

千禾味业食品股份有限公司

关于投资扩建年产 25 万吨酿造酱油、食醋 生产线项目的公告

本公司监事会及全体监事保证本公告内容不存在任何虚假记载、误导性陈述或者重大遗漏，并对其内容的真实性、准确性和完整性承担个别及连带责任。

重要内容提示：

- 投资项目：年产25万吨酿造酱油、食醋生产线扩建项目
- 投资金额：本项目预计投资金额为5.38亿元，以自筹资金投入
- 特别风险提示：市场竞争风险、原材料价格波动风险

一、对外投资概述

（一）近年来，千禾味业食品股份有限公司（以下简称“公司”）调味品业务保持了较高的复合增长率，公司目前正处于从西南市场走向全国市场的高速发展阶段，根据公司全国市场战略规划和开拓进度，公司拟投资扩建年产25万吨酿造酱油、食醋生产线项目，快速响应全国市场拓展需求。

（二）本次投资事项已经公司第二届董事会第十一次会议以9票赞成、0票反对、0票弃权审议通过，公司监事会和独立董事均发表了明确同意意见。

（三）根据《上海证券交易所股票上市规则》和《公司章程》的相关规定，本投资事项需提交公司2017年第一次临时股东大会审议后实施。

（四）本次投资不属于关联交易和重大资产重组事项。

二、对外投资基本情况

（一）投建主体基本情况

本项目投资建设主体为千禾味业食品股份有限公司母公司。

1、住所：四川省眉山市东坡区城南岷家渡

2、法定代表人：伍超群

3、公司类型：股份有限公司（上市、自然人投资或控股）

4、注册资本：1.6 亿元

5、经营范围：生产、销售食品及食品添加剂、调味品、酱油、醋、饲料；经营进出口业务（凭备案文书经营）；农副产品种植、销售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）

（二）项目基本方案

1、项目名称：年产 25 万吨酿造酱油、食醋生产线扩建项目

2、建设地点：四川省眉山市东坡区城南岷家渡

3、建设内容及进度安排

本项目拟投资建设自动化生产线，购置现代化、机械化生产设备，提升酿造工艺效率，对现有工艺流程进行改良，本项目建设完成并达产后，可增加酱油、食醋产能 25 万吨/年，其中酱油 20 万吨/年、食醋 5 万吨/年。

为保障市场供应，本项目计划分两期建设（预计周期共 4 年），其中第一期工程扩建完成年产 10 万吨酿造酱油生产线；第二期工程扩建完成年产 10 万吨酿造酱油生产线和年产 5 万吨酿造食醋生产线。一期建设内容主要为食醋车间、精制车间、包装车间、包装材料库房、智能立体库等厂房建设，购置酱油酿造车间、酱油食醋精制车间、包装车间、动力设备、环保设施等相关设备；二期建设内容主要为原料库房、发酵车间、压榨车间、配套设施建设等厂房建设，购置食醋酿造车间（食醋发酵工段）、大豆榨油车间、环保设施等相关设备。同时项目将引入一批技术实力强、综合素质高的生产作业人员，提高项目核心技术水平。

本投资扩建项目获得公司股东大会审议通过之日起即启动建设。

4、项目用地

本项目所需土地约为 111.92 亩，均为公司已取得土地使用权证的现有工业用地。

5、投资金额及资金来源

本项目预计资金需求总额为 5.38 亿元，以公司自筹资金投入。

（三）项目实施的建设条件

本项目实施地点为公司眉山工厂，具有较完善的生产系统设施，本项目将通过共享眉山工厂部分设施和自建部分公用工程的方式，确保项目供水、供电、蒸汽、排水等满足生产经营需要。

（四）项目经济效益分析

经测算，本项目投资回收期（含建设期，税后）约为 7.73 年，建设完成并达产后，在市场环境无重大变化且公司市场开拓顺利的情况下，可为公司创造营业收入约 12.68 亿元/年、净利润约 1.93 亿元/年。

（五）环境保护

本项目的污染物主要是废水、废气和废渣。公司将严格按照国家环保法规的有关要求，在共享公司原有环保设施的基础上相应增加环保投入，环保处理能力和工艺匹配年产 25 万吨酿造酱油、食醋生产线需求。建设完成后，可满足项目环保达标处理要求。

三、项目实施的必要性和可行性

（一）必要性

1、有利于巩固和提升企业市场地位

公司凭借口感独特、质量稳定、包装独具特色的高品质产品、良好的品质管理体系及强大的市场营销网络，在实现西南地区调味品市场高渗透的基础上进一步开拓全国市场，目前完成全国省会城市和部分重点地级城市的经销商开发，市场占有率和影响力进一步提高，后续公司还将继续加大外埠市场开拓力度、增强市场渗透率，本项目扩建的年产 20 万吨酿造酱油及 5 万吨酿造食醋生产线，有助于进一步提升公司的酿造规模，将更多高端的、具有酿造特色的细分品类投入生产，丰富公司的产品线。本项目的实施将为公司战略目标提供有力支撑，更好的满足不断扩大的市场需求，带来新的利润增长点，进一步巩固并提升市场地位。

2、有利于突破产能限制，提高生产供给能力

随着居民消费结构的不断升级，后续市场对高品质健康调味品的需求将进一

步加大。据公司估算，以现有的酿造规模，将无法持续满足市场需求。目前，公司采用高盐稀态发酵酿造工艺酿制酱油，此工艺可生成香味浓郁、氨基酸含量非常丰富的产品，但发酵周期较长，影响了产能释放。强烈的市场需求和企业生产供给能力不足的矛盾或将成为企业发展壮大的瓶颈，因此公司需扩大酿制规模以改善产能限制问题。本项目建设实施后，公司将加大生产设备投入和技术投入，提升产品的技术含量，新增年产 25 万吨酿造酱油、食醋产能，帮助公司突破产能限制，抓住市场产品结构优化、居民消费结构升级带来的产业红利。

（二）可行性

1、符合行业发展趋势和政策要求

当前人们的饮食习惯逐渐从追求“吃饱”转变到追求“吃好”和“吃健康”，对于饮食口味感受、食品安全的要求也不断提高，这驱使调味品行业内的分工日益专业化，产品的市场定位越发精细，产品品质不断提升。本项目在提升公司酿造规模同时，专注聚焦高品质调味品生产、提升酿制工艺，使更多具有酿造特色的高品质产品投入市场，符合行业发展趋势和政策要求。

2、符合公司市场发展战略

公司正处于立足西南地区走向全国的快速发展阶段，公司酱油、食醋等调味品美誉度和知名度不断提升，赢得了广大消费者的认可和肯定。目前，全国市场网点已初步布局完成，公司将在此基础上继续强化一线城市的品牌旗帜作用，同时加快在省会城市、重点地级城市的产品推广，形成自上而下的市场扩张，公司计划新投建的年产 25 万吨酿造酱油、食醋生产线项目将成为公司市场发展战略的核心支撑，推动公司全面铺开全国市场目标实现。

3、公司具备项目建设的技术实力

通过 20 年积累和技术创新，公司掌握了一批核心技术并取得多项专利。公司建立了组织结构较完善、技术管理严谨、研发方向准确、仪器设施配置高端的研发中心，研发中心在菌种选育、全氮利用率、原料淀粉利用率等技术处于国内领先水平。公司坚持自主创新的同时，也十分注重与外部科研机构的技术合作，

内外部相互促进，不断提升技术水平。公司将把长期积累的技术工艺应用到新增的 25 万吨产能中，进一步提高、丰富产品品种，增强产品特色。公司领先的技术水平将为项目实施提供技术支撑。

此外，公司首次公开发行募投项目“年产 10 万吨酿造酱油、食醋生产线项目”即将竣工投入使用，公司在此项目建设过程中积累了丰富的建设经验，并聚集了一批懂技术、敢创造的项目实施人才，有利于保障年产 25 万吨酿造酱油、食醋生产线扩建项目顺利推进。

四、项目风险及应对措施

（一）主要风险

1、市场竞争激烈的风险

虽然公司已在西南地区以及部分外埠地区取得了相对竞争优势，但国内调味品行业还处于蓬勃发展阶段，随着公司和国内竞争对手的跨区域扩张，以及在国内调味品行业巨大市场空间吸引下外资企业的纷纷进入，公司将面临越来越广泛而激烈的竞争，存在市场竞争激烈的风险。

2、原材料价格波动的风险

公司主要原材料为非转基因豆粕/大豆/有机大豆、小麦/有机小麦、白砂糖、等农副产品。由于农副产品价格受当年的种植面积、气候条件、市场供求以及国内、国际期货市场价格等因素的影响经常性波动，而产品销售价格的调整往往滞后于原材料价格的变化，随着公司产能规模提升，原材料价格波动对公司的生产成本和盈利水平的影响或将扩大。

（二）应对措施

1、针对市场竞争激烈的风险的措施

公司将专注聚焦调味品的研发、生产、销售能力，发扬“零添加、更美味”的产品优势，不断满足、创造并引领消费者需求，并充分利用前期积累的优势客户资源，加强产品研发、生产加工及销售三大环节的贯通，增强在国内市场的渗透力，进一步提高企业的市场竞争能力。

2、针对原材料价格波动风险的措施

公司采取战略性备料方式，当市场原材料价格波动较大时，依订单需求分批进料的方式，以达到减少材料库存量，降低采购成本。此外，公司每年初都会依据当年市场预测订单情况，设定采购任务及采购目标，并制定相应的材料成本控制目标。公司采取集团化采购模式，每年持续开发能和公司共同成长的战略合作伙伴作为长期供应商，具有较强的议价能力，减少因为原材料价格波动带来的风险。

五、本项目实施对公司的影响

公司已为本项目实施做好了精心准备，进行了详细的可行性分析和评估。公司经过多年的发展已具备了较强的项目计划、组织、协调、执行及控制能力，为项目的成功实施奠定了基础。本项目建设完成后将有利于公司突破产能限制，提高生产供给能力，巩固和提升公司的市场地位。

特此公告。

千禾味业食品股份有限公司董事会

2017年1月6日