

中華人民共和國國家建設委員會批准

勘察設計工作統一價目表

第十八冊

食品工業

輕工業部編

基本建設出版社

勘察設計工作統一價目表

第 十 八 冊

食 品 工 業

基 本 建 設 出 版 社 出 版

(北京復興門外三里河建委宿舍30号楼)

北京書刊出版業營業許可証出字第086号

建委印刷厂印刷 新華書店發行

書号15052.60.787×1092 • 1/16 印張 5 3/8 字数134,400字

一 九 五 六 年 六 月 第 一 版

一 九 五 六 年 七 月 北 京 第 二 次 印 刷

印数870—3170册 定价 0.98 元

目 錄

技 術 条 件	(1)
第 一 篇 制糖工業	(2)
制糖工厂总体初步設計 (表 1)	(2)
制糖工厂各車間 (表 2)	(2)
第 二 篇 油脂工業	(4)
第一章 压榨及萃取油工厂总体初步設計 (表 3)	(4)
压榨及萃取油工厂各車間 (表 4)	(5)
第二章 氫化生產的总体初步設計 (表 5)	(7)
氫化工厂各車間 (表 6)	(7)
第三章 人造奶油制造总体初步設計 (表 7)	(8)
人造奶油工厂的各車間 (表 8)	(8)
第四章 肥皂制造总体初步設計 (表 9)	(9)
肥皂制造各車間 (表 10)	(9)
第 三 篇 糖食及有机酸制造業	(11)
第一章 糖食工厂总体初步設計 (表 11)	(11)
第二章 有机酸制造業总体初步設計 (表 12)	(11)
糖食制造各車間 (表 13)	(12)
第 四 篇 面包及掛面制造業	(14)
面包及掛面制造总体初步設計 (表 14)	(14)
面包和掛面制造各車間 (表 15)	(14)
第 五 篇 蔬菜水果罐頭業制造業	(16)
蔬菜水果罐頭制造总体初步設計 (表 16)	(16)
蔬菜水果缶頭制造各車間 (表 17)	(17)
第 六 篇 淀粉糖蜜制造業	(20)
淀粉糖蜜制造总体初步設計 (表 18)	(20)
淀粉糖蜜企業各車間 (表 19)	(21)
第 七 篇 茶叶和咖啡制造業	(23)
茶叶和咖啡制造業总体初步設計 (表 20)	(23)
茶叶工厂各車間 (表 21)	(23)
第 八 篇 食用濃縮品制造業	(25)
食用濃縮品制造总体初步設計 (表 22)	(25)
食用濃縮品制造業各車間 (表 23)	(25)

第 九 篇 維他命製造業.....	(27)
維他命製造总体初步設計 (表24)	(27)
維他命製造各車間 (表25)	(28)
第 十 篇 制鹽工業.....	(29)
制鹽製造总体初步設計 (表26)	(29)
制鹽企業各車間 (表27)	(29)
第 十 一 篇 酒精工業.....	(31)
第一章 酒精、甜酒、水酒和丙酮丁醇工厂总体步設計初 (表28)	(31)
酒精、甜酒、水酒及丙酮丁醇工厂各車間 (表29)	(31)
第二章 植物水解及亞硫酸廢液制酒精厂总体初步設計 (表30)	(33)
水解植物廢料及亞硫酸廢液制酒精厂各車間 (表31)	(34)
第三章 酵母製造总体初步設計 (表32)	(36)
酵母製造各車間 (表33)	(37)
第 十 二 篇 葡萄釀酒工業.....	(38)
第一章 葡萄酒釀造总体初步設計 (表34)	(38)
葡萄釀酒工厂各車間 (表35)	(38)
第二章 葡萄酒及果酒釀造厂总体初步設計 (表36)	(39)
釀酒厂藏酒庫及葡萄釀酒厂各車間 (表37)	(39)
第三章 香檳酒製造厂总体初步設計 (表38)	(40)
香檳酒厂各車間 (表39)	(41)
第四章 白蘭地酒製造总体初步設計 (表40)	(42)
白蘭地酒厂各車間 (表41)	(42)
第 十 三 篇 啤酒釀造工業.....	(44)
第一章 啤酒和麥芽厂总体初步設計 (表42)	(44)
啤酒及麥芽各車間 (表43)	(44)
第二章 不含酒精飲料及酒精釀醋製造总体初步設計 (表44)	(45)
不含酒精飲料厂各車間 (表45)	(46)
第 十 四 篇 魚類工業.....	(47)
第一章 魚類加工企業总体初步設計 (表46)	(47)
魚類加工企業各車間 (表47)	(49)
第二章 魚類制品和海產品加工企業总体初步設計 (表48)	(51)
魚類制品和海產品加工各車間 (表49)	(51)
第三章 織網企業总体初步設計 (表50)	(52)
紡紗——捲捻網子編織工厂各車間 (表51)	(53)
第四章 机械捕魚站及活动捕魚站 (表52)	(53)
漁網俱車間 (表52)	(53)
第五章 公共場所运输机械.....	(54)
公共場所机械技術設計 (表53)	(54)

联合机說明 (表54)	(55)
第十五篇 肉类工業	(56)
第一章 肉类加工企業总体初步設計 (表55)	(56)
肉类加工企業各車間 (表56)	(57)
第二章 蛋禽企業总体初步設計 (表57)	(59)
蛋禽企業各車間 (表58)	(59)
第三章 动物膠企業总体初步設計 (表59)	(60)
动物膠企業各車間 (表60)	(61)
第四章 綜合飼料工厂总体初步設計 (表61)	(61)
綜合飼料工厂各車間 (表62)	(62)
第十六篇 乳类工業	(63)
乳类工業总体初步設計 (表63)	(63)
乳类企業各車間 (表64)	(64)
第十七篇 冷藏工業	(64)
第一章 冷冻設備 (表65)	(66)
第二章 制冷厂总体初步設計 (表66)	(67)
制冷厂各車間 (表67)	(68)
第三章 冷藏庫总体初步設計 (表68)	(68)
分配冷藏庫 (表69)	(69)
第十八篇 卷菸工業	(70)
卷菸工業总体初步設計 (表70)	(70)
菸草馬哈烟企業各車間 (表71)	(70)
第十九篇 香水化粧品工業	(73)
香水化粧品工業总体初步設計 (表72)	(73)
香水工厂各車間 (表73)	(74)
第二十篇 包裝品工業	(76)
包裝品工業总体初步設計 (表74)	(76)
包裝品制造各車間 (表75)	(76)
第二十一篇 企業技術設計的技術經濟部分 (表76)	(78)
第二十二篇 食品工業原料基地 (農場) 的設計	(79)
第一章 組織、經濟計劃的編制总体初步設計 (包括技術經濟勘察工作) (表77)	(79)
第二章 土壤——植物勘察和初測勘察 (表79)	(80)
第二十三篇 食品工業企業設計前建設場地的技術 經濟勘察工作 (表81)	(81)

技 術 条 件

一、本册价目表所載設計价格系根据苏联勘察設計工作統一价目表 1950 年版本及 1953 年修正版本为原本；再乘以折算系数(0.1)將“盧布”單位改为人民幣“元”單位而得。

二、本册价目表包括編制下列設計的价格：

食品工業企業的总体初步設計，独立工厂、車間及工段工藝部分的技術設計和施工圖以及進行技術經濟調研工作或設計食品工業原料基地(国营農場)的价格。

三、总体初步設計价格適用於在厂区範圍內，个别設施採用定型方案并具有标准組成的企業設計，它並具备下列条件：

可自供应來源得到电能热能及水；

可向已有的污水处理場排水，

該企業所用鐵路支綫与公共鐵路干綫的接軌点离厂区不大於 0.5 公里。

四、总体初步設計的价格不包括厂区以外的管綫網及構築物的設計，以及虽位於厂区内，但为一独立生產部門或需專門設計的项目。

这些項目包括：如中心热电站、蒸汽鍋爐房、柴油机發电站、抽水淨水及蒸餾構築物、廢水的清淨裝置、工藝的各种爐子及干燥器(在有关章節中談到的除外)，运输構築物(碼頭、停泊所、停車場)、特殊土木工程構築物(桥梁、隧道、防塌設施)、居住区、生產过程控制和自动仪表、洋鉄缶車間和文化福利建筑。所有上列各項价格根据有关价目表其他各分册确定之。

上述各項設計任务書的編制和印發費用，已包括在总体初步設計的价格內。

五、某企業总体初步設計的全部价格按設計的種類分，包括編制技術經濟部分的价格及編制概算的費用。

工藝部分价格包括供冷。

土建部分的价格包括厂內衛生工程，其中包括空气調節、防火設施。

动力供应部門的价格，包括供热、供电、通訊和弱电等。

六、編制财务概算或預算与設計書分开編制时，編制财务概算的价格，为初步設計价格的 3%，編制預算的价格为技術設計价格的 8%。

七、在編制初步設計时，給水部分的价格是这样决定的：

在建筑場地內由深井抽水可以乘以系数 1.25。

污水放入城市或隣近企業下水系統內及放入江湖之前，在厂区内須先經淨化时乘以系数 1.4。

八、編制車間、工段、構築物的初步設計时，工藝部分的价格应按各相应部分技術設計价格的 30% 以下計算，關於其他各种設計，可按照有关各价目表分册來确定其价格。

九、編制車間、工段、構築物工藝部分的技術設計及施工圖时的价格，是根据已經設計过的总圖及設計机构档案中的資料，並考慮到設計时使用現成的个别定型設備或标准設計。

十、在一个厂区上布置两个或两个以上的不同企業时，或者在設計沒有标准的企業組成車間或其它生產时，总体初步設計中，編制这些附加項目的技術經濟，工藝和土建部分的价格可按照相应的表格採用，但运输、給水排水、採暖通風的設計价格可按相应表格並乘以系数 0.5 去採用。

十一、本价目表价格以千元为單位。

第一篇 制糖工業

制糖工厂总体初步設計

計算單位：一个工厂

表 1

序 号	設 計 名 称	总 价 格	其 中 包 括						
			技 術 經 濟	工 藝	土 建	給 水 排 水	动 力	总 及 平 面 輸	施 工 組 織
甲	乙	丙	1	2	3	4	5	6	7
	甜 菜 制 糖 厂：								
1	1,000 噸/晝夜甜菜	1.51	0.23	0.46	0.30	0.06	0.16	0.19	0.11
2	2,000 噸/晝夜甜菜	1.72	0.24	0.54	0.32	0.06	0.18	0.24	0.14
	三种产品的精制糖厂：								
3	3,000 公担/晝夜	1.61	0.14	0.70	0.33	0.04	0.15	0.14	0.11
4	5,000 公担/晝夜	1.97	0.15	0.80	0.44	0.04	0.18	0.19	0.17

「註」 1. 甜菜制糖厂的标准組成有下列各車間与工段：石灰——洗滌間，甜菜处理車間，澄清車間，干燥与包裝車間，甜菜堆存場，流送場廢絲坑附輸送管道及流送溝。

2. 精制糖厂的标准組成有下列各車間与工段：再溶車間，骨灰過濾間，蒸發結晶間，压塊切塊間，干燥間篩选与包裝間。

3. 甘蔗制糖厂的总体初步設計暫採用此表的价格。

4. 甘蔗制糖厂的車間組成有下列各車間：甘蔗处理車間，压榨車間，澄清車間，石灰——洗滌間，干燥与包裝車間。

制 糖 工 厂 各 車 間

計算單位：一个車間

表 2

序 号	項 目 名 称	技術設計	施 工 圖
甲	乙	1	2
	I 甜菜制糖厂：		
1	2,000 噸/晝夜的石灰——洗滌間	0.18	0.20
2	2,000 噸/晝夜的甜菜处理間	0.29	0.43
3	2,000 噸/晝夜的沉清間	0.41	0.76
4	2,000 噸/晝夜的煮煉間	0.46	0.77

續表 2

序 号	項 目 名 称	技術設計	施 工 圖
甲	乙	1	2
5	2,000 噸/晝夜的干燥与包裝間	0.12	0.12
6	面積佔 20 公頃甜菜堆存場	0.20	0.07
7	流送場(棧橋式)	0.11	0.30
8	長度 1,000 公尺流送总溝或除草器	0.02	0.02
9	帶篩板除水器的廢絲坑廢絲坑容積 75,000M ³	0.11	0.03
10	長度 1,000 公尺廢絲輸送管道或氣流水泵設備	0.04	0.02
11	帶整理設備的水力廢絲卸運裝置	0.08	0.07
12	單筒廢絲干燥机	0.26	0.38
13	雙筒廢絲干燥机	0.31	0.46
14	裝有兩台壓塊机的干絲壓塊車間	0.05	0.09
15	裝有三台壓榨机的廢絲壓榨車間	0.03	0.02
16	100 噸/晝夜的廢密回收車間	0.10	0.75
	II 精制糖厂:		
17	5,000 公担/晝夜的再溶車間	0.21	0.16
18	5,000 公担/晝夜的骨炭過濾車間	0.42	0.42
19	5,000 公担/晝夜的蒸發結晶車間	0.58	0.85
20	5,000 公担/晝夜的壓塊切塊車間	0.75	0.54
21	5,000 公担/晝夜的干燥車間	0.58	0.38
22	5,000 公担/晝夜的分选包裝車間	0.20	0.14
23	1,000 公担/晝夜的馬賽糖車間	0.53	0.53
24	5,000 公担/晝夜的分裝冷却及壓形車間	0.14	0.18
25	5,000 公担/晝夜的活性炭还原車間	0.42	0.42
26	包裝 1,000 公担/晝夜的馬賽精制糖干燥与草繩編制車間	0.07	0.02
	III 甘蔗制糖厂:		
27	2,000 噸/晝夜的甘蔗处理車間	0.15	0.19
28	2,000 噸/晝夜的壓榨車間	0.21	0.28
29	2,000 噸/晝夜的澄清車間	0.41	0.76
30	2,000 噸/晝夜的石灰洗滌車間	0.18	0.20
31	2,000 噸/晝夜的煮煉車間	0.46	0.77
32	2,000 噸/晝夜的干燥与包裝車間	0.12	0.12

第二篇 油脂工業

第一章

压榨及萃取油工厂总体初步設計

計算單位：一个工厂

表 3

序 号	企業名称及其日產量	总 价 格	其 中 包 括						
			技 術 經 濟	工 藝	土 建	給 水 排 水	动 力	总 及 平 面 輸	施 工 組 織
甲	乙	丙	1	2	3	4	5	6	7
	I 榨油工厂以一次压榨的自动压榨机处理： 向日葵、亞麻子、菜子、大麻子、 蓖麻子，山茶子和黃豆：								
1	100 噸	1.12	0.14	0.40	0.15	0.05	0.14	0.16	0.08
2	300 噸	1.37	0.18	0.50	0.18	0.06	0.14	0.17	0.14
	棉 籽：								
3	150 噸	1.39	0.16	0.55	0.17	0.05	0.14	0.20	0.12
4	330 噸	1.58	0.18	0.67	0.17	0.06	0.14	0.22	0.14
	莓 果 仁：								
5	10 噸	1.00	0.10	0.34	0.13	0.05	0.11	0.15	0.12
6	20 噸	1.23	0.16	0.43	0.15	0.05	0.14	0.18	0.12
	芥 子：								
7	20 噸	1.19	0.12	0.46	0.15	0.05	0.11	0.18	0.12
8	50 噸	1.51	0.19	0.58	0.16	0.06	0.11	0.25	0.16
	II 萃取油厂处理： 向日葵、亞麻子、菜籽、大麻子、 蓖麻子、山茶子和黃豆：								
9	100 噸	1.16	0.14	0.47	0.13	0.05	0.14	0.15	0.08
10	220 噸	1.35	0.14	0.55	0.14	0.06	0.14	0.19	0.13
11	300 噸	1.67	0.17	0.75	0.17	0.07	0.15	0.22	0.14
	棉 籽：								
12	160 噸	1.43	0.14	0.67	0.14	0.06	0.14	0.20	0.08
13	320 噸	1.87	0.16	0.90	0.15	0.07	0.15	0.25	0.19
14	480 噸	2.36	0.21	1.20	0.20	0.08	0.16	0.30	0.21

[註] 工厂一般組成:

(1) 压榨油厂: 清理准备及压榨車間

(2) 萃取油厂: 清理准备預压及萃取車間

压榨及萃取油工厂各車間

計算單位: 一个車間

表 4

序号	項 目 名 称 及 其 日 產 量	技術設計	施 工 圖
甲	乙	1	2
	向日葵及其他有壳籽清理准备車間:		
1	100 噸	0.31	0.62
2	160 噸	0.38	0.79
3	320 噸	0.46	1.10
	亞麻子、菜籽及其他無壳籽清理——准备車間:		
4	100 噸	0.28	0.58
5	200 噸	0.36	0.70
6	300 噸	0.43	0.79
	棉籽清理——准备車間:		
7	160 噸	0.42	0.78
8	320 噸	0.60	1.13
9	480 噸	0.72	1.42
	黃豆清理——准备車間:		
10	100 噸	0.34	0.71
11	150 噸	0.46	0.85
12	200 噸	0.52	0.90
	芥籽清理——准备車間:		
13	20 噸	0.35	0.49
14	40 噸	0.47	0.79
15	50 噸	0.48	0.93
	处理莓果仁粉碎——分級車間:		
16	20 噸	0.17	0.34
	处理莓果仁餅車間:		
17	20 噸	0.30	0.45
	压榨車間:		
18	2 台压榨机	0.25	0.63
19	4 台压榨机	0.28	0.74
20	8 台压榨机	0.34	0.85
21	12 台压榨机	0.38	1.04

續表 4

序 号	項 目 名 称 其 及 日 產 量	技術設計	施 工 圖
甲	乙	1	2
	過濾靜置車間:		
22	10 噸	0.10	0.22
23	40 噸	0.22	0.42
24	60 噸	0.26	0.48
25	100 噸	0.31	0.53
	油脂分裝車間:		
26	4 噸	0.13	0.25
27	5 噸	0.15	0.30
28	10 噸	0.21	0.39
	粉狀產品分裝車間:		
29	4 噸	0.18	0.36
30	10 噸	0.34	0.60
31	20 噸	0.43	0.74
32	60 噸	0.54	0.91
	蛋黃素車間裝有水解器数目:		
33	2 件	0.20	0.26
34	3 件	0.26	0.33
	芥子粉車間:		
35	20 噸	0.31	0.48
36	30 噸	0.42	0.63
37	50 噸	0.48	0.77
	萃取車間裝有萃取器数目:		
38	1 件	0.38	0.66
39	2 件	0.52	0.87
40	3 件	0.59	1.02

[註] 1. 設計油料儲缶時，按統一價目表第八分冊計價，設計固體成品的分銷所，二氯乙烷和矽質吸潮劑的回熱車間時，按統一價目表第十一分冊第二章計價。

2. 在分開設設計清淨準備車間的清淨工段和剝壳工段時，按表 4 序號 1—15 計價，清淨工段採用 $K=0.4$ ，剝壳工段採用 $K=0.6$ 。

第二章

氫化生產的总体初步設計

計算單位：一个工厂

表 5

序 号	企業名称及其日產量	总 价 格	其 中 包 括						
			技 術 經 濟	工 藝	土 建	給 水 排 水	動 力	总及 平運 面輸	施 工 組 織
甲	乙	丙	1	2	3	4	5	6	7
	氫化厂：								
1	20 噸硬化油	0.72	0.07	0.17	0.10	0.05	0.11	0.15	0.07
2	40 噸硬化油	0.95	0.09	0.23	0.11	0.05	0.15	0.20	0.12
3	150 噸硬化油	1.38	0.12	0.45	0.16	0.07	0.22	0.22	0.14

[註]設計制氫車間时按統一价目表第十一分册計价。

氫 化 工 厂 各 車 間

計算單位：一个車間

表 6

序 号	項 目 名 称 及 日 產 量	技術設計	施 工 圖
甲	乙	1	2
	高压釜及催化劑車間(能力按基本產品計)：		
1	40 噸	0.14	0.18
2	100 噸	0.22	0.35
3	150 噸	0.30	0.48
	工程用精煉油車間：		
4	40 噸	0.18	0.17
5	60 噸	0.23	0.21
6	100 噸	0.28	0.27
	联合精煉油車間：		
7	40 噸	0.23	0.24
8	60 噸	0.30	0.27
9	100 噸	0.35	0.31

第三章

人造奶油制造总体初步設計

計算單位：一个工厂

表 7

序 号	企業名称及其日產量	总 价 格	其 中 包 括						
			技 術 經 濟	工 藝	土 建	給 水 排 水	动 力	总及 平运 面輸	施 工 組 織
甲	乙	丙	1	2	3	4	5	6	7
1	不加精煉的人造奶油厂： 10 噸	0.63	0.05	0.21	0.10	0.06	0.08	0.08	0.05
2	20 噸	0.74	0.06	0.25	0.13	0.07	0.09	0.08	0.06
3	50 噸	0.91	0.06	0.27	0.20	0.08	0.11	0.13	0.06

[註]精煉人造黃油工厂在計价时，乘以系数 1.2。

人造奶油工厂各車間

計算單位：一个車間

表 8

序 号	車 間 名 称 及 其 日 產 量	技術設計	施 工 圖
甲	乙	1	2
	人造奶油車間：		
1	10 噸	0.25	0.17
2	20 噸	0.30	0.23
3	50 噸	0.40	0.29
	食用精煉油車間：		
4	10 噸	0.16	0.16
5	20 噸	0.18	0.18
6	50 噸	0.23	0.23
	蛋黃醬車間：		
7	1 噸	0.10	0.04
8	2 噸	0.13	0.06
9	3 噸	0.16	0.10
	乳化車間：		
10	1 噸	0.10	0.04
11	2 噸	0.14	0.08
12	3 噸	0.18	0.11
	牛奶車間：		
13	8 噸	0.04	0.05

第 四 章

肥皂制造总体初步設計

計算單位：一个工厂

表 9

序 号	工厂名称及其日产量	总 价 格	其 中 包 括						
			技 術 經 濟	工 藝	土 建	給 水 排 水	動 力	总及 平运 面輸	施 工 組 織
甲	乙	丙	1	2	3	4	5	6	7
1	家用肥皂厂： 20 噸	0.83	0.11	0.22	0.13	0.05	0.08	0.12	0.12
2	40 噸	0.92	0.12	0.25	0.14	0.05	0.08	0.15	0.12
3	100 噸	1.10	0.14	0.35	0.19	0.05	0.09	0.16	0.12
4	化粧肥皂厂： 5 噸	0.78	0.10	0.20	0.10	0.05	0.09	0.12	0.12
5	20 噸	0.92	0.10	0.32	0.12	0.05	0.09	0.12	0.12
6	40 噸	1.06	0.11	0.40	0.14	0.05	0.10	0.14	0.12
7	肥皂粉工厂： 20 噸	0.92	0.08	0.33	0.14	0.05	0.10	0.12	0.10
8	30 噸	0.97	0.08	0.38	0.14	0.05	0.10	0.12	0.10
9	60 噸	1.30	0.10	0.64	0.18	0.05	0.11	0.12	0.10

[註]：1. 工厂一般組成：分解油脂的接触車間，帶有分离設備的煮皂車間和冷却包裝車間化學品倉庫和木桶車間。

2. 無反应分解厂乘以系数 1.1。

肥 皂 制 造 各 車 間

計算單位：一个車間

表 10

序 号	車 間 名 称 及 其 日 產 量	技 術 設 計	施 工 圖
甲	乙	1	2
1	皂肥車間(分解油脂的接触車間)： 20 噸	0.11	0.23
2	40 噸	0.15	0.27
3	100 噸	0.18	0.38

續表 10

序 号	車 間 名 称 及 其 日 產 量	技術設計	施 工 圖
甲	乙	1	2
	煮皂車間:		
4	40 噸	0.10	0.18
5	100 噸	0.14	0.30
	冷却包裝車間:		
6	20 噸	0.10	0.16
7	40 噸	0.12	0.21
8	100 噸	0.14	0.24
	肥皂粉車間:		
9	20 噸	0.68	0.94
10	30 噸	0.76	1.07
11	50 噸	1.00	1.32
12	60 噸	1.30	1.63
	化粧肥皂車間:		
13	5 噸	0.19	0.23
14	10 噸	0.28	0.35
15	20 噸	0.36	0.43
16	40 噸	0.45	0.58
17	甘油蒸餾車間 5 噸	0.11	0.14

[註]: 無反应热压分解車間及有多种產品的車間乘以系数 1.5。

第三篇 糖食及有机酸制造业

第一章

糖食工厂总体初步设计

計算單位：一个工厂

表 11

序 号	企业名称及其年產量	总 价 格	其 中 包 括						
			技 術 經 濟	工 藝	土 建	給 水 排 水	动 力	总及 平 面 輸	施 工 組 織
甲	乙	丙	1	2	3	4	5	6	7
1	糖果工厂： 500 噸	0.69	0.10	0.26	0.11	0.04	0.06	0.08	0.04
2	5000 噸	0.92	0.10	0.40	0.15	0.04	0.09	0.08	0.06
3	15000 噸	1.14	0.11	0.52	0.21	0.04	0.10	0.10	0.06
4	30000 噸	1.29	0.11	0.60	0.26	0.04	0.12	0.10	0.06
	生產瓊膠成品工厂：								
5	500 噸	0.90	0.17	0.25	0.17	0.04	0.14	0.07	0.06
6	750 噸	1.03	0.20	0.29	0.18	0.05	0.16	0.07	0.08

第二章

有机酸制造业总体初步设计

計算單位：一个工厂

表 12

序 号	企业名称及其年產量	总 价 格	其 中 包 括						
			技 術 經 濟	工 藝	土 建	給 水 排 水	动 力	总及 平 面 輸	施 工 組 織
甲	乙	丙	1	2	3	4	5	6	7
1	檸檬酸工厂： 150 噸	0.83	0.10	0.38	0.15	0.04	0.06	0.05	0.05
2	600 噸	1.00	0.10	0.47	0.18	0.04	0.08	0.07	0.06
	蘋果酸工厂：								
3	100 噸	0.68	0.10	0.26	0.13	0.04	0.06	0.05	0.04
4	300 噸	0.81	0.10	0.35	0.15	0.04	0.06	0.05	0.06
	酒石酸工厂：								
5	100 噸	1.02	0.17	0.36	0.17	0.04	0.10	0.12	0.06
6	200 噸	1.15	0.17	0.43	0.22	0.04	0.11	0.12	0.06
7	300 噸	1.26	0.17	0.50	0.26	0.04	0.11	0.12	0.06

糖 食 制 造 各 車 間

計算單位：一个車間

表 13

序 号	車 間 名 称 及 其 年 產 量		技 術 設 計	施 工 圖
甲	乙		1	2
1	面糊制品車間	9000 噸	0.12	0.13
2	甜酥糕点心	2250 噸	0.10	0.13
3	多品种和大众化点心車間	500 噸	0.10	0.10
4	多品种和大众化点心車間	6000 噸	0.10	0.16
5	焦糖車間	1000 噸	0.10	0.14
6	焦糖車間	9000 噸	0.11	0.21
7	巧克力糖車間	900 噸	0.14	0.10
8	果子糕車間	1500 噸	0.09	0.10
9	糖梅及零售品車間	600 噸	0.08	0.10
10	糖果車間	3000 噸	0.11	0.11
11	檸檬酸車間	150 噸	0.45	0.52
12	檸檬酸車間	600 噸	0.59	0.55
13	蘋果酸車間	100 噸	0.35	0.34
14	蘋果酸車間	300 噸	0.44	0.47
15	冻瓊脂工厂洗滌准备車間	750 噸	0.17	0.07
16	滲浸及清洗車間	500 噸	0.16	0.06
17	滲浸及清洗車間	750 噸	0.18	0.08
18	干燥—粉碎(切碎)車間	750 噸	0.11	0.06
19	成品倉庫	750 噸	0.04	—
20	藻类(苔菜)压制、儲藏干燥車間	750 噸	0.09	0.05
	酒石酸工厂磨碎車間:			
21	100 噸		0.06	0.11
22	200 噸		0.06	0.13
23	300 噸		0.08	0.16
	酵母車間:			
24	100 噸		0.08	0.05
25	200 噸		0.10	0.06
26	300 噸		0.12	0.07
	准备車間:			
27	100 噸		0.11	0.04
28	200 噸		0.15	0.06
29	300 噸		0.18	0.07
	化学車間:			