

2022年省以上转移支付项目实施方案

专项名称：2022年农业产业融合发展专项

工作任务名称：江苏小龙虾产业集群项目

实施项目名称：淮安福昌小龙虾预制菜中央厨房项目

实施单位名称（盖章）：淮安福昌食品科技有限公司

主管部门：淮安区农业农村局 淮安区财政局

填报时间：2022年5月13日

江苏省农业农村厅制

一、实施范围

项目实施单位淮安福昌食品科技有限公司,位于淮安市淮安区经济开发区华西路89号,国道233东侧,距京沪高速淮安东口500米。中央厨房项目位于华西路南侧物流园内,项目建设面积2.2万平方米。淮安福昌食品科技有限公司是淮安福兴祥物流有限公司的全资子公司。此次项目投资,淮安福兴祥物流有限公司作为母公司承担项目配套资金的土建、基装以及部分设备设施。

淮安福昌科技有限公司成立于2018年10月15日,注册资本1000万元,为法人独资民营企业。公司主要经营项目:食品研发、食品生产;生鲜肉、水果、蔬菜、水产品、日用百货、针纺织品、化妆品等销售;收购农副产品;农副产品初加工、销售;食品加工;货物运输;物流信息咨询服务;货物仓储服务;食品冷冻、冷藏;货物及技术进出口;食品互联网销售。

二、实施内容

(一) 改造完善小龙虾预制菜中央厨房工业化生产流水线。

根据小龙虾风味预制菜、小龙虾盖浇(饭、面)、小龙虾西式面点(披萨)等系列预制菜产品的生产工艺要求,购置熟食盒饭、清洗设备、螺旋速冻隧道、真空冷却机、自动气调包装机等加工设备,并对车间进行局部改造,完善小龙虾预制菜中央厨房工业化生产流水线。

(二) 建设完成中央厨房标准化厂房7000M及配套冷藏库、冷冻库、检测实验室等基础设施。

在前期完成原料分拣车间、清洗车间、预处理车间建设基础上，根据国家、地方和行业关于中央厨房预制菜加工有关要求和标准规范（GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、DBS 32/005-2014《食品安全地方标准 方便菜肴》、SB/T 10648-2012《冷藏调制食品》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》等，建设完成中央厨房标准化车间7000m² 及产品冷藏库、冷冻库和产品营养品质与微生物检测分析实验室等配套基础设施。

（三）购置产品营养品质分析与微生物分析检测仪器设备。

为保证小龙虾系列预制菜产品质量，保障食品卫生安全，购置微生物培养箱、灭菌锅、分析天平、酸碱式滴定管等营养品质分析与微生物检测仪器设备，用于检测产品蛋白含量和菌落总数等营养与微生物指标。

（四）研发小龙虾预制菜中央厨房标准化绿色保鲜加工关键技术。

针对小龙虾预制菜易受微生物侵染及对其感官风味、安全品质、货架期的高标准，克服传统热杀菌对其风味的改变及化学辐射杀菌残留带来的安全隐患，明确柔性杀菌处理对预制菜肴的理化、微生物、营养风味影响，研发新型小龙虾预制菜柔性杀菌锁鲜及安全控制技术，制定集柔性杀菌和气调包装保鲜技术为一体的预制菜高效绿色微生物控制共性技术，最大程度保持预制菜肴的色泽、风味、口感和天然营养成分，延长小龙虾预制菜肴产品货架期。

三、经费预算

（一）资金来源。项目总投资（入）资金2700万元，其中：中央财政补助资金300万元，省级财政补助资金0万元，市县财政补助资金0万元，实施单位自筹资金2400万元。

（二）明细预算单位：万元

实施内容		资 金 来 源				
		合 计	中央财 政补助 资金	省级财政补 助资金	市县财政 补助资金	实施单位 自筹资金
改造完善小龙虾预制菜中央厨房工业化生产流水线		300	300			
其中	1购熟食盒饭、清洗设备		235			
	2购包装设备、金检机		65			
建设完成中央厨房标准化厂房7000m ² 及配套冷藏库、冷冻库、检测实验室等基础设施 研发小龙虾预制菜中央厨房标准化绿色保鲜加工关键技术		2390	0			2390
购置产品营养品质分析与微生物分析检测仪器设备		10	0			10
合计		2700	300			2400

四、实施进度

本项目实施期限为1年，时间自2022年3月起至2023年2月止，实施进度安排如下：

（一）2022年3月—2022年12月底，完成小龙虾预制菜中央厨房工业化生产流水线改造与完善，并完成预制菜产品的试产及样品报检，通过认证；完成中央厨房标准化厂房建

设及配套冷藏库、冷冻库、检测实验室基础建设。

（二）2022年6月—2022年11月底，完成对产品营养品质分析与微生物分析仪器设备的采购询价，订制与安装。攻关小龙虾预制菜标准化绿色保鲜加工关键技术，并完成技术成果产业化应用及小龙虾预制菜加工工艺及制定相应生产规程。

五、绩效目标

序号	绩效目标类型	绩效目标名称	目标值
1	数量指标	完成小龙虾预制菜生产流水线	1条
2		建设成中央厨房小龙虾预制菜标准化厂房	2000M ²
3		配套冷库18±2℃	400M ²
4	质量指标	产品检测合格率	100%
5	效益指标	年加工小龙虾预制菜及关联产品	50-100吨
6		年新增产值	100万元
7		提供就业岗位数	80个

六、组织管理

（一）项目组成员

序号	姓名	职务	工作分工	联系电话
1	王奉军	总经理	全面负责项目实施	18661651679
2	冯牛忠	生产厂长	分管负责项目实施	15052672920
3	李杰	车间主任	分管分工车间项目实施	18914497344
4	率为存	采购经理	分管项目设备及技术采购	15764255149
5	江宁	技术研发方	负责技术研发及工艺优化	13913805188
6	安海忠	营运经理	负责项目节点落实推进	13386397558

（二）管理责任人

序号	姓名	职务	工作分工	联系电话
1	卢翠荣	法人代表	全面负责项目推进	18653270321