



喜旺为产品质量的管控、消费者“舌尖上的安全”提供了体系化的保障。

喜旺：对品质精益求精，对科研技术持续探索 高标准打造国际知名的民族品牌

文/片 记者 夏侯凤超

打造匠心品牌 为消费者提供高质量产品

现如今，喜旺专柜已经遍布山东的大小商超，对于喜欢熟肉制品的人们，喜旺是他们的首选品牌，在这些地方，喜旺这个名字几乎老幼皆知。在任意一个喜旺专柜，随机询问前来购买的市民，大家对喜旺的评价都是异口同声——安全、卫生、营养、放心、健康……

喜旺专管品质的副总经理厉建军这样介绍：“自成立之初，喜旺就瞄准低温肉制品的未来发展趋势，引进了国外先进的肉制品加工技术、经验，重视生产质量管理，坚持做高品质产品，开辟了一条原料→过程生产→终端的全流程质量管控、连锁直营的发展道路。”

为此，喜旺大刀阔斧地在产品质量、生产加工等方面大胆开拓创新。生产环节上，喜旺不惜重金，建立国际上先进的全封闭式恒温生产厂房，车间设备全部引自德国、美国，并坚持用制药标准生产肉制品；在技术方面，重点进行食品营养的研究，将重心放在如何让肉食品更营养上。过程中，喜旺始终坚持国际连锁直营的销售模式，建立了“风险驱动+过程控制”的管理模式，实现事前准入、事中严管、事后追溯全流程有效管控。

正因为有这样严格的管理模式，和高标准的生产要求，促成了喜旺的高质量产品。目前，喜旺的近2000家直营连锁店已在山东省内实现了无缝隙覆盖，成为山东省农业产业的龙头企业。近日，烟台喜旺集团的“酱卤肉制品”顺利通过“泰山品质”认证，这是对喜旺几十年来品质管理不断提升的又一次含金量很高的国家认证。喜旺凭借严苛的品质管控，强大的科研攻关实力和参与国际标准制定的行业话语权获此殊荣。

每逢过年过节，遍布山东各地的喜旺门店前便会排起长队。这份约定俗成的默契，是消费者与喜旺品牌的“双向奔赴”。

2005年成为首批世界肉类组织成员单位，2019年被评为世界肉类组织“双金成员”，2021年被农业农村部认定为农业产业化国家重点龙头企业……在一个个荣誉的背后，是一个来自山东的食品企业，凭借对品质的精益求精，对高标准的执着追求，对科研技术的持续探索，在国际上不断发声，声誉日隆，这是民族品牌的骄傲。



喜旺专柜已经遍布山东的大小商超。

优化产品结构 围绕消费者需求不断创新

坚持围绕消费者需求，不断创新，细化产品种类，是喜旺在市场竞争中制胜的重要“秘诀”。

近年来，为了迎合大众口味、满足市场需求，喜旺集团不断推出新品，热烤、披萨、肉酱、鲑鱼肠、包子、一口饺等产品一经上市便深受消费者的喜爱，到了夏季，川味麻辣拌系列则供不应求，像脱骨鸭掌、无骨凤爪、红油耳丝等多款产品现已成为新晋热销产品。

良好的口碑源于消费者的认可，而这其中最关键的因素则是产品的高质量与好口味。喜旺红油脱骨凤爪，精选爪大、肉多、无大骨的优质原料；喜旺红油耳丝，选用剔除肥耳根的切薄片猪耳；喜旺红油无骨鸭掌，严选肉质肥厚的去骨鸭全掌为主料。

川味灵魂在于红油，喜旺红油源于四川传统工艺，名厨招牌配方，慢火精熬，色泽红亮诱人、油质清澈增香。川味麻辣拌的美

味精髓在于高汤，卤水的熬制，原料的煮制，麻辣拌的调制都离不开让味道更鲜美的老汤。“麻、辣、鲜、香”，已成为喜旺“川味麻辣拌”的特色标签。

2017年，喜旺烤肠凭借独特的加工工艺、考究的原料选择、各项指标的绝对优势，一举获得“国际品质金奖”。去年，喜旺产品又凭借其高品质、好口味、各项质量检测指标的绝对优势，一举夺得第29届“国际格莱德食品大奖”，向世界展示了中国企业过硬的质量管理水平。

质量是企业发展的根本，喜旺集团从原料、生产、检测、销售、运输等环节进行全面质量管理，率先创新全程冷链管理模式，自主研发了“车辆和连锁店冷柜温度采集系统”，实时反馈冷柜温度，实现产品流通环节的安全、质量全监控，最大程度地保持了川味麻辣拌等产品的新鲜度。

以连锁直营紧密对接消费需求，喜旺目前已拥有传统酱卤肉制品、西式肉制品、轻快餐、速冻制品、调味品、水产品等六大系列产品，在售产品290多种。喜旺出

品，必属精品。

参与制定国际标准 赢得世界肉类行业话语权

近日，由喜旺集团参与修订的《酱卤肉制品质量通则》《熏煮火腿质量通则》《中式香肠质量通则》等六项国家标准经批准正式发布，标志着喜旺在肉类食品质量和安全管理方面继续走在行业前列，引领行业科技创新和高质量发展。

这六项标准的发布，进一步规范了行业分级标准，提升了食品安全管理管控的要求，解决了行业进一步发展中亟需改进的关键问题。这六项国家标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会牵头制定，喜旺集团作为全国肉禽蛋标准化委员会的委员单位，凭借雄厚的科研实力和强大的创新能力，进行了大量的实验和调研，因此参与了此六项标准的修订工作。六项新标准的发布，为产品质量的管控、消费者“舌尖上的安全”提供了体系化的保障，也为酱卤肉制品行业的发展提供规范的指导。

自2009年起，喜旺就先后参与了国家《酱卤肉制品》《中式香肠》《低温肉制品质量安全要求》等20多项国家、行业标准的编写、修订工作。2022年，喜旺参与制修订的《肉与肉制品——术语》两项国际标准正式发布，标志着中国企业在国际标准制定方面夺得话语权。

本次，喜旺参与修订的《酱卤肉制品质量通则》《熏煮火腿质量通则》《中式香肠质量通则》《火腿肠质量通则》《卤蛋质量通则》《培根质量通则》六项国家标准正式发布。其中《酱卤肉制品质量通则》由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口，喜旺作为第一起草单位，与中国肉类食品综合研究中心等相关单位联合成立标准起草工作组，完成了标准的修订工作。

喜旺多次被国家相关部门确立为国家、行业法规标准的制修订单位，今年参与制修订的《肉与肉制品——术语》等两项国际标

准，经国际标准化委员会(ISO)批准正式发布，使我国在国际肉制品加工、贸易和管理方面拥有了更多话语权。

《肉与肉制品——术语》这项国际标准的制定历时三年，根据全球肉制品特征及加工工艺要求，涵盖了48项肉类产品的术语和定义，首次将三种中国传统肉制品纳入国际标准。正是喜旺多年来专注酱卤肉制品的研发，做到了把这一行做精、做强，凭实力赢得世界肉类行业话语权。

品质管理 科研实力雄厚 民族品牌获得国际认可

喜旺不仅得到了国内同行的认可，还用实力拴住了海外消费者的胃。

不久前，在享誉全球的第29届格莱德国际食品大奖赛上，喜旺集团以各项质量、营养指标的绝对优势，一举拿下冷藏/冷冻食品类别的大奖。中国企业的品质管理水平，再一次震撼了西方世界。

2019年，世界肉类组织主席Guillaume Roué亲自为喜旺集团颁发世界肉类组织“双金成员”荣誉证书，并高度赞扬了喜旺推动中国肉类行业走向国际市场，向世界展现中国企业高品质管理水平的种种举措。中国企业的品质管理、科研实力，不断让西方国家震撼。

为了争取更多的国际话语权，提高品牌的国际影响力，喜旺早早就开始布局国际市场，坚持走高品质之路。目前，喜旺产品凭借高品质、好口味，已稳稳占领了加拿大、日本、美国等发达国家市场，以及RAKUTEN、GOODFOOD、INSTACART等国际大型电商平台。

对品质的精益求精，对高标准的执着追求，对科研技术的持续探索，是喜旺参与制定国际标准、不断发展壮大的秘诀。未来，喜旺将坚持走高品质、高标准、高科技之路，不断提高民族品牌的国际影响力，为人类更健康的生活而持续奋斗！