

油籽加工業務



業務回顧

油籽加工業務

本公司是中國最大的食用散油及油籽粕生產商之一，主要加工大豆油、棕櫚油及菜籽油，其中以大豆為生產油籽產品的重要原料。油籽加工業務是本公司最大的收入來

源，分別佔2008年總收入及總經營溢利(即分部業績)的65.9%和72.0%，較2007年分別取得42.1%和469.3%的增幅。

產品	2008年		2007年		變動	
	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量	收入
食用散油	1,512.8	14,064.6	1,445.5	10,793.0	4.7%	30.3%
• 大豆油	505.0	4,848.3	682.1	5,098.9	-26.0%	-4.9%
• 棕櫚油	405.0	3,298.7	262.6	1,733.4	54.2%	90.3%
• 菜籽油	67.1	691.1	48.8	393.8	37.5%	75.5%
• 小包裝油	395.9	4,247.8	337.1	3,017.5	17.4%	40.8%
• 其他	139.8	978.7	114.9	549.4	21.7%	78.1%
油籽粕及飼料	3,152.8	10,982.5	3,258.2	7,933.0	-3.2%	38.4%
其他	-	2,492.4	-	660.8	-	277.2%
總計		27,539.5		19,386.8		42.1%

本公司所加工的產品包括食用散油及特種油脂、油籽粕、小包裝油及其他產品，並主要以「四海」和「喜盈盈」品牌銷售，客戶包括聯合利華、伊利實業、康師傅、旺旺集團、百事食品及廣州統一等知名企業。隨著中國的油籽加工行業經過2007和2008年的整合，本公司的市場份額及定價能力均顯著提升。

本公司從海外進口原材料，按成本的變動而調整產品價格。面對2008年全球軟性商品價格的波動，本公司亦相應調整產品價格，並透過套期保值，減低因原材料價格波動所帶來的影響。

業務回顧

套期保值 減低風險

本公司所採購的大部份原料來自美國、巴西和阿根廷。大豆作為國際商品，價格存在較大波動，2008年更出現歷史性的起跌，以國內一級豆油為例，在3月份每公噸達到人民幣17,100元，但在10月份一度下跌至每公噸約人民幣6,800元。套期保值是從事國際貿易的必要措施，因此本公司多年來成立了由十多名經驗豐富的員工所組成的團隊，並且由高級管理層直接領導。他們與業務生產部門密切聯繫，根據本公司的實際生產需要，採取積極的措施，以管理及規避來自商品價格波動的風險，鎖定利潤。

本公司一直對於因業務需要而所進行的套期保值採取謹慎的態度，概不從事投機活動，亦不買賣相關的結構性金融產品。這反映了本公司多年來所抱持的財務政策，穩健而不失靈活。

根基堅穩 面向龐大市場

截止2008年底，本公司年壓榨及精煉能力分別約為486萬公噸及117萬公噸。本公司擁有控股權益的油籽生產設施均位於中國沿岸地區及長江流域的戰略性位置，讓本公司能夠以更具成本效益的方式採購本地及進口原材料。

中國市民的消费能力持續上升，在糧油食品的開支不斷增加，食用油及油籽粕的需求將會繼續向上。此外，中國消耗愈來愈多的肉類，帶動烹調肉食之食用油的需求。飲食模式的變化，還反映在市民因工作或消遣而外出用餐的次數增加，因此餐廳及食品製造商耗用更多食用油。這種市場趨勢為本公司日後的業務增長創造了堅實的條件。

壓榨產能

廠房名稱	地點	產品	產能 (千公噸)
中糧祥瑞糧油工業(荊門)有限公司	湖北荊門	菜籽油及菜籽粕	240
中糧黃海糧油工業(山東)有限公司	山東日照	大豆油及豆粕	660
中糧艾地盟糧油工業(荷澤)有限公司	山東荷澤	大豆油及豆粕	360
中糧東海糧油工業(張家港)有限公司	江蘇張家港	大豆油及豆粕	3,600
		總產能	4,860

精煉產能

廠房名稱	地點	產品	產能 (千公噸)
中糧祥瑞糧油工業(荊門)有限公司	湖北荊門	菜籽油	120
中糧東洲糧油工業(廣州)有限公司	廣東增城	大豆油及棕櫚油	120
中糧黃海糧油工業(山東)有限公司	山東日照	大豆油及棕櫚油	240
中糧艾地盟糧油工業(荷澤)有限公司	山東荷澤	大豆油及花生油	120
中糧東海糧油工業(張家港)有限公司	江蘇張家港	大豆油及棕櫚油	570
		總產能	1,170

業務回顧

政府政策 締造正面經營環境

2008年是中國糧食行業充滿機遇和挑戰的一年。2008年9月，國家發展和改革委員會（「發改委」）頒布了《促進大豆加工業健康發展的指導意見》（《指導意見》）。文件指出，目前中國大豆產量全球排名第四，而大豆加工和消費量則居世界第二，是最大的大豆進口國。近年來，隨著城鄉居民生活水平提高，對食用植物油和動物性食品需求增加，中國豆油和豆粕消費快速增長，推動大豆加工業快速發展。今後中國植物油和豆粕消費需求總量將繼續上升，相應將拉動大豆需求的增長。

《指導意見》提出多項政策措施，包括加快結構調整，推動產業升級，鼓勵企業通過聯合、兼併和重組等形式，重點支持生產、加工和銷售一體化的跨地區大豆油脂加工企業以及鼓勵企業收購國產大豆。隨著政策的出台及行業的持續整合，為我們的油籽加工業務的平穩發展帶來更為正面的經營環境。

本公司已制訂長遠發展策略，計劃把大部份的資本開支用於擴展油籽加工業務，緊捉有利時機，提高產能，發揮規模經濟效益和生產效率，擴大市場份額，獲得更堅穩的市場領導地位。本公司將逐步實施戰略規劃，適時根據市場的變化作出動態的修訂，在2011年把產能增加至約800萬公噸，以配合市場的龐大需求。

問答

問題：中糧控股為何要做套期保值？套期保值如何運作？於年內為何有這麼大的未變現虧損？

答：中糧控股的大部份原料如大豆及棕櫚原油均採購自海外，為了規避來自原材料價格波動的風險，套期保值是鎖定利潤必要措施。

中糧控股在海外購入原材料時，為購進的原材料及其產品進行套期保值，即在買進原材料的同時，在期貨市場上賣出相對數量的產品期貨，鎖定加工利潤於一個穩定的水平。

本集團已考慮多個市場因數及相關會計要求，故不選擇採用套期保值會計。本集團截至2008年12月31日止的未變現虧損為4.983億港元，乃根據香港財務報告準則（「香港財務報告準則」）中「以市價記錄」的要求而產生。未變現虧損為截至2008年12月31日止的最初合約價格與餘下未交收的遠期合約的市場價格之差異。由於截至2008年12月31日止的未交收的遠期合約的市場價格較其賣出的最初合約價格為高，故錄得大額虧損。

業務回顧

以下的例子說明了本公司如何利用套期保值鎖定利潤，並說明未變現收益／虧損的產生。

套期保值說明

(生產成本及其他相關成本並不包括於計算中，有關數字為假設舉例，只作參考用途)

10月31日(第一年)		三個月遠期價格
<ul style="list-style-type: none"> 中糧控股在第一年10月31日購買了一張大豆合約，同時賣出一張豆油及豆粕遠期合約 	大豆	\$5,000
<ul style="list-style-type: none"> 鎖定的利潤是 \$6,000-\$5,000= \$1,000 (收入-成本=毛利) 	豆油及豆粕	\$6,000

12月31日(第一年)		個案1	個案2
豆油及豆粕於第一年12月31日的遠期合約市場價格		\$5,000	\$7,000
第一年的損益 根據香港財務報告準則的要求，中糧控股須就所有未交收的遠期合約以第一年12月31日的市價記錄	未變現損益入賬記錄在銷售成本賬目入賬，會影響毛利	\$6,000 - \$5,000 = \$1,000 (未變現收益)	\$6,000 - \$7,000 = \$1,000 (未變現虧損)

1月31日(第二年)		個案1A	個案1B	個案2A	個案2B
豆油及豆粕於第二年1月31日的遠期合約市場價格		\$4,500	\$5,500	\$5,500	\$8,500
第一部份 當遠期合約到期， 而以現金交收	遠期合約的變現損益	\$5,000-\$4,500 = \$500 (變 現收益) (由於價格 較第一年12月 31日低\$500， 錄得收益 \$500)	\$5,000-\$5,500 = \$500 (變 現虧損) (由於價格 高於第一 年12月31日 \$500，錄得 虧損\$500)	\$7,000-\$4,500 = \$1,500 (變 現收益) (由於價格較第 一年12月31日 低\$1,500，錄 得收益\$1,500)	\$7,000-\$8,500 = \$1,500 (變 現虧損) (由於價格高 於第一年12月 31日\$1,500， 錄得虧損 \$1,500)
第二部份 產品以現貨豆油及豆粕 價格交付	實物產品交付的損益 (現貨價格－第一年10月31日 固定的購入成本)	\$4,500-\$5,000 = \$500 (虧損)	\$5,500-\$5,000 = \$500 (利潤)	\$5,500-\$5,000 = \$500 (利潤)	\$8,500-\$5,000 = \$3,500 (利潤)
第二年的損益小計	第一部份 + 第二部份 = 第二年對財務的影響	\$0	\$0	\$2,000 (利潤)	\$2,000 (利潤)
第一年與第二年的損益總計	整個交易的損益總計	\$1,000 (利潤)	\$1,000 (利潤)	\$1,000 (利潤)	\$1,000 (利潤)

業務回顧

產品

類別	產品
粕類產品	<p>粕類產品主要為豆粕、菜粕、花生粕和棉粕等。</p> 
小包裝油產品	<p>小包裝油產品包括： 維A大豆油、花生油、葵花籽油和菜籽油等食用油。</p> <p>維A大豆油 採用高科技工藝提煉維生素A原漿，經過預溶，分解、均質，使原漿充份溶解入色拉油中，能更均勻有效地被人體吸收，並符合國家公眾營養改善項目的嚴格要求。</p> <p>花生油 採用精選原料，從源頭保證了油品的純正、自然和優質；生產技術獨特，不片面追求香味過度烘炒而導致部份營養成份的損失，同時減少有害物質的產生。我們生產的花生油香味適中，保持純香；品質優異，不含膽固醇和黃曲霉素，含豐富維生素A、B、E及不飽和脂肪酸，味道鮮美，顏色鮮亮。</p> <p>葵花籽油 採用現代技術新工藝，物理精煉，質量管理嚴格按照國際標準監控。我們生產的葵花籽油，天然健康，口感清新，入口即能品嚐陽光般清透的淡雅葵香，自然風味令人久久回味。</p> <p>菜籽油 採購湖北優質菜籽，原料飽滿、營養豐富，含有豐富不飽和脂肪酸。所含成份中由於榨油的原料是植物的種實，一般會含有一定的種子磷脂，對血管、神經和大腦的發育十分重要。</p> 

類別	產品	
專用油脂	<p>專用油脂產品種類眾多，包括：</p> <p>起酥油、人造奶油、速凍油、煎炸油、豆奶油、夾心奶油、爆米花油、中式點心專用油、餡料專用油、月餅專用油、代可可脂、氫化棕櫚油、氫化椰子油、氫化大豆油、氫化棕櫚硬脂及植脂鮮奶油專用油等。</p>	
磷脂	<p>磷脂產品主要為飼料級磷脂。</p>	
特種油脂	<p>山茶油和橄欖油等。</p> <p>橄欖油</p> <p>選用取自世界第一橄欖油生產國西班牙的特優橄欖品種所提煉的最高等級特級初榨橄欖油。</p>	

質量控制

本公司針對整個油籽加工業務的採購、生產、加工、包裝、倉儲、銷售和物流等各個環節，建立了完善的品質管制系統。油籽加工業務下屬企業大部份獲得了ISO9001國際品質管制體系認證和HACCP食品安全管理體系認證。其中，中糧東海糧油工業(張家港)有限公司還獲得了ISO14001環境管理體系認證、OHSMS18001職業健康安全管理體系認證和美國AIB認證。

大米貿易
及加工業務



業務回顧

大米貿易及加工業務

本公司是中國最大的大米出口商，主要從事白米及蒸谷米貿易與加工，於2008年出口及內銷大米（包括白米及蒸谷米）分別約79.12萬公噸及12.41萬公噸。根據中國海關統計數字，2008年全國大米出口總量為94.6萬公噸，其中本公司

共出口79.12萬公噸佔出口總量的83.6%。2008年本公司大米貿易及加工業務收入（不包括分部間銷售）由2007年的31.101億港元增加至2008年的33.830億港元，升幅為8.8%。

產品	2008年		2007年		變動	
	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量	收入
白米	738.3	2,576.8	908.3	2,634.1	-18.7%	-2.2%
蒸谷米	177.0	806.2	223.7	528.1	-20.9%	52.7%
		3,383.0		3,162.2		7.0%
分部間銷售		-		(52.1)		
總計		3,383.0		3,110.1		8.8%

大米出口

2008年國際糧食市場供求關係緊張，中國政府採取限制糧食出口的政策，但本公司依然保持了蒸谷米和輪換米等特殊品種出口和對日本、韓國和港澳等傳統市場出口的穩

定，獲得中國政府下達的全部出口配額，凸顯和加強了本公司作為中國出口主渠道的地位和作用。

白米及蒸谷米的出口及內銷數量

		千公噸
出口	白米	615.2
	蒸谷米	176.0
	總計	791.2
內銷	白米	123.1
	蒸谷米	1.0
	總計	124.1

本公司2008年出口大米數量比2007年（108.5萬公噸）下降27.1%，主要由於中國政府對大米出口採取了嚴格的限制。然而，本公司緊捉國際市場價格上漲的機會，在較高價位

成交，大幅提升大米出口業務的毛利率，盈利創歷史新高，抵銷了政策對出口量的影響。

業務回顧

大米加工

截至2008年底，本公司的大米加工產能為34萬公噸，旗下三家分別位於江西、江蘇及遼寧省的大米加工廠房的使用

率達100%。以產能計算，本公司蒸谷米加工設施規模屬亞洲最大之一。

大米加工產能

廠房名稱	地點	產品	產能 (千公噸)
中糧(江西)米業有限公司	江西南昌	蒸谷米及白米	220
中糧東海糧油工業(張家港)有限公司	江蘇張家港	白米	75
中糧米業(大連)有限公司	遼寧大連	白米	45
總產能			340

為進一步鞏固大米出口與內銷地位，本公司於2008年成立了中糧米業(大連)有限公司(「大連米業」)，項目位於大連市大窑灣港DCT集裝箱碼頭，是國內首家20萬公噸級港口精選整理型大米加工企業。

大連米業產品定位於優質東北粳米，主要產品包括出口日本、韓國等高端國際市場的高檔東北粳米，以及在長三角和華北等國內市場銷售的優質東北粳米。

加工 + 銷售 + 品牌 = 成功的商業模式

本公司的大米貿易及加工業務以產業為基礎、以市場規模和品牌為核心競爭力，內外銷綜合運營，著力培養、加強在國內市場的競爭能力，形成「加工+銷售+品牌」的商業模式，鞏固國內第一大米出口商的地位，其加工規模和國內銷售數量均躋身國內前三位，為國內大米行業的領先者。

本公司在過去三年來著力開拓國內市場，積極建立銷售渠道及品牌知名度，在2008年加快發展步伐，產品涵蓋高檔、中檔及大眾型的消費者市場。年內，本公司內銷大米12.41萬公噸，比2007年大幅增長164.6%，為未來數年的國內業務的快速發展奠定了基礎。

在銷售網絡上，本公司由原來的長江三角洲和新疆等區域市場轉向全國市場迅速發展，新開拓華北、華南、西南、西北等新市場，產品銷售網絡得到快速發展。現時逾256個城市的2,543間超級市場均有出售本公司的自營品牌包裝大米。展望未來，本公司將進一步擴大銷售區域，覆蓋內地所有省份，計劃新增十個以上省份，並增加經銷商至接近400家。

國內消費者品牌意識進一步加強，帶來龐大商機。本公司透過建立本身的品牌，發揮在採購、生產管理和資金等方面的優勢，增加大米產品的附加價值，有效提高利潤率。

中國內地大米市場規模巨大，具有很大的發展潛力。本公司預計2009年大米國內銷售量將進一步增加，並且繼續加

大國內市場的投入，提高市場份額及內銷佔營業收入和利潤的比例，成為大米貿易及加工業務快速增長點。

問答

問題一：中國政府會否禁止大米出口？

答：中國不存在政府禁止大米出口的情況。中國為全球最大稻米生產國，是長期的淨出口國，出口數量佔國內稻米總產量的比例不足1%，故出口對國內稻米市場供應的影響較小。根據中國政府與日本和韓國等在世界貿易組織（「世貿組織」）項下達成的協議，日、韓政府按照向世貿組織承諾的數量實施進口，因此為了履行世貿協議權利，中國會維持對日韓市場出口。此外，中央政府會保持對香港及澳門的大米出口，確保兩地市場大米供應穩定。

問題二：中國的大米需求一向十分穩定，發展自營品牌的增長點將會是什麼？

答：大米是中國最重要的主食品種，需求規模巨大，並且隨著人口的增長而穩定上升。中糧控股進入國內大米市場，發展自營品牌，主要基於以下策略：

一是國內大米市場加速整合，品牌意識加強。目前，國內大米行業企業眾多，競爭激烈，但隨著金融危機影響的加重和大型企業的進入，國內大米行業加速整合，有利大型企業的擴張。同時，國內消費者品牌意識進一步加強，市場對小包裝品牌大米的需求逐漸擴大，形成了培育大米品牌的市場基礎。

二是國家加強食品行業的監管，大米「品牌化」是必然趨勢。隨著經濟發展和生活水平提高，中國消費者對食品安全和品牌的意識加強，中國相關主管部門進一步加強了食品行業的監管，對於各類產品的運輸、銷售包裝做出了更嚴格的規定。因此，小包裝大米將在未來數年成為大米行業的重要產品，銷售量將進一步提高。


三是隨著生活節奏加快，超級市場和大賣場等現代零售渠道為顧客帶來更便利、舒適和一體化的購物體驗，成為現代都市消費者購物的首選，亦是小包裝大米的主要零售渠道，因此未來的增長空間較大。

業務回顧

產品

類別	產品
	<p>主要產品包括精選自中國優質水稻產區的東北粳米、江蘇粳米、南方優質粳米、蒸谷米以及原裝進口大米。</p>
<p>白米</p>	<p>旗下產品分為中國精選大米和世界精選大米兩類：</p> <p>中國精選大米品種有稻花香、水晶米、金典東北米和金典長粒香等。</p> <p>世界精選大米品種有泰國茉莉香米、秋田小町和一品優糧等。</p> <p>稻花香 產自黑龍江五常，無污染黑土地種植。 米身細長透明，天然稻香。 熟飯清白潤澤、清香滿口，口感柔軟有韌性。</p> <p>水晶米 產自東北盤錦，鹽鹼地種植。 米粒小巧精緻，晶瑩剔透飽滿。 熟飯具有獨特的自然甘甜，入口柔軟溫潤。</p> <p>金典東北米 產自東北優質大米產區，肥沃黑土地種植。 米粒飽滿，外觀整齊。 蒸煮後米飯清白油亮，天然米香濃郁，口感柔軟有彈性。</p> <p>金典長粒香 產自東北優質大米產區，肥沃黑土種植。 顆粒飽滿，細膩光亮。 飯質鬆軟，自然清香，口感宜人。</p>



類別	產品
蒸穀米	<p>採用歐美的先進蒸穀技術，盡量保留稻穀中的原始營養成分，含有豐富的鐵、鋅、B種維生素等天然營養，米色微黃晶瑩，具有天然的稻穀清香。</p> 

質量控制

本公司將質量視為企業最核心的競爭力之一，奉行「從田間到餐桌」的質量跟蹤管理理念，強調全員參與和全程控制，產品質量得到政府部門和世界各國消費者的認可。

本公司獲得的質量認證包括：

中糧(江西)米業有限公司於2006年5月通過ISO9001：2000認證，2006年8月在江西省首家通過HACCP認證。此外，在2004年8月通過了QS認證，在2006年12月通過了出口食品企業衛生認證。

中糧東海糧油工業(張家港)有限公司的大米加工車間的認證情況：於2001年1月通過SGS的ISO9001和於2002年1月通過ISO14001認證；於2003年取得江蘇省質量技術監督局的QS認證和C標志，並於2004獲得了中國質量認證中心的HACCP認證及於2006年通過美國AIB認證。

中糧米業(大連)有限公司所併購的生產線於2008年投產，目前已取得衛生許可證和QS認證。新建生產線正在建設中，同期進行ISO/HACCP等認證體系的準備工作。

生物燃料 及生化業務



業務回顧

生物燃料業務

本公司是中國主要的燃料乙醇生產商之一，旗下中糧生化能源(肇東)有限公司(「肇東生化能源」)及廣西中糧生物質能源有限公司(「廣西生物質能源」)，年產能合共38萬公噸。

2008年本公司銷售燃料乙醇共30.37萬公噸，其中肇東生化能源佔18.03萬公噸，廣西生物質能源佔12.34萬公噸。年內本公司生物燃料業務收入為36.671億港元，較2007年的18.721億港元增加95.9%。

產品	2008年		2007年		變動	
	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量	收入
燃料乙醇	303.7	1,562.3	160.4	645.7	89.3%	142.0%
食用酒精*	87.8	419.7	72.9	327.8	20.4%	28.0%
無水乙醇	67.6	387.4	56.2	272.6	20.3%	42.1%
玉米毛油	57.7	462.2	29.7	195.7	94.3%	136.2%
玉米乾酒糟(DDGS)	294.3	497.6	227.2	290.0	29.5%	71.6%
其他*		337.9		140.3		140.8%
總計		3,667.1		1,872.1		95.9%

* 為將產品的進一步細化分類，截至2008年6月30日止六個月的中期報告所披露在生化業務的「其他」項目2.52億港元(含生物燃料中的分銷酒精)，現重新分類列示於上述生物燃料業務的「其他」項目。

配合國家政策 調整業務方向

為了積極回應國家燃料乙醇發展的戰略變化，本公司調整了燃料乙醇的業務發展方向，並以生產非糧燃料乙醇為業務重點。在2008年3月正式投產的廣西生物質能源，是國內目前唯一一家非糧燃料乙醇生產企業，標誌了本公司在非糧燃料乙醇的戰略推進中邁出了重要的一步。本公司於未來將進一步加強與國內外科研單位與大型企業的合作與研發，並研究以纖維素來生產燃料乙醇，以保持行業領先水平。

位於廣西北海市的廣西生物質能源是經國家批准建設的全國第一個非糧燃料乙醇生產項目，以木薯作原料，年產能20萬公噸，產品主要銷售給中石化與中石油等大型企業。2008年廣西生物質能源的生產達12.6萬公噸。由於2008年為項目營運首年，營運初期需要進行生產調試，因此上半年產量相對較低，生產裝置於下半年滿負荷運行，目前運作良好。

業務回顧

2008年，中國財政部（「財政部」）繼續提供燃料乙醇補貼，本公司定期向財政部及發改委上報各定點生產企業的成本，經審核後由財政部核定及下發彈性補貼。由於燃料乙醇售價與90號汽油批發價掛勾及實行折價銷售，同時國內成品汽油價格未與國際市場完全接軌，導致國內成品汽油價格時與國際價格逆行，加上燃料乙醇原料乃根據市場價格，時有波動，政府提供補貼以彌補燃料乙醇生產企業有可能因此而產生的虧損，以確保生產企業獲得合理的利

潤，保證燃料乙醇供應穩定。此外，燃料乙醇屬於清潔能源，有利於低碳經濟和循環經濟的推行，適當補貼也體現政府的政策導向。除了彈性補貼，政府亦為燃料乙醇生產企業提供稅項優惠，包括豁免繳交消費稅，以及退回已繳交的增值稅。

發改委於2008年進行了兩次汽油出廠價格調整，對燃料乙醇結算價格（含增值稅）也作出相應調整。以下為90號汽油及燃料乙醇於2008年的價格：

日期	90號汽油出廠價格 (人民幣元)	燃料乙醇價格 (人民幣元)
2008年6月20日	6,480	5,904
2008年12月19日	5,580	5,084

現時中國共有六個省市，包括湖北、河北、江蘇、江西、重慶及四川獲發改委通過生物燃料乙醇規劃評估，獲通過評估的省市，須根據燃料乙醇市場的需求與增長，適時推

進項目核准，加快燃料乙醇產業發展。本公司將密切留意各省市的項目進展，適時捕捉市場發展機遇。

燃料乙醇產能

廠房名稱	地點	產品	產能 (千公噸)
中糧生化能源(肇東)有限公司	黑龍江肇東	燃料乙醇	180
廣西中糧生物質能源有限公司	廣西北海	燃料乙醇	200
總產能			380

食用酒精及無水乙醇產能

廠房名稱	地點	產品	產能 (千公噸)
中糧生化能源(肇東)有限公司	黑龍江肇東	食用酒精及無水乙醇	400*
總產能			400

* 包括燃料乙醇產能。

2009年非糧燃料乙醇為燃料乙醇業務的重點，目前，在以木薯作為原料的燃料乙醇生產基礎上，本公司積極開展調

研及論證，以期能夠在時機成熟時推廣非糧燃料乙醇生產企業。

生化業務

本公司位於吉林省榆樹及公主嶺的生產線的年玉米加工能力合共120萬公噸的年玉米加工能力，主要產品包括玉米澱粉、澱粉糖（麥芽糊精、果葡糖漿及麥芽糖漿）、飼料添加

劑及玉米毛油。2008年，生化業務的生產裝置運行穩定，生產負荷逐步提升，單耗和能耗均較2007年首年投產時有所下降，整體效益有所提升。

產品	2008年		2007年		變動	
	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量	收入
玉米澱粉	755.4	1,537.2	271.3	531.0	178.4%	189.5%
玉米粕及飼料	298.5	626.6	107.9	159.4	176.6%	293.1%
其他*	-	-	-	33.8	-	-100.0%
分部間銷售		2,163.8 (6.4)		724.2 (5.0)		198.8%
總計		2,157.4		719.2		200.0%

* 為將產品的進一步細化分類，截至2008年6月30日止六個月的中期報告所披露在生化業務的「其他」項目2.52億港元（含生物燃料中的分銷酒精），現重新分類列示於上述生物燃料業務的「其他」項目。

生化業務在本公司的戰略性發展中具有核心地位。目前，儘管生化業務處於低谷，但本公司通過成本控制、推行優化管理和積極開拓國際知名食品企業銷路等措施，本公司生化業務的表現仍然顯著優於行業平均水平。本公司有信心在市場周期回暖時，生化業務將能憑著領先的品質、技術與管理優勢，成為行業的領導者。

本公司在已經獲得榆樹二期、綏化和龍江項目的國家立項批復，在正確分析了市場環境後，本公司調整了新建項目發展節奏，暫停建設上述項目。但生化業務是本公司的戰略性發展的核心，本公司將按市場環境的變化以及聚乳酸等生物技術的研發進展，深入調研，審慎決策，適時大力發展。

玉米澱粉是生化業務的主要產品，其價格於2008年全年持續下滑，結束了連續三年的上升走勢。然而，中國政府刺激內部需求與消費的政策，將有利於生化業務的長遠發展。

生化(玉米加工產能)

廠房名稱	地點	產品	產能 (千公噸)
中糧生化能源(公主嶺)有限公司	吉林公主嶺	澱粉糖、玉米澱粉、 玉米毛油、玉米粕及飼料	600
中糧生化能源(榆樹)有限公司	吉林榆樹	澱粉、玉米毛油、玉米粕及飼料	600
		總產能	1,200

業務回顧

問答

問題一：政府為何提供彈性補貼？

答：由於燃料乙醇售價與90號汽油批發價掛勾，且國內成品汽油價格未與國際市場完全接軌，導致國內成品汽油價格與國際價格逆行，加上燃料乙醇原料乃根據市場價格，時有波動，有機會令燃料乙醇生產企業出現虧損，故政府提供補貼以彌補燃料乙醇生產企業有可能因此而產生的虧損，確保生產獲得合理的利潤，保證燃料乙醇供應穩定。此外，燃料乙醇屬於清潔能源，有利於低碳經濟和循環經濟的推行，適當補貼也體現政府的政策導向。



問題二：彈性補貼對中糧控股有什麼好處？

答：現時彈性補貼的計算方法為燃料乙醇銷售收入加上副產品收入和合理利潤，減去完全成本(完全成本採用各定點單位平均先進的成本)。財政補貼可以保證在經濟形勢欠佳(如燃油價格下跌)的情況下，燃料乙醇生產企業仍然能夠向市場穩定地供應清潔燃料。

產品

本公司的生物燃料及生化業務，主要從事燃料乙醇、食用酒精、無水乙醇、食用玉米澱粉、果葡糖漿、麥芽糖漿、麥芽糊精，以及玉米毛油和玉米DDGS、玉米蛋白飼料、玉米麩質飼料、食品級液體二氧化碳等產品的生產和銷售。

我們在大力推進可替代能源的研發和生產，切實促進環境保護和保障能源安全的同時，還以豐富的生物化工產品滿足人們對高品質生活的需求。

類別	產品	
燃料乙醇	燃料乙醇即為未添加變性劑，可作為燃料使用的無水乙醇。無水乙醇在添加變性劑後，可與組分汽油按比例混配形成乙醇汽油——是一種新型綠色清潔型燃料。	
食用酒精	食用酒精以綠色生產地的玉米為原料，採用發酵和蒸餾等生產工藝，按照中華人民共和國國家標準—食用酒精(GB10343-2002)生產而成。生產主要成份為乙醇的優質酒精，產品清澈透明，無異味。本公司生產的食用酒精品種包括食用優級和普通酒精，並根據客戶需要生產各類特級和優級酒精。本公司同時生產符合中華人民共和國藥典2005版標準的醫藥酒精。	

類別	產品	
無水乙醇	<p>無水乙醇是一種含水量極低的乙醇，將95% (v/v) 的含水乙醇脫水生產而成。無水乙醇是一種重要有機化學原料，主要用作基礎原料及溶劑，應用於化學試劑、藥品、化妝品及香料等工業。本公司利用先進的生產工藝，生產的無水乙醇產品純度可達到99.9% (V/V) 以上。</p>	
食用玉米澱粉	<p>採用玉米濕磨工藝和閉環流程生產，具有技術先進、成熟可靠等特點。本公司所生產的玉米澱粉雜質少、質量高，是食品、醫藥、紡織、造紙、化工等行業不可缺少的重要原料。</p>	
果葡糖漿	<p>以玉米澱粉乳為原料，採用酶法轉化及異構，運用先進的微膜技術過濾，通過一系列的加工工藝製成。產品果糖含量不同，分為F42及F55兩種規格。</p>	
麥芽糖漿	<p>經過酶法水解而成的無色透明粘稠液體，主要成份為麥芽糖，其甜度低和具有麥芽香味，主要應用於高級奶糖、冷飲食品、糕點及啤酒生產。</p>	
麥芽糊精	<p>具有良好的速溶性，口味佳，增稠與乳化效果好，是食品加工中的良好載體。在奶粉中使用能去除膾味，穩定營養指標，保持品質風味，提高產品質量；在豆奶及麥片中使用，配伍性能強，有脫味效果，能改善產品的品質；在蛋製品、油脂粉末中使用，可增強蛋白及脂肪的穩定性，提高溶解度，改善產品風味。</p>	

業務回顧

類別	產品
玉米乾酒糟 (DDGS)	<p>是在使用玉米生產酒精的過程中，通過微生物發酵後，經蒸餾、蒸發和乾燥形成的高蛋白飼料，該飼料不僅含有豐富的蛋白質，而且含有豐富的氨基酸、維生素和多種有利於動物生長的礦物質，不含抗營養因子。DDGS的蛋白質含量在22%以上，已成為國內外飼料生產企業廣泛應用的一種新型蛋白飼料原料，適合餵養家禽、家畜、水產品及特種動物，在畜禽及水產配合飼料中以替代豆粕、魚粉，添加比例最高可達25%，並且可以直接飼餵反芻動物。</p> 
玉米麩質飼料	<p>是在濕法生產玉米澱粉時，原料玉米除去胚芽、胚乳等組織而剩下的產物，通過特殊的生產工藝處理並以適當的比例中添加玉米漿，再經滾筒接觸式乾燥法乾燥而成。玉米麩質飼料不僅含有澱粉、纖維素等多糖，同時含有較豐富的可溶性蛋白質及其降解物，如肽類、各種氨基酸等；此外還含有乳酸、植酸鈣鎂鹽、可溶性糖類，具有高營養價值。該產品既是草食性動物(如牛、羊以及草食性魚等)的優質飼料原料，也是豬、雞等單胃動物的飼料原料。以3-5%的比例添加，不僅能提供動物所需的養分，且對保障消化道健康有積極作用。</p>
玉米蛋白飼料	<p>是在濕法加工玉米時，先脫去胚芽一級玉米皮等組織，然後再部份提取澱粉後所獲得的產物，主要用於禽料及水產料等。玉米蛋白飼料富含葉黃素，在禽料中添加適當比例的蛋白飼料對家禽的表皮及蛋黃具有很好的著色效果。長期飼餵動物可提高日增長、降低飼料利用率和飼料成本和改善屠體品質等。</p>
玉米胚芽粕	<p>是玉米胚芽經壓榨和浸出後烘乾而製成的產品。玉米胚芽粕與玉米營養成份有一定差異。玉米是具有適口性好和養份消化率高等特點的能量飼料，含蛋白約8.4%，並不含賴氨酸與色氨酸；玉米胚芽粕味香，比玉米更具有適口性的特點，並且比玉米鬆散、容積大，可以改善配合飼料的物理性質。玉米胚芽粕粗蛋白含量高出玉米約10%，且必需的氨基酸含量豐富，蛋白質的品質也好。</p> <p>玉米胚芽粕的能量及蛋白主要營養成份接近配合料及畜禽日糧的營養需要，因此具有營養適宜、補充配合使用方便、降低飼料成本的特點，最適合養殖場和養殖戶使用。</p>

類別	產品	
玉米油毛油	可進一步加工成玉米色拉油。玉米油富含58.7%的亞油酸，是人體中其中一種不能合成而又不可或缺的不飽和脂肪酸，人體的吸收率高達95%，具有降低血液中膽固醇含量和軟化血管等功能，能有效預防和治療心血管疾病。另外玉米油具有很好的煎炸性質，化學穩定性高，用其炸制的食品色澤味道極好，口味清爽，油而不膩，基本免除了對人體和家庭的環境危害。	
玉米油	擁有「甜草崗」綠色商標保證，具有獨特的營養價值，富含不飽和脂肪酸，能夠預防動脈硬化、高血壓等病症，是大眾首選的食用油之一。	
食品級液體二氧化碳	是在酒精生產過程中收集發酵過程生產的副產品二氧化碳，經多道先進工藝淨化、壓縮和冷凝液化製成的高純度食用級液體二氧化碳。產品符合國家《食品添加劑液體二氧化碳(發酵法)》GB10621-2006標準，並通過可口可樂公司和百事可樂公司的合格供方認證，在碳酸飲料、啤酒和食品保鮮等行業得到廣泛的應用。	

質量控制

本公司一貫重視產品質量的控制，從國家強制認證、質量體系建立、實驗室認定，到高標準企業標準的制定，保證了本公司的產品質量，並得到管理部門和廣大客戶的認可。

中糧生化能源(肇東)有限公司

通過質量管理體系認證，註冊號：00608Q10025R2L及獲得標準化良好行為證書，證書編號：GPS (23L) 003-2005。

中糧生化能源(榆樹)有限公司

通過QS認證，食品生產許可證編號：QS2201 2301 0013及通過ISO 9001質量管理體系認證，證書號：00207Q14154ROM。

中糧生化能源(公主嶺)有限公司

獲得食品衛生許可證，編號：(吉)衛食證字(2007)第220381-SC0005號；吉林省檢驗檢疫局認定實驗室認定證書，編號：IRS 018；中華人民共和國衛生註冊證，編號：2200/15036；通過QS認證，食品生產許可證編號：QS2203 2301 0012(澱粉)和QS2203 2302 0004(澱粉糖)。

啤酒原料業務



業務回顧

啤酒原料業務

本公司的啤酒原料業務主要從事生產麥芽和銷售，產品質量一直獲得國內外多個知名啤酒釀造廠所認同。本公司擁有中國最大的單廠麥芽生產設施，多年來保持市場地位與品牌優勢。

中國是全球最大的啤酒消耗國，2008年啤酒消耗量達到4,103萬公噸，較2007年上升4.4%。中國消費者持續對啤酒的熱愛與不斷上升的市場需求，以及麥芽價格的上升，帶動本公司啤酒原料業務的收入增長，由2007年的11.126億港元增加至2008年的18.062億港元，升幅為62.3%。年內，本公司麥芽出口量亦大幅增加100.3%至19.75萬公噸。

產品	2008年		2007年		變動	
	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量	收入
麥芽	388.3	1,786.7	331.7	1,095.8	17.1%	63.0%
• 國內	190.8	911.9	233.1	741.1	-18.1%	23.0%
• 出口	197.5	874.8	98.6	354.7	100.3%	146.6%
啤酒大麥	-	-	0.4	1.0	-	-
其他	-	19.5	-	15.8	-	23.4%
總計		1,806.2		1,112.6		62.3%

提升產能 鞏固市場份額

本公司位於江蘇省江陰市的麥芽生產工廠第二期已於2008年10月如期建成投產，新增產能18萬公噸，使本公司截止2008年底的年總產能達到66萬公噸。雖然2008年建築材料與人力成本等大幅上漲，但本公司通過優化工程基建、設備、工藝和物流方案，使江陰一和二期的平均公噸產能投資遠低於國內同行業塔式製麥的造價。

江陰市的麥芽生產設施位於長江流域，擁有本身的深水泊位，讓本公司所採購的原材料(大麥)直接交付至工廠，能

提高經營效率，其戰略地理位置切合了本公司擴大華東及華南地區麥芽市場份額的長遠策略部署。

此外，本公司位於遼寧省大連市的廠房，是中國年產能最大的單廠麥芽生產設施，幅射東北地區的龐大市場，是全國重要的啤酒生產和消費地區，進一步鞏固本公司的行業領導地位。

同時，本公司銳意開發國產麥芽的市場潛力，致力成為中國最大的麥芽生產商之一。憑藉強大的規模優勢，本公司在大麥的採購過程中將能享有更大的議價能力，進一步控制生產成本，提高企業競爭力。

業務回顧

麥芽加工產能

廠房名稱	地點	產品	產能 (千公噸)
大連中糧麥芽有限公司	遼寧大連	麥芽	360
中糧麥芽(江陰)有限公司一期	江蘇江陰	麥芽	120
中糧麥芽(江陰)有限公司二期	江蘇江陰	麥芽	180
總產能			660

嚴格品質控制 贏取客戶信任

本公司所生產的麥芽在整個採購與生產流程中，均遵守嚴格的內部質量控制指引，大連與江陰的生產設施均取得了ISO9001:2000認證及HACCP標準認證。本公司對品質的不懈堅持，取得了客戶的認同和信任，包括華潤雪花啤酒、嘉士伯集團、百威-英博、青島啤酒、北京燕京啤酒、三得利、麒麟啤酒、朝日、生力啤酒及藍帶啤酒等大型國內及外資啤酒生產商。

本公司啤酒原料業務並從事麥芽出口業務。2008年，出口國家主要包括俄羅斯、韓國、馬來西亞、越南、泰國、巴西及台灣地區等。去年全球麥芽供應存在階段性短缺，引致價格上漲，本公司亦適時捕捉機會，增加出口量，約

佔本公司麥芽銷售總量的50.9%。本公司於2008年出口麥芽19.75萬公噸，全國出口數量為31.4萬公噸，佔全國出口數量的62.9%。

迎向挑戰

2008年下半年，金融海嘯爆發，全球經濟放緩，糧食價格下跌。雖然啤酒消費和原料需求的增長速度有所緩減，但中國仍維持世界啤酒消費大國的領導地位。長遠而言，隨著下游啤酒行業的持續發展，過剩產能會以優化、整合等途徑逐步消化，啤酒原料行業將逐步進入一個良性的發展階段。面對更加激烈的行業競爭，本公司將通過嚴格監控採購和銷售數量的動態匹配來控制原料價格風險。同時，通過進一步拓寬原料採購渠道、控制原料採購成本和完善產品結構、以提高綜合競爭力。

問答

問題一：為什麼啤酒原料業務不做套期保值？

答：目前國內外都沒有大麥或麥芽的期貨市場，因此目前尚無法做套期保值。

問題二：金融海嘯將影響全球消費，會否影響啤酒原料的需求？

答：我們認為金融海嘯對總體需求的影響應該不大，相反有很多預測認為酒精類飲品的需求於經濟不景的情況下將有所增加。

產品

類別	產品
<p>麥芽</p>	<p>麥芽被譽為啤酒的靈魂，是啤酒釀造的主要原料。麥芽含有豐富水解酶類及大量糖類、氨基酸及植物酸鹽等可供酵母發酵所需的營養成分，被全世界釀造師廣泛採用。</p> <p>大麥在經過浸麥、發芽和焙焦的製麥流程後，麥粒本身發生一系列生物化學變化，產生了豐富的酶系、糖類和氨基酸等營養物質，同時去除其多餘的水份和生青味，並賦予其特有的色香味，而最終成為大麥麥芽。大麥麥芽在釀酒過程中的作用至關重要，直接影響酒的口感、色度、澄清晰度等重要指標。只有優質的啤酒麥芽才能釀造出高品質的啤酒。</p> <p>本公司核心產品包括：</p> <p>澳麥芽 採用澳洲優質二稜大麥，是世界著名品牌啤酒商的首選原料。</p> <p>加麥芽 採用加拿大優質大麥加工而成的啤酒麥芽，因其特有的質量特性被百威-英博、三得利等國際釀造商所青睞。</p> <p>精製國產麥芽 精選新疆、甘肅產地的高品質大麥，經特殊製麥工藝加工的精製麥芽。</p> <p>特製精品麥芽 結合釀造商對酒體口感的特有要求，突出控制過程的盡善盡美，滿足高端啤酒所體現的穩定均一的高品質麥芽。</p>



質量控制

本公司旗下中糧麥芽(大連)有限公司和中糧麥芽(江陰)有限公司均已取得ISO9001:2000以及HACCP標準認證。

本公司奉行「顧客至上，質量第一」的理念，將質量管理體系和食品安全體系與生產流程緊密結合，為客戶供應滿意的啤酒原料。

小麥加工業務



業務回顧

小麥加工業務

本公司是中國最大的小麥加工商之一，主要從事麵粉(包括普通麵粉和專用麵粉)及其他麵粉產品(如麵條)的加工及分銷業務。2008年，小麥加工業務部充份發揮規模經濟與品牌優勢，緊捉消費者的需求，積極開拓零售及相關市場，

調整產品結構，致力產品多元化，擴大市場份額，提高盈利能力，成績令人鼓舞。年內，本公司小麥加工業務收入由2007年的26.685億港元增加至2008年的32.489億港元，升幅為21.8%。

產品	2008年		2007年		變動	
	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量 千公噸	收入 百萬港元	銷量	收入
麵粉	1,071.3	2,572.8	988.8	2,119.4	8.3%	21.4%
• 專用麵粉	751.3	1,902.3	600.2	1,375.5	25.2%	38.3%
• 普通麵粉	320.0	670.5	388.6	743.9	-17.7%	-9.9%
麵條	49.4	154.6	45.1	115.0	9.5%	34.4%
其他	-	521.5	-	434.1	-	20.1%
總計		3,248.9		2,668.5		21.8%

截至2008年底，本公司擁有合共158.6萬公噸的年小麥加工能力，平均使用率高達96%，反映了市場對本公司產品的強勁需求。本公司旗下9間加工廠位於瀋陽、山東、河北、河南、江蘇及福建等地，其戰略性的地理位置，有效地配合了本公司把中國地區劃分為東北、京津唐、中原、長江三角洲及珠江三角洲的五個經營區域，並且透過全國性的銷售網絡輻射至中國各地。

本公司的專用麵粉以高質量的小麥為原材料，按客戶的指定規格製成，以優質著稱，多年來取得中國及全球領先的食品品牌的信任，客戶包括達能、納貝斯克、頂益(康師傅)和華龍等。

建立自身消費品牌

本公司生產的各種掛麵，品種多元化。目前本公司已經逐步提升所有掛麵生產設施的加工技術。於2008年，本公司加快發展麵條生產業務，進一步延伸產業鏈，增加產品附加值，向市場推出了多個新品種，以適應消費者日趨複雜的口味和對高質素食品的龐大需求。目前，本公司加工和生產四個系列的麵條產品，統一以「香雪」品牌向市場銷售，以發揮最大的品牌效應。

「香雪」系列及目標顧客

系列	目標顧客
禮品系列	特殊的個性消費群
尚品系列	高收入家庭
原品系列	一般白領
大眾系列	普通家庭

業務回顧

本公司在生產優質掛麵的過程中採用了外國最新的專有技術，產品的高附加值讓本公司得享較大的毛利率。

本公司麵條產品的銷售網絡已經覆蓋除新疆和西藏以外的全國大部分省市，國內著名客戶包括家樂福、沃爾瑪、樂購、物美和華潤萬家等，部分產品並出口至美加市場。截至2008年底，本公司擁有5.97萬公噸的乾麵生產能力。

拓展麵包及蛋糕業務

有見中國的消費能力不斷上升及飲食習慣的轉變，同時為積極配合本公司延伸價值鏈的長遠戰略規劃，2008年本公司與日本豐田通商株式會社共同合作發展麵包業務，合資成立中糧豐通(北京)〔中糧豐通〕食品有限公司，生產中西式麵包及蛋糕。本公司採取多元化的銷售渠道策略，涵蓋超級市場和便利店。本公司為7-11便利店烘焙(客戶以自身品牌銷售)和在超市內設立自營店，並為企業和學校等團體提供訂購服務等。目前，本公司的麵包產品主要在北京市發售，其中透過與星巴克的合作，已於2009年2月開始供應瀋陽和大連星巴克店面，今後將進一步擴展至其它省市。此外，本公司憑藉對品質的不懈承諾，在麵包業務拓展之初即贏得了知名客戶的信任。在北京奧運會期間，本

公司為開幕和閉幕儀式提供所有的新鮮烘焙麵包，及於比賽期間供應麵包食品；又與人民大會堂合作，負責加工月餅。中糧豐通的年烘焙產能為1,980公噸。

除上述產品外，本公司亦從事麩皮的生產和銷售業務。麩皮是加工小麥時，提取小麥胚乳後剩餘的副產品。麩皮主要用作飼料配料，用以飼養豬、雞和牛等。麩皮還可用於食品類的添加劑(麵包、蛋糕、餅乾)和代替玉米漿用於醬油和食用醋等調味品的發酵。本公司的麩皮銷售途徑主要以分銷為主，通過中間商銷往各養殖戶，季節性直接供應予一些大型飼料廠。

中國消費者生活水平不斷提升，對優質麵粉及其它麵粉產品的需求，與日俱增。縱使中國的麵粉行業一直過於分散，但隨著市場競爭日趨激烈，小型及生產設施落後的製造商不斷受到淘汰整合，市場環境得到更健康的發展，促進本公司積極開發生產利潤更佳的高端產品。藉著本公司全國性的品牌、規模生產所取得的成本優勢、對食品安全的高度注視和新技术的持續投入，鞏固了本公司在國內的領先地位。

小麥加工產能

廠房名稱	地點	產品	產能 (千公噸)
中糧麵業(秦皇島)鵬泰有限公司	河北秦皇島	麵粉及麩皮	340
中糧麵業(濮陽)有限公司	河南濮陽	麵粉及麩皮	110
瀋陽香雪麵粉股份有限公司	遼寧瀋陽	麵粉及麩皮	180
瀋陽東大糧油食品實業有限公司	瀋陽東大	麵粉及麩皮	100
廈門海嘉麵粉有限公司	福建廈門	麵粉及麩皮	100
中糧麵業(德州)有限公司	山東德州	麵粉及麩皮	170
鄭州海嘉食品有限公司	河南鄭州	麵粉及麩皮	220
中糧東海糧油工業(張家港)有限公司	江蘇張家港	麵粉及麩皮	216
中糧麵業(漯河)有限公司	河南漯河	麵粉及麩皮	150
		總產能	1,586

業務回顧

乾麵產能

廠房名稱	地點	產品	產能 (千公噸)
中糧麵業(濮陽)有限公司	河南濮陽	乾麵	24
瀋陽香雪麵粉股份有限公司	遼寧瀋陽	乾麵	22.5
中糧麵業(德州)有限公司	山東德州	乾麵	7.2
鄭州海嘉食品有限公司	河南鄭州	乾麵	6
總產能			59.7

烘焙產能

廠房名稱	地點	產品	產能 (千公噸)
中糧豐通(北京)食品有限公司	北京	麵包	1.98
總產能			1.98

問答

問題一：中糧控股為什麼在2008年開始銷售自家品牌的麵條，並拓展麵包及蛋糕業務？

答：近年來，中國麵條、麵包和蛋糕業快速發展，市場空間巨大。中糧控股為了延伸小麥加工的價值鏈，提升附加值，增強盈利能力，於2008年開始銷售自家品牌的麵條，並拓展麵包及蛋糕業務，成績令人鼓舞。

問題二：早前，中國部份農作物生產省份遭受旱災影響，小麥產量下降，中糧控股的小麥加工業務會否受到小麥短缺引致成本上升，影響2009年業務？

答：一方面，我們實施了集中採購戰略，與一大批優質供應商建立了戰略合作關係，能夠有效地降低採購成本；另一方面，我們堅持B2B商業模式，持續關注並開發快速成長的優質客戶，並與它們簽訂了戰略合作關係協議，從而能夠有效地將成本壓力轉嫁給下游客戶。因此，本次旱災不會影響我們的業務。

產品

類別	產品
<p>小麥粉</p>	<p>產品分為強、中、弱筋粉三大種類，包括麵包粉、餃子粉、饅頭粉、麵條粉和糕點粉等。</p> <p>主要品牌為「香雪」。</p> <p>香雪麵粉</p> <p>主要產品有極品雪花粉、麥香自發粉、家用麵包粉、麥純富強粉、全麥粉和筋爽餃子粉。</p> <p>香雪麵粉採用精選100%優質進口小麥，採用最新製粉技術，在全封閉生產系統下，以最高的精度加工而成。麵粉筋力適中，粉質細膩，粉色自然，麥香濃郁。</p> <p>香雪麵粉之極品雪花粉</p> <p>具有良好的蒸煮特性，外觀透亮，口感勁道、爽滑。</p> <p>香雪麵粉之麥香自發粉</p> <p>特別加入優質酵母，符合製作饅頭、包子等食品的所有要求，是家庭製作麵食品的最佳原料。</p> <p>香雪麵粉之家用麵包粉</p> <p>麵粉筋力強、麥香濃郁，有良好的烘焙特性，是家庭製作各類麵包的理想原料。</p> <p>香雪麵粉之麥純富強粉</p> <p>良好的蒸煮特性，是製作各類家庭麵食的理想原料。麥香濃郁，口感勁道。</p> <p>香雪麵粉之全麥粉</p> <p>富含膳食纖維，營養健康，是家庭製作麵點食品的理想原料。</p> <p>香雪麵粉之筋爽餃子粉</p> <p>符合製作中華餃子的所有要求，成品外觀透亮，口感勁道、爽滑。</p>



業務回顧

類別	產品
麵條	<p>主要以「香雪」品牌出售。共有四個不同系列，針對各類消費群。</p> <p>禮品系列： 特殊的個性消費群 尚品系列： 高收入家庭 原品系列： 一般白領 大眾系列： 普通家庭</p> <p>香雪麵條 主要產品包括蕎麥麵、雞蛋龍鬚麵、爽滑陽春麵、螺旋藻麵、純麥筋爽麵和高筋海撈麵等。</p> <p>「香雪」系列麵條色香味自然天成，營養、健康、高品質，通過技術創新，突破了國內傳統掛麵酥條、劈條、保質期短等技術樽頸，針對不同消費群體的口味研製、生產出不同條形、規格和口感的麵條，產品遠銷至北美、日韓和東南亞市場。</p> <p>香雪麵條之蕎麥麵 特點：細軟、適口、功能性強 吃法：湯麵</p> <p>香雪麵條之雞蛋龍鬚麵 含有雞蛋營養的高澱粉食品，可以提供更多的熱量補充體力所需，是一道營養價值極高的食物。</p> <p>香雪麵條之爽滑陽春麵 特點：薄麵和爽滑適口 吃法：撈麵和湯麵</p> <p>香雪麵條之螺旋藻麵 「香雪」螺旋藻麵，精選世界三大天然螺旋藻生長地之一的雲南程海湖原生態螺旋藻，輔以高品質的掛麵專用粉和深層地下水，採用日本世界領先製麵專有技術打造，確保螺旋藻原生成份。</p> <p>香雪麵條之純麥筋爽麵 特點：爽滑、筋道 吃法：撈麵、打鹵麵和涼拌麵</p> <p>香雪麵條之高筋海撈麵 特點：筋道、厚實、耐煮耐泡 吃法：撈麵、打鹵麵和涼拌麵</p> 

類別	產品
麵包	<p>不同種類的新鮮烘焙麵包和蛋糕，包括果子類麵包、調理類麵包、主食類麵包、起酥類麵包和各種蛋糕等。產品主要以「香雪」品牌出售。</p> <p>香雪麵包</p> <p>高淨空氣 — 生產過程採用高純淨空氣過濾技術，符合國際衛生管理標準。</p> <p>分子純水 — 使用不含重金屬等雜質的分子級純淨水生產。</p> <p>健康原料 — 使用100%進口優質小麥磨制的麵粉，原料全部經過嚴格挑選。</p> <p>國際高質烘焙 — 採用頂尖的烘焙技術，引領國際迎合世界健康潮流。</p>



質量控制

小麥加工業務各下屬企業均高度重視產品質量，積極引入食品企業質量管理理念和流程，對生產過程實施全程監控，建立並不斷完善質量控制體系。

瀋陽香雪麵粉股份有限公司

通過了ISO9000質量管理體系、HACCP食品安全管理體系、QS認證、出口衛生認證。

中糧麵業(秦皇島)鵬泰有限公司

通過了ISO9001:2000質量管理體系、HACCP食品安全體系認證、ISO14001環境管理體系認證、QS認證、出口衛生認證。

中糧麵業(德州)有限公司

通過了ISO9000質量管理體系、ISO14000環境管理體系、HACCP食品安全管理體系、QS認證、出口衛生認證。

鄭州海嘉食品有限公司

通過了ISO9000質量管理體系、HACCP食品安全體系認證、QS認證、出口衛生認證。

中糧麵業(濮陽)有限公司

通過了ISO9000質量管理體系、HACCP食品安全體系認證、QS認證、出口衛生認證。

中糧麵業(漯河)有限公司

通過了ISO9000質量管理體系、HACCP食品安全體系認證、QS認證、出口衛生認證。

中糧東海糧油工業(張家港)有限公司

通過了ISO9000質量管理體系、ISO14000環境管理體系、ISO18000職業安全體系、HACCP食品安全體系認證、QS認證、出口衛生認證。

廈門海嘉麵粉有限公司

通過了ISO9000質量管理體系、HACCP食品安全體系認證、QS認證、出口衛生認證。

中糧豐通(北京)食品有限公司

通過了ISO9000質量管理體系、HACCP食品安全體系認證、QS認證。