

# 春雪食品集团股份有限公司研究与开发

## 第一章 总 则

**第一条** 为了促进春雪食品集团股份有限公司（以下简称“公司”）自主创新，增强核心竞争力，有效控制研发风险，实现发展战略，根据有关法律法规和《企业内部控制基本规范》，制定本制度。

**第二条** 本制度所称研究与开发，是指公司为获取新产品、新技术、新工艺等所开展的各种研发活动。

**第三条** 公司开展研发活动至少应当关注下列风险：

（一） 研究项目未经科学论证或论证不充分，可能导致创新不足或资源浪费。

（二） 研发人员配备不合理或研发过程管理不善，可能导致研发成本过高、舞弊或研发失败。

（三） 研究成果转化应用不足、保护措施不力，可能导致公司利益受损。

**第四条** 公司应当重视研发工作，根据发展战略，结合市场开拓和技术进步要求，科学制定研发计划，强化研发全过程管理，规范研发行为，促进研发成果的转化和有效利用，不断提升公司自主创新能力。

## 第二章 立项与研究

**第五条** 公司应当根据实际需要，结合研发计划，提出研发项目立项申请，开展可行性研究，成立小组就项目可行性进行评估。

**第六条** 研究项目应当按照规定的权限和程序进行审批，重大研究项目应当报经董事会或类似权力机构集体审议决策。审批过程中，应当重点关注研发能力、工厂生产能力、成本控制及质量把控能力。

**第七条** 公司应当加强对研究过程的管理，合理配备专业人员，严格落实岗位责任制，确保研究过程高效、可控。公司应当跟踪检查研究项目进展情况，评估各阶段研究成果，提供足够的经费支持，确保项目按期、保质完成，有效规

避研究失败风险。

**第八条** 公司对研发过程进行管控，过程管理内容主要包括危害分析及风险评估、样品试制、大线试生产、大线小批量生产及产品再确认。研发中心全程提供工艺指导及技术改进，公司品管部对产品质量及安全进行管控。具体控制情况如下：

（一）危害分析及风险评估：品管部自原材料来源及添加剂用量两方面出发对产品进行管控，以保证食品安全符合行业相关规定，保护企业利益。

（二）样品试制、大线试生产、大线小批量生产：研发部、品管部、生产车间根据产品实际生产情况以及客户反馈，改进产品制作工艺，使之在成本效益最大化的前提下符合市场需求。加工工艺需生成《加工工艺单》，最终形成产品档案。

（三）产品再确认：产品再确认由生产部组织研发中心及品管部共同执行。当产品工艺发生更改，应填写《工艺更改表》，并由各部门负责人签字，最终交由工艺员、品管部、研发部存档。

**第九条** 公司应当建立和完善研究成果验收制度，组织专业人员对研究成果进行独立评审和验收。研发中心就研发项目成果按产品进行汇总，形成《产品档案》，归档保存。

**第十条** 公司应当建立严格的核心研究人员管理制度，在招聘关键人员时，于劳动合同中就技术保密进行协议约定，以保护研发成果。

### 第三章 开发与保护

**第十一条** 公司应当加强研究成果的开发，形成科研、生产、市场一体化的自主创新机制，促进研究成果转化。研究成果的开发应当分步推进，通过试生产充分验证产品性能，在获得市场认可后方可进行批量生产。

**第十二条** 公司应当建立研究成果保护制度，加强对专利权、非专利技术、商业秘密及研发过程中形成的各类涉密图纸、程序、资料的管理，严格按照制度规定借阅和使用。禁止无关人员接触研究成果。产品研发分模块进行，研发中心科员就研发项目成果按产品进行汇总，形成《产品档案》，经由研发中心科长审核确认后，由研发中心归档保存。

**第十三条** 公司应当建立研发活动评估制度，加强对立项与研究、开发与保护等过程的全面评估，认真总结研发管理经验，分析存在的薄弱环节，完善相关制度和办法，不断改进和提升研发活动的管理水平。

#### **第四章 评审与验收**

**第十四条** 新产品研发完成以后，由研发部门组织销售业务人员、销售经理及研发部负责人共同现场品尝，从色泽、品相、口味等多方面评价，通过后方可试生产。大宗产品还需要营销总监、总经理参与验收。

#### **第五章 附则**

**第十五条** 本制度适用于公司及所属公司，包括公司总部、各分公司及全资子公司、控股子公司。

**第十六条** 本制度自公司董事会批准之日起执行，修改时亦同。

春雪食品集团股份有限公司

2024年4月