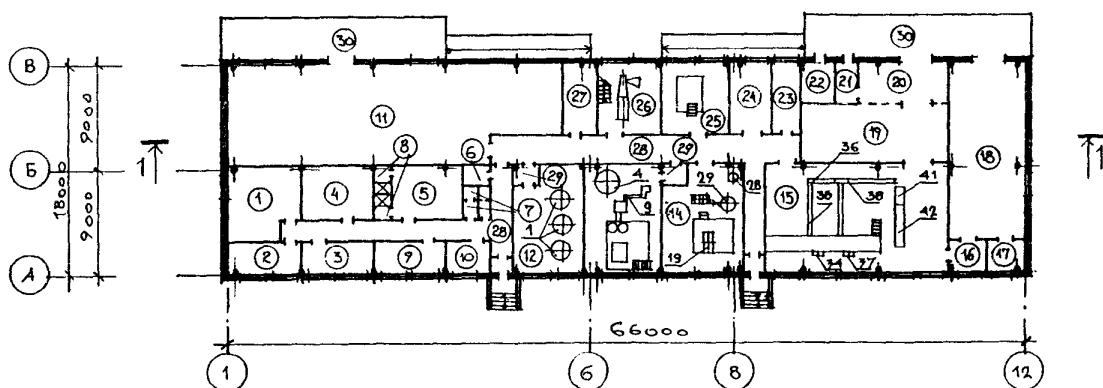


**СК-2****СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ****Часть 2****ТИПОВЫЕ ПРОЕКТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ, ЗДАНИЯ И СООРУЖЕНИЯ**

414-I-047.91

**АПП  
ЦИТП**ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС.ТОНН В ГОДДЕКАБРЬ  
**1991**

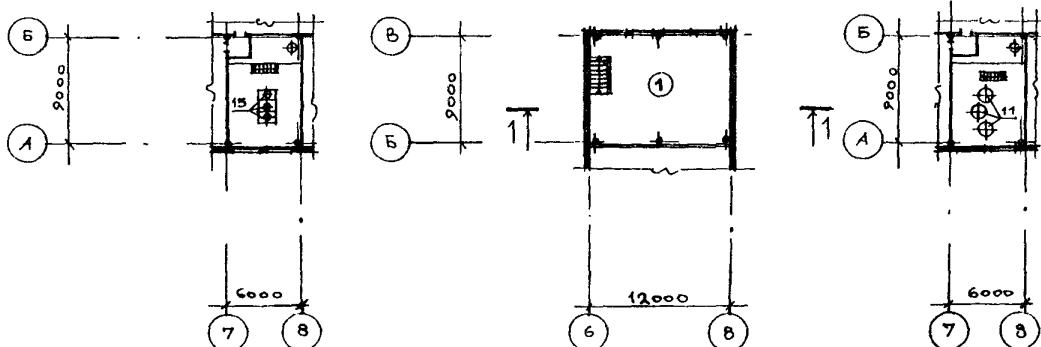
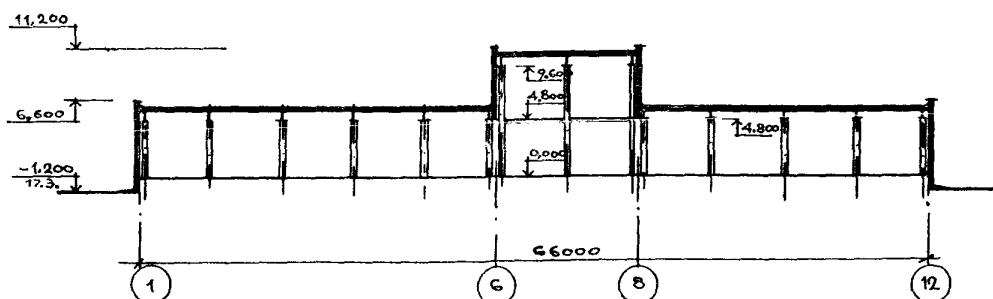
ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ

На 7-и страницах  
Страница 1**ПЛАНЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ****ПЛАН НА ОТМ. 0,000**

ПЛАН НА ОТМ. 0,000

ПЛАН НА ОТМ. 3,900

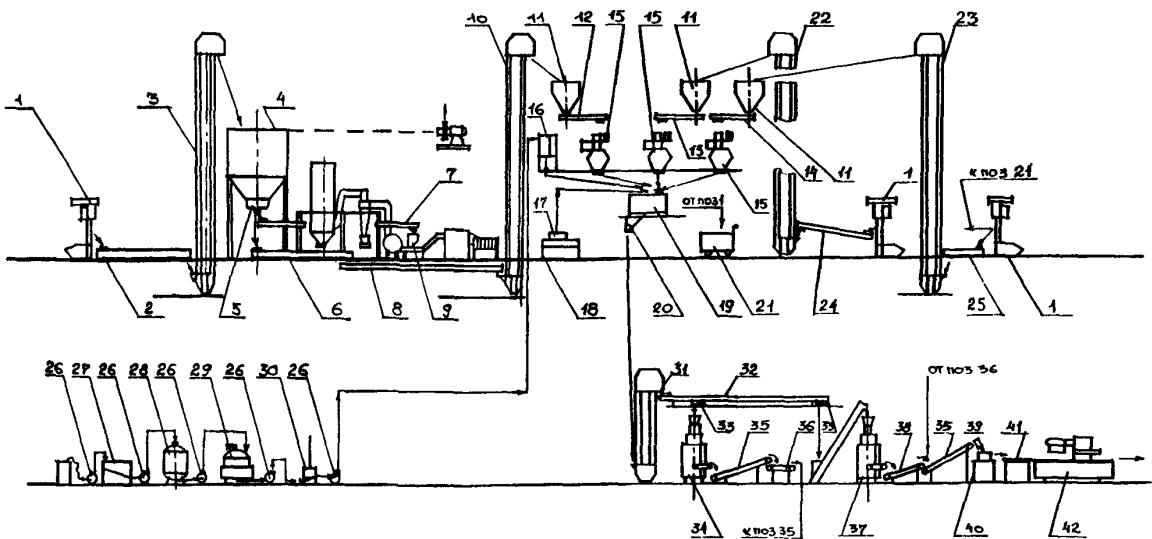
ПЛАН НА ОТМ. 8,300

**РАЗРЕЗ I-I**

## ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Но- мер	Наименование	Площадь, м <sup>2</sup>	Но- мер	Наименование	Площадь, м <sup>2</sup>
I	Венткамера	125,8	16	Отделение подготовки тары	9,0
2	Комната начальника цеха	18,0	17	Склад пленки ПЦ	9,0
3	Комната приема пищи	18,0	18	Склад тароупаковочных материалов	90,0
4	Женский гардероб уличной, домашней и специальной одежды на 21 чел.	28,8	19	Склад готовой продукции	65,0
5	Мужской гардероб уличной, домашней специальной одежды на 12 чел.	28,8	20	Экспедиция	19,8
6	Кладовая уборочного инвентаря	6,6	21	Экспедитор	5,7
7	Санузел	7,2	22	Помещение установки компрессоров	9,0
8	Душевая	4,4	23	Водомерный узел	16,8
9	Лаборатория	18,0	24	Экстракционное отделение	20,4
10	Комната наладчика	13,2	25	Отделение подготовки моющих растворов	32,4
II	Склад сырья	223,5	26	Калориферно-вентиляционное отделение	36,0
I2	Просеивательное отделение	50,6	27	Электрощитовая	16,8
I3	Сушильное отделение	65,8	28	Коридор	I23, I
I4	Дозаторно-смесительное отделение	59,0	29	Тамбур	4,2
I5	Отделение фасования и упаковки	I46,7	30	Рампа	I64,0

## СОВМЕЩЕННАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ



ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС. ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
414-I-047.91

Страница 3

ЭКСПЛИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Поз	Наименование и марка	Кол.	Поз.	Наименование и марка	Кол.
I	Просеиватель П2-II	3	22	Нория I-I0/I0	I
2	Коевейер винтовой У2I-БКВ-I6-I6	I	23	Нория I-I0/I5	I
3	Нория I—I0/I0	I	24	Конвейер винтовой У2I-БКВ-I6-I6	I
4	Сборник	I	25	Конвейер винтовой У2I-БКВ-I6-I6	I
5	Виброразгрузитель Р3-БВА-100	I	26	Насос роторный В3-ОРА-2	5
6	Конвейер винтовой У2I-БКВ-I6-I6	I	27	Фильтр	I
7	Конвейер винтовой У2I-БКВ-I6-I6	I	28	Мерник-сборник монжус	I
8	Конвейер винтовой У2I-БКВ-I6-I6	I	29	Реактор М3-2С-316	I
9	Установка сушильная вихревая А1-КПП	I	30	Фильтр	I
10	Нория I-I0/I5	I	31	Нория I-I0/5	I
II	Емкость	3	32	Конвейер винтовой У2I-БКВ-I6-I6	I
I2	Конвейер винтовой У2I-БКВ-I6-I6	I	33	Дроссель-клапан	2
I3	Конвейер винтовой У2I-БКВ-I6-I6	I	34	Автомат фасовочный А5	I
I4	Конвейер винтовой У2I-БКВ-I6-I6	I	35	Конвейер ленточный наклонный	2
I5	Дозатор сыпучих компонентов Ш2-ХДА	3	36	Конвейер ленточный горизонталь- ный	I
I6	Бачок водосолеподготовительный Ш2-ХДИ	I	37	Автомат фасовочный А5-АРВ-3	I
I7	Весы настольные циферблатные РН-10Ц1ЗУ	I	38	Конвейер ленточный наклонный	I
I8	Стол	I	39	Устройство двухпозиционное	I
I9	Смеситель горизонтальный А9-ДСГ-0,2	I	40	Стол	I
20	Емкость	I	41	Конвейер роликовый неприводной	I
21	Емкость передвижная	2	42	Автомат для обандероливания А5-АОА	I

ГЗД1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Цех выполнен с применением современной технологической схемы и оборудования, серийно выпускаемого промышленностью.

Сырье (сахар-лесок, яичный порошок, сухое молоко, мука, крахмал) растаривается, просеивается и подсушивается. Подготовленное основное сырье системой транспортных средств, винтовыми конвейерами и нориями, подается в емкости, откуда поступает на дозаторы сыпучих компонентов.

Растаривание бочек с экстрактом производится в специальном помещении. Экстракт фильтруется, резервируется и купажируется в мернике-сборнике, затем роторным насосом подается в реактор, куда добавляется лимонная кислота. Смесь хорошо перемешивается до полного растворения кислоты. Отфильтрованный экстракт подается для дозирования в бачок.

Остальные виды сырья подготавливаются в соответствии с технологическими инструкциями и затем взвешиваются на настольных весах.

Смешивание сырья производится в горизонтальном смесителе периодического действия.

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛОД И МУЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС.ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ  
414-1-047.91

Страница 4

Порядок загрузки сырья зависит от вида концентратов и входящих в их состав компонентов. Готовая смесь из смесителя выгружается в бункер и поступает на фасование.

Концентраты пищевые-сладкие блода фасуются в насыщенном виде на фасовочном автомате в пакеты из ламинированной бумаги: кисель по 200 грамм, хеле - по 150 грамм, кремы - по 120 грамм.

Полуфабрикаты мучных изделий фасуются в насыщенном виде на фасовочном автомате в пакеты из пленки полиэтилен-целлофановой (ПЦ) по 400 грамм.

Пакеты укладываются в ящики из гофрированного картона, которые затем подаются на обандероливание.

#### G3BD ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА

#### ПОТРЕБНОСТЬ В СЫРЬЕ И РЕСУРСАХ

##### Пищевые концентраты сладких блод:

Кисель плодово-ягодный	т/год	200
Желе "Лимонное", "Мандариновое", "Апельсин- вое"	"	200
Крем "Заварной"	"	400
Итого	т/год	800

##### Полуфабрикаты мучных изделий:

Торт "Песочный"	т/год	200
Кекс "Ванильный"	"	300
Итого	т/год	500

Сахар-песок	кг/сут	4061
Мука-шеничная	"	7294
Крахмал-картофельный	"	1861
Экстракт	"	424
Молоко сухое цельное	"	857
Яичный порошок	"	718
Желатин	"	520
Кислота лимонная	"	93
Ванилин	"	11
Эссенция пицевая аро- матическая	"	5
Соль новаренная	"	22
Сода питьевая	"	76

Расход тароупаковочных материалов  
в сутки составляет:

Бумага-полиэтилен (ламинированная) ТУ 18 РСФСР 51-80	кг/сут	205
Пленка полиэтилен- целлофановая ТУ 6-12-0204077-2-88	"	1912
Ящик из гофрированного картона № 11 ГОСТ 13511-84	шт/сут	516
Ящик из гофрированного картона № 18 ГОСТ 13511-84	"	270
Ящик из гофрирован- ного картона № 22 ГОСТ 13512-81	"	605
Лента kleевая на бумажной основе ГОСТ 18251-87	"	8,6
Клей ГОСТ 18992-80	"	2,4

#### D1AA ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Цех по производству сладких блод и мучных полуфабрикатов мощностью 1,3 тыс.тонн в год предназначен для выработки 800 тонн пищевых концентратов сладких блод и 500 тонн полуфабрикатов мучных изделий.

Цех может быть расположен:

- в отдельно стоящем здании на территории действующего пищевого предприятия;
- в существующем здании пищевого предприятия.

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС.ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
4I4-I-047.9I

Страница 5

VIMA

ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ПОКАЗАТЕЛИ

				Типовая проектная документация				Примечание	
				Всего	Удельные показатели				
					на 1 м <sup>2</sup> общей площа- ди на 1 м <sup>3</sup> строительного объема	на расчетную единицу	на 1 млн. руб. СМР		
G3DB	Производственная программа	Наименование показателей							
		Мощность предприятия	Расчетные единицы	Единица мощности ТОНН/ГОД	EAD5	I			
			Единица го- дового про- изводства	в натуральном выражении ТОНН	EAD7	I			
			Годовой про- изводственный объем	в огневых ценах, тыс. руб.	EAD8	I			
		Мощность рас- четных единиц		Мощность	ED06	I300			
			Годовой про- изводственный объем	в натуральном выражении	ED09	I300			
				в огневых ценах, тыс. руб.	ED10	I999			
		Затраты производства ( себестоимость ), тыс. руб. (удельные показатели на 1 руб. товарной продукции, коп.)				СП02			
		Прибыль (годовая), тыс. руб. (удельные показатели на 1 руб. товарной продукции, коп.)				СП07			
		Уровень рентабельности (прибыль к себестоимости), %				СП03			
G3DD	Режим работы и штаты	Срок окупаемости капитальныхложений (сметной стоимости), год				СП04			
		Приведенные затраты, тыс. руб. (удельные показатели, руб.)				СП06			
		Уровень механизации и автоматизации производственных процессов, %				ШТ11	71		
		Удельный вес рабочих, занятых ручным трудом, %				ЮА62	30		
		Трудоемкость изготовления продукции (годовая), чел.-ч.				TP07	25984		
		Производительность труда		годовой выпуск продукции на одного работающего, тыс. руб.	МТ06	52,6			
				то же, в натуральном выражении ТОНН	МТ07	34,2			
		Численность рабо- тавших чел.	в том числе	общая	МТ02	38			
				рабочих	МТ03	33			
				в наиболее многочисленную смену	МТ04	15			
				количество рабочих дней в году	МТ08	232			
				количество смен в сутки	МТ01	2			
G3OC	Техническая характеристика	продолжительность смены, ч.				МТ09	8		
		коэффициент сменности по рабочим				МТ05	2		
		коэффициент загрузки оборудования				МТ10	0,98		
		площадь, м <sup>2</sup>	застройки		XII01	I468		I,13	
			общая		XII02	I404		I,08	
			в том числе	подземной части	XII03				
G3OB	Техническая характеристика	встроенных ( бытовых ) помещений				XII09	245		
		объем строитель- ства, м <sup>3</sup>	общий		XБ01	8600		6,6I	
			в том числе	подземной части	XБ02				
				встроенных ( бытовых ) помещений	XБ03	I470			

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС.ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
414-1-047.91

Страница 6

Назначение показателей				Код	Типовая проектная документация			Примечание	
					Всего	Удельные показатели			
					на 1 м <sup>2</sup> общей площади на 1 м <sup>3</sup> строительного объема	на расчетную единицу	на 1 млн. руб. СМР		
V1LS		Расход пара	расчетный, кг/ч	ПС09	540			По раз- делу	
			годовой, т	ПС07	330	0,25		техно- логии	
V1LA		Расход сжатого воздуха	расчетный, м <sup>3</sup> /ч	ЭС02	3,0			произ- водства	
			годовой, м <sup>3</sup>	ЭС03	9827,0	7,56			
VIIA									
VIIIB	Стоимость	Сметная стоимость, тыс. руб. (удельные показатели, руб.)	общая	СС01	302,45	232,65		По раз- делу	
VIII			в том числе	СС02	31,77	22,63		техно- логия	
VIIIO			строительство- монтажных работ	СС03	51,15	3,69		и авто- матиза- ции тех- нологи-	
VIIIF			оборудования	СС10					
VILN	Грубо- стность	общая с учетом условной привязки							
VILH		Расход газа	нормативная трудоемкость, чел.-ч	TP08	I3587	10,45	427668	ческих процес- сов	
VILI			трудозатраты построочные, чел.-ч	TP06					
VILJ									
VILK	Ресурсы и производственные и эксплуатационные нужды	Расход пара	годовой, (удельные показатели, ГДж)	ГДж	ЭТ22				
VILM			расчетный,	Гкал	ЭТ26				
VILN			расчетный	кВт	ЭТ03				
VILP				ккал/ч	ЭТ16				
VILQ		холодной	расчетный	м <sup>3</sup> /сут	ЭВ13	6,0		По раз- делу	
VILR				л/с	ЭВ11	1,7		техно- логия	
VILS		горячей	годовой, м <sup>3</sup>	ЭВ14	218	0,17		произ- водства	
VILT			расчетный	м <sup>3</sup> /сут	ЭВ23	0,60			
VILU				л/с	ЭВ21	0,17			
VILV			годовой м <sup>3</sup>	ЭВ24	39,70	0,03			
VILW	Расход газа	Канализационные стоки, расчетный, м <sup>3</sup> /сут.			ЭК01	6,6	I,18	По раз- делу	
VILX			расчетный, м <sup>3</sup> /ч	ЭГ01				техно- логии	
VILY			годовой, м <sup>3</sup>	ЭГ02				произ- водства	
VILZ									
VILAA	Расход электроэнергии, годовой, МВт·ч (удельные показатели, кВт·ч)				ПС08	I57	I20		
VILAB	Потребная электрическая мощность, кВт				ЭМ01	45			
VILAC	Продолжительность строительства, мес.				ПС01				

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ.

Расчетный показатель - I тонна мощности в год в планируемом ассортименте. Всего расчетных единиц - I300. Сметная документация по разделу технологии производства выполнена в нормах и ценах 1984 года. Дробные стоимостные показатели рассчитаны в числителе в ценах 1984 года, в знаменателе в ценах 1991 года.

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД И МУЧНЫХ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ МОЩНОСТЬЮ 1,3 ТЫС.ТОНН В ГОД

ТИПОВЫЕ ПРОЕКТНЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
414-1-047.91

Страница 7

**В7ЕА СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

Альбом 1 ПЗ	Пояснительная записка
Альбом 2 ТХ, ТХН, ОТУ	Технология производства, задания на разработку смежных частей проекта, нетиповые технологические конструкции, научная организация труда
Альбом 3 АТХ	Автоматизация технологических процессов
Альбом 4 НО	Нестандартизированное оборудование и оргоснастка (эскизные чертежи общих видов)
Альбом 5 СО	Спецификация оборудования
Альбом 6 ВМ	Ведомости потребности в материалах
Альбом 7 С	Сметы

Объем проектных материалов, приведенных к формату А4, -600 форматок

**В7ВА АВТОР ПРОЕКТА**

Государственный проектный институт Гипропищепром-І  
101464, Москва, К-55, Бутырский вал, 68

**В7НА УТВЕРЖДЕНИЕ**

Утверждены и введены в действие Государственной комиссией  
Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам, приказ  
от 30.12.90 № 34  
Срок действия - 1995г.

**В7КА ПОСТАВЩИК**

Арендное производственное предприятие ЦМПП  
125878, ГСII, Москва, А-445, ул.Смольная, 22