****

**作品设计计划书**

**产品名称**

****

**决赛时请将产品图片放置此处！**

**目 录**

[一、创新食品简介 2](#_Toc319423907)

[1.1 正文（小四宋体） 2](#_Toc319423908)

[1.1.1 正文（小四宋体） 2](#_Toc319423909)

[1.1.1.1正文（小四宋体） 2](#_Toc319423910)

[二、产品描述 2](#_Toc319423911)

[（如创意产生的描述、产品原料选取的描述、产品功能和市场描述等） 2](#_Toc319423912)

[三、构思 2](#_Toc319423913)

[四、配方： 2](#_Toc319423914)

[五、天博香精香料添加的目的和方法 2](#_Toc319423915)

[六、市场潜力 2](#_Toc319423916)

[七、价格/成本： 2](#_Toc319423917)

[八、营养成分评价： 3](#_Toc319423918)

[九、生产过程： 3](#_Toc319423919)

[十、包装形式和保质期 3](#_Toc319423920)

[十一、其它说明 3](#_Toc319423921)

[十二、参考文献 3](#_Toc319423922)

**题目：** 内容（小四宋体）

**Subject：**abc（小四Times New Roman体）

**摘 要**

摘要正文 （小四宋体）…….

**关键词：XXXX XXXX XXXX** （3-8个主题词 小四宋体）

**Abstract**

摘要正文 （小四Times New Roman体）…….

**Key words:** 英文关键词与中文关键词一一对应。(小四Times New Roman)

一、创新食品简介**：**

1.1 正文（小四宋体）

### 1.1.1 正文（小四宋体）

### 1.1.1.1正文（小四宋体）

二、产品描述**：**

（如创意产生的描述、产品原料选取的描述、产品功能和市场描述等）

三、构思**：**

四、配方：

（含所需天博香精香料产品）

五、天博香精香料添加的目的和方法**：**

六、市场潜力**：**

（如产品优势分析、市场消费群体分析、营销方式、进入市场概述）

七、价格/成本：

（如成本推算、价格定位等内容）

八、营养成分评价：

九、生产过程：

（包括流程、操作要点、危害分析和关键控制点等内容）

十、包装形式**：**

十一、其它说明**：**

（比如产品质量标准：感官指标、理化指标、卫生指标等）

十二、参考文献**：**

列出的参考文献限于作者直接阅读过的、最主要的且一般要求发表在正式出版物上的文献。参考文献的著录，按文稿中引用顺序排列，并在文内相应位置用上标标注。作者写到第三位，作者之间用逗号分开，余者写“，等.”或“,etal.”。格式如下：(中文五号宋体，英文五号Times New Roman体)

连续出版物——〔序号〕作者.文题.刊名，出版年，卷号（期号）：起~止页码

专（译）著——〔序号〕作者.书名（译者）.出版地：出版者，出版年.起~止页码

论文集——〔序号〕作者.文题.见(in)：编者，编(eds.).文集名.出版地：出版者，出版年.起~止页码

学位论文——〔序号〕姓名.文题：〔XX学位论文〕.授予单位所在地：授予单位，授予年

专利——〔序号〕申请者.专利名.国名，专利文献种类，专利号，出版日期

技术标准——〔序号〕发布单位.技术标准代号.技术标准名称.出版地：出版者，出版日期

**例如：**

[1]祁胜利.蛋卷的基本理论与配方工艺[J].食品科学,1999,(3):68-70

[2]斯波.天然色素在复合调味食品中的应用[J].中国调味品,2011,2(36):97-101

[3]郝利平,夏延斌,陈永泉,等.品添加剂[M].北京:中国农业大学出版社,2002:63-81

图名、表名用五号黑体，表中文字和图中文字用宋体五号，图中标注、表中标注用小五宋体。英文用Times New Roman字体。

注意：参赛者或团队的信息如姓名、学院、班级/年级、联系方式（电话及电子邮件地址）应另页打印，不得在摘要和计划书中含有参赛者（团队）或其指导教师的信息。