
年产 200 吨优级白酒项目
可行性报告

XXXX 麦芽有限公司

第一章 项目背景与概况

1. 1 项目名称与建设单位

1. 1. 1 项目名称

年产 200 吨优级白酒项目

1. 1. 2 项目拟建单位

XXXX 麦芽有限公司

1. 1. 3 项目主管部门

XX 县发改委

1. 1. 4 企业法人代表:

1. 1. 5 企业所有制形式:民营

1. 2 项目建设单位的概况

XXXX 麦芽有限公司成立于 2007 年,2009 年受国际金融危机影响停业。2011 年 11 月,我公司正式收购兼并 XXXX 麦芽有限公司。目前麦芽厂设备维修,技改,基础设施配套建设已全部完成,预计 10 月份正式投入生产。

XXXX

麦芽有限公司麦芽生产线采用国际先进的捷克萨拉丁制麦机械设备，该设备工艺先进，能耗低，效益高，年设计麦芽生产 1.5 万吨，实际可生产 2 万吨。目前，我公司购买麦芽厂、技改等已投入 2400 万元。按国家啤酒大麦制成率 75% 计算，年需啤酒大麦原料 26000 吨。投产后可实现销售收入 7840 万元。实现利润 600 多万元，上缴税金 310 万元，提供就业岗位 70 多个。麦芽作为啤酒厂生产啤酒的主要原料，从云南啤酒行业情况分析，年需啤酒麦芽近 20 万吨，目前，云南仅能生产 3 万吨，不足的麦芽必须从省外调进。2012 年 5 月 29 日嘉士伯与大理州政府签订 100 万吨啤酒生产合作协议，一旦建成，全省啤酒麦芽需求将突破 30 万吨。因此大力发展啤酒大麦种植和啤酒麦芽生产有广阔的市场前景。

XXXX 麦芽有限公司年产 2 万吨麦芽项目已经基本完工，二期工程正在筹建。

为开源增收、壮大企业经济总量、持续改进企业总体业绩，降低生产运行成本，有利于公司在激烈的市场竞争中保持更有利、更主动的地位，拟定新建一条年产 200 吨优级白酒生产线与原项目配套，既增加产成品收益降低了酒精的生产成本。

1. 3 项目提出的背景

根据《财政部、国家税务总局关于调整和完善消费税政策的通知》（财税[2006]33 号）规定：粮食白酒、薯类白酒的比例税率统一调整为 20%。粮食白酒降 5%，薯类白酒提高 5%。接收的调整，将引白

酒价格的上涨，为政府增加财政收入，同时也使企业也的盈利空间。

目前，以食用酒精为酒基的液态法白酒取得了长足的发展，由于其出酒率高、生产效率高、经济效益好等优点，白酒企业不断发展与创新，使液态法白酒的产量在白酒中已占到 55% 以上。液态法和固液结合生产的白酒将进一步规范生产，以食用酒精为酒基的液态法白酒和以固液结合生产的白酒，是五、六十年代顺应国家节约粮食、降低成本而诞生的，随着行业的发展，其在数量上的主体地位将得到巩固和进一步发展。

良好的经济效益。酒的税收从汉代开始以来，历来都是国家财政收入的重要来源。在全国各行各业中，酒和烟的税收是最高的，而在酒业中，白酒的税收率又远远超过其他酒种，为地方财政创造更高的收入。

XXXX 麦芽有限公司年产 200 吨优级酒精生产线已经基本完工，在符合国家环保、节能、科学的大前提下进行本项目的筹建，项目的建成能够成功地达到节水、废热回收利用等，且无污染物质排放，不仅提升了酒精的附加值，还拉长了产品链条，不仅有利于壮大公司经济总量，持续改进企业总体业绩，更有利于公司在激烈的市场竞争中保持更有利、更主动的地位。

1.4 项目的建设意义

1) 社会效益：本项目的建成不仅有效地提高企业的经济效益，还可以带动周边地区居民就业。对 XX 县的建设直到积极的。因此项目具有较好的社会效益

2) 企业的经济意义：该项目实施后可使企业形成原料、初级产品、

精加工产品一体化的产业链，使各种资源得到更加合理的利用，使企业各项生产成本明显降低，项目的建成能够消耗 100 吨成品食用酒精同时增加酒精的附加值，给企业带来更好的经济效益。

3) 对地方工业发展的推动：该项目的建设，对于地方工业的发展起到积极的作用。

1.5 可行性报告提出的依据和审批意见

1. 5. 1 项目计划资金总额 9 8 7 万元，全部由企业自筹。

1. 5. 2 项目计划经济效益及社会效益

项目正式经营后年销售收入为 9 8 7 万元，年创税金及附加 1 1 5. 8 8 万元，年创利总额 4 7 7. 6 5 万元，安排农村富余劳动力及下岗工人就业 3 0 人。

1. 4. 8 人员条件

A 企业经理：具有大专以上学历，从事白酒酿造加工生产行业经营（管理）工作四年以上或经济（技术）管理工作八年以上。

B 技术人员：至少有两名机械专业工程师或高级工程师（或具有中级专业技术职称任职资格的工程技术人员）负责技术工作。技术人员数 不少于生产人员数的 5%。

C 质量检验人员：至少有三名经过行业培训，取得产品质量检验员资格的人员，负责质量把关工作。其中一名经过总检验员培训，担任总检验员。

D 管理人员：至少有三名经过培训的财务结算人员，有一名经过培训的统计人员。上述人员均应具有本专业任职资格证件。

E 技术工人：企业工种设置应与其从事的生产范围相适应，各工种技术工人人数符合生产规模，生产工艺的要求。企业技术工人中高级工不少于 10%，中级工不少于 20%。生产工人应经行业培训，持证上岗。

1. 4. 9 项目进展建议

根据省、市主管部门及环保单位要求，加快整改，落实进度计划。从项目的可行性研究报告被批准之日起，至投产的工程进度，八个月完成。

1. 4. 10 研究结论

A、本工程项目立项依据充分，符合国家产业发展政策。

B、生产规模及产品方案构成合理。

C、采用的生产技术工艺设备及加工工艺技术成熟可靠，符合规范要求。

D、产品国内外需求市场广阔，需求量大具有很好的发展前景。

E、在现有生产线设备基础上，新增加设备数台，全部采用国际顶尖技术，符合环保要求。

F、项目在财务上是可行的，是有明显的经济效益，投资回收期比较短，并有一定的抗风险能力。

1. 5 主要经济技术指标

项目主要技术经济指标表

序号	项目名称	单位	指标	备注
1	项目占地面积	平方米	3000.00	
2	项目建筑面积	平方米	1800.00	
3	项目总投资	万元	987.00	

4	流动资金投入	万元	350.00	
5	固定资产	万元	565.00	(不含土地购置费)
6	达产年产量	吨	200.00	
7	年销售收入	万元	800.00	
8	总成本	万元	206.47	
9	加 经营税金及附	万元	115.88	
10	利润	万元	477.65	
11	所得税	万元	119.41	
12	财务内部收益率	%		
	税 前		0.38	
	税 后		0.28	
13	财务净现值	万元		
	税 前		1588.68	
	税 后		1070.40	
14	投资回收期	年		
	税 前		2.07	含建设期
	税 后		2.76	含建设期
15	盈亏平衡点	%	17.7%	

第二章 项目背景

2.1 项目提出的背景和依据

白酒是中国传统蒸馏酒，工艺独特，历史悠久，享誉中外。中国白酒是世界著名的六大蒸馏酒之一（其余五种是白兰地、威士忌、朗姆酒、伏特加和金酒）。白酒是指以富含淀粉质的粮谷如高粱、大米等为原料，以中国酒曲即大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，采用固态（个别酒种为半固态或液态）发酵，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、贮存和勾调而制成的蒸馏酒。

白酒是一种比较特殊的商品，它既是一种具有自然属性的物质饮料，也是一种具有社会属性的精神文化消费品，或者说是一种以满足人们心理感受为主要目的的“感性商品”。人们饮酒绝不是仅仅为了满足生理上的食物性需要和口福满足及营养价值，

而主要是为了满足调节人际关系的社会需要和喜忧哀乐的情感需要，满足追求心理价值和精神价值的需要。

2.1.1 2008年我国白酒制造业行业规模不断扩大，发展速度较上年有所加快。2008年1-11月，中国白酒制造行业实现累计工业总产值146,337,958,000元，比上年同期增长了29.82%；实现累计产品销售收入141,190,334,000元，比上年同期增长了29.94%；实现累计利润总额18,643,047,000元，比上年同期增长了36.79%。2008年我国白酒产量保持了较为迅速的增长。2008年1-12月，我国累计生产白酒5,693,439.22吨，同比增长15.79%，增幅比上年同期下降了6.41个百分点，2009年也有所下降。

2009年以来，白酒行业在消费税从严征收、整治酒后驾车等负面因素的影响下，依然保持了良好的回升势头，尤其是进入2009年下半年行业回升态势更为明确，企业效益进一步提升。

未来10年中国白酒行业整体将进入一个稳定发展期。预计未来10年，中国白酒业出口增长将达到5%至10%，利润将达到20%。短期来看，预计2010-2012年中国白酒制造行业产值年均增长率约为25.0%，2012年产值将达到3,827.5亿元；收入年均增长率约为23.2%，2012年收入将达到3,190.7亿元；利润年均增长率约为31.8%，2012年利润将达到560.8亿元。综合以上指标可以看出，虽然未来几年白酒发展速度会有所减缓，但行业的景气度将继续保持。

2.1.2 中国白酒市场份额：

据中国酿酒协会统计表明，中国白酒产量从 1996 年的 801 万吨到 2001 年的 420 万吨，再到 2003 年的 331 万吨，2004 年的 323 万吨，2005 年的 349 万吨，2006 年的 300 万吨，2007 年 400 万吨，2008 年的 430 万吨左右，2009 年 420 万吨。

白酒行业虽然整体形势低迷，但是高端市场却在增加，有足够的利润空间吸引海外资本。高端白酒市场仍然处在增长趋势，因其资本方实力强大，经过高额资金的品牌推广轰炸，打造成了高端奢侈品的概念。

2.1.3 白酒市场白酒种类和市场份额比例：

目前，市场上销售的白酒主要包括两种：纯粮固态酒和勾兑酒。其中，前者是按照我国白酒业独有的传统工艺，以粮食为原料，经自然发酵和高温蒸馏而成，后者则是以食用酒精为主要原料勾兑而成的新型白酒。

我国白酒产品以降度酒为主流，且包装装潢水平相当精美。60 度以上的高度白酒基本上已经看不见了，50—55 度的白酒成为高度酒，40—49 度的酒为降度酒，而 39 度以下的白酒为低度白酒，低度白酒的产量已经占我国白酒总产量的 40% 左右。目前市场上浓香型白酒占 70% 左右，清香型白酒占 15% 左右，兼香、酱香以及其他香型的白酒占 15% 左右。

3、白酒产品利润分布情况：

在白酒产品中，高中低档白酒的产量和利润分别呈“金字塔”和“倒金字塔”形，高档酒的比例较小，约为 20%，但所创造的利润却最大，约占 50%多；中档白酒的比例和利润均约为 35%；低档酒的比例最大，但是利润却是最小，企业主要是靠低档酒占领市场，创造品牌影响。

2.1.4 白酒生产厂家现状及行业发展趋势：

从各项经济指标来看，我国白酒生产集中度向着大型企业集中，前 20 位的骨干企业的销售收入基本上占全行业的 40%之多，利税占全行业的 60%左右，产量约占全行业的 30%。据不完全统计，不包括完全是家庭作坊式的生产，我国现有白酒企业 3.7 万余家，其中乡以上独立核算的白酒企业约 4700 家。年销售收入 500 万元以上的国有及非国有白酒企业 1000 多家中，大中型企业占 22%，销售收入占了 78%，利润总额占了 96%。大、中型白酒企业以明显的优势主导着我国的白酒市场。发展大、中型企业是白酒行业的必然趋势。在 1000 多家企业中，亏损企业占 28.94%；295 个大、中型企业中亏损企业有 53 个，占企业数的 3.97%；国有控股企业 870 个，亏损企业 299 个，占总企业数的 22.41%。从统计数据上看，全国白酒行业还近 1/3 的企业步履艰难，困难重重，但亏损企业大多数又在国有控股企业中。

2.1.5 目前白酒行业烈性酒的比例日趋合理，酒精度在 28%vol~65%vol 不等，60%vol 以上的白酒已经很少见。据统计，

目前我国高度白酒占 12%，中度白酒占 59%，低度白酒占 29%。据糖酒快讯市场调查中心的一项调查显示，目前市场上较为畅销的白酒品牌以 38%vol 和 53%vol 两种为主，占据市场约九成份额。目前 53%vol 酒仍然是产品的主流，因为白酒市场中领袖品牌以 40%vol～53%vol 为主，因此在未来的一段时期内，白酒仍将受到消费者以及各种社交场合的青睐。

2.2 风险分析

现在白酒市场上品牌众多。在激烈的竞争中，各品牌为抢占市场份额，企业大力拼抢终端与渠道。导致开瓶费、进场费等愈加高昂。企业互相比拼，导致市场环境越来越恶劣，甚至有些地方陷入恶性竞争的漩涡。但从另一角度看。白酒市场竞争同样符合达尔文的进化论——优胜劣汰。竞争越激烈，市场的淘汰速度也会越快，使白酒品牌集中，市场占有率也就逐渐向全国性的白酒品牌集中；区域市场也会逐步向拥有稳定销售网络、拥有强大终端网点的区域品牌集中。

由此可见，应努力扩大业务范围，加强管理和生产等方面的建设，同时做好产品质量保证体系的建设。以我国目前的市场容量来看，白酒的销路不成问题，市场风险相对较小。

第三章 建设条件与厂址

3.1 原辅材料

3.1.1 本项目所需原料

本项目所用原料为 XXXX 麦芽有限公司的麦芽生产过程中筛选的二，三级大麦或小麦。

3.1.2 辅料

干酵母，辅助原料市场供应充足，当地及周边地区购买。

3.2 厂址

3.2.1 厂址选择

项目拟建在 XXXX 麦芽厂临边，项目拟征用地为 3000 平方米。

第四章 工程技术设计方案

4.1 项目组成

4.1.1 主要机构设置

白酒公司

4.1.2 辅助机构

1) 销售公司（负责成品酒的销售业务）

2) 运输公司

3) 办公及生活区

4.2 生产技术设计方案

4.2.1 白酒生产方法、工艺流程和主要设备选择

1) 生产方法

采用以高粱、玉米、小麦等为原料，用传统的工艺制作。

主要生产流程为：

原料粉碎→配料→蒸煮糊化→冷却→拌醅→入窖发酵→蒸酒→

贮存→勾兑与调味→过滤与贮存→包装。

项目二期工程的从原料粉碎到蒸酒与原九江汇泉生物工程有限公司配套使用设备，减少了成本的投入，也提高的设备利用率。

2) 生产方案

以大曲为糖化发酵剂、进行多次发酵，然后蒸馏、勾兑、贮存而成的酒。

4.3 项目平面布置

4.3.1 设计依据

- 1) 现行国家、行业等规范及标准。
- 2) 建设方及工艺等各专业设计要求。
- 3) 场地现场实际情况

4.3.2 平面布置原则

1) 符合城市及公司总体规划要求，在满足规划、生产、管理和厂内生活需要的前提下，合理用地，提高土地使用效率。

2) 结合厂址用地界区情况，平面布置做到功能分区明确、符合工艺流程、管道短捷。

- 3) 便于管理和控制成本

4) 结合厂外路网规划, 合理组织厂内道路, 人流、物流及消防路线明晰, 交通顺畅。

5) 注重厂内绿化美化, 营造良好的生产和生活环境, 采取必要的技术措施, 减小生产噪声、粉尘、污水等污染因素对周边村庄和未来邻近企业的影响。

第五章 工程技术方案

5.1 工程项目

5.1.1 项目组成

- a、主要生产工程: 综合办公室、车间。
- b、辅助生产工程: 道路、给水工程。
- c、公用工程: 职工休息室、食堂。

工程项目组成表

建筑面积: 1. 办公楼: 120 m ²
2. 宿舍 (车库、食堂): 200 m ²
3. 生产车间: 140 m ²
4. 酿造车间: 100 m ²
5. 蒸馏车间: 130 m ²
6. 发酵车间: 150 m ²
7. 沉降车间: 50 m ²
8. 搅拌车间: 120 m ²
9. 深加工车间: 110 m ²
10. 成品库: 200 m ²

11. 白区车间: 120 m ²	
12. 锅炉房: 20 m ²	
13. 理化实验室: 40 m ²	
14. 仓库: 300 m ²	总计 1800
平方米	

以上建筑物预计造价为 360 万元。

5. 2 生产技术方案

5. 2. 1 产品质量标准

产品生产标准执行国家要求标准。

5. 2. 2 技术工艺流程

玉米粉碎成面 —— 玉米面及稻壳混匀 —— 混合后蒸熟 —— 原料发酵 —— 下蒸锅蒸料 —— 冷却出酒 —— 装入酒罐

5. 2. 3 主要设备选择

根据节省投资的原则, 本项目拟采用全部国产设备, 为了保证设备的先进、成熟、安全、可靠, 拟采用本行业的定点生产设备, 做到采用价格低、质量好、运行可靠的设备。

设备清单

序 号	产品名称	数 量	单 价 (万元)	总 价 (万元)	功 率 (kw)
1	蒸汽锅炉	1	35	35	120

2	蒸锅	1	15	15	180	
3	冷却锅	1	12	12	15	
4	磨面机	1	18	18	18	
5	翻料机	1	25	25	22	
6	扬面机	1	17	17	24	
7	储酒罐	10	0.8	8	12	
8	过滤机	1	15	15	14	

5. 3 供电、给水、供热

5. 3. 1 供电

依据本项目要求，供电系统包括：室外电缆及路灯、车间动力、照明及防雷接地；办公室、库房及其它动力照明、防雷、防火等。

(1) 供电电源

本项目的供电容量及供电可行性较为优越，其电源由当地变电所供给，电源以架空方式引到生产车间。

(2) 用电负荷

总装机容量：约 1500KW

(3) 供电系统

本项目根据用电量，直接由电网接入，供全厂电源。用电

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/877016161123010005>