，通入蒸汽进行加热和蒸制，使油料中的蛋白质变性，磷脂吸水膨胀，油脂的黏度降低，流动性增加，有利于油脂的提取。同时，蒸炒过程还能去除一些异味和有害物质，改善油脂的风味和品质。

### 5. 榨油

#### （1）压榨

采用螺旋榨油机对蒸炒后的油菜籽进行压榨。在榨油机的螺旋轴推动下，油料在榨膛内受到挤压，油脂从油料中被挤出，通

过榨油机的出油口流出，而榨饼则从榨油机的另一端排出。在高压和高温的作用下，油脂从菜籽中被挤压出来，形成毛油。

### （2）沉淀澄清

压榨得到的浓香菜籽毛油需静置一段时间，让固态杂质自然沉降。或采用自然冷却结晶法，让油中蜡质、蛋白质等杂质凝固析出，便于后续分离。

### （3）精炼过滤

对沉淀澄清后的菜籽油进行精炼，通常包括脱胶、脱酸、脱色、脱臭等步骤，去除油中的胶质、游离脂肪酸、色素、异味等杂质，提高油品纯度和稳定性。精炼过程中，应尽量保持较低温度和较短接触时间，以减少对香味物质的破坏。最后通过过滤系统，确保油品清澈透明，达到食用油国家标准。

## （二）胡麻油榨油工艺

### 1. 原料筛选

胡麻籽在收获和储存过程中可能混入杂质，首先要通过筛选设备，如振动筛、溜筛等，去除杂质，保证原料的纯净度。

### 2. 炒籽

将筛选后的胡麻籽放入炒锅中进行炒制，这是胡麻油榨油工艺中的关键环节。通过控制炒制的温度和时间，使胡麻籽达到适宜的熟度。一般炒制温度在  $160^{\circ}\text{C} \sim 200^{\circ}\text{C}$  之间，时间为  $20 \sim 30$  分钟。炒制过程中要不断翻动胡麻籽，使其受热均匀，防止炒焦。炒籽可以使胡麻籽中的油脂充分释放出来，同时赋予胡麻油独特的香味。

### 3.压榨

炒好的胡麻籽冷却至一定温度后，即可进行压榨。传统的压榨方法是采用木榨或液压榨油机，现在也常用螺旋榨油机。在压榨过程中，要控制好压榨的压力和速度，使油脂充分挤出。一般先采用低压预榨，然后逐渐提高压力，进行二次压榨，以提高出油率。

### 4.过滤

压榨出的胡麻油中含有一些杂质和油渣，需要通过过滤设备进行过滤，如板框压滤机、真空过滤机等，去除杂质，得到澄清的毛油。

### 5.精炼

与油菜籽毛油类似，胡麻油毛油也需要进行精炼，以提高油品质量。精炼工艺包括脱胶、脱酸、脱色、脱臭等工序，可根据胡麻油的质量要求和用途，选择合适的精炼方法和工艺参数。不过，一些传统的胡麻油生产工艺可能只进行简单的过滤和沉淀处理，保留了较多的天然成分和风味物质，这种未经深度精炼的胡麻油也有一定的市场需求。

## 三、焜锅生产工艺

焜锅馍馍作为极富地域特色的传统面食，凭借独特口感与深厚文化底蕴，深受大众喜爱。为传承与推广这一传统美食，特制定本焜锅馍馍制作技术方案，采用老发面加碱的传统工艺，确保制作出正宗的焜锅馍馍。

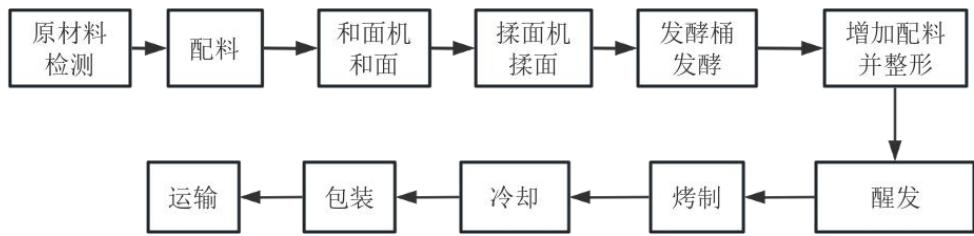


图 6-1 炕锅馍馍制作工艺流程图

## (一) 准备阶段

1. 食材准备：用磨面机磨出面粉；老面：老面是发面的关键，能赋予馍馍独特风味。碱面：用以中和面团的酸性。适量的水，水温以 30~35℃ 为宜，能为酵母提供适宜的生长环境，促进面团发酵。

2. 机具准备：电子秤，精确称量食材用量；炕锅，传统的烤制容器，能使馍馍受热均匀，形成独特的口感与外形；烤箱或烤膜锅，用于烤制炕锅馍馍。

## (二) 制作流程

1. 发面：将老面掰成小块，放入温水中，搅拌均匀，使老面充分溶解。把溶解后的老面水倒入盛有面粉的和面机中，开始启动和面机进行搅拌，搅拌完成后将面团移至揉面机进行揉面，直至面团揉好后，在面盆表面覆盖一层保鲜膜，以防止面团表面水分蒸发，创造一个相对密封的环境，促进面团发酵。温度保持在 28~32℃，发面时间约为 4~6 小时，直至面团体积膨胀至原来的 2 倍，且内部呈现蜂窝状。

2. 和碱：发面完成 8 小时后，将碱面加入适量水中，搅拌至碱面完全溶解。把碱水缓缓倒入发酵好的面团中，同时用揉面机

不断揉面，使碱水与面团充分融合。揉面过程需持续 10~15 分钟，直至面团表面光滑，且闻起来没有明显的酸味，只有淡淡的面香。

3.醒发：将和碱后的面团按不同种类的馍馍加入胡麻、香豆等调味剂，分成大小均匀的面剂，把面剂搓圆后放入焜锅中，轻轻按压，使其均匀分布在焜锅内。在焜锅表面覆盖一块湿布，放置在温暖处醒发 10 分钟，让面团进一步松弛，烤制后面团更加蓬松。

4.烤制：将炉灶预热，把焜锅放入炉上，用中火烤制，期间需适时翻面，确保馍馍受热均匀，直至馍馍表面金黄。

### （三）质量控制

1.外观：焜锅馍馍表面应色泽金黄，无焦糊现象，形状饱满，大小均匀。

2.口感：馍馍内部组织应松软有弹性，气孔细密均匀，味道香甜，带有独特的碱香味。

3.储存：将烤好的焜锅馍馍放置在通风良好的地方自然冷却，冷却后的馍馍若短期内销售，可放置在成品放置柜中；若需长时间保存，可放入冰箱冷冻，需要包装销售的，可使用包装机进行包装打包，及时运输。

### （四）注意事项

1.发面和醒发过程中，要严格控制温度和时间，避免面团发酵过度或不足。

2.和碱时，碱面的用量需根据面团的发酵程度进行适当调整，防止碱味过重或中和不足。

3. 烤制过程中，需密切观察馍馍的颜色和状态，适时调整烤制时间和温度，避免烤焦或未熟透。

## （五）质量管控

1. 产品质量管理，制定严格的验收标准，要检测面粉其水分、面筋含量、灰分等指标；对于发面，要检查活性等，每批原料都需进行质量检验，确保符合标准。

2. 设立专门的检验岗位，对馍馍的外观、口感、重量等指标等进行检验。每批次产品都要进行感官检验，检查馍馍的形状是否规整、色泽是否正常。

3. 检查馍馍是否符合《食品安全国家标准糕点、面包》（GB7099-2015）等标准和卫生要求，如水分含量、酸度、微生物指标等。

4. 对不合格产品进行处理，确保上市销售的馍馍质量安全。

## 四、传统老月饼生产工艺

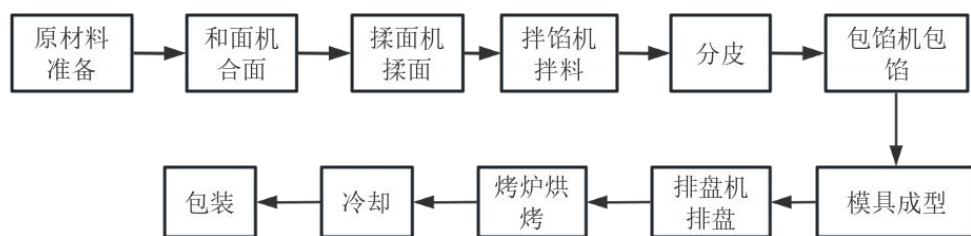


图 6-2 煤锅馍馍制作工艺流程图

## （一）原料准备

1. 饼皮原料：称取一定量的面粉，要求筋度适中，以保证饼皮的口感和韧性；准备好优质的转化糖浆，使饼皮柔软且具有光泽；准备枧水，用于调节饼皮的酸碱度和色泽；选

择优质的菜籽油，增加饼皮的香味和滋润度。

2.馅料原料：如果制作豆沙馅，将红小豆洗净浸泡后煮熟，用研磨机磨成细腻的豆沙，再加入适量的糖和油，炒制成具有一定甜度和湿度的豆沙馅。若是五仁馅，将核桃仁、杏仁、瓜子仁、花生仁等坚果炒熟切碎，葡萄干、青梅干等果脯切碎，加入熟面粉、糖、油等混合均匀，制成五仁馅料。

## （二）饼皮制作

1.搅拌面团：将转化糖浆、枧水和油脂倒入和面机中，用搅拌桨低速搅拌均匀，然后加入面粉，继续搅拌成面团。面团应达到表面光滑、不粘手的状态，搅拌时间根据面团的状态而定，一般为 10-15 分钟。

2.面团静置：搅拌好的面团放入醒发箱中，静置松弛 1-2 小时，使面团中的水分和油脂充分渗透，增强面团的延展性和可塑性，便于后续的包馅操作。

## （三）馅料制作

炒制馅料：将各种原料按比例混合后，加入适量的糖浆和油脂，用拌馅机搅拌均匀即可。

## （四）包馅成型

1.自动分馅：使用馅料分装机将制作好的馅料按照设定的重量自动分成均匀的小份，放入馅料输送带上，输送至包馅工位。

2.自动包馅：饼皮面团经过压延机压成薄片，再通过饼皮分割机切成大小合适的圆形饼皮。将饼皮放在包馅机的模

具中，馅料自动落入饼皮中央，然后通过机械手臂或模具的挤压，将饼皮包裹住馅料，形成月饼坯。

3.模具成型：包好馅的月饼坯通过输送带进入月饼成型机，在成型机中，月饼坯被压入带有花纹的模具中，经过冲压和脱模，形成具有传统老月饼形状和花纹的月饼生坯。

## （五）烘烤

1.预热烤箱：在烘烤月饼之前，先将烤箱预热至设定的温度，一般为 180-200°C。

2.月饼摆盘：将月饼生坯用摆排机均匀地摆放在烤盘上，注意月饼之间要留有一定的间隔，以免在烘烤过程中粘连。然后将烤盘放入烤箱中，进行烘烤。

3.控制烘烤时间：烘烤时间根据月饼的大小和馅料的不同而有所差异，一般为 20-30 分钟。在烘烤过程中，需要观察月饼的色泽和状态，当月饼表面呈现出金黄色，饼边微微鼓起，有香味散发出来时，表明月饼已烘烤成熟。

### 4.冷却与包装

自然冷却：烘烤好的月饼出炉后，放在冷却输送带上，在常温下自然冷却。冷却过程中，月饼内部的水分会重新分布，使口感更加细腻，冷却时间一般为 1-2 小时。

5.自动包装：冷却后的月饼通过输送带进入包装机，先进行单个包装，将月饼放入塑料托或纸盒中，然后再进行外包装，装入外盒或包装袋中。包装机可实现自动送料、套袋、封口等操作，提高包装效率和质量。

## （六）质量检验

1. 外观检查：通过人工或视觉检测设备，检查月饼的形状是否规整，表面是否光滑，花纹是否清晰，色泽是否均匀，有无露馅、裂缝等缺陷。

2. 重量检查：使用自动称重设备，对月饼进行重量检测，每块月饼的重量偏差应在规定的范围内，以保证产品的重量符合标准。

3. 馅料检查：随机抽取部分月饼，切开检查馅料的质地是否细腻，有无杂质，馅料与饼皮的比例是否合适，口味是否符合传统老月饼的风味要求。

4. 卫生指标检验：对月饼进行微生物指标检测，包括菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌等，以及重金属含量检测，确保月饼符合食品安全标准。

## 第二节 设备方案

### 一、设备选型原则

1. 设备选择应与产品规模、技术方案相适应；
2. 主要设备与辅助设备之间的性能相互配套；
3. 设备的可靠性及安全性能好，保证运行稳定；
4. 在保证设备性能的前提下，力求经济合理，尽量多使用国产设备；
5. 选择的设备要符合政府和专业机构颁发的技术规范要求。

### 二、设备购置方案

根据项目建设方案要求，应充分考虑产品实用性、可靠性、

安全性等因素，并进行询价后采购。

### 三、设备购置

项目主要购置馍馍加工生产设备及其他设施设备 110 台（套/组/辆/批/部/项），包括磨面、榨油、馍馍生产、包装、储存运输设备、车间配套设备以及包装材料、直播设备、厂房建设、品牌文化建设、办公设备、厢式货车等其他设施设备。详见表 6-1。

表 6-1 设备及材料购置明细表

序号	工程及费用名称	工程量	单位	备注
一	设备购置费用			
(一)	生产设备			
1	面粉生产设备			
1.1	磨面设备	1	套	石磨磨盘采用青石（花岗岩）传统天然石材；直径 80-120cm，转速 50-80 转/分钟；处理能力 200kg/h，主电机 3kw。筛选清洗机振动电机驱动筛网，动力：3kw (380V)；清洗效率：杂质去除率>95%，噪音<75 分贝；处理能力 500-2000kg/h；
2	油料生产设备			
2.1	榨油机	1	台	螺旋压榨机；产量：150kg/h；材质关键部位食品级不锈钢（易清洁，耐腐蚀），螺旋轴材质采用合金钢；380V/50Hz，电机 22kW。
2.2	上料机	1	台	处理能力：150kg/h
3	馍馍生产设备			
3.1	和面机（定制）	6	台	电源电压 380v/50Hz；三相五线；功率：8kW；料斗容积：160--15L；桨叶转速：1400/分；产能：50kg/次（面粉）；采用 1.2 厚 304 不锈钢外壳，SUS304#2B-2mm 不锈钢内胆，304 不锈钢搅拌轴，内藏式电机，链轮式传动。
3.2	和面机（50kg）	1	台	搅拌杠容积 120-150L（面团膨胀后体积）；采用 304 不锈钢（缸体、搅拌钩）；电压：380V；功率：4kw。
3.3	主式双动和面机	1	台	30A 双动双速；电压：380V；功率 5kW。

序号	工程及费用名称	工程量	单位	备注
3.4	揉面机	2	台	380 电压钢合金辊； 功率：3kW； 转速：1400/分； 产能：20kg/min； 压面滚筒长度：300mm； 压面滚筒转速：125 转/min； 可调厚度：1-18mm， 不锈钢机架
3.5	烤箱	10	台	三层 9 盘电热丝烤炉， 整机全不锈钢 1.5 厚板材， 带刹车轮； 电压：380， 五线， 功率 27KW； 含轮换烤盘 300 张。
3.6	烤馍锅	1	组	定制款 (18cm*6cm) 材质铝， 加厚， 抛光；
3.7	烙馍电灶	8	台	220V 瓷盘触控电热管； 过热保护、漏电保护； 微晶玻璃。
3.8	16 包粉炒锅	1	台	电压 380 伏， 功率：30kW， 整机 304 不锈钢。
3.9	拌馅机	1	台	电压 380V， 功率：4kW； 整机 304 不锈钢
3.10	月饼包馅机	1	台	1 电压 380V， 功率：5kW； 配备双绞龙输送系统， 支持球状、棒状、三角等多形状馅料成型， 可调节皮馅比例。
3.11	立式排盘机	1	台	电压：380V， 功率：12KW， 整体 304 不锈钢材质。
3.12	64 盘旋烤炉	1	台	电压：380V， 功率：76kW， 尺寸：2800*2600*2500， 托盘采用 304 不锈钢材质（耐高温、防腐蚀）旋转速度 1-10rpm； 电加热控温精准； 装载量单盘 5-20kg， 总容量 320-1280kg/批次； 受温均匀， 升温速率电加热 3-10°C/min。
3.13	64 盘转炉车	2	台	烤盘 60cm*40cm*2.5cm (单盘) 食品级 304 不锈钢， 耐高温， 易清洁
3.14	月饼制作设备	5	套	直径 70cm， 实木定制； 蒸锅采用 304 不锈钢材质， 电压 380V/50Hz， 12kW。
3.15	月饼包装机	1	台	包装速度 80-120 包/分钟， 接触食品部分 304 不锈钢， 食品级硅胶， IP54 防尘防水等级
3.16	柴火锅具	1	批	20 个， 定制款 (厚 2cm， 直径 58cm， 高 15cm)
3.17	铜锅	1	批	直径 22cm， 高 7cm (定制， 食品级全铜材质)
3.18	铜锅	1	批	16 个， 直径 32cm， 高 12cm (定制食品级全铜材质)
3.19	电饼铛	1	套	功率：3000w； 定制烤盘（烤盘越厚受热越匀称， 不易变形； 双面加热效率高， 铸铝发热盘
3.20	油炸锅	1	套	电压：380V， 功率：280kW； 加热温度：0-200°， 控温精准， 油炸效果好； 上盖提升液压方便， 安全稳定， 架体及循环管路采用 304 不锈钢材质制作。 不锈钢螺旋网带。
3.21	打蛋机	1	套	电压：380V； 功率：3kW； 主轴转速 1400r/min； 304 不锈钢桶， 双速， 强力， 易清洗
4	生产辅助设备			
4.1	柴火锅盖起重机	4	套	电动葫芦 220V； 过载保护、 上下限位开关、 紧急制动； 压缩空气驱动， 防爆设计。

序号	工程及费用名称	工程量	单位	备注
4.2	真空机	1	套	电压：220伏；整机不锈钢材质，垫封，电磁阀YV1，功率：1.5kW；封条数量：2条，加深，脚轮四角转向。
4.3	操作台	1	批	20张，定制（1.8m*0.8m）
4.4	车间手推车	6	辆	专用定制款（灵活轻便）
4.5	净水器	1	套	电压：380V，运行功率：2.5KW，纯水流量：1000L/H，适用水压：0.1-0.4Mpa
4.6	和面用热水器	1	套	加热功率：2100W；机械式控制，下进水，能效等级二级。
4.7	不锈钢原料放置桶及发面桶	1	组	材质采用食品级高密度聚乙烯（耐酸性、抗冲击）；圆柱形设计（受力均匀）；气密密封盖：防止杂菌进入；符合食品接触用塑料材料标准，确保无有毒物质析出。
4.8	发面缸	1	组	材质：陶瓷缸（传统发酵，透气性强，更适合自然发酵）。
<b>(二) 包装设备</b>				
1	运输机	1	台	20m 伸缩灵活便捷
2	真空冷却机	1	台	腔体材质304不锈钢，耐腐蚀易清洁，单次处理50-1000kg/批次，降温范围100°（初始温度）降至室温或更低。
3	双室氮气包装机	1	台	电压：380V，功率：4000W；封口样式：袋装；包装范围：100-1000ml，速度：5-12包/min。
4	枕式包装机	1	台	包装速度：30-100包/min；包装膜宽度：90-500mm；袋长：90-450mm；产品宽度：35-200mm；产品高度：5-80mm；机型配置：七伺服，四温控；电源类型：单相 AC 220V 50HZ；加热最大功率：4.3kw；电机功率：3.6kw；整机最大功率：8.0kw；压缩空气 工作压力：0.6-0.8Mpa；耗气量：15L/min。
5	尾架	1	套	不锈钢传送尾架
6	激光打码机+分页机	1	套	激光器：5W；扫描系统：高速扫描振镜；环境温度：车间温度0—40°C；湿度：40%—90%；打标范围：110mm*110mm以内打标深度：0—0.3mm。打标行数：在有效打标范围内任意设定；打标方式：静止产品；打标字体：支持Windows系统下所有TTF字体；耐高温，适应24小时全天候连续运转；冷却条件：内置风冷；电力需求：220V/50Hz；容灵活编辑，流水号自动累加，自动存储
7	自动开箱封箱机	1	套	尺寸：4000*1000*1600mm 具备全自动开箱封箱功能
<b>(三) 储存运输设备</b>				
1	传送带	1	台	定制（食品级要求）

序号	工程及费用名称	工程量	单位	备注
2	冰箱	1	台	柜体聚胺脂整体发泡, 保温性能好; 配置高效节能压缩机, 全钢全铜加粗蒸发器, 制冷方式: 直冷, 制冷快速, 双温双控; 精确控温, 温度范围: 冷藏温度范围约: -5℃~5℃; 冷冻温度范围约: -5℃~-15℃, 制冷剂: R134a。
3	成品放置柜	18	台	定制 (专用食品级材料)
4	厂区便捷叉车	1	台	载荷中心距 500-600mm, 起升高度 3-4m, 行驶速度 10-20km/h 安全配置紧急断电开关, 声光报警, 防滑踏板。
<b>(四) 车间配套设备</b>				
1	配电柜	1	套	低压柜 AC380V/220V(50Hz) 工频耐压 2500V/1min 铜排规格, 镀锡处理
2	厂区监控设备	1	套	全场定制 (360 无死角安装)
3	升降电梯	1	部	定制 (上门尺寸安装)
4	消防设备	1	套	厂区定制 (自动报警系统, 疏散指示, 应急广播)
5	发电机	1	台	30kva
6	水泵	1	套	30 立方/小时
7	排烟系统	1	套	烟罩, 风柜、净化器、烟箱
8	风淋门	2	套	尺寸定制, 304 不锈钢
<b>二 其他设施设备</b>				
1	包装材料	1	批	内包装 (牛皮纸袋) + 外包装 (纸箱)
2	直播设备	1	套	直播电脑主机、补光灯、三脚架、相机、绿幕等
3	厂房扩建	1	项	
4	品牌文化建设	1	项	
5	办公设备	1	套	
6	厢式货车	1	套	
<b>合计</b>		<b>110</b>		

项目建设完成后, 由专业设备厂家或专业人员按照场地规模进行设备布置与安装, 设备及相关技术参数由专业的设备厂家提供并负责安装调试售后。设备相关售后、维护及人员培训以建设单位与设备厂家所签订的合同等具有法律效应的文件资料为主。

## 第七章 建设期限和实施进度

### 第一节 建设期限

根据项目规模和工程量情况确定, 项目建设期 10 个月, 即

2025 年 3 月～2025 年 12 月。

## 第二节 进度安排

### 一、项目实施进度计划

2025 年 3～4 月，完成项目实施方案编制、审批及其他前期准备工作；

2025 年 5～6 月，完成设备招投标等前期准备工作；

2025 年 7～11 月，完成项目设备购置及安装；

2025 年 12 月，完成项目竣工验收，正式投产运营。

### 二、实施进度

项目计划实施进度详见下表所示：

表 7-1 项目计划实施进度表

项目	2025 年			
	3-4 月	5-6 月	7-11 月	12 月
项目实施方案编制、其他前期准备工作				
完成设备招投标等工作				
项目设备购置及安装等				
项目试运行及竣工验收				

## 第八章 项目投资概算与资金来源

### 第一节 投资概算

#### 一、定额指标依据

##### （一）设备价格

1. 设备价格按市场询价和有关部门核定的价格概算（设备费用含运杂费和设备安装费）。

## （二）项目建设其他费用概算说明

1.建设项目建设专业服务价格按照《国家发展改革委关于进一步放开建设项目专业服务价格的通知》（发改价格〔2015〕299号）计取。

2.招标代理服务费按照《国家发改委、建设部关于降低部分建设项目收费标准规范收费行为等的通知》（发改价格〔2011〕534号）文件规定计取。

3.项目前期费用按《青海省发展计划委员会关于转发〈国家计委关于印发建设项目前期工作咨询收费暂行规定的通知〉的通知》（青计价格〔2000〕786号）、《国家计委关于印发〈建设项目建设前期工作咨询收费暂行规定〉的通知》（会计计价字〔2002〕1980号）文件规定计取。

## 二、概算内容

本项目概算内容为设备购置安装以及项目建设二类费用。

## 三、投资概算

项目总投资为421.65万元，其中生产设备购置费用为296.00万元，占总投资的70.20%；其他设施设备购置费用为120.00万元，占总投资的28.46%，二类费用为5.65万元，占总投资的1.34%。

### 第二节 资金来源

项目总投资为421.65万元，其中生产设备购置费用共296.00万元，为2025年中央财政衔接推进乡村振兴补助资金，占总投资的70.20%；其他设施设备购置费用为120.00万元，为企业自筹资金，占总投资的28.46%；二类费用5.65万元，为区级配套资

金，占总投资的 1.34%。详见表 8-1。

表 8-1 项目投资资金来源表

序号	工程及费用名称	合计(万元)	资金来源(万元)			备注
			衔接资金	自筹资金	区级配套	
一	设备购置费用	296.00	296.00			
(一)	生产设备	184.82	184.82			
1	面粉生产设备	34.58	34.58			
2	油料生产设备	11.60	11.60			
3	馍馍生产设备	123.10	123.10			
4	生产辅助设备	15.54	15.54			
(二)	包装设备	65.40	65.40			
(三)	储存运输设备	5.26	5.26			
(四)	车间配套设备	40.52	40.52			
二	其他设施设备	120.00		120.00		
三	二类费用	5.65			5.65	
合计		421.65	296.00	120.00	5.65	

## 第九章 效益分析

### 第一节 经济效益

项目建成后，预计年加工生产焜锅共计 100 万个，年产值可达 650 万元，经济效益显著。购置先进的磨面和榨油设备，能够实现磨面、榨油环节本地化生产，不仅能保证原料的品质，降低能耗，还减少了生产过程中的浪费。馍馍加工生产线设备的购置，能极大地提高生产效率，生产出更多产品，满足大规模市场需求，从而增加馍馍市场竞争力。此外，随着市场份额的逐步扩大和品牌知名度的提升，产品附加值将不断提高，进一步推进馍馍产业全链条产业化发展，推动粮食资源优势变为经济优势，带动农民增收，推动当地农村经济的发展。

## 第二节 社会效益

项目的建设和运营将创造大量的就业岗位，涵盖生产、加工、销售、设备维护等多个环节。不仅为当地农村劳动力提供了就业机会，解决了就业难题，还吸引了部分外出务工人员返乡就业，降低了农村人口的外流率，促进了社会的稳定。项目将通过订单农业等形式，与当地农户建立稳定的合作关系，保障优质小麦原料供应，同时提高农民种植效益，促进农民增收致富。同时，馍馍产业的发展将带动种植业、加工业、冷链物流、餐饮服务等上下游相关产业的协同发展，促进农村产业结构的优化升级。产业的发展还将吸引更多的人才、资金和技术流入农村，为乡村振兴注入新的活力。项目建成后，可在面粉、油料加工生产等环节提供固定就业人员 7 人以上，人均年收入 6 万元以上；从原料收购等方面直接带动农户 30 户以上，户均收入 3 万元以上。

## 第三节 生态效益

项目的建设，能够充分利用小麦和油料作物的各个部分，提高资源的利用率，减少废弃物的产生。同时，通过合理规划生产流程，实现水资源和能源的循环利用，降低对自然资源的消耗。冷藏保鲜设备的使用，延长了馍馍的保质期，减少了因食品变质而产生的垃圾。此外，项目在建设和运营过程中，严格遵守环保法规，采取有效的环保措施，减少废气、废水和废渣的排放，降低对环境的污染。通过发展馍馍产业，推动农村经济的可持续发展，实现经济增长与环境保护的良性互动。

## 第十章 项目联农带农机制

项目建成后，公司以积极的态度和农户建立起紧密的利益联结机制，充分发挥市场主导作用，形成互利共赢的新发展格局，建立健全联动发展、联农带农富农机制，为全面推进乡村振兴、加快农业农村现代化提供有力支撑。根据《关于进一步健全完善产业项目资产联农带农机制的指导意见》（青乡振局〔2023〕53号）要求，该项目以资产收益带动、订单收购、务工就业等方式实现联农带农。

### 一、资产收益带动

项目建成后，以专项资金296.00万元购买的资产归上五庄镇友爱村村集体所有，企业通过签订《委托经营管理协议》使用资产，企业按协议约定，每年按专项资金的2%（5.92万元）向村集体分配收益，年限为6年；分红资金纳入村集体账户，专项用于村内基础设施建设、产业培育、困难群体帮扶等。分红比例及资金使用方案需经村民代表大会审议通过，并接受乡镇政府和审计部门监督，确保财政资金安全高效运行。

### 二、订单收购带动

项目运营后，采用“公司+加工基地+农户+市场”的生产经营模式，通过公司与农户签订购销协议，公司通过订单收购，与当地农户建立稳定的合作关系，保障优质小麦原料供应，同时提高农民种植效益，促进农民增收致富。公司每年在上五庄镇或周边乡镇以符合当地实际共同约定的合理保护价格，优先收购农户

种植小麦、油菜、胡麻、香豆等农产品，直接带动农户 30 户以上，户均收入 3 万元以上，确保农产品价格的稳定。

### 三、土地流转带动

企业通过土地流转，以当地土地流转市场价格为参考，与土地所有者签订长期土地流转合同，每年按时支付 5 万元土地租金，用于公司生产经营场所，让农户获得稳定的财产性收入。

### 四、务工就业带动

公司在经营过程中，就近吸纳本村及周边地区具有劳动能力的农户长期就业或者季节性务工，特别是优先考虑脱贫动态监测户，以及因疾病、灾害、意外事故等原因导致刚性支出增加或收入明显减少，基本生活需要重点关注和帮扶的农牧户，通过工资性收入实现增收。项目建成后，基地预计年可新增固定项目建成后，可在面粉、油料加工生产等环节提供固定就业人员 7 人以上，季节性就业岗位 8 个以上，促使周边农牧民就地就近就业，从而增加农牧民收入。

### 五、其他带动

项目运营后，馍馍作为传统面食，在旅游、体验等领域可以充分发挥自身优势，带动相关产业发展，为地方经济注入活力。特色馍馍可以吸引游客前往美食街、餐馆打卡消费，推动当地餐饮行业发展；游客在品尝馍馍的过程中，了解背后的文化故事，使馍馍成为文化传播的生动载体，提升旅游地的文化吸引力。同时，开发与馍馍制作相关的文化旅游线路，将馍馍制作工坊、博物馆与当地的历史古迹、民俗村落串联起来。游客在游览历史景

点的同时，参与馍馍制作体验活动，深度感受当地文化魅力，延长游客停留时间，带动周边住宿、交通等产业发展。

## 第十一章 项目组织管理及保障措施

### 第一节 项目组织管理

#### 一、建设组织模式和项目管理

##### （一）建设组织模式

该项目由西宁市湟中区农业农村局负责实施，并成立项目领导小组，下设项目办公室，负责组织、协调项目实施过程中各方面关系，调动各方面的积极性，形成合力，保证本项目的顺利实施。同时要组建相应的项目管理机构，加强项目管理和相关的法规、制度建设，确保项目的顺利实施和目标的实现。

##### （二）项目管理

为了规范建设项目，根据本项目的性质，项目实施过程中，项目管理应贯彻落实以下制度。

###### 1.实行项目负责人负责制

项目建设单位主要负责人为第一责任人，全面负责该项目的实施，严格按照方案内容实施，保证项目建设质量和资金的使用，明确职责、各司其职，按期完成项目任务。

###### 2.实行合同管理制

项目各个阶段实行合同制，通过对各种合同的策划、跟踪、协调和监督，明确各方的权利、义务和责任，完成项目的任务，

实现项目的目标，取得投资预期效果。

### **3.项目实行招标制**

科学设计，严格预算，完善项目管理，控制项目进度，保证项目质量。根据《中华人民共和国招标投标法》的规定，项目实行招投标制。

### **4.实行验收制度**

项目建成后必须按照国家有关规定进行验收。项目验收后方可交付使用。同时加强项目档案工作，从项目筹划到验收各环节的文字资料要严格按规定收集、整理、归档、备案。

## **二、项目资产权属**

项目建成后，资产归上五庄镇友爱村村集体所有，后续由青海海亚食品有限公司负责运营管理，确保资产不流失，发挥资产效益。

## **三、运营管理**

1.项目建成后，以“公司+加工基地+农户+市场”的运营模式运营，公司运营，从农户手中收购原材料，加工基地进行加工，进行市场销售。

2.项目建成后，公司从健全管理制度和机制入手，建立质量管理制度，从严治企抓安全与环境卫生管理，强化对生产过程的管理与监督，保证产品质量安全。

3.项目建成后，财务管理要本着集权有道、分权有序、授权有章、用权有度的原则，实行由公司董事长统一管理。积极开展经济核算，严格财务审批制度。

4.项目运行中独立经营，统一核算，制定绩效考核方案和奖惩机制，各负其责，提高经营水平和经济效益。

## 第二节 项目招标方案

项目采用招投标制，并严格按照招投标管理程序进行，做到公开、公平、公正，使项目的实施真正做到有法可循、有法必行。

### 一、招标依据

《中华人民共和国招标投标法》；

《中华人民共和国政府采购法》；

《中华人民共和国政府采购法实施条例》。

### 二、招标的基本情况

#### （一）招投标工作的组织领导

根据《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国政府采购法》等有关法律，为了保证项目建设质量和节约投资，委托有资质的招投标单位负责组织实施。

#### （二）招投标范围、组织形式及方式

1.招投标范围。项目建设中的设备购置按国家现行有关规定实行招投标，严格按照招投标工作的程序进行。

2.组织形式。招投标组织形式为委托招投标，招投标方式采用公开招投标法。充分体现公开、公平、公正的原则，接受社会监督。

3.招标方式。招投标工作程序：首先项目承担单位要做好招标项目的类别、数量统计汇总工作，并附招标委托书。招标事项核准内容详见下表：

表 11-1 项目招标范围、组织形式、招标方式

名称	招标范围		招标组织形式		招标方式		不采用招标方式
	全部招标	部分招标	自行招标	委托招标	公开招标	邀请招标	
生产、包装、储存运输、车间配套设备购置	√			√	√		
其他设施设备、							√

### 第三节 保障措施

#### 一、加强组织领导，落实目标责任

区政府、区农业农村局及建设单位要充分认识项目建设的重要性，切实加强组织领导，将项目作为目标考核的主要内容，实行区政府负总责，区农业农村局为责任主体的管理责任制，逐级签订目标责任书，层层落实目标责任，强化行政手段，强力推进建设。要确定专门人员，保证项目建设工作领导到位、组织到位、责任到位、落实到位。

#### 二、严格财经纪律，管好用好项目资金

项目资金做到专款专用，设立专账，由专人管理。项目资金的使用，严格按照建设内容合理使用。接受财政、审计等部门的监督和审计。为进一步提高资金使用效益，严格按照中共青海省委青海省人民政府《关于全面实施预算绩效管理的实施意见》（青发〔2019〕11号）等文件要求，加强资金绩效管理，组织开展项目绩效自评工作。

#### 三、严格项目监管，确保建设质量

严把项目实施质量关，加强项目质量和安全，组织开展对项目的检查，严格执行项目竣工验收规定。认真履行方案审批程序，按照批准的建设规模、建设标准、投资概算来组织实施。加强项目资金管理，做到专人管理、专账管理、专款专用。加强内部监督检查，自觉接受纪检、监察、审计等部门监管和群众监督，定期公布审计结果，确保建设资金按照规定专款专用，不被侵占、截留或挪用。

#### **四、加强建成后管护机制**

项目建成后，项目建成后，形成的固定资产归上五庄镇友爱村村集体所有。后续由青海海亚食品有限公司负责运营管理，村集体同青海海亚食品有限公司签署《委托经营管理协议》，按照“谁使用、谁负责、谁管护”的原则，由青海海亚食品有限公司对资产进行日常管理和维护，以保障项目长期发挥效益。

### **第十二章 附表、附图和附件**

**一、附表**

**二、附图**

**三、附件**

附表 1：项目基本情况表

项目	基本 情 况
项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级改造项目
主管单位	西宁市湟中区人民政府
实施单位	西宁市湟中区农业农村局
建设单位	青海海亚食品有限公司
建设地点	西宁市湟中区上五庄镇友爱村
建设期限	项目建设期为 10 个月，即 2025 年 3 月—2025 年 12 月
建设内容及规模	<p><b>(一) 建设规模</b> 升级改造年生产能力达 600 吨焜锅馍馍加工生产线 1 条。</p> <p><b>(二) 建设内容</b> 项目主要购置馍馍加工生产设备及其他设施设备 110 台（套/组/辆/批/部/项），包括磨面、榨油、馍馍生产、包装、储存运输设备、车间配套设备以及包装材料、直播设备、厂房建设、品牌文化建设、办公设备、厢式货车等其他设施设备。</p>
项目总投资及资金来源	<p><b>(一) 投资概算</b> 项目总投资为 421.65 万元，其中设备购置费用为 296.00 万元，占总投资的 70.20%；其他设施设备购置费用为 120.00 万元，占总投资的 28.46%，二类费用为 5.65 万元，占总投资的 1.34%。</p> <p><b>(二) 资金来源</b> 项目总投资为 421.65 万元，其中生产设备购置费用共 296.00 万元，为 2025 年中央财政衔接推进乡村振兴补助资金，占总投资的 70.20%；其他设施设备购置费用为 120.00 万元，为企业自筹资金，占总投资的 28.46%；二类费用 5.65 万元，为区级配套资金，占总投资的 1.34%。</p>
效益分析	<p>项目建成后，预计年加工生产焜锅共计 100 万个，年产值可达 650 万元，经济效益显著。购置先进的磨面和榨油设备，能够实现磨面、榨油环节本地化生产，不仅能够保证原料的品质，降低能耗，还减少了生产过程中的浪费。馍馍加工生产线设备的购置，能极大的提高生产效率，生产出更多产品，满足大规模市场需求，从而增加馍馍市场竞争力。此外，随着市场份额的逐步扩大和品牌知名度的提升，产品附加值将不断提高，进一步推进馍馍产业全链条产业化发展，推动粮食资源优势变为经济优势，带动农民增收，推动当地农村经济的发展。</p> <p>项目的建设和运营将创造大量的就业岗位，涵盖生产、加工、销售、设备维护等多个环节。不仅为当地农村劳动力提供了就业机会，解决了就业难题，还吸引了部分外出务工人员返乡就业，降低了农村人口的外流率，促进了社会的稳定。项目将通过订单农业等形式，与当地农户建立稳定的合作关系，保障优质小麦原料供应，同时提高农民种植效益，促进农民增收致富。同时，馍馍产业的发展将带动种植业、加工业、冷链物流、餐饮服务等上下游相关产业的协同发展，促进农村产业结构的优化升级。产业的发展还将吸引更多的人才、资金和技术流入农村，为乡村振兴注入新的活力。项目建成后，可在面粉、油料加工生产等环节提供固定就业人员 7 人以上，人均年收入 6 万元以上；从原料收购等方面直接带动农户 30 户以上，户均收入 3 万元以上。</p>

附表 2：项目投资概算表

序号	工程及费用名称	投资估算值 (万元)			合计	计算指标			备注
		建筑工程费	设备购置费	其它费用		工程量	单位	单价 (元)	
一	设备购置费用		296.00		296.00				
(一)	生产设备		184.82		184.82				
1	面粉生产设备		34.58		34.58				
1.1	磨面设备		34.58		34.58	1	套	345800.00	
2	油料生产设备		11.60		11.60				
2.1	榨油机		9.80		9.80	1	台	98000.00	
2.2	上料机		1.80		1.80	1	台	18000.00	
3	馍馍生产设备		123.10		123.10				
3.1	和面机 (定制)		3.00		3.00	6	台	5000.00	
3.2	和面机 (50kg)		0.88		0.88	1	台	8800.00	
3.3	主式双动和面机		5.60		5.60	1	台	56000.00	
3.4	揉面机		1.00		1.00	2	台	5000.00	
3.5	烤箱		28.35		28.35	10	台	28350.00	
3.6	烤馍锅		6.75		6.75	1	组	67500.00	
3.7	烙馍电灶		1.56		1.56	8	台	1950.00	
3.8	16 包粉炒锅		2.38		2.38	1	台	23800.00	
3.9	拌馅机		2.46		2.46	1	台	24600.00	

序号	工程及费用名称	投资估算值(万元)			合计	计算指标			备注
		建筑工程费	设备购置费	其它费用		工程量	单位	单价(元)	
3.10	月饼包馅机		5.52		5.52	1	台	55200.00	
3.11	立式排盘机		5.35		5.35	1	台	53500.00	
3.12	64 盘旋烤炉		24.60		24.60	1	台	246000.00	
3.13	64 盘转炉车		3.00		3.00	2	台	15000.00	
3.14	月饼制作设备		2.45		2.45	5	套	4900.00	
3.15	月饼包装机		3.80		3.80	1	台	38000.00	
3.16	柴火锅具		7.60		7.60	1	批	76000.00	
3.17	铜锅		11.00		11.00	1	批	110000.00	
3.18	铜锅		3.04		3.04	1	批	30400.00	
3.19	电饼铛		1.56		1.56	1	套	15600.00	
3.20	油炸锅		2.10		2.10	1	套	21000.00	
3.21	打蛋机		1.10		1.10	1	套	11000.00	
4	生产辅助设备		15.54		15.54				
4.1	柴火锅盖起重机		0.35		0.35	4	套	880.00	
4.2	真空机		1.65		1.65	1	套	16500.00	
4.3	操作台		3.00		3.00	1	批	30000.00	
4.4	车间手推车		1.80		1.80	6	辆	3000.00	
4.5	净水器		1.30		1	1	套	13000.00	

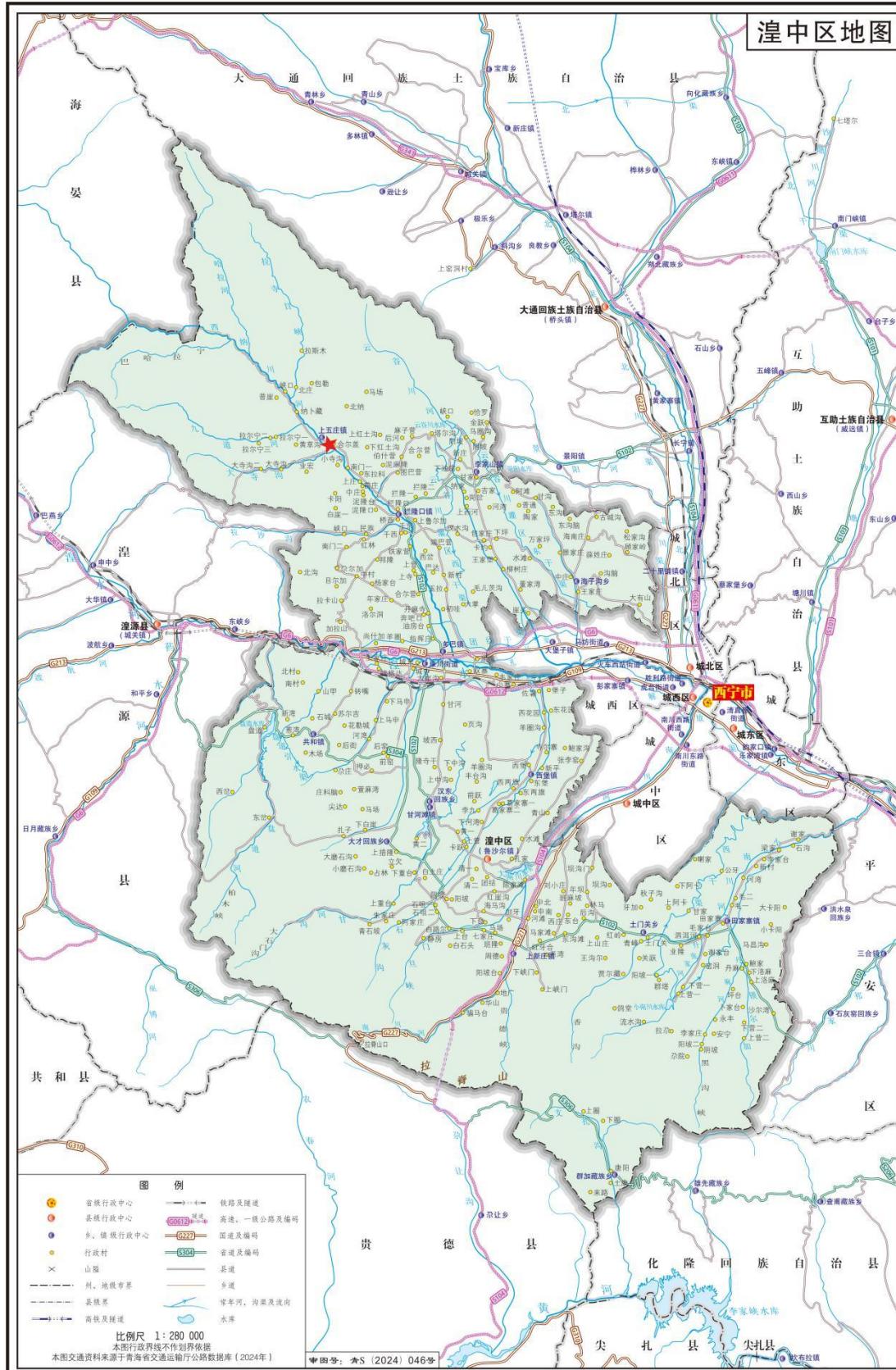
序号	工程及费用名称	投资估算值(万元)			合计	计算指标			备注
		建筑工程费	设备购置费	其它费用		工程量	单位	单价(元)	
4.6	和面用热水器		1.90		2	1	套	19000.00	
4.7	不锈钢原料放置桶及发面桶		5.10		5	1	组	51000.00	
4.8	发面缸		0.44		0	1	组	4400.00	
(二)	<b>包装设备</b>		<b>65.40</b>		<b>65.40</b>				
1	运输机		2.00		2.00	1	台	20000.00	
2	真空冷却机		35.00		35.00	1	台	350000.00	
3	双室氮气包装机		4.50		4.50	1	台	45000.00	
4	枕式包装机		12.30		12.30	1	台	123000.00	
5	尾架		2.50		2.50	1	套	25000.00	
6	激光打码机+分页机		3.90		3.90	1	套	39000.00	
7	自动开箱封箱机		5.20		5.20	1	套	52000.00	
(三)	<b>储存运输设备</b>		<b>5.26</b>		<b>5.26</b>				
1	传送带		0.35		0.35	1	台	3500.00	
2	冰箱		0.85		0.85	1	台	8500.00	
3	成品放置柜		2.16		2.16	18	台	1200.00	
4	厂区便捷叉车		1.90		1.90	1	台	19000.00	
(四)	<b>车间配套设备</b>		<b>40.52</b>		<b>40.52</b>				
1	配电柜		22.00		22.00	1	套	220000.00	
2	厂区监控设备		2.20		2.20	1	套	22000.00	

序号	工程及费用名称	投资估算值(万元)			合计	计算指标			备注
		建筑工程费	设备购置费	其它费用		工程量	单位	单价(元)	
3	升降电梯		2.38		2.38	1	部	23800.00	
4	消防设备		1.80		1.80	1	套	18000.00	
5	发电机		2.68		2.68	1	台	26800.00	
6	水泵		0.80		0.80	1	套	8000.00	
7	排烟系统		5.50		5.50	1	套	55000.00	
8	风淋门		3.16		3.16	2	套	15800.00	
<b>二</b>	<b>其他设施设备</b>		<b>120.00</b>		<b>120.00</b>				
1	包装材料		60.00		60.00	1	批	600000.00	内包装(牛皮纸袋)+外包装(纸箱)
2	直播设备		15.00		15.00	1	套	150000.00	直播电脑主机、补光灯、三脚架、相机、绿幕等
3	厂房扩建		22.00		22.00	1	项	220000.00	
4	品牌文化建设		8.00		8.00	1	项	80000.00	
5	办公设备		7.00		7.00	1	套	70000.00	
6	厢式货车		8.00		8.00	1	套	80000.00	
<b>三</b>	<b>二类费用</b>			<b>5.65</b>	<b>5.65</b>				
1	实施方案编制费			2.45	2.45			24500.00	
2	招标代理服务费			2.00	2.00			20000.00	
3	审计费			1.20	1.20			12000.00	
<b>合计</b>		<b>0.00</b>	<b>416.00</b>	<b>5.65</b>	<b>421.65</b>				

附表 3：项目绩效目标表

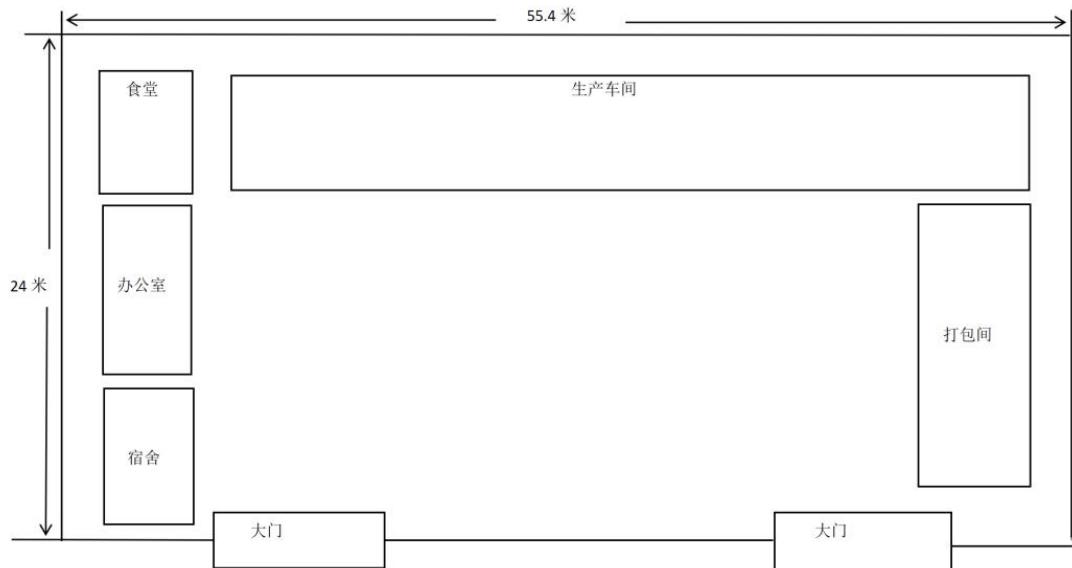
项目名称	湟中区上五庄镇友爱村海亚焜锅馍馍产业基地升级改造项目			
主管部门	西宁市湟中区人民政府	建设单位	西宁市湟中区农业农村局	
资金情况 (万元)	年度资金金额：	421.65 万元		
	其中：中央财政衔接推进乡 村振兴补助资金	296.00 万元		
	其他资金	125.65 万元		
总体 目标	通过项目建设，升级改造现有的馍馍加工生产线，提升焜锅馍馍生产能力，实现从原料加工到成品包装的全流程优化以及就地加工增值，带动本地小麦、油料等农产品种植产业发展，形成完整的产业链条，推动产业协同发展，促进农村经济多元化发展。项目建成后，年生产能力达到 600 吨，可解决农村剩余劳动力从事生产、加工、包装、运输等固定就业岗位 7 个以上。			
绩效 指标	一级指标	二级指标	三级指标	指标值
	产出指标	数量指标	购置设备数量	110 台（套/组/辆/ 批/部/项）
			目标完成率	100%
	质量指标	产品质量	项目验收合格率	≥99%
			项目完成及时性	100%
	时效指标	成本指标	项目资金投入	不超过项目预算
	效益指标		销售收入和项目区种植 户收入	明显提升
	社会效益指标	新增就业岗位	7 个	
		带动种植户	增收	
	可持续影响指标	是否影响生态环境		否
	满意度 指标	服务对象满意度指 标	受益群众基本满意度	≥95%

附图 1：项目在湟中区位置图

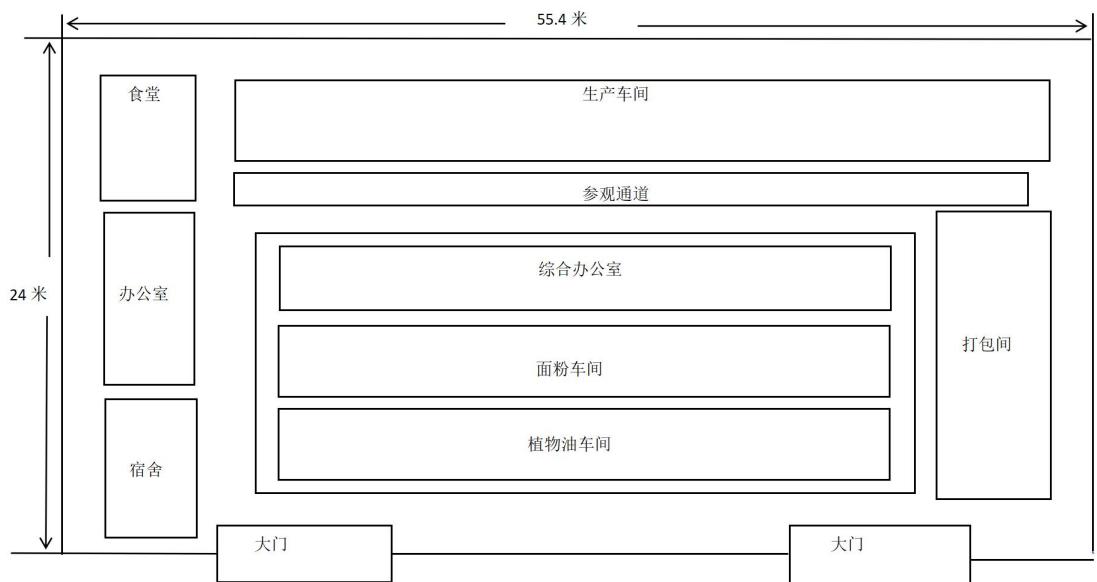


附图 2：平面布置图

青海海亚食品有限公司原平面图



青海海亚食品有限公司新建扩张平面图



## 附件1：营业执照



附件 2：法人身份证件



### 附件3：食品生产许可证



## 食品生产许可证

生产者名称：青海海亚食品有限公司

法定代表人：马晓明  
(负责人)

住 所：青海省西宁市湟中区上五庄镇友爱村 163 号  
生 产 地 址：青海省西宁市湟中区上五庄镇友爱村 163 号

食 品 类 别：糕点, 粮食加工品, 食用油、油脂及其制品



许 可 证 编 号:SC12463010606375  
统 一 社 会 信 用 代 码:91630106MAD3X5JN6K

发 证 日 期：2025 年 01 月 17 日

有 效 期 限：2029 年 03 月 07 日



青海省市场监督管理局制

#### 附件 4：土地使用权证明

清江镇政府

清江镇政府收存。2002.5.27. 81

李晓东  
25

## 湟中县人民政府文件

湟政(2002)137号

### 湟中县人民政府 关于对上五庄液化气站出让 国有土地使用权的批复

县国土资源局：

你局《关于对上五庄液化气站出让国有土地使用权的请示》悉。经研究，同意将上五庄液化气站占用的2亩(1334平方米)集体土地征用为国有土地，土地征用费每亩5000元，共计10000元。将征用后的1334平方米国有土地使用权以每平方米7元价格有偿出让给上五庄液化气站，县政府收净出让金9338元，出让期限50年。

此 复

二〇〇二年五月廿三日

主题词：国有土地使用权 出让 批复

抄送：上五庄镇人民政府，财政、国税、地税、工商局，上五庄镇友爱村，县委杜捷书记，白民德县长，吴天晓、王洪秀副县长。

根据《中华人民共和国土地管理  
法》和《中华人民共和国城市房地产  
管理法》规定，由土地使用者申请，  
经调查审定，准予登记，发给此证。



## 附件 5：检验检测证明



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L15457

正本

 润达检测  
Rundor Testing

NO. RD2407C60948

# 检验检测报告

1, 7, 3

产品名称: 胡麻焜锅

委托单位: 青海海亚食品有限公司

检验类别: 委托检验

山东润达检测技术有限公司



## 注 意 事 项

1. 本机构承诺独立于本检验检测报告所涉及的利益相关方，不受任何可能干扰技术判断的因素影响，保证出具的检验检测报告真实、客观准确、完整。
2. 本检验检测报告仅对接收样品及样品所检项目的检测符合性情况负责。
3. 本检验检测报告无“检测检测专用章”或“检验检测机构公章”无效，检验检测报告两页及以上未加盖骑缝章无效，本检验检测报告无编制人、审核人、授权签字人(批准人)签章无效。
4. 本检验检测报告涂抹、篡改无效。
5. 如对本检验检测报告有异议，需在收到报告之日起（以实际签收为准）食品及相关产品七日内、食用农产品五日内、动物尿液五日内、兽药七个工作日内、饲料及饲料添加剂五个工作日内向本公司提出，如未在规定时限内提出异议，视为认可本检验检测报告。
6. 对于经法律法规、标准等明确规定不予复检的产品、超出保存期限的产品以及按照实际不具有复检可能性的产品不进行复检。
7. 未经本机构及委托人书面同意，不得复制本报告，复制报告未加盖“检验检测专用章”及骑缝章无效，部分复制本报告无效。
8. 委托人或其他任何第三方不得利用本报告做夸大、不实、不当宣传。
9. 本机构保证对委托人提供的材料、数据以及所出具的检验检测报告保密，但是依据法律法规等文件规定需向相关部门及时报告的除外。
10. 送样检验，委托信息由委托方提供，本公司不对其真实性负责，委托检验结果仅对来样负责。
11. 本检验检测报告封面为第一页，注意事项页为第二页，正文从第三页开始。
12. 若产品检测标签，本检测单位仅对该标签形式符合性进行核查，不对内容真实性负责，不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。
13. 根据GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》规定，同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。
14. 营养标签制作：检测结果不能直接代替该样品产品外包装印刷的营养标签标示，有关样品产品外包装标签的“营养成分”中的能量和营养成分的数值修约、字体大小、排列顺序、NRV%数值、标签格式等，请委托单位制作前按照国家标准和范围要求审慎确认，本检测单位不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。



### \* 声明

- (1) 报告编号、二维码是唯一的；
- (2) 本报告页面所使用“RUNDOR”、“润达”字样为本单位的注册商标，其受《中华人民共和国商标法》保护，任何未经本单位授权的擅自使用和仿冒、伪造、变造“RUNDOR”、“润达”商标均为违法侵权行为，本单位将依法追究其法律责任。
- (3) 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。
- (4) 本单位有权在完成报告后按规定方式处理所测样品。
- (5) 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息，技术文件等商业秘密履行保密义务。

电话：0536-8355 777  
邮箱：rundor@163.com

山东润达检测技术有限公司  
地址：山东省潍坊市高新二路36号生物医药产业园D座

传真：0536-8355 777  
邮编：261000

# 检验检测报告

NQ.RD2407C60948

共2页 第1页

产品名称*	胡麻焜锅		型号规格*	600g/袋
委托单位*	青海海亚食品有限公司		商标*	/
(标示)生产者*	青海海亚食品有限公司		检验类型	委托检验
样品数量*	3袋		产品等级*	/
送样者*	/		样品到达日期*	2024-07-08
样品特性状态	包装完好	生产日期*	2024.07.05	样品编号 RD2407C60948
检测日期	2024-07-08至2024-07-12		检测环境条件	符合标准要求
判定依据	GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》			
检验检测项目	感官-色泽等14项			
检验检测结论	样品经检验,所检项目符合GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准要求。			
备注	1.以上样品信息由委托单位提供。 2.报告中第4-6、8、9、11、12项有CNAS资质。			

测  
技  
检测专  
业

RUNDO  
技术有限公司  
(盖章)  
批准日期: 2024年07月12日  
检验检测专用章

编 制: 高重

审 核: 孙花娟

批 准: 殷桂花

## 检验检测报告附页

NQ.RD2407C60948

共2页 第2页

序号	项目名称	检测方法	单位	标准要求	检测数据	单项判定
1	感官-色泽	GB 7099-2015	/	具有产品应有的正常色泽	具有该产品应有的正常色泽	符合
2	感官-滋味、气味	GB 7099-2015	/	具有产品应有的气味和滋味, 无异味	具有该产品应有的气味和滋味, 无异味	符合
3	感官-状态	GB 7099-2015	/	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	符合
4	过氧化值(以脂肪计)	GB 5009. 227-2023	g/100g	≤0.25	0.035	符合
5	酸价(以脂肪计)(KOH)	GB 5009. 229-2016 (第二法)	mg/g	≤5	0.32	符合
6	铅(以Pb计)	GB 5009. 12-2023(第二法)	mg/kg	≤0.5	0.104	符合
7	总汞(以Hg计)	GB 5009. 17-2021	mg/kg	/	未检出 (定量限:0.01mg/kg)	/
8	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 5009. 28-2016 (第一法)	g/kg	不得添加	未检出 (定量限:0.01g/kg)	符合
9	干燥失重	GB 5009. 3-2016	g/100g	/	36.4	/
10	能量	GB 28050-2011	kJ/100g	/	1148	/
11	蛋白质	GB 5009. 5-2016	g/100g	/	8.9	/
12	脂肪	GB 5009. 6-2016	g/100g	/	3.7	/
13	碳水化合物	GB 28050-2011	g/100g	/	50.6	/
14	钠	GB 5009. 91-2017	mg/100g	/	134	/

以下空白

RUNDOR

技术监督  
用章

食品名称：胡麻焜锅

营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1148千焦(kJ)	14%
蛋白质	8.9克(g)	15%
脂肪	3.7克(g)	6%
碳水化合物	50.6克(g)	17%
钠	134毫克(mg)	7%

注：NRV%值计算方法及格式参考 GB 28050-2011，仅供参考。



八月八日

RUNDOR



211500342165

正本



NO. RD2406C61295

# 检验检测报告



产品名称: 花饅饠

委托单位: 青海海亚食品有限公司

检验类别: 委托检验

山东润达检测技术有限公司



# 注意事 项

1. 本机构承诺独立于本检验检测报告所涉及的利益相关方，不受任何可能干扰技术判断的因素影响，保证出具的检验检测报告真实、客观准确、完整。
2. 本检验检测报告仅对接收样品及样品所检项目的检测符合性情况负责。
3. 本检验检测报告无“检测检测专用章”或“检验检测机构公章”无效，检验检测报告两页及以上未加盖骑缝章无效，本检验检测报告无编制人、审核人、授权签字人(批准人)签章无效。
4. 本检验检测报告涂抹、篡改无效。
5. 如对本检验检测报告有异议，需在收到报告之日起（以实际签收为准）食品及相关产品七日内、食用农产品五日内、动物尿液五日内、兽药七个工作日内、饲料及饲料添加剂五个工作日内向本公司提出，如未在规定时限内提出异议，视为认可本检验检测报告。
6. 对于经法律法规、标准等明确规定不予复检的产品、超出保存期限的产品以及按照实际不具有复检可能性的产品不进行复检。
7. 未经本机构及委托人书面同意，不得复制本报告，复制报告未加盖“检验检测专用章”及骑缝章无效，部分复制本报告无效。
8. 委托人或其他任何第三方不得利用本报告做夸大、不实、不当宣传。
9. 本机构保证对委托人提供的材料、数据以及所出具的检验检测报告保密，但是依据法律法规等文件规定需向相关部门及时报告的除外。
10. 送样检验，委托信息由委托方提供，本公司不对其真实性负责，委托检验结果仅对来样负责。
11. 本检验检测报告封面为第一页，注意事项页为第二页，正文从第三页开始。



## \* 声明

# RUNDOR

- (1) 报告编号、二维码是唯一的；
- (2) 本报告页面所使用“RUNDOR”、“润达”字样为本单位的注册商标，其受《中华人民共和国商标法》保护，任何未经本单位授权的擅自使用和仿冒、伪造、变造“RUNDOR”、“润达”商标均为违法侵权行为，本单位将依法追究其法律责任。
- (3) 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。
- (4) 本单位有权在完成报告后按规定方式处理所测样品。
- (5) 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息，技术文件等商业秘密履行保密义务。

电话：0536-8355 777  
邮箱：[rundor@163.com](mailto:rundor@163.com)

山东润达检测技术有限公司  
地址：山东省潍坊市高新二路36号生物医药产业园D座

传真：0536-8355 777  
邮编：261000

# 检验检测报告

NQ.RD2406C61295

共2页第1页

产品名称*	花馃馃		型号规格*	500g/袋
委托单位*	青海海亚食品有限公司		商标*	/
(标示)生产者*	青海海亚食品有限公司		检验类型	委托检验
样品数量*	1袋		产品等级*	/
送样者*	/		样品到达日期*	2024-06-08
样品特性状态	包装完好	生产日期*	2024.05.30	样品编号
检测日期	2024-06-08至2024-06-13		检测环境条件	符合标准要求
判定依据	——			
检验检测项目	能量等5项			
检验检测结论	本次检测只提供数据，不做判定。			
备注	以上样品信息由委托单位提供。			

编 制: 高重

审 核: 魏海建

批 准: 魏海建



## 检验检测报告附页

NQ.RD2406C61295

共2页第2页

序号	项目名称	检测方法	单位	标准要求	检测数据	单项判定
1	能量	GB 28050-2011	kJ/100g	/	2176	/
2	蛋白质	GB 5009.5-2016 (第一法)	g/100g	/	7.5	/
3	脂肪	GB 5009.6-2016	g/100g	/	29.6	/
4	碳水化合物	GB 28050-2011	g/100g	/	56.1	/
5	钠	GB 5009.91-2017	mg/100g	/	0	/

营养标签制作：检测结果不能直接代替该样品产品外包装印刷的营养标签标示，有关样品产品外包装标签的“营养成分”中的能量和营养成分的数值修约、字体大小、排列顺序、NRV%数值、标签格式等，请委托单位制作前按照国家标准和范围要求审慎确认，本检测单位不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。

以下空白



RUNDOR

食品名称：花饌饌

营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	2176 千焦 (kJ)	26%
蛋白质	7.5 克 (g)	13%
脂肪	29.6 克 (g)	49%
碳水化合物	56.1 克 (g)	19%
钠	0 毫克 (mg)	0%

注：NRV%值计算方法及格式参考 GB 28050-2011，仅供参考。



山东润达

RUNDOR



211500342165

正本



NO. RD2406C61297

# 检验检测报告

报告编号: 11000000000000000000

产品名称: 农家青稞饼

委托单位: 青海海亚食品有限公司

检验类别: 委托检验



# 注 意 事 项

1. 本机构承诺独立于本检验检测报告所涉及的利益相关方，不受任何可能干扰技术判断的因素影响，保证出具的检验检测报告真实、客观准确、完整。
2. 本检验检测报告仅对接收样品及样品所检项目的检测符合性情况负责。
3. 本检验检测报告无“检测检测专用章”或“检验检测机构公章”无效，检验检测报告两页及以上未加盖骑缝章无效，本检验检测报告无编制人、审核人、授权签字人(批准人)签章无效。
4. 本检验检测报告涂抹、篡改无效。
5. 如对本检验检测报告有异议，需在收到报告之日起（以实际签收为准）食品及相关产品七日内、食用农产品五日内、动物尿液五日内、兽药七个工作日内、饲料及饲料添加剂五个工作日内向本公司提出，如未在规定时限内提出异议，视为认可本检验检测报告。
6. 对于经法律法规、标准等明确规定不予复检的产品、超出保存期限的产品以及按照实际不具有复检可能性的产品不进行复检。
7. 未经本机构及委托人书面同意，不得复制本报告，复制报告未加盖“检验检测专用章”及骑缝章无效，部分复制本报告无效。
8. 委托人或其他任何第三方不得利用本报告做夸大、不实、不当宣传。
9. 本机构保证对委托人提供的材料、数据以及所出具的检验检测报告保密，但是依据法律法规等文件规定需向相关部门及时报告的除外。
10. 送样检验，委托信息由委托方提供，本公司不对其真实性负责，委托检验结果仅对来样负责。
11. 本检验检测报告封面为第一页，注意事项页为第二页，正文从第三页开始。



## \* 声明

# RUNDOR

- (1) 报告编号、二维码是唯一的；
- (2) 本报告页面所使用“RUNDOR”、“润达”字样为本单位的注册商标，其受《中华人民共和国商标法》保护，任何未经本单位授权的擅自使用和仿冒、伪造、变造“RUNDOR”、“润达”商标均为违法侵权行为，本单位将依法追究其法律责任。
- (3) 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。
- (4) 本单位有权在完成报告后按规定方式处理所测样品。
- (5) 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息，技术文件等商业秘密履行保密义务。

电话：0536-8355 777  
邮箱：[rundor@163.com](mailto:rundor@163.com)

山东润达检测技术有限公司  
地址：山东省潍坊市高新二路36号生物医药产业园D座

传真：0536-8355 777  
邮编：261000

# 检验检测报告

NQ.RD2406C61297

共 2 页 第 1 页

产品名称*	农家青稞饼		型号规格*	500g/袋
委托单位*	青海海亚食品有限公司		商标*	/
(标示)生产者*	青海海亚食品有限公司		检验类型	委托检验
样品数量*	3袋		产品等级*	/
送样者*	/		样品到达日期*	2024-06-08
样品特性状态	包装完好	生产日期*	2024.05.30	样品编号 RD2406C61297
检测日期	2024-06-08至2024-06-14		检测环境条件	符合标准要求
判定依据	GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》			
检验检测项目	能量等14项			
检验检测结论	样品经检验,所检项目符合GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定要求。			
备注	以上样品信息由委托单位提供。			

编 制: 高重

审 核: 陈树雨

批 准: 魏桂芳



## 检验检测报告附页

NQ.RD2406C61297

共2页第2页

序号	项目名称	检测方法	单位	标准要求	检测数据	单项判定
1	能量	GB 28050-2011	kJ/100g	/	1155	/
2	蛋白质	GB 5009.5-2016 (第一法)	g/100g	/	10.5	/
3	脂肪	GB 5009.6-2016	g/100g	/	4.1	/
4	碳水化合物	GB 28050-2011	g/100g	/	48.5	/
5	钠	GB 5009.91-2017	mg/100g	/	147	/
6	感官-色泽	GB 7099-2015	/	具有产品应有的正常色泽	具有该产品应有的正常色泽	符合
7	感官-滋味、气味	GB 7099-2015	/	具有产品应有的气味和滋味, 无异味	具有该产品应有的气味和滋味, 无异味	符合
8	感官-状态	GB 7099-2015	/	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	符合
9	过氧化值(以脂肪计)	GB 5009.227-2023	g/100g	≤0.25	0.047	符合
10	酸价(以脂肪计)(KOH)	GB 5009.229-2016 (第二法)	mg/g	≤5	0.53	符合
11	铅(以Pb计)	GB 5009.12-2023(第二法)	mg/kg	≤0.5	未检出 (定量限:0.05mg/kg)	符合
12	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 5009.28-2016 (第一法)	g/kg	不得添加	未检出 (定量限:0.01g/kg)	符合
13	干燥失重	GB 5009.3-2016	g/100g	/	36.5	/
14	总汞(以Hg计)	GB 5009.17-2021 (第一篇第一法)	mg/kg	/	未检出 (定量限:0.01mg/kg)	/

营养标签制作: 检测结果不能直接代替该样品产品外包装印刷的营养标签标示, 有关样品产品外包装标签的“营养成分”中的能量和营养成分的数值修约、字体大小、排列顺序、NRV%数值、标签格式等, 请委托单位制作前按照国家标准和范围要求审慎确认, 本检测单位不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。

以下空白

食品名称：农家青稞饼

营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1155 千焦 (kJ)	14%
蛋白质	10.5 克 (g)	18%
脂肪	4.1 克 (g)	7%
碳水化合物	48.5 克 (g)	16%
钠	147 毫克 (mg)	7%

注：NRV%值计算方法及格式参考 GB 28050-2011，仅供参考。



RUNDOR



211500342165



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L15457

正本

 润达检测  
Rundor Testing

NO. RD2407C60949

# 检验检测报告

十七

产品名称: 香豆焜锅

委托单位: 青海海亚食品有限公司

检验类别: 委托检验



山东润达检测技术有限公司



## 注意事项

1. 本机构承诺独立于本检验检测报告所涉及的利益相关方，不受任何可能干扰技术判断的因素影响，保证出具的检验检测报告真实、客观准确、完整。
2. 本检验检测报告仅对接收样品及样品所检项目的检测符合性情况负责。
3. 本检验检测报告无“检测检测专用章”或“检验检测机构公章”无效，检验检测报告两页及以上未加盖骑缝章无效，本检验检测报告无编制人、审核人、授权签字人(批准人)签章无效。
4. 本检验检测报告涂抹、篡改无效。
5. 如对本检验检测报告有异议，需在收到报告之日起（以实际签收为准）食品及相关产品七日内、食用农产品五日内、动物尿液五日内、兽药七个工作日内、饲料及饲料添加剂五个工作日内向本公司提出，如未在规定时限内提出异议，视为认可本检验检测报告。
6. 对于经法律法规、标准等明确规定不予复检的产品、超出保存期限的产品以及按照实际不具有复检可能性的产品不进行复检。
7. 未经本机构及委托人书面同意，不得复制本报告，复制报告未加盖“检验检测专用章”及骑缝章无效，部分复制本报告无效。
8. 委托人或其他任何第三方不得利用本报告做夸大、不实、不当宣传。
9. 本机构保证对委托人提供的材料、数据以及所出具的检验检测报告保密，但是依据法律法规等文件规定需向相关部门及时报告的除外。
10. 送样检验，委托信息由委托方提供，本公司不对其真实性负责，委托检验结果仅对来样负责。
11. 本检验检测报告封面为第一页，注意事项页为第二页，正文从第三页开始。
12. 若产品检测标签，本检测单位仅对该标签形式符合性进行核查，不对内容真实性负责，不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。
13. 根据GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》规定，同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。
14. 营养标签制作：检测结果不能直接代替该样品产品外包装印刷的营养标签标示，有关样品产品外包装标签的“营养成分”中的能量和营养成分的数值修约、字体大小、排列顺序、NRV%数值、标签格式等，请委托单位制作前按照国家标准和范围要求审慎确认，本检测单位不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。



### \* 声明

- (1) 报告编号、二维码是唯一的；
- (2) 本报告页面所使用“RUNDOR”、“润达”字样为本单位的注册商标，其受《中华人民共和国商标法》保护，任何未经本单位授权的擅自使用和仿冒、伪造、变造“RUNDOR”、“润达”商标均为违法侵权行为，本单位将依法追究其法律责任。
- (3) 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。
- (4) 本单位有权在完成报告后按规定方式处理所测样品。
- (5) 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息、技术文件等商业秘密履行保密义务。

电话：0536-8355 777  
邮箱：[rundor@163.com](mailto:rundor@163.com)

山东润达检测技术有限公司  
地址：山东省潍坊市高新二路36号生物医药产业园D座

传真：0536-8355 777  
邮编：261000

# 检验检测报告

NQ.RD2407C60949

共2页第1页

产品名称*	香豆焜锅		型号规格*	600g/袋
委托单位*	青海海亚食品有限公司		商标*	/
(标示)生产者*	青海海亚食品有限公司		检验类型	委托检验
样品数量*	3袋		产品等级*	/
送样者*	/		样品到达日期*	2024-07-08
样品特性状态	包装完好	生产日期*	2024.07.05	样品编号 RD2407C60949
检测日期	2024-07-08至2024-07-12		检测环境条件	符合标准要求
判定依据	GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》			
检验检测项目	感官-色泽等14项			
检验检测结论	样品经检验,所检项目符合GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准要求。			
备注	1.以上样品信息由委托单位提供。 2.报告中第4-6、8、9、11、12项有CNAS资质。			

检测  
检测专  
家

批准日期: 2024年07月12日

编 制: 高重

审 核: 孙志留

批 准: 殷桂芳

## 检 验 检 测 报 告 附 页

NQ.RD2407C60949

共 2 页 第 2 页

序号	项目名称	检测方法	单位	标准要求	检测数据	单项判定
1	感官-色泽	GB 7099-2015	/	具有产品应有的正常色泽	具有该产品应有的正常色泽	符合
2	感官-滋味、气味	GB 7099-2015	/	具有产品应有的气味和滋味, 无异味	具有该产品应有的气味和滋味, 无异味	符合
3	感官-状态	GB 7099-2015	/	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	符合
4	过氧化值(以脂肪计)	GB 5009. 227-2023	g/100g	≤0. 25	0. 035	符合
5	酸价(以脂肪计)(KOH)	GB 5009. 229-2016 (第二法)	mg/g	≤5	0. 30	符合
6	铅(以Pb计)	GB 5009. 12-2023(第二法)	mg/kg	≤0. 5	0. 0947	符合
7	总汞(以Hg计)	GB 5009. 17-2021	mg/kg	/	未检出 (定量限:0. 01mg/kg)	/
8	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 5009. 28-2016 (第一法)	g/kg	不得添加	未检出 (定量限:0. 01g/kg)	符合
9	干燥失重	GB 5009. 3-2016	g/100g	/	36. 0	/
10	能量	GB 28050-2011	kJ/100g	/	1149	/
11	蛋白质	GB 5009. 5-2016	g/100g	/	9. 3	/
12	脂肪	GB 5009. 6-2016	g/100g	/	3. 4	/
13	碳水化合物	GB 28050-2011	g/100g	/	50. 9	/
14	钠	GB 5009. 91-2017	mg/100g	/	129	/

以下空白

木桶公司  
用章

# RUNDOR

食品名称：香豆焜锅

营养成分表

项目	每 100克 (g)	NRV%
能量	1149千焦(kJ)	14%
蛋白质	9.3克(g)	16%
脂肪	3.4克(g)	6%
碳水化合物	50.9克(g)	17%
钠	129毫克(mg)	6%

注：NRV%值计算方法及格式参考 GB 28050-2011，仅供参考。



EW

RUNDOR



211500342165



中国认可  
国际互认  
检测  
TESTING  
CNAS L15457

正本

 润达检测  
Rundor Testing

NO. RD2407C60950

# 检验检测报告



产品名称: 原味焜锅

委托单位: 青海海亚食品有限公司

检验类别: 委托检验



山东润达检测技术有限公司



## 注 意 事 项

1. 本机构承诺独立于本检验检测报告所涉及的利益相关方，不受任何可能干扰技术判断的因素影响，保证出具的检验检测报告真实、客观准确、完整。
2. 本检验检测报告仅对接收样品及样品所检项目的检测符合性情况负责。
3. 本检验检测报告无“检测检测专用章”或“检验检测机构公章”无效，检验检测报告两页及以上未加盖骑缝章无效，本检验检测报告无编制人、审核人、授权签字人(批准人)签章无效。
4. 本检验检测报告涂抹、篡改无效。
5. 如对本检验检测报告有异议，需在收到报告之日起（以实际签收为准）食品及相关产品七日内、食用农产品五日内、动物尿液五日内、兽药七个工作日内、饲料及饲料添加剂五个工作日内向本公司提出，如未在规定时限内提出异议，视为认可本检验检测报告。
6. 对于经法律法规、标准等明确规定不予复检的产品、超出保存期限的产品以及按照实际不具有复检可能性的产品不进行复检。
7. 未经本机构及委托人书面同意，不得复制本报告，复制报告未加盖“检测检测专用章”及骑缝章无效，部分复制本报告无效。
8. 委托人或其他任何第三方不得利用本报告做夸大、不实、不当宣传。
9. 本机构保证对委托人提供的材料、数据以及所出具的检验检测报告保密，但是依据法律法规等文件规定需向相关部门及时报告的除外。
10. 送样检验，委托信息由委托方提供，本公司不对其真实性负责，委托检验结果仅对来样负责。
11. 本检验检测报告封面为第一页，注意事项页为第二页，正文从第三页开始。
12. 若产品检测标签，本检测单位仅对该标签形式符合性进行核查，不对内容真实性负责，不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。
13. 根据GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》规定，同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。
14. 营养标签制作：检测结果不能直接代替该样品产品外包装印刷的营养标签标示，有关样品产品外包装标签的“营养成分”中的能量和营养成分的数值修约、字体大小、排列顺序、NRV%数值、标签格式等，请委托单位制作前按照国家标准和范围要求审慎确认，本检测单位不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。



### \* 声 明

- (1) 报告编号、二维码是唯一的；
- (2) 本报告页面所使用“RUNDOR”、“润达”字样为本单位的注册商标，其受《中华人民共和国商标法》保护，任何未经本单位授权的擅自使用和仿冒、伪造、变造“RUNDOR”、“润达”商标均为违法侵权行为，本单位将依法追究其法律责任。
- (3) 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。
- (4) 本单位有权在完成报告后按规定方式处理所测样品。
- (5) 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息，技术文件等商业秘密履行保密义务。

电话：0536-8355 777  
邮箱：[rundor@163.com](mailto:rundor@163.com)

山东润达检测技术有限公司  
地址：山东省潍坊市高新二路36号生物医药产业园D座

传真：0536-8355 777  
邮编：261000

# 检验检测报告

NQ.RD2407C60950

共2页第1页

产品名称*	原味焜锅		型号规格*	600g/袋
委托单位*	青海海亚食品有限公司		商标*	/
(标示)生产者*	青海海亚食品有限公司		检验类型	委托检验
样品数量*	1袋		产品等级*	/
送样者*	/		样品到达日期*	2024-07-08
样品特性状态	包装完好	生产日期*	2024.07.05	样品编号
检测日期	2024-07-08至2024-07-12		检测环境条件	符合标准要求
判定依据	——			
检验检测项目	能量等5项			
检验检测结论	本次检测只提供数据，不做判定。			
备注	1. 以上样品信息由委托单位提供。 2. 报告中第2-3项有CNAS资质。			



编 制: 高重

审 核: 陈树海

批 准: 殷桂芳

测  
技  
★  
检测专  
用章

## 检验检测报告附页

NQ.RD2407C60950

共 2 页 第 2 页

序号	项目名称	检测方法	单位	标准要求	检测数据	单项判定
1	能量	GB 28050-2011	kJ/100g	/	1117	/
2	蛋白质	GB 5009.5-2016 (第一法)	g/100g	/	9.4	/
3	脂肪	GB 5009.6-2016	g/100g	/	3.0	/
4	碳水化合物	GB 28050-2011	g/100g	/	49.8	/
5	钠	GB 5009.91-2017	mg/100g	/	131	/

以下空白



RUNDOR

食品名称：原味焜锅

营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1117千焦(kJ)	13%
蛋白质	9.4克(g)	16%
脂肪	3.0克(g)	5%
碳水化合物	49.8克(g)	17%
钠	131毫克(mg)	7%

注：NRV%值计算方法及格式参考 GB 28050-2011，仅供参考。



RUNDOR