

郑州三全食品股份有限公司

关于本次非公开发行股票募集资金运用可行性研究报告

本公司及董事会全体成员保证公告内容真实、准确和完整，并对公告中的虚假记载、误导性陈述或者重大遗漏承担责任。

公司本次非公开发行股票拟募集资金金额不超过50,638.33万元，发行数量不超过2,000万股（含2,000万股），不低于500万股（含500万股）。具体发行数量由股东大会授权董事会根据实际认购情况与保荐机构（主承销商）协商确定。本次非公开发行募集资金在扣除发行费用后将全部用于三全食品综合基地（二期）建设工程项目，具体情况如下：

项目名称	投资总额 (万元)	项目核准情况	环评备案情况
三全食品综合基地 (二期) 建设工程项目	50,638.33	郑发改投资(2011)96号	郑环建表(2011)24号

本次发行募集资金到位后，如实际募集资金净额少于该项目投资总额，募集资金不足部分由公司自筹资金解决。

本次发行募集资金到位前，公司可根据市场情况用自筹资金对募集资金项目进行先期投入，并在募集资金到位后予以置换。

本次募集资金投资项目的具体情况如下：

一、项目概况

（一）项目简介

三全食品综合基地（二期）建设工程项目建设期为2年，设计产能15万吨/年，其中速冻水饺8.56万吨/年、速冻汤圆6.44万吨/年。项目建成后将提高公司速冻米面食品的产量和市场占有率，巩固公司在速冻米面食品领域的领先地位，为公司的可持续发展打下坚实的基础。

（二）项目投资规模

本项目新建速冻水饺生产车间、速冻汤圆生产车间及辅助生产工程，投资总

额 50,638.33 万元，其中建设投资 40,031.14 万元，流动资金 10,607.19 万元。

二、项目实施的必要性

随着近几年公司业务的快速发展，公司现有的产能无法满足市场的需求，厂房和生产设备的缺乏在一定程度上制约了公司的发展。本次募集资金投资项目将扩大速冻水饺和速冻汤圆生产能力，提高产量，增强公司市场竞争力。

（一）提高产能，满足不断增长的市场需求

经过多年的发展，公司的高品质产品得到了客户的广泛认可，公司在速冻米面食品领域积累了丰富的客户资源，并与相关客户保持了长期稳定的合作关系，公司业务迅速发展。同时随着我国经济的快速发展、居民收入水平和城市化率的不断提高及其导致的居民日常消费习惯的改变，下游市场对速冻米面食品的需求旺盛。目前公司生产速冻米面食品的厂房与设备无法满足市场的巨大需求。因此，公司迫切需要扩大速冻米面食品的产能。

（二）减少外协加工，保障产品及时供应

目前，受生产速冻米面食品的厂房与设备的限制，为了满足市场需求，公司与部分企业建立了外协加工关系（委托其进行加工生产），但外协加工企业无法确保公司产品供应的及时性。本项目实施后，公司将减少外协加工，进一步保障产品供应的及时性，提高公司产品的市场份额。

（三）响应国家产业政策，推进速冻食品产业升级，加快技术创新

《中国食物与营养发展纲要》（2001-2010 年）中明确提出：“优先支持对主食的加工，加快居民主要制成品食物的发展步伐，重点发展符合营养科学要求的方便食品，速冻食品……优先支持大宗农产品深度开发与加工利用，逐步提高农产品加工转化程度”。《食品工业“十一五”发展规划纲要》中明确指出：“……培育和壮大食品工业龙头企业，推动产业结构升级……”。

公司作为国内速冻米面食品的领导企业，有责任、有能力带动国内速冻米面食品产业链的升级。本次募集资金投资项目的实施将加快公司的产业升级及技术创新，这将给全国的速冻米面食品企业以示范作用，带动我国速冻米面食品行业

的整体产业链升级，加快行业技术创新。

三、项目实施的可行性

（一）市场前景

本项目主要产品为速冻水饺和速冻汤圆。速冻食品特别是速冻米面食品目前已成为国内发展最快的食品加工业之一。在速冻米面食品中，速冻水饺和速冻汤圆拥有较高的比重。

在全球速冻食品当中，速冻米面食品为第一消费大类，占有速冻食品总消费量近 40%，而这一比重，在中国目前只有约 10%。随着我国经济的快速发展、居民收入水平和城市化率的不断提高及其导致的居民日常消费习惯的改变，速冻食品将由家庭购买原材料制作发展为工业化、规模化生产，市场发展空间巨大。

因此，本项目产能释放后能迅速被市场消化，市场前景良好。

（二）项目实施效益分析

本项目建设期为 2 年，计划投产后第 1 年达产 80%，第 2 年达产 100%。项目达产当年，预计实现年销售收入 145,496 万元、利润总额 13,959 万元、净利润 10,469 万元，所得税后项目投资财务内部收益率为 22.53%，所得税后项目投资回收期为 6.12 年（含建设期 2 年）。本项目实施后，将产生良好的经济效益。

四、项目实施方案

（一）项目建设规模和产品方案

本项目建成达产后每年新增产能 15 万吨，其中速冻水饺 8.56 万吨、速冻汤圆 6.44 万吨，具体产品方案如下：

序号	产品方案	日生产能力（吨）	年生产天数	生产线数量	年产量（万吨）
1	速冻水饺	400.00	214	5	8.56
2	速冻汤圆	300.94	214	5	6.44
	合计	700.94			15.00

（二）项目用地及建筑工程

1、项目用地

本项目用地具体情况如下：

土地使用权证	郑国用（2007）第 0081 号
使用权面积	130,127.9 M ²
土地用途	工业
土地位置	郑州市惠济区开元路与天河路交汇处
使用年限	50 年
取得方式	出让

注：本项目与综合基地（一期）建设工程项目共用一块土地，本项目拟分摊土地使用面积约为 30,921.65M²。

2、建筑工程

本项目将新建厂房面积 38,881.98 M²，具体分布如下：

类别	建筑物名称	建筑面积（M ² ）
主要生产工程	水饺生产车间	11,608.19
	汤圆生产车间	11,608.19
辅助生产工程	冷库车间	12,915.80
	原料预处理车间	2,749.80
合计		38,881.98

（三）生产设备购置及配套设施

1、速冻水饺的生产设备购置及配套设施情况如下：

序号	设备名称	单位	数量	单价（万元）	总价（万元）
1	全自动饺子机	台	60	45.00	2,700.00
2	制冷机	台	5	200.00	1,000.00
3	双螺旋隧道	台	5	150.00	750.00
4	全自动输送分捡系统	套	1	500.00	500.00
5	中央空调系统	套	1	250.00	250.00
6	附属配套设施	套	1	150.00	150.00
7	枕式包装机	台	3	50.00	150.00
8	自动真空双轴双速搅拌机	套	14	10.00	140.00
9	自动连续压面机	台	4	35.00	140.00
10	全自动立式包装机	台	3	45.00	135.00
11	空气净化系统	套	1	125.00	125.00
12	全自动多头称	台	3	40.00	120.00
13	自动洗菜机	套	2	40.00	80.00
14	真空和面机	台	6	10.00	60.00

序号	设备名称	单位	数量	单价 (万元)	总价 (万元)
15	自动输送机	台	5	12.00	60.00
16	和面水系统	套	1	40.00	40.00
17	斩拌机	台	4	9.00	36.00
18	压缩气系统	套	3	10.00	30.00
19	全自动金属探测仪	台	5	6.00	30.00
20	风淋设备	台	2	10.00	20.00
21	自动筛粉输送机	台	6	2.85	17.10
22	电炒锅	台	5	3.10	15.50
23	冻肉切块机	台	2	6.50	13.00
24	离心机	台	4	3.00	12.00
25	绞肉机	台	2	6.00	12.00
26	夹层锅	台	4	2.80	11.20
27	次氯酸钠发生器	台	1	10.00	10.00
28	多用切菜机	台	5	2.00	10.00
29	切丁机	台	5	2.00	10.00
30	工业洗衣机	台	1	2.00	2.00
	合计		164		6,628.80

2、速冻汤圆的生产设备购置及配套设施情况如下：

序号	设备名称	单位	数量	单价 (万元)	总价 (万元)
1	全自动高效汤圆机	台	100	35	3,500
2	制冷机	套	6	200	1,200
3	双螺旋隧道	台	5	150	750
4	自动和面机	台	50	11	550
5	全自动输送分捡系统	套	1	500	500
6	中央空调系统	套	1	250	250
7	枕式包装机	台	4	50	200
8	全自动立式包装机	台	4	45	180
9	全自动多头称	台	4	40	160
10	附属配套设备设施	套	1	150	150
11	平板网带	台	2	70	140
12	空气净化系统	套	1	125	125
13	绞肉机	台	25	4	100
14	全自动珍珠汤圆机	台	15	6	90
15	砂糖粉碎机	台	5	15	75
16	花生脱皮机	台	5	12	60
17	自动输送机	条	5	12	60

序号	设备名称	单位	数量	单价（万元）	总价（万元）
18	压缩气系统	套	4	10	40
19	和面水系统	套	1	40	40
20	风淋设备	台	3	10	30
21	全自动金属探测仪	台	5	6	30
22	胶体磨	台	6	4	24
23	次氯酸钠发生器	台	2	10	20
	合计		255		8,274

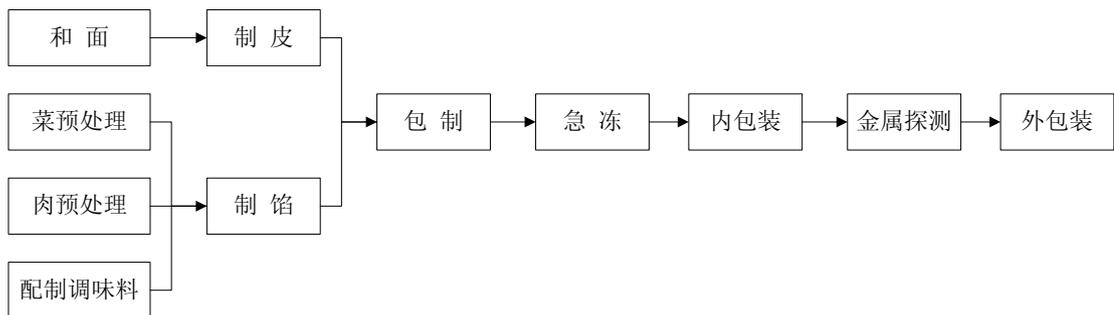
3、冷库物流设备及生产配套设备情况如下：

序号	设备名称	单位	数量	单价（万元）	总价（万元）
1	全自动冷库物流设备	套	1	4,000	4,000
2	制冷系统	套	1	1,000	1,000
3	货架	套	1	1,000	1,000
4	电力配套设备	套	1	800	800
5	冷库物流配套设备	套	1	800	800
6	托盘	套	1	500	500
7	冷库门	套	1	500	500
8	污水处理设备	套	1	350	350
	合计		8		8,950

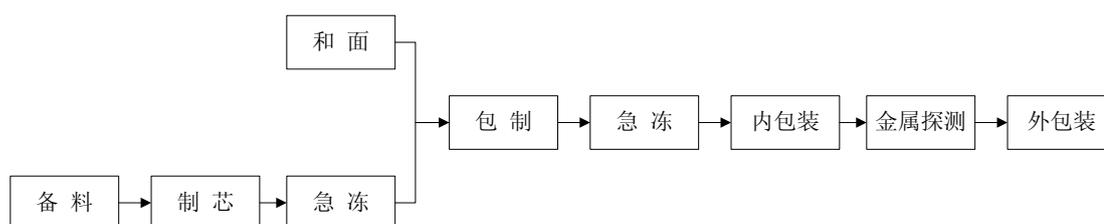
（四）生产方法和工艺流程

本次募集资金投资项目的主要产品为速冻水饺和速冻汤圆。

1、速冻水饺的生产流程图



2、速冻汤圆的生产流程图



（五）环境保护

公司严格贯彻执行《中华人民共和国环境保护法》的有关规定。本项目已取得郑州市环境保护局出具的《项目环境影响报告表的批复》（郑环建表（2011）24号）。

1、废气

建设项目使用的天然气锅炉属于清洁能源，产生少量的废气，SO₂、NO_x、烟尘排放浓度远远小于《锅炉大气污染物排放标准》（GB13271-2001）II时段标准中SO₂、NO_x、烟尘最高允许排放浓度，对周围大气环境无影响。

2、废水

本项目废水总排放量为1,760吨/日，主要来自加工车间的食品原料清洗废水。根据废水特点及处理出水要求，建设污水站1座，处理污水量2,000吨/日。处理后的废水达到国家排放标准，对环境无影响。

3、固体废物

建设项目固体废物主要是废菜渣、废动植物油及厂内污水处理站处理后的污泥和生活垃圾，均由当地环卫部门清运处理，上述固体废物经处理后对周围环境无影响。

4、噪声

本项目使用的冷机组、风机、空压机等设备会产生一定强度的噪声，公司采取了相应的降噪、隔音措施，达到国家标准，对附近居民无不良影响。

5、绿化

绿化是环境保护中的一个重要方面。厂区拟栽种一定量树木、花卉和草坪，绿化厂区、美化厂区、净化空气、阻止噪音传播、调节温度，改善厂区小气候。

因此，本项目的各项环境指标均符合国家有关环境保护标准。

五、项目建设进度

本项目建设期为2年，具体实施进度安排如下：

项目	第一年				第二年			
	1	2	3	4	1	2	3	4
初步设计	√							
施工图设计		√						
施工招标		√						
土建施工			√	√				
设备购置				√	√	√	√	√
设备安装					√	√	√	√
人员培训						√	√	√
试生产							√	√
正式投产								√

郑州三全食品股份有限公司董事会

2011年3月9日