

表1.		质量检验对照表													
质量 指标 项 目 名 称 检 验 标 准	感 官 指 标			理 化 指 标								微生物指标			
	滋味及 气味	组织与 形态	杂 质	pH 值	NaCl %	亚硝酸 盐残量 mg/kg	固形 物 %	镉 mg/kg	铅 mg/kg	砷 mg/kg	汞 mg/kg	菌落 总数 个/毫升	大肠 菌群 个/100 毫升	致病 菌	
沪Q/ SCGⅢ-90	味道鲜美,吃口软硬适中,富有弹性,无异味。	质 形 完 整,大小 厚薄均匀	无泥 沙肠 杂物		1.5 ~ 2.5	<50	70 以上		2		0.5	<10	<30	无	
试 验 性 生 产 产 品	同 上	同 上	同上	6.3	1.93	未 检 出	72	未 检 出	0.96	0.61	未 检 出	<10	<30	无	

率79.68%。

实际费用合计6379.77元、生产瓶装2721瓶
 则产品成本单价=6379.77÷2721
 =2.345元/瓶

表2. 产品原辅料消耗情况					
序号	项 目	消 耗 定 额			金额(元)
		单位	数量	单价	
1	原 料	公斤	2606		3212.4
2	辅 料	公斤	64.69		259.02
3	包 装 材 料	套	2721	0.578元	1572.6
4	生产成本,税金(包 括人工,运输、能 源、企管费等。				1335.75
合计					6379.77

②效益

若按本次试验性生产情况计算:
 实际成本费用 2.345元/瓶
 成品销售价(按20%计) 2.814元/瓶
 按本试验性生产成品2168瓶销售,则收益:
 每瓶 成 品 收 益0.469 元/瓶, 利 润 计 得
 1016.79元

黑米营养饼干的研制

陕西汉中地区米厂
 许 靖

黑米又称“珍稀米”、“珍贡米”，早在公元前150年就有种植。黑米是米中珍品，外皮墨黑，珍在味美，稀在色异。黑米仅产于陕西汉中地区的洋县，据《洋县志》记载，汉代张骞发现了这种神奇之米，把它献给汉武帝，汉武帝食后非常高兴，因此，它成为历代上贡珍

品。
 黑米以其具有丰富的营养价值而蜚声海内外。据科学分析，黑米的营养成份比一般米要高出许多，其中蛋白质高出1.8~2.5%，维生素B₁高出1倍多，维生素B₂高出2~3倍，氨基酸含量高出1倍，特别是人体必须的八种氨