



شرکت پژوهشگران فن کستر

گزارش توجیهی

طرح تولید لواشک از محصولات سردرختی

مهندس مشاور: شرکت پژوهشگران فن کستر

آبان 90

فهرست مطالب :

- ۱- معرفی محصول
 - ۱-۱ نام و کد محصول
 - ۱-۲ شماره تعرفه گمرکی
 - ۱-۳ ارائه استاندارد های محصول
 - ۱-۴ بررسی قیمت محصول
 - ۱-۵ موارد مصرف و کاربرد
 - ۱-۶ طبقه بندی محصول
 - ۱-۷ کالای قابل جانشین
 - ۱-۸ مشخصات فنی و خواص محصول
- ۲- وضعیت عرضه و تقاضا
 - ۱- بررسی ظرفیت بهره برداری
 - ۲-۲ وضعیت طرح های جدید
 - ۲-۳ بررسی روند واردات محصول
 - ۲-۴ بررسی روند مصرف
 - ۲-۵ بررسی روند صادرات محصول
 - ۲-۶ بررسی نیاز به محصول با الویت صادرات تا پایان برنامه چهارم
 - ۲-۷ وضعیت تقاضا
- ۳- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش تولید
- ۴- برآورد حجم سرمایه گذاری
 - ۱- ۴ زمین
 - ۲- ۴ محوطه سازی
 - ۳- ۴ ساختمان سازی

۴-۴ ماشین آلات و تجهیزات

۴-۵ تاسیسات

۴-۶ ابزارآلات و وسایل فنی و آزمایشگاهی

۴-۷ وسایل نقلیه

۴-۸ لوازم اداری

۴-۹ هزینه های قبل از بهره برداری

۴-۱۰ هزینه های پیش بینی نشده

۴-۱۱ محاسبه اجزا و میزان سرمایه ثابت

۴-۱۲ میزان مواد اولیه مورد نیاز سالیانه و قیمت آن

۴-۱۳ نیروی انسانی مورد نیاز

۴-۱۴ محاسبه هزینه مصرفی سوخت و انرژی سالیانه

۴-۱۵ استهلاک هزینه های سرمایه ای ثابت

۴-۱۶ تعمیرات و نگهداری

۴-۱۷ محاسبه اجزاء و میزان سرمایه در گردش

۴-۱۸ هزینه های تولید سالیانه

۵- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح

منابع و مراجع مطالعاتی

خلاصه طرح

نام محصول	تولید لواشک از محصولات سردرختی
ظرفیت پیشنهادی سالانه طرح	۶۰۰ تن در سال
موارد کاربرد محصول	این محصولات به عنوان تنقلات مورد استفاده قرار می گیرند..
میزان تولید داخلی	جمع کل میزان تولید انواع لواشک ۳۷۵۱۲ تن می باشد

واردات در سال ۱۳۸۹ معادل ۳۴۲۰ تن بوده است		میانگین واردات دو سال گذشته
میزان مصرف انواع لواشک سالانه کشور معادل ۳۰۴۱۱،۷ تن و سرانه مصرف معادل ۴۳،۰ کیلو گرم می باشد		میزان مصرف سالانه کشور
واحد های تولیدی با ظرفیت ۷۰٪ ظرفیت اسمی تولید دارند و با توجه به مصرف داخلی و.....میزان کمبود انواع لواشک تا پایان برنامه پنجم (سال ۱۳۹۲) معادل ۴۵۶۸،۳ تن میباشد.		میزان کمبود یا مازاد تا پایان برنامه پنجم
انواع میوه های سردرختی (سیب، آلبالو، شاتوت، آلو، زرشک، زردآلو، هلو، تمشک، زغال اخته، آلوچه، گوجه سبز، گلابی، انگور، انار)، نمک، اسید سیتریک یا جوهر لیمو، پلاستیک، سلفون، کارتن و لیبل.		اسامی مواد اولیه عمده
زرشک، زردآلو، هلو، تمشک، آلو، شاتوت، آلبالو، سیب انواع میوه های سردرختی (زغال اخته، آلوچه، گوجه سبز، گلابی، انگور، انار): ۳۰۰۰۰ تن نمک ۲ درصد: ۱۲ تن اسید سیتریک یا جوهر لیمو: ۲۴ تن کارتن: ۱۰۰۰۰۰۰ عدد سلفون: ۳۰۰۰۰۰۰ عدد لیبل: ۳۰۰۰۰۰۰ عدد پلاستیک (بسته های ۲۰۰ گرمی): ۳۰۰۰۰۰۰۰ عدد معادل: ۲۰۸۰۹،۲ میلیون ریال		میزان مصرف سالانه مواد اولیه اصلی
۱۷ نفر		اشتغال زایی (نفر)
۱۸۰۰ متر مربع		زمین مورد نیاز (m2)
۱۲۰	اداری (m2)	زیر بنا
۴۳۰	تولیدی (m2)	
۴۵۰	انبار (m2)	
۵۲۰۰	آب (m3)	میزان مصرف سالانه یوتیلیتی
۱۵۰	برق KW	
۸۴۰۰۰۰	گاز (m3)	
-	ارزی (یورو)	سرمایه گذاری ثابت
۴۸۸۳،۱۵ میلیون ریال	ریالی (میلیون)	
۴۸۸۳،۱۵ میلیون ریال	جمع (میلیون ریال)	
استان آذربایجان شرقی		در صورت کمبود محصول محل پیشنهادی اجرای طرح

۱- معرفی محصول :

لواشک یک خوراکی ایرانی است که از شیر غلیظ شده و قوام آمده میوه‌هایی همچون آلوچه، آلو، قیسی و امثال آن تهیه می‌کند.

لواشک در واقع نوعی عصاره گرفته شده از میوه هاست که متخصصان تغذیه به آن «اکستراکت» می گویند و در زبان عربی موسوم به «قمر الدین» است و با خشک کردن به دست می آید. خشک کردن از ساده ترین و متداول ترین روش های نگهداری مواد غذایی است.

تهیه لواشک از زمانی شروع شد که مردم با استفاده از یک آسیاب سنگی تو خالی، میوه را له کرده و آن را در مقابل آفتاب، خشک و برای زمستان نگهداری می کردند. بعد ها به جای سنگ پارچه های نخی ضخیم به ویژه کرباس برای له کردن و آب گیری میوه مورد استفاده قرار گرفت. سال ها بعد استفاده از پالپ یا گوشت میوه ها به جای میوه کامل رایج شد. در این روش گوشت میوه را به صورت کاملاً نرم در آورده، در برابر آفتاب پهن می کردند تا رطوبت خود را از دست داده و به شکل ورقه نازکی از میوه خشک شده در آید. با توجه به فراوانی میوه در کشور به ویژه در فصول خاص، تولید لواشک در ایران از دیرباز رواج داشته است.

لواشک به مخلوطی از عصاره و پالپ یک یا چند میوه گفته می شود که پس از طی مراحل فرآیند تا اندازه معینی خشک شده و عمدتاً به صورت ورقه و گاهی به اشکال دیگر بسته بندی و عرضه می شوند. دو طرف محصول توسط پلاستیک (نایلکس) جهت جلوگیری از تماس با محیط و دست در هنگام مصرف پوشیده شده و این مجموعه در درون پلاستیک های مخصوص بسته بندی می شود.



۱-۱ نام و کد محصول :

ردیف	کد ISIC	شرح محصول	واحد سنجش
۱	۱۵۱۳۱۱۳۰	لواشک بهداشتی	تن

۱-۲ شماره تعرفه گمرکی :

شماره تعرفه	نوع کالا	حقوق گمرکی	SUQ
۲۰۰۸۹۹۰۰	سایر میوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشد	۶۰	Kg

۱-۳ ارائه استاندارد های محصول :

ردیف	شرح کالا	شماره استاندارد
۱	ویژگیها و روشهای آزمون لواشک	۳۳۰۸
۲	میوه ها و سبزیها - لواشک میوه - آئین کار تولید	۶۹۳۶

۱-۴ بررسی قیمت محصول :

پارامترهای مختلفی بر قیمت محصول موثر خواهند بود که برخی از پارامترهای مهم در ذیل شرح داده شده است:

- ۱- قیمت مواد اولیه مصرفی که یکی از مهمترین هزینه های متغیر تولید می باشد و نقش عمده ای را در تعیین قیمت تمام شده محصول دارد.
 - ۲- منطقه جغرافیایی احداث واحد به خصوص از لحاظ دسترسی به منابع تامین مواد اولیه و کانونهای مصرف محصول، هزینه های مربوط را تحت تاثیر قرار خواهد داد.
 - ۳- نوع تکنولوژی مورد استفاده از طریق تاثیر بر سرمایه گذاری، کیفیت محصول تولیدی و میزان ضایعات و... بر قیمت فروش محصول موثر خواهد بود.
 - ۴- هزینه نیروی انسانی مورد نیاز تاثیر مستقیم در هزینه های متغیر تولید و قیمت تمام شده محصول دارد.
 - ۵- ظرفیت تولید واحد بر روی قیمت فروش محصول موثر است، به این ترتیب که افزایش ظرفیت تولید از طریق سرشکن نمودن هزینه های سربار باعث کاهش قیمت تمام شده محصول می گردد. با توجه به نکات فوق، قیمت فروش محصول تولید شده علاوه بر این که می بایست هزینه های تولید را تامین نماید، باید در حدی باشد که بتوان سهمی از بازار را بدست آورد. همچنین در صورتی که صادرات محصول تولیدی نیز مد نظر قرار گیرد، قیمت گذاری باید به نحوی باشد که رقابت با تولیدکنندگان خارجی امکان پذیر باشد
- با توجه به استعلام انجام شده در بازارهای داخلی هر کیلوگرم انواع لواشک حدوداً بین ۲۰۰۰۰-۳۰۰۰۰ ریال (بستگی به نوع لواشک و سطح کیفیت) به فروش می رسد.

۵-۱ موارد مصرف و کاربرد :

لواشک همان عصاره گرفته شده ی میوه‌ها است که مورد علاقه همه افراد به ویژه بچه‌ها می باشد. خشک کردن از ساده‌ترین و متداول‌ترین روش‌های نگهداری مواد غذایی است و امروزه در کشورهای مختلف به شکل‌های گوناگون از روش‌های سنتی تا

الگوهای صنعتی انجام می‌شود . امروزه با توجه به توسعه صنایع غذایی، روش‌های تهیه لواشک هم تحول یافته و نمونه‌های نوین این محصول با نظارت بهداشتی کافی تولید می‌شود .



۶-۱ طبقه بندی محصول :

طبقه بندی لواشک معمولاً بر اساس انواع میوه به کار رفته در تولید آن صورت می گیرد به عنوان مثال می توان لواشک سیب، زرشک، آلبالو و... را نام برد و همچنین نوع بسته بندی نیز در طبقه بندی محصول مدنظر قرار می گیرد .

۱-۷ کالاهای قابل جایگزین :

از کالاهای جایگزین لواشک می توان انواع تنقلات مانند چیپس و... و میوه خشک نام برد که در دنیا از استقبال خوبی برخوردار می باشند، لیکن به دلیل خواص منحصر به فرد لواشک و نیز به دلیل اینکه مصرف شیرینی ها، چیپس و مواد مشابه همگی به علت کالری بالا، باعث چاقی می شوند که این مشکل با مصرف لواشک بروز نمی کند و سهولت در دستیابی به لواشک جایگزینی برای این محصول وجود ندارد.

۱-۸ مشخصات فنی و خواص محصول :

برتری لواشک نسبت به بقیه تنقلات، بالا بودن ارزش غذایی لواشک در مقایسه با این کالاها می باشد، چرا که لواشک با اندکی تغییر در ترکیب میوه تولید می گردد. خیلی از خواص میوه ها مانند فیبر و رنگدانه های آنتی اکسیدانی در لواشک میوه ها هم وجود دارد و املاح میوه ای که به صورت لواشک درمی آید، نه تنها کم نمی شود، بلکه با جوشاندن، تغلیظ و خشک کردن، افزایش هم می یابد. میوه ها ترکیبات شیمیایی متعددی دارند که ساختمان و میزان این ترکیبات می توانند متفاوت باشند. ترکیبات شیمیایی میوه ها می توانند شامل آب، کربو هیدرات ها و چربی ها و پروتئین ها باشند و مواد دیگری که نسبتا به مقدار کم در میوه ها وجود دارند عبارتند از مواد آلی و معدنی مختلف هستند. فراوان ترین ترکیب تشکیل دهنده میوه ها آب است.

در تهیه ی لواشک از میوه هایی استفاده می گردد که دارای ارزش تغذیه ای و خواص درمانی فوق العاده می باشند. باید توجه داشت که در مراحل مختلف تولید و فراوری ارزش این مواد پایین نیامده و با افزودن عصاره ی تازه، خواص میوه ها را حفظ نمود.

آلو:

گیاهی از تیره ی سرخیان و خانواده ی بادامیان که به صورت خشک و تازه به مصرف می رسد. آلو ضد باکتری، ضد ویروس، ملین دار و دارای فیبر قابل حل است که برای کاهش کلسترول و در نتیجه کاهش حمله ی قلبی مفید است و نیز برای دفع مدفوع و درمان یبوست موثر و مفید است.

آلوچه:

گیاهی است از خانواده ی گل سرخ از جنس گوجه و آلو با میوه ای گوشتی که به صورت تازه یا خشک به مصرف می رسد و در تهیه ی غذا و تولید لواشک به کار برده می شود.

گوجه سبز:

نوعی آلو یا گوجه با گوشت و پوست سبز طلایی که در اصل فرانسوی می باشد.

زرد آلو و برگه ی آن:

درختی است از تیره ی گل سرخیان و خانواده ی بادامیان با هسته ای سخت که گوشت میوه ی آن خوراکی است. مغز هسته بعضی از آن تلخ و بعضی شیرین است. از گوشت میوه محصولاتمانند: پر زرد آلو، کمپوت، شربت، شربت غلیظ و اخیراً لواشک تهیه می شود، دارای ویتامین های a، b و c و برای بیماری سیروز تجویز می گردد. زرد آلو قیسی دارای مس

می باشد و در درمان بیماری های کبدی بسیار موثر است. برگه به دو صورت گوگردی و آفتابی از خشک کردن گوشت میوه به دست می آید. این برگه باید دارای بو و مزه ی طبیعی و عاری از هر گونه آفت باشد.

هلو و برگه ی آن:

هلو میوه ی رسیده درخت هلو از خانواده ی رز استایه می باشد . از هلو و برگه ی آن برای تهیه ی لواشک استفاده می گردد هلو مقوی معده و روده می باشد و برای رفع بوی دهان موثر است .

انار :

انار میوه ی درخت یونیکاگراتوم و از خانواده ی یونیکاسیا می باشد . انار برای قلب مقوی است و خون را تصفیه می کند و ضد یرقان بوده و کبد را تقویت می نماید . انار ضد خارش پوست و آلرژی می باشد و نیز انار ترش ضد عفونی کننده ی معده و روده می باشد و برای درمان جوش دهان موثر است . رنگ آن ارغوانی تا ارغوانی تیره است . طعم ترش و شیرین و مزه ی گس دارد و میزان ph آن بین ۲/۶ تا ۳/۴ باید باشد.

زغال اخته:

گیاهی است درختچه ای از تیره ی زغال اخته نزدیک به زیتونیان با میوه ای کوچکتر از زیتون ، گوشتی و قرمز رنگ که به صورت تازه ، مربا و کمپوت مصرف می شود . به دلیل طعم و رنگ عالی از میوه های اصلی در تهیه ی آلوچه و لواشک استفاده می گردد.

زغال اخته در درمان بیماری قند ، سرفه و بی اختیاری در ادرار ، در مرض های معدوی و روده ای بسیار نافع می باشد.

آلبالو:

آلبالو از خانواده ی گل سرخیان گفته می شود . آلبالو میوه ای ملین دار که خون و معده را تمیز می کند . مصرف آن برای بهبود تنگی رگ ها ی قلب مفید است و صفرا بر می باشد. آلبالو خشکه از خشک کردن



میوه های آلبالو به دست می آید و بسیار متداول و رایج می باشد و از آن در تهیه ی لواشک نیز استفاده می شود.

سیب:

از میوه های اصلی در تولید لواشک است که کلسترویل را کاهش می دهد و دارای عوامل ضد سرطانی و ضد ویروس و ضد التهابی است و از یبوست جلوگیری می نماید.

گلابی:

از میوه های مورد استفاده در لواشک سازی است . در گلابی مقدار زیادی فیبر وجود دارد که برای درمان یبوست و کاهش کلسترویل موثر است . در گلابی عنصر بور وجود دارد که به بالا بردن جذب کلسیم کمک می نماید.

انگور ، غوره و آب غوره:

در تهیه ی انواع لواشک از موارد فوق استفاده می گردد که سرشار از مواد ضد اکسید کننده و ضد سرطان هستند

نکته:

از زرشک ، شاه توت در لواشک سازی به عناوین مختلف استفاده می گردد که تمشک نیز در فرمولاسیون

انواع لواشک

می تواند نقش به سزایی داشته باشد

۲- وضعیت عرضه و تقاضا:
۱-۲ بررسی ظرفیت بهره برداری:

واحد های فعال لواشک بهداشتی

تعداد	واحد سنجش	ظرفیت	استان
۱	تن	۵۰۰,۰۰۰	اردبیل
۲	تن	۴۰۰,۰۰۰	اصفهان
۳	تن	۶۳۵,۰۰۰	البرز
۱	تن	۱۵۰,۰۰۰	ایلام
۳۳	تن	۱۱۶۵۰,۰۰۰	آذربایجان شرقی
۲	تن	۹۸۰,۰۰۰	آذربایجان غربی
۲۹	تن	۱۱۹۴۷,۰۰۰	تهران
۱	تن	۳۰۰,۰۰۰	چهارمحال بختیاری
۹	تن	۶۲۷۰,۰۰۰	خراسان رضوی



۳	تن	۷۷۰،۰۰۰	سمنان
۱	تن	۳۰۰،۰۰۰	فارس
۲	تن	۵۶۰،۰۰۰	قزوین
۱	تن	۱۰۰۰،۰۰۰	کردستان
۱	تن	۲۰۰،۰۰۰	کرمان
۱	تن	۱۵۰،۰۰۰	گیلان
۳	تن	۱۳۰۰،۰۰۰	لرستان
۱	تن	۲۰۰،۰۰۰	مازندران
۲	تن	۲۰۰،۰۰۰	همدان
۹۶	تن	۳۷۵۱۲،۰۰۰	جمع واحد سنجش

۲-۲ وضعیت طرح های جدید :

واحد های در دست احداث لواشک بهداشتی

تعداد	واحد سنجش	ظرفیت	استان
۵	تن	۱۳۵۰،۰۰۰	اصفهان
۵	تن	۴۸۰۰،۰۰۰	البرز
۵۳	تن	۲۷۱۷۰،۰۰۰	آذربایجان شرقی
۶	تن	۴۵۸۰،۰۰۰	آذربایجان غربی
۴	تن	۲۱۸۰،۰۰۰	بوشهر
۵۰	تن	۳۳۹۲۰،۰۰۰	تهران
۱	تن	۴۰۰،۰۰۰	خراسان جنوبی
۲	تن	۱۴۰۰،۰۰۰	خراسان رضوی
۲	تن	۵۸۰،۰۰۰	خراسان شمالی
۲	تن	۱۱۵۰،۰۰۰	خوزستان
۴	تن	۶۸۰۰،۰۰۰	زنجان
۱	تن	۱۵۰،۰۰۰	سمنان
۵	تن	۲۹۵۰،۰۰۰	فارس
۲	تن	۸۵۰،۰۰۰	قزوین

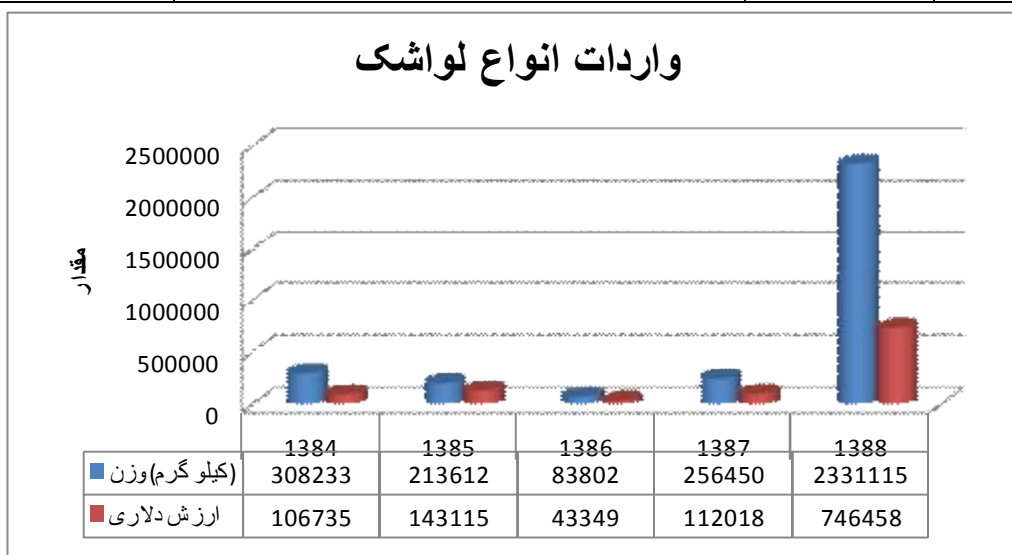


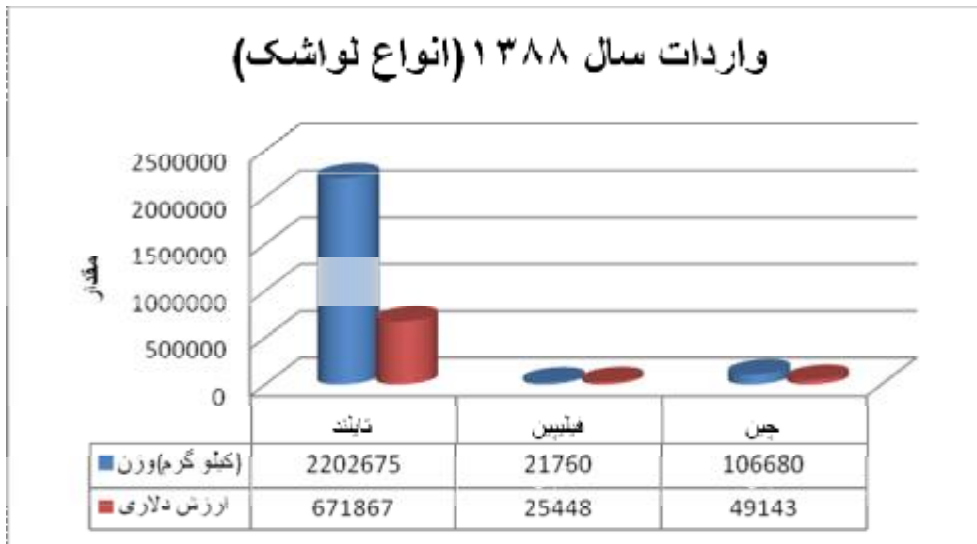
۱	تن	۶۰۰۰،۰۰	قم
۴	تن	۲۱۲۰،۰۰	کردستان
۱	تن	۲۱۵،۰۰	کرمانشاه
۱	تن	۵۰،۰۰	کهگیلویه و بویراحمد
۳	تن	۲۱۰۰،۰۰	گلستان
۱	تن	۱۰،۰۰	گیلان
۲	تن	۷۰۰،۰۰	لرستان
۸	تن	۹۱۴۵،۰۰	مازندران
۲	تن	۸۹،۰۰	مرکزی
۱	تن	۳۰۰،۰۰	همدان
۱۶۶	تن	۱۰۹۰۰۹،۰۰	جمع واحد سنجش

۳-۲ بررسی روند واردات محصول:

سال	شماره تعرفه	شرح (واردات)	وزن (کیلو گرم)	ارزش دلاری
۱۳۸۴	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایر میوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۳۰۸۲۳۳	۱۰۶۷۳۵
۱۳۸۵	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایر میوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۱۳۶۱۲	۱۴۳۱۱۵
۱۳۸۶	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایر میوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۸۳۸۰۲	۴۳۳۴۹
۱۳۸۷	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایر میوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۵۶۴۵۰	۱۱۲۰۱۸
۱۳۸۸	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایر میوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۳۳۱۱۱۵	۷۴۶۴۵۸

سال	کشور	شماره تعرفه	شرح (واردات)	وزن (کیلو گرم)	ارزش دلاری
۱۳۸۸	تایلند	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۲۰۲۶۷۵	۶۷۱۸۶۷
۱۳۸۸	فیلیپین	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۱۷۶۰	۲۵۴۴۸
۱۳۸۸	چین	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۱۰۶۶۸۰	۴۹۱۴۳





۴-۲ بررسی روند مصرف :

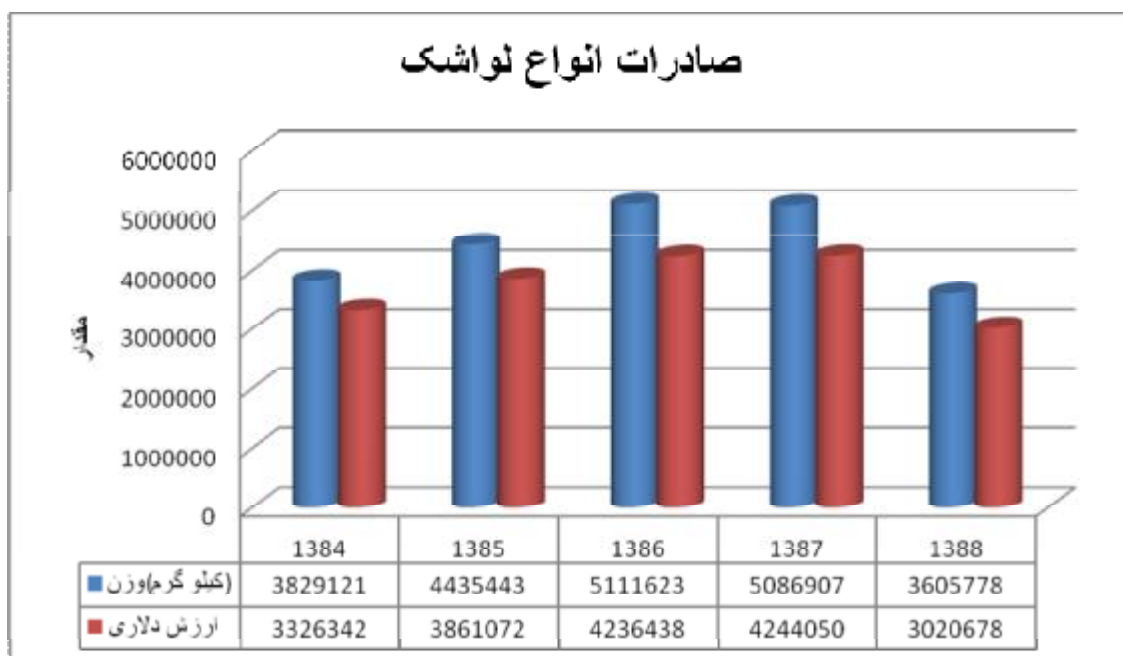
انواع لواشک

سال	واردات (تن)	صادرات (تن)	میزان تولید (تن)	میزان مصرف	سراجه مصرف (کیلو گرم)
۱۳۸۴	۳۰۸،۲	۳۸۲۹،۱	۲۴۶۱۳	۲۱۰۹۲،۱	۰،۳۰
۱۳۸۵	۲۱۳،۶	۴۴۳۵،۴	۲۷۳۴۷	۲۳۱۲۵،۲	۰،۳۳
۱۳۸۶	۸۳،۸	۵۱۱۱،۶	۳۰۳۸۵	۲۵۵۵۴،۵	۰،۳۶
۱۳۸۷	۲۵۶،۴	۵۰۸۶،۹	۳۳۷۶۱	۲۸۹۳۰،۵	۰،۴۳
۱۳۸۸	۲۳۳۱،۱	۳۶۰۵،۷	۳۷۵۱۲	۳۰۴۱۱،۷	۰،۴۳

صادرات - (واردات + تولید) = مصرف

۵-۲ بررسی روند صادرات محصول :

سال	تعرفه	شرح (صادرات)	وزن (کیلو گرم)	ارزش دلاری
۱۳۸۴	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۳۸۲۹۱۲۱	۳۳۲۶۳۴۲
۱۳۸۵	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۴۴۳۵۴۴۳	۳۸۶۱۰۷۲
۱۳۸۶	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۵۱۱۱۶۲۳	۴۲۳۶۴۳۸
۱۳۸۷	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۵۰۸۶۹۰۷	۴۲۴۴۰۵۰
۱۳۸۸	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۳۶۰۵۷۷۸	۳۰۲۰۶۷۸

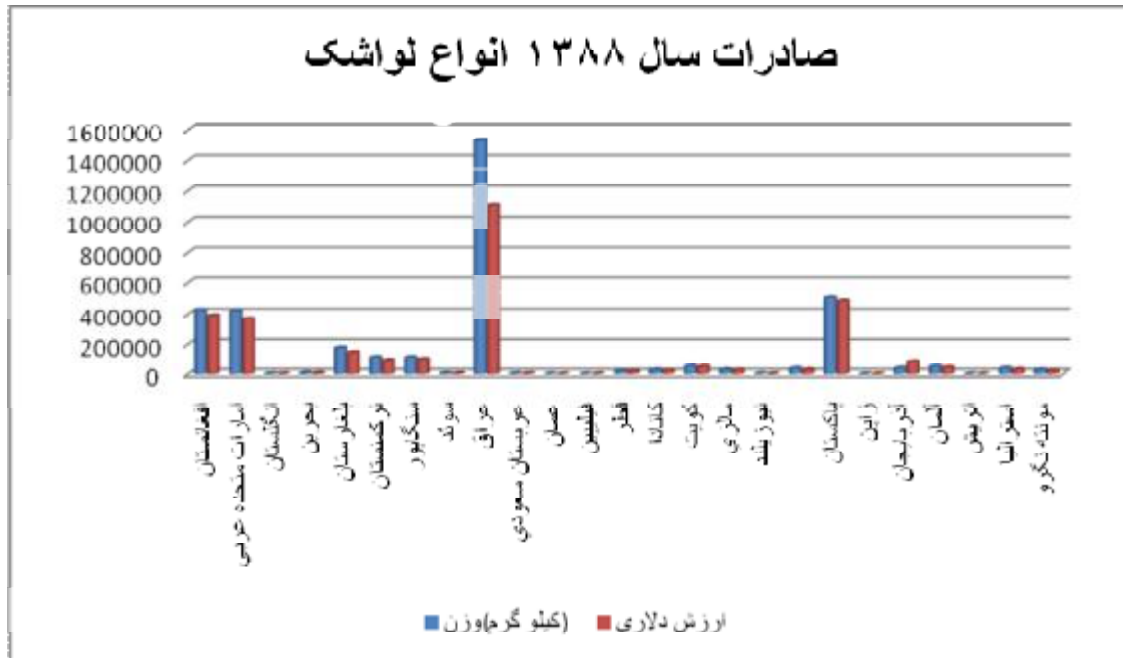




سال	کشور	تعرفه	شرح (صادرات)	وزن (کیلو گرم)	ارزش دلاری
۱۳۸۸	افغانستان	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۴۲۳۸۲۱	۲۸۹۳۱۴
۱۳۸۸	امارات متحده عربی	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۴۲۰۴۳۱	۳۶۷۶۹۷
۱۳۸۸	انگلستان	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۱۳۳۹	۱۲۸۵
۱۳۸۸	بحرین	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۶۲۴۷	۵۷۶۰
۱۳۸۸	بلغارستان	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۱۷۵۹۰۱	۱۴۴۷۲۱
۱۳۸۸	ترکمنستان	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۱۱۲۱۹۱	۹۳۱۹۶
سال	کشور	تعرفه	شرح (صادرات)	وزن (کیلو گرم)	ارزش دلاری
۱۳۸۸	سنگاپور	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۱۱۲۰۱۰	۱۰۰۰۹۷
۱۳۸۸	سوئد	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۴۴۸۹	۴۰۶۵
۱۳۸۸	عراق	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۱۵۲۶۹۸۷	۱۱۰۷۴۱ ۶
۱۳۸۸	عربستان سعودی	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۷۰۰	۲۳۵۲
۱۳۸۸	عمان	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۶۶	۶۶
۱۳۸۸	میتافاسی: شرکت شهرکهای صنعتی استان آذربایجان شرقی تاریخ تدوین: آبان ۹۰ فیلمپین	۲۰۰۸۹۹۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۳۲۸	۱۰۹۴



۱۸۷۶۱	۱۹۵۸۲	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	قطر	۱۳۸ ۸
۲۱۰۰۶	۲۷۴۰۱	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	کانادا	۱۳۸ ۸
۴۸۱۹۵	۵۰۴۴۲	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	کویت	۱۳۸ ۸
۲۵۶۱۰	۲۸۲۲۸	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	مالزی	۱۳۸ ۸
۱۳۳۵	۱۲۹۵	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	نیوزیلند	۱۳۸ ۸
۲۸۲۳۳	۳۵۷۱۹	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	جمهوری مقدونیه یوگسلاوی	۱۳۸ ۸
ارزش دلاری	وزن (کیلو گرم)	شرح (صادرات)	تعرفه	کشور	سال
۴۸۴۸۶۹	۵۰۴۹۸۱	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	پاکستان	۱۳۸ ۸
۴۸۰	۵۰۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	ژاپن	۱۳۸ ۸
۸۳۶۳۷	۳۷۶۳۹	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	آذربایجان	۱۳۸ ۸
۴۲۲۰۳	۴۹۴۱۷	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	آلمان	۱۳۸ ۸
۲۴۰	۲۵۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	اتریش	۱۳۸ ۸
۲۹۶۵۹	۳۶۸۵۴	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	استرالیا	۱۳۸ ۸
۱۹۴۱۱	۲۶۹۶۰	سایرمیوه ها، وغیره، آماده شده یا محفوظ شده، که در جای دیگری مذکور نباشند	۲۰۰۸۹۹۰ ۰	مونتنگرو	۱۳۸ ۸



۶-۲ بررسی نیاز به محصول با الویت صادرات تا پایان برنامه چهارم :

انواع لواشک

سال	میزان مصرف (تن)	میزان تولید (تن)	۷۰ درصد ظرفیت تولید (ظرفیت عملی)	ظرفیت خالی (تن)
۱۳۸۴	۲۱۰۹۲،۱	۲۴۶۱۳	۱۷۲۲۹،۱	۳۸۶۳
۱۳۸۵	۲۳۱۲۵،۲	۲۷۳۴۷	۱۹۱۴۲،۲	۳۹۸۲،۳
۱۳۸۶	۲۵۵۵۴،۵	۳۰۳۸۵	۲۱۲۶۹،۵	۴۲۸۵
۱۳۸۷	۲۸۹۳۰،۵	۳۳۷۶۱	۲۳۶۳۲،۷	۵۲۹۷،۸
۱۳۸۸	۳۰۴۱۱،۷	۳۷۵۱۲	۲۶۲۵۸،۴	۴۱۵۳،۳

۷-۲ وضعیت تقاضا :

انواع لواشک

سال	صادرات (تن)	میزان مصرف (تن)	جمع ۲ ردیف = میزان تقاضای گذشته و سال جای
-----	-------------	-----------------	---



۲۷۵۶۰،۶	۲۳۱۲۵،۲	۴۴۳۵،۴	۱۳۸۵
۳۰۶۶۶،۱	۲۵۵۵۴،۵	۵۱۱۱،۶	۱۳۸۶
۳۴۰۱۷،۴	۲۸۹۳۰،۵	۵۰۸۶،۹	۱۳۸۷
۳۴۰۱۷،۴	۳۰۴۱۱،۷	۳۶۰۵،۷	۱۳۸۸

۳- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش تولید :

در ابتدا میوه توسط مسئول مربوطه درجه بندی می شود. میوه ها جهت شستشو در حوضچه ای ریخته می شود و توسط فشار آب در کانال هدایت می شود تا مرحله اولیه شستشو انجام می شود. در این مرحله میوه در آب غلظانده می شود و خاک و آشغال ها از میوه جدا می شود. در شستشوی بعدی، میوه ها در چند مرحله از زیر دوش های آب عبور می کنند تا سطح میوه تمیز شود. این دوش ها در چند جای مسیر وجود دارد تا آلودگی چسبیده به میوه کاملاً از بین بروند. در ضمن افرادی نیز در طول مسیر جهت کنترل دقیق تر و جدا سازی آشغال های رد شده از مرحله قبل، هستند تا فقط "میوه" وارد دستگاه خرد کن شود و اطمینان دو چندان شود.



میوه ها وارد خردکن می شوند و بعد از آن میوه خرد شده وارد دستگاهی می شود تا حرارت ببیند و به اصطلاح میوه را پیش پز کند. این عمل باعث می شود میوه به طور کامل له شود و جداسازی پوست آن به راحتی صورت گیرد.

صافی های مخصوصی وجود دارد که وظیفه جدا کردن پوست میوه را به عهده دارد. این دستگاه میوه خالص را که لواشک از آن بدست می آید را از پوست، دانه و جدا می کند. پوره میوه توسط پمپ از طریق لوله های استیل به مخازنی بزرگ جهت پخت هدایت می شوند تا در آنجا پخت نهایی انجام شود.



میوه موجود در این مخازن تحت خلاء پخته می شوند تا در ضمن پخته شدن، آب آن نیز تبخیر شود. چون این عمل در درجه حرارت پائین تحت خلاء انجام می گردد مواد مغزی حفظ می شوند. در این مرحله ۲٪ نمک و ۴٪ اسید سیتریک به عنوان افزودنی مجاز اضافه می شود تا علاوه بر ماندگاری، طعم خوبی هم به لواشک بدهد. عمل آوری خمیر تا آنجا ادامه پیدا

می کند که کارشناسان میزان پخت و آب موجود در خمیر را مناسب تشخیص دهند. اگر شرایط به حد استاندارد رسیده باشد، خمیر حاصل آماده تبدیل شدن به لواشک است. در این مرحله خمیر بدون دخالت دست و توسط پمپ های استیل به قسمت خشک کن ها برای تبدیل شدن به لواشک فرستاد می شود، و یا می توان آنرا در بشکه هایی به صورت استریلیزه برای زمان نگهداری بیشتر ذخیره کرد که به اصطلاح به آن Aseptic (ضد عفونی کردن) گفته می شود.

قبل از ورود به خشک کن این خمیر باید روی نایلکس به طور یکنواخت توسط دستگاه دیپازیتور پهن شود که این عمل بدون دخالت دست انجام می شود. سپس وارد خشک کن شده تا خشک شود. چند ساعتی طول می کشد تا خمیر به لواشک تبدیل شود و از طرف دیگر خشک کن، به صورت نواری بیرون آید. پس از آن به اندازه های مشخص و یکنواخت برش خورده و پس از پوشش روی هم چیده می شوند.



به خاطر خاصیت چسبندگی زیاد لواشک که آمادگی جذب سریع گرد و غبار را دارد، در طرف دیگر آن نیز نایلکس کشیده می شود. به این ترتیب دو طرف لواشک دارای حفاظ نایلکس برای جلوگیری از آلودگی می باشد.



لواشک ها بر روی میزهای مخصوصی چیده می شوند و از آنجا در انبار موقت جهت دوران قرنطینه و یکنواختی می ماند و سپس به قسمت بسته بندی برده می شوند.



در اینجا اول لواشک ها به ابعاد مختلف برش داده می شوند؛ بعد هر کدام جهت بسته بندی به طرف دستگاه مربوطه هدایت می شوند. توسط ماشین های بسته بندی با دقت و نظارت کارشناسان بسته بندی انجام می شود تا در نهایت پاکیزگی، بتوان لواشک را برای مدت طولانی نگهداری و از ورود آلودگی جلوگیری کرد. بسته ها در داخل کارتن چیده می شوند و از آنجا به انبار محصول برده می شوند.

فرایند تولید لواشک:

۱) تحویل میوه

۲) شست و شوی میوه که خود شامل مراحل شست و شوی اولیه، علف گیری، شست و شوی ثانویه،

دریچه ی کنترل

ورودی، بازرسی میوه و شست و شوی نهایی آن است.

۳) خرد کردن

۴) پیش گرم نمودن

۵) صاف نمودن

۶) جمع آوری پوره ی میوه

۷) تغلیظ پوره ی میوه

۸) ذخیره سازی خمیر لواشک

۹) خشک کردن

۱۰) بازرسی پس از خشک کردن

۱۱) قرنطینه

۱۲) برش نهایی

۱۳) برچسب زدن

۱۴) بسته بندی

۱۵) کنترل کیفیت

۱۶) انبار داری

۴- برآورد حجم سرمایه گذاری :

نام محصول	ظرفیت سالیانه	واحد
لواشک از محصولات سردرختی	۶۰۰	تن

۱-۴ زمین :

میزان زمین مورد نیاز جهت احداث واحد تولید لواشک از محصولات سردرختی ۱۸۰۰ متر مربع برآورد می شود، با در نظر گرفتن قیمت هر مترمربع زمین ۲۰۰ هزار ریال، هزینه خرید زمین ۳۶۰ میلیون ریال برآورد می شود.

۲-۴ محوطه سازی :

نوع فعالیت مربوط به محوطه سازی	مقدار (مترمربع)	هزینه (هر مترمربع) هزار ریال	هزینه کل (میلیون ریال)
خاکبرداری و تسطیح	۴۵۰	۲۰	۹
خیابان کشی؛ پارکینگ	۲۵۰	۲۰۰	۵۰
فضای سبز	۲۵۰	۱۰۰	۲۵
دیوار کشی	۱۸۰	۴۵۰	۸۱
سایر : چراغهای محوطه (عدد)	۳	۱۵۰۰	۴،۵
جمع کل			۱۶۹،۵

۳-۴ ساختمان سازی :

هزینه کل (میلیون ریال)	هزینه هر مترمربع (ریال)	زیربنا (مترمربع)	نام ساختمان
۸۰۰	۲۰۰۰۰۰۰	۴۰۰	سالن تولید
۹۰۰	۲۰۰۰۰۰۰	۴۵۰	انباری (محصول و مواد اولیه و بسته بندی)
۷۵	۲۵۰۰۰۰۰	۳۰	آزمایشگاه
۲۱۰	۳۰۰۰۰۰۰	۷۰	ساختمانهای اداری
۱۰۰	۲۰۰۰۰۰۰	۵۰	نمازخانه و غذاخوری
۲۰۸۵		۱۰۰۰	جمع کل

۴-۴ ماشین آلات و تجهیزات :

هزینه کل (میلیون ریال)	قیمت واحد (میلیون ریال)	تعداد	کشور سازنده	نوع تجهیزات
۱۲۰	۶۰	۲	ایران	حوضچه شستشو و سورتینگ (استنلس استیل)
۱۱	۱۱	۱	ایران	کاموایر جهت انتقال
۷۶	۳۸	۲	ایران	مخزن خیساندن (استیل)
۱۸۸	۹۴	۲	ایران	چرخ آسیاب سه تیغ
۱۱۳	۱۱۳	۱	ایران	دیگ پخت مقدماتی
۳۱	۳۱	۱	ایران	صافی استیل با مش مورد نظر
۱۲۲	۱۲۲	۱	ایران	چرخ آسیاب شش تیغ
۸۸	۴۴	۲	ایران	اپراتور مجهز به هم زن
۳۶	۱۸	۲	ایران	صافی با مش مورد نظر
۷۰	۳۵	۲	ایران	میکسر مواد اولیه



نوع تجهیزات	کشور سازنده	تعداد	قیمت واحد (میلیون ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
سلفون زن حرارتی	ایران	۲	۵۵	۱۱۰
مخزن ذخیره استیل اثنی	ایران	۲	۱۵	۳۰
خشک کن	ایران	۲	۵۶	۱۱۲
برش ویلیبیلینگ	ایران	۲	۱۲	۲۴
جت پرینتر و بسته بندی	ایران	۱	۴۱	۴۱
دیگ بخار ۲ تنی	ایران	۲	۵۹	۱۱۸
جمع کل				۱۲۹۰

۴-۵ تاسیسات:

شرح	واحد	مقدار	هزینه یک واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
حق انشعاب برق	کیلو وات	۱۵۰	۱۵۰۰۰۰۰	۲۲۵
حق انشعاب آب	عدد	۱	۶۰۰۰۰۰۰۰	۶۰
تجهیزات و تاسیسات سیستم فاضلاب (پیش تصفیه)	سری	۱	۲۵۰۰۰۰۰۰۰	۲۵۰
سیستم اطفاء حریق	کپسول	۱۰	۱۰۰۰۰۰۰	۱۰
جمع کل				۵۴۵

۴-۶ ابزارآلات و وسایل فنی و آزمایشگاهی :

هزینه کل (میلیون ریال)	هزینه واحد (ریال)	تعداد	اقدام مورد نیاز
۹	۹۰۰۰۰۰۰	-	ظروف آزمایشگاهی و میکسر
۲,۲۵	۲۲۵۰۰۰۰	۱	PH متر
۳	۳۰۰۰۰۰۰	۱	آون الکتریکی
۴	۴۰۰۰۰۰۰	۱	ترازوی دیجیتال با دقت صدم گرم
۱۱	۱۱۰۰۰۰۰۰	۱	تجهیزات کشت میکروبی
۱۲	۱۲۰۰۰۰۰۰	۱	اتوکلاو آزمایشگاهی
۴۱,۲۵	جمع کل		

۷-۴ وسایل نقلیه :

هزینه کل (میلیون ریال)	قیمت واحد (ریال)	تعداد	شرح
۸۰	۸۰۰۰۰۰۰۰	۱	خودرو سواری
۱۴۰	۱۴۰۰۰۰۰۰۰	۱	وانت
۲۲۰	جمع کل		

۸- لوازم اداری :

شرح وسایل	تعداد	قیمت واحد(ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
تجهیزات اداری:			
کامپیوتر و متعلقات آن	۲	۷۰۰۰۰۰۰	۱۴
تلفن	۲	۹۰۰۰۰۰	۱،۸
فکس	۱	۲۰۰۰۰۰۰	۲
پرینتر	۱	۳۰۰۰۰۰۰	۳
میز و صندلی و مبلمان اداری	۲	۱۵۰۰۰۰۰۰	۳۰
وسایل پذیرایی	۱	۱۵۰۰۰۰۰۰	۱۵
سایر	-	۳۰۰۰۰۰۰	۳
جمع کل			۶۸،۸

۹- هزینه های قبل از بهره برداری :

هزینه های قبل از بهره برداری طرح شامل، هزینه ثبت شرکت و مطالعات اولیه و اخذ مجوز ، هزینه حقوق و دستمزد در دوره اجرا و هزینه بهره برداری آزمایشی با کسر در آمد حاصله و سایر در حدود ۹۱،۱ میلیون ریال برآورد می شود .

۱۰- هزینه های پیش بینی نشده :



۵ درصد هزینه های سرمایه گذاری ثابت طرح (۲۳۲،۵ میلیون ریال) به عنوان هزینه های پیش بینی نشده لحاظ شده است.

۱۱-۴ محاسبه اجزا و میزان سرمایه ثابت :

ردیف	شرح	هزینه ریالی (میلیون ریال)
۱	زمین	۳۶۰
۲	ساختمان و محوطه سازی	۲۲۵۴،۵
۳	وسایل دفتری	۶۸،۸
۴	ماشین آلات و تجهیزات خط تولید	۱۲۹۰
۵	تجهیزات آزمایشگاهی	۴۱،۲۵
۶	تجهیزات و تاسیسات عمومی	۵۴۵
۷	هزینه های قبل از بهره برداری (۲ درصد اقلام بالا)	۹۱،۱
۸	پیش بینی نشده (۵ درصد اقلام بالا)	۲۳۲،۵
	جمع	۴۸۸۳،۱۵

۱۲-۴ میزان مواد اولیه مورد نیاز سالیانه و قیمت آن :

مواد اولیه	قیمت هر کیلو (ریال)	مقدار (تن)	کل (میلیون ریال)
انواع میوه سردرختی (سیب، آلبالو، شاتوت، آلو، زرشک، زرد آلو، هلو، تمشک، زغال اخته، آلوچه، گوجه سبز، گلابی، انگور، انار) ۵ برابر ظرفیت تولید	۶۰۰۰	۳۰۰۰	۱۸۰۰۰
اسید سیتریک یا جوهر لیمو ۰،۴ درصد	۷۳۰۰	۲۴	۱۷۵،۲
کارتن	۱۵۰۰ هر عدد	۱۰۰۰۰۰۰ عدد	۱۵۰۰



۲۴	۱۲	۲۰۰۰	نمک ۲ درصد
۱۵۰	عدد ۳۰۰۰۰۰۰	۵۰ هر عدد	سلفون
۳۰۰	عدد ۳۰۰۰۰۰۰	۱۰۰ عدد	لیبل
۶۶۰	عدد ۳۰۰۰۰۰۰	۲۲۰ عدد	پلاستیک (بسته های ۲۰۰ گرمی)
۲۰۸۰۹،۲	جمع کل		

۱۳- نیروی انسانی مورد نیاز:

لیست شاغل و مقدار حقوق ماهانه و سالانه						
کل پرداخت سالانه (میلیون ریال)	مزایای سالانه (۲) ماه	کل حقوق سالانه	متوسط حقوق ماهانه (میلیون ریال)	تعداد		شرح
				زن	مرد	
۱۹۶	۲۸	۱۶۸	۱۴	-	۱	مدیریت
۱۶۸	۲۴	۱۴۴	۱۲	-	۱	مهندس
۱۲۶	۱۸	۱۰۸	۹	-	۱	تکنسین
۱۹۶	۲۸	۱۶۸	۷	-	۲	کارگر ماهر
۶۳۰	۹۰	۵۴۰	۵	۵	۴	کارگر ساده
۸۴	۱۲	۷۲	۶	-	۱	پرسنل خدماتی (راننده و...)
۱۹۶	۲۸	۱۶۸	۷	-	۲	پرسنل دفتر مرکزی
۱۵۹۶	۲۲۸	۱۳۶۸		۵	۱۲	جمع
۳۶۷،۰۸			سایر مزایا (۲۳٪)			
۱۹۶۳،۰۸			جمع کل حقوق و مزایا			

۱۴- محاسبه هزینه مصرفی سوخت و انرژی سالانه:



شرح	واحد	مصرف سالانه	هزینه هر واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
برق مصرفی	مگا وات ساعت	۵۴۰۰۰۰	۶۰۰	۳۲۴
آب مصرفی	لیتر	۳۶۱۰۰۰۰	۲۵۰	۹۰۲
گاز	متر مکعب	۹۵۲،۸	۷۰۰	۶۶۶
بنزین	لیتر	۶۰۰۰	۷۰۰۰	۴۲
جمع کل				۱۹۳۴

۱۵-۴ استهلاك هزینه های سرمایه ای ثابت:

شرح	نرخ استهلاك	کل هزینه (میلیون ریال)
ساختمان و محوطه سازی	۵٪	۱۱۲،۷
تاسیسات	۱۰٪	۵۴،۵
ابزار آلات و وسایل فنی و آزمایشگاهی	۱۰٪	۴،۱
ماشین آلات و تجهیزات	۱۰٪	۱۲۹
وسایل نقلیه	۱۰٪	۲۲
وسایل اداری و کارگاهی	۲۰٪	۱۳،۷
جمع		۳۳۶

۱۶-۴ تعمیرات و نگهداری:

شرح	درصد	مبلغ کل هزینه (میلیون ریال)
ساختمان ها و محوطه سازی	۲٪	۴۵
ماشین آلات و تجهیزات	۵٪	۶۴،۵
ابزار آلات و وسایل فنی و آزمایشگاهی	۵٪	۲
تاسیسات	۱۰٪	۵۴،۵
وسایل نقلیه	۱۰٪	۲۲



۶۸	٪۱۰	وسایل اداری و کارگاهی
۱۹۴۸		جمع کل

۱۷-۴ محاسبه اجزاء و میزان سرمایه در گردش :

ردیف	شرح	هزینه (میلیون ریال)
۱	مواد اولیه و بسته بندی (۲ ماه)	۳۴۶۸،۲
۲	حقوق و دستمزد کارکنان (۲ ماه هزینه حقوق و دستمزد)	۳۲۷،۱۸
۳	تنخواه گردان (۱ ماه هزینه های آب ، برق و سوخت و تعمیرات)	۱۶۱،۱
۴	تعمیر و نگهداری (۱ ماه)	۱۶،۲
	جمع کل به میلیون ریال	۳۹۷۲،۶۸

جمع کل سرمایه گذاری به میلیون = جمع کل سرمایه در گردش به میلیون ریال + جمع کل سرمایه ثابت
به میلیون ریال

$$۸۸۵۵،۸۳ = ۴۸۸۳،۱۵ + ۳۹۷۲،۶۸$$

۱۸-۴ هزینه های تولید سالیانه :

ردیف	شرح	مبلغ (میلیون ریال)
۱	هزینه مواد اولیه و بسته بندی	۲۰۸۰۹،۲
۲	هزینه حقوق و دستمزد	۱۹۶۳،۰۸
۳	هزینه انرژی	۱۹۳۴
۴	هزینه تعمیر و نگهداری	۱۹۴،۸

۱۲۴۵	هزینه پیش بینی نشده (۵ درصد ارقام بالا)	۵
۲۶۱،۴	هزینه اداری و فروش (۱ درصد ارقام بالا)	۶
۱۹۵،۳	هزینه تسهیلات مالی (۵ درصد مقدار وام سرمایه ثابت)	۷
۹،۷	هزینه بیمه کارخانه (دو در هزار سرمایه ثابت)	۸
۳۳۶	هزینه استهلاک	۹
۱۸،۲	هزینه استهلاک قبل از بهره برداری (۲۰ درصد هزینه های قبل از بهره برداری)	۱۰
۲۶۹۶۶،۶۸	جمع کل	

۵- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح:

انتخاب منطقه و محل مناسب برای طرح از جنبه های مختلف از جمله اثرات بر محیط زیست حائز اهمیت است. در این مورد باید محل ایجاد کارخانه به فاصله ۱۲۰ کیلومتری از مراکز شهر باشد. همچنین دسترسی به مواد اولیه و نیروی انسانی نیز و دسترسی به بازار فروش و تاسیسات زیربنایی و راه های ارتباطی از مواردی است که در انتخاب محل مناسب دخیل می باشد. چه بسا اشکال در هر یک از موارد فوق ممکن است در قیمت تمام شده محصول و یا حتی کیفیت کالا اثر بگذارد. مثلاً دور بودن فاصله محل تولید از بازار فروش باعث افزایش هزینه حمل و نقل و در نتیجه افزایش هزینه تولید خواهد شد و یا دسترسی نداشتن به تاسیسات زیربنایی نظیر آب و برق و ... موجب کاهش در اثر تولید و تغییر در کیفیت محصول نهایی خواهد شد. با این مقدمه با توجه به اینکه محصول تولیدی یک محصول غذایی می باشد، نزدیکی به بازار مصرف یک پارامتر مهم در مکان یابی طرح است. در نتیجه استانهای اطراف تهران و اصفهان و آذربایجان شرقی و کلاً استانهای پر جمعیت از اهمیت بالاتری برخوردار هستند و در ضمن احداث این واحد در استان آذربایجان شرقی شرایط خوبی برای صادرات محصول به کشور ترکیه را دارد و استان آذربایجان شرقی با جمعیتی بالغ بر ۴ میلیون بزرگترین و پرجمعیتترین استان ناحیه

شمال غربی محسوب می‌شود، استان آذربایجان با توجه به پتانسیل بالای محصولات باغی و با زیر کشت داشتن بیش از ۳۰ گونه مختلف میوه باغی (رتبه اول تولید زردآلوی کشور با ۱۱ هزار هکتار سطح زیر کشت، ۷۰ هزار تن محصول و ۲۰ درصد تولید کشور از آن آذربایجان شرقی است، در تولید سیب با سطح زیر کشت ۳۹ هزار هکتار و تولید سالانه ۴۵۰ هزار تن آلو و گوجه با ۴ هزار هکتار، توت با ۵۰۰ هکتار، ذغال اخته با ۲۵۰ هکتار، آلبالو با ۱۸۰۰ هکتار و شلیل با ۴۵ هکتار سطح زیر کشت، رتبه دوم کشور را آذربایجان شرقی از آن خود ساخته است.) و کسب رتبه اول تا پنجم در تولید ۱۹ گونه محصولات باغی کشور،

عنوان قطب باغبانی کشور را به خود اختصاص داده است و به همین دلیل احداث واحد تولید لواشک از محصولات سردرختی در استان آذربایجان شرقی کاملاً توجیه پذیر می باشد.

منابع و مراجع مطالعاتی:

- ۱- مرکز اطلاع رسانی وزارت صنایع و معادن - نرم افزار محصولات و واحدهای تولیدی
- ۲- گمرک جمهوری اسلامی ایران
- ۳- مقررات صادرات و واردات
- ۴- استانداردهای ملی ایران - اداره استاندارد ایران، وزارت بازرگانی
- ۵- اطلاعات اخذ شده از فعالیت های میدانی و بررسی های بازار.
- ۶- اطلاعات اخذ شده از اینترنت