

2018-2024年中国海产品干货行业发展现状及前景战略咨询报告

报告目录及图表目录

智研数据研究中心 编制

www.abaogao.com

一、报告报价

《2018-2024年中国海产品干货行业发展现状及前景战略咨询报告》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：<http://www.abaogao.com/b/qita/668477EB17.html>

报告价格：印刷版：RMB 9800 电子版：RMB 9800 印刷版+电子版：RMB 10000

智研数据研究中心

订购电话：400-600-8596(免长话费) 010-80993963

海外报告销售：010-80993963

传真：010-60343813

Email：sales@abaogao.com

联系人：刘老师 谭老师 陈老师

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

二、说明、目录、图表目录

海产干货主要有虾仁、虾皮、干贝、海红、鱿鱼干、墨鱼干、螺肉干、银鱼干、鱼翅、干海参、鲍鱼干、鱼肚、紫菜、海带等。不同质量级别的海产干货商品

品名	一等品	二等品	三等品	次品 / 变质品
虾米	颜色淡黄或浅红色，鲜艳光亮、咸味轻、虾肉弯曲、大而均匀、较干、无虾壳，无杂质。	颜色灰黄色，无光、咸味重、虾肉弯曲、形小均匀、干度差、无虾壳，有少量杂质。	颜色灰黑、咸味重、有臭味，虾肉粘手、潮湿、散碎、表面发霉、杂质较多。	
虾皮	虾皮颜色淡黄、有光泽、片大均匀(2cm以上)、头尾完整，干燥无杂质，咸味很轻。	虾皮颜色黄色、无光泽、片稍小均匀(2cm以下)、整齐有断片，干燥少量杂质，味稍咸。	虾皮颜色暗黄、无光泽、片小有断、碎片，不完整，干度差、有杂质，咸味。	虾皮颜色深黄或发红、碎片多或大部分为碎屑，潮湿粘手，有杂质，咸味重或异味。
牡蛎干	颜色淡黄，光泽新鲜，个大肥满，大小均匀，不破不碎，干度足，口味鲜。	颜色褐红，光泽一般，个大肥满，大小不匀，有破碎，干度不足，有潮湿感。	颜色褐黑，无光泽，体小而瘦，有发霉味道。	
蛭子干	颜色淡黄，体大肥满，不破碎，口味鲜淡，干度足，无沙质杂物、干净卫生。	颜色淡红，体大肥满，不破碎；口味稍咸，有潮湿感，稍有壳皮和沙质。	颜色褐红，体形较小，口味苦咸，有发霉味道。	
蛤子干	颜色淡白微黄，体大不破碎，干度足、有新鲜感，盐分轻，口味鲜淡。	颜色淡红，体大不破碎，干度稍差、有轻度盐霜，口味较咸。	体形大小不均匀，颜色稍红，味道苦咸，无鲜味，盐霜、杂物、碎末多。	
海螺干	颜色淡黄有光泽，肉净无内脏，干度适中，口味鲜淡，无异味，清洁干净。	颜色褐黄，光泽暗淡，有咸味，肉体模糊。	颜色褐黄，部分有内脏，肉体表面有盐霜，有发霉味道。	
淡菜	颜色红黄或黄白有光，个大体肥，贝体的完整率达八成，干度足，口味鲜淡而稍甜，无杂物、足丝。	颜色褐红，个大体肥，有破碎的现象。完整率在六成以上。	颜色褐红，个体瘦小，灰暗无光，有发霉味道，杂质多。	
干贝	颜色淡黄、乳白，有光泽，肉柱大而均匀，形体完整、纤维清晰，质硬无裂缝、碎屑，盐轻，有香气。	颜色深黄、无光泽，肉柱小不均匀，质软有裂缝、碎屑，盐重，有腥气。	颜色黄绿色，肉柱不成形，有虫蛀、潮湿、粘手，质软，有霉气。	
鱿鱼干	颜色呈浅粉红色，半透明，清洁有光泽，体长20cm以上，片大完整，边缘稍有卷曲，干燥硬，难弯曲，有香气。	颜色发暗，两侧有微小的红点，清洁无光泽，片小完整，体长20cm以下，形体弯曲，受潮发软，香气淡。	颜色发黑，有虫蛀、发霉的迹象，身体软烂、头身分离，潮湿粘手，有霉味。	
墨鱼干	颜色呈黄棕色，半透明，清洁有光泽，体长20cm以上，片大完整，匀称平展，片厚干燥硬实，有香气。	颜色深褐色，有红、白、黑斑点，片小20cm以下，边缘缺陷，不平整，较软，香气差。	表面有霉花斑、虫蛀，严重受潮，不成形，有霉气，粘手。	
银鱼干	颜色乳白色、条			

干大且均匀，挺直整齐干燥、香气浓郁。颜色黄色、条干小而整齐，稍有弯曲，微潮、香气淡。颜色橘黄或发红，鱼体弯曲或发霉结块，潮湿粘手，有异味。干海参 形体大而坚硬，刺参500克 / 35支以内，干燥有光泽，肚内无沙。形体中而稍硬，刺参500克 / 50支以内，干燥无光泽，肚内沙少。形小发软，稍湿，色泽较暗，肚内泥沙多。形体发霉、虫蛀、体软，潮湿、粘手，有霉气、臭气。鱼肚 颜色淡黄或乳白，半透明，片大厚完整，干燥质硬，敲击有声。颜色黄色、透明度差，片小薄不整齐，可弯曲并自行弹回。颜色黄色或局部褐色，有少量的血筋，不透明，片小薄不整齐，潮湿软。颜色发绿，有霉变和虫蛀，片断裂不成形，软烂。紫菜 颜色紫色有光泽，干燥成饼，片薄紧密，无泥沙，有紫菜的香味。颜色紫色中有绿褐色，无光泽，片厚成饼，结构松软，有少量泥沙，香气淡。颜色紫、绿、褐色均有，无光泽，松散不成片，有泥沙、杂质，异味。颜色黄白色，发霉、潮湿、软烂、异味。鲍鱼干 颜色粉红色或淡黄色，有光泽半透明，体形大完整、均匀，肉结实饱满干燥，有香气。颜色灰暗，欠透明，表面有白粉包裹，形体小，不完整，稍湿，有腥气。有霉点、潮湿、异味，体形不完整、残缺。海带 颜色深绿、褐绿色，叶片长大宽厚、整齐，质硬而韧、干燥，无杂质、沙粒，香气浓郁。颜色褐黄色，叶片短薄窄、欠整齐，质软回潮，有杂质、沙粒，香气淡。颜色黑褐色或有白色霉点，受潮发软，风干失水，生虫或异味。

智研数据研究中心发布的《2018-2024年中国海产品干货行业发展现状及前景战略咨询报告》依据国家统计局、海关总署和国家信息中心等渠道发布的权威数据，以及中心对本行业的实地调研，结合了行业所处的环境，从理论到实践、从宏观到微观等多个角度进行研究分析。它是业内企业、相关投资公司及政府部门准确把握行业发展趋势，洞悉行业竞争格局，规避经营和投资风险，制定正确竞争和投资战略决策的重要决策依据之一，具有重要的参考价值！

智研数据研究中心是中国权威的产业研究机构之一，提供各个行业分析，市场分析，市场预测，行业发展趋势，行业发展现状，及各行业产量、进出口，经营状况等统计数据，中国产业研究、中国研究报告，具体产品有行业分析报告，市场分析报告，年鉴，名录等。

报告目录：

第一章 海产品干货项目总论1.1 项目基本情况1.2 项目承办单位1.3 可行性研究报告编制依据1.4 项目建设内容与规模1.5 项目总投资及资金来源1.6 经济及社会效益1.7 结论与建议 第二章 海产品干货项目建设背景及必要性2.1 项目建设背景2.2 项目建设的必要性 第三章 海产品干货项目承办单位概况3.1 公司介绍3.2 公司项目承办优势

第四章 海产品干货项目产品市场分析（重点分析当地、全国及国际市场）4.1 市场前景与发展趋势4.2 市场容量分析4.3 市场竞争格局4.4 价格现状及预测4.5 市场主要原材料供应4.6 营销策略

第五章 海产品干货项目技术工艺方案5.1 项目产品、规格及生产规模5.2 项目技术工艺及来源5.2.1 项目主要技术及其来源5.2.2 项目工艺流程图5.3 项目设备选型5.4 项目无形资产投入

第六章 海产品干货项目原材料及燃料动力供应6.1 主要原料材料供应6.2 燃料及动力供应6.3 主要原材料、燃料及动力价格6.4 项目物料平衡及年消耗定额

第七章 海产品干货项目地址选择与土建工程7.1 项目地址现状及建设条件7.2 项目总平面布置与场内外运7.2.1 总平面布置7.2.2 场内外运输7.3 辅助工程7.3.1 给排水工程7.3.2 供电工程7.3.3 采暖与供热工程7.3.4 其他工程（通信、防雷、空压站、仓储等）

第八章 节能措施8.1 节能措施8.1.1 设计依据8.1.2 节能措施8.2 能耗分析

第九章 节水措施9.1 节水措施9.1.1 设计依据9.1.2 节水措施9.2 水耗分析

第十章 环境保护10.1 场址环境条件10.2 主要污染物及产生量10.3 环境保护措施10.3.1 设计依据10.3.2 环保措施及排放标准10.4 环境保护投资10.5 环境影响评价

第十一章 劳动安全卫生与消防11.1 劳动安全卫生11.1.1 设计依据11.1.2 防护措施11.2 消防措施11.2.1 设计依据11.3.2 消防措施

第十二章 组织机构与人力资源配置12.1 项目组织机构12.2 劳动定员12.3 人员培训

第十三章 海产品干货项目实施进度安排13.1 项目实施的各阶段13.2 项目实施进度表

第十四章 海产品干货项目投资估算及融资方案14.1 项目总投资估算14.1.1 建设投资估算14.1.2 流动资金估算14.1.3 铺底流动资金估算14.1.4 项目总投资14.2 资金筹措14.3 投资使用计划14.4 借款偿还计划

第十五章 海产品干货项目财务评价15.1 计算依据及相关说明15.1.1 参考依据15.1.2 基本设定15.2 总成本费用估算15.2.1 直接成本估算15.2.2 工资及福利费用15.2.3 折旧及摊销15.2.4 修理费15.2.5 财务费用15.2.6 其它费用15.2.7 总成本费用15.3 销售收入、销售税金及附加和增值税估算15.3.1 销售收入估算15.3.2 增值税估算15.3.3 销售税金及附加费用15.4 损益及利润及分配15.5 盈利能力分析15.5.1 投资利润率，投资利税率15.5.2 财务内部收益率、财务净现值、投资回收期15.5.3 项目财务现金流量表15.5.4 项目资本金财务现金流量表15.6 不确定性分析15.6.1 盈亏平衡15.6.2 敏感性分析

第十六章 经济及社会效益分析16.1 经济效益16.2 社会效益

第十七章 海产品干货项目风险分析17.1 项目风险提示17.2 项目风险防控措施

第十八章 海产品干货项目综合结论

附件

1、公司执照及工商材料2、专利技术证书3、场址测绘图4、公司投资决议5、法人身份证复印件6、开户行资信证明7、项目备案、立项请示8、项目经办人证件及法人委托书10、土地房产证明及合同11、公司近期财务报表或审计报告12、其他相关的声明、承诺及协议13、财务评价附表

图表目录
图表：项目技术经济指标表
图表：产品需求总量及增长情况

图表：行业利润及增长情况

图表：2018-2024年行业利润及增长情况预测

图表：项目产品推销方式

图表：项目产品推销措施

图表：项目产品生产工艺流程图

图表：项目新增设备明细表

图表：主要建筑物表

图表：主要原辅材料品种、需要量及金额

图表：主要燃料及动力种类及供应标准

图表：主要原材料及燃料需要量表

图表：厂区平面布置图

图表：总平面布置主要指标表

图表：项目人均年用水标准

图表：项目年用水量表

图表：项目年排水量表

图表：项目水耗指标

图表：项目污水排放量

图表：项目管理机构组织方案

图表：项目劳动定员

图表：项目详细进度计划表

图表：土建工程费用估算

图表：固定资产投资投资

图表：行业企业销售收入资金率

图表：投资计划与资金筹措表

图表：借款偿还计划

详细请访问：<http://www.abaogao.com/b/qita/668477EB17.html>