



喜旺烤肠获国际肉类展金奖 喜旺：让中国味道走向世界

记者 夏侯凤超

喜旺参与国际国内标准制定，成为第五届世界猪肉大会指定产品

喜旺集团成立于1996年，主要从事低温肉制品的研发、加工与销售，目前拥有传统酱卤肉制品、西式肉制品、轻快餐、速冻制品、调味品、水产品六大系列产品，在售产品290多种，直营连锁店近2000家，产品遍销海内外，享誉齐鲁大地，在加拿大、日本、美国、西班牙也拥有一席之地。

近年来，喜旺积极参与标准化制修订工作，争取国际、国内的标准话语权，在酱卤肉制品领域积累了丰富的经验。

据专管品质的副总经理厉建军介绍：自2009年起，喜旺就先后参与了国家《酱卤肉制品质量通则》《中式香肠质量通则》等近20多项国家、行业标准和《肉与肉制品——术语》等五项ISO国际标准的编写、修订工作，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。2021年底，国家标准化管理委员会公布了第二批国家级消费品标准化试点项目名单，喜旺集团成功入选。

2005年，喜旺集团加入世界肉类组织，是中国首批加入世界肉类组织的成员单位。凭借重研发的经营理念、强烈的国际市场意识、突出的特色风味等，喜旺生产的肉类制品成为第五届世界猪肉大会指定产品。2019年，喜旺就被世界肉类组织评为“双金成员”，2023年，世界肉类组织主席Guillaume Roué再次将2023年度“双金成员”称号授予喜旺，并对喜旺遥遥领先的肉制品研发技术、高品质的产品质量及严格的管理体系十分赞赏，高度赞扬了喜旺在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的管理水平，以及推广中华饮食文化等方面做出的杰出贡献。

喜旺坚持科技为王，高科技引领行业发展

高科技是制定高标准，追求高品质的基础，联合研发机构钻研新技术，推动产品迭代升级是喜旺自始至终的坚持。多年来，喜旺集团与中国肉类研究中心、南京农业大学、中国农业大学等科研院所共同承担重大科研课题，先后参与了国家“十一五”“十二五”“十三五”科技支撑计划重大项目，获授权国家专利130余项，研发出了“低温高压灭菌技术”“超声波促腌加工技术”“连续卤制加工技术”等关键技术，解决了多项困扰行业的瓶颈问题。这些技术已全面应用到喜旺的生产线上，推动了喜旺产品的升级换代，也是喜旺烤肠获国际肉类展金奖的内在技术支持。

在烟台喜旺工业园，诸如此

不久前，在世界肉类组织、中国肉类协会联合主办的中国国际肉类展会上，喜旺大块肉黑猪肉烤肠荣获展会金奖。这是喜旺烤肠继获得“国际品质金奖”后，又一次获金奖。展会上，凭借独特的加工工艺、严格的原料标准把控和各项质量指标的绝对优势，喜旺大块肉黑猪肉烤肠获得与会评委的一致好评，纷纷称赞喜旺获金奖是实至名归。

一个来自烟台的食品企业，凭借对食品安全的高度重视，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，不断发展至今日的规模，获国际肉类展金奖，实属难得。今天，就让我们跟随记者的脚步，一起来探索喜旺成功的秘诀。



喜旺产品热销海外。



世界肉类组织主席Guillaume Roué为喜旺颁发“双金成员”证书。



▲喜旺科研人员在开展检测工作。

▲喜旺获格莱德国际食品大奖。

类科研方面颁发的各种证书、奖牌挂满了一面面墙。喜旺集团研发中心还被评为“国家认定企业技术中心”，被国家五部委联合授予“国家猪肉技术研发分中心”，是山东省科技厅认定的“山东省企业技术中心”，集团实验室也被评为“国家认可实验室”。喜旺的检测设备大部分来自欧美等国家，有的检测精密度达到100亿分之一，检测水平达到纳克级别。正是科技的不断进步，带动了产品品质的不断革新，这是喜旺好口碑形成的重要内因。

打造匠心品牌，坚持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……

喜旺集团副总经理侯世松这样介绍：“集团自成立之初，就高点

定位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，坚持直营连锁和国际化发展道路。”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。

临近春节，喜旺礼盒已经全面上市。据了解，喜旺深入消费者群体调研，结合大众喜好，秉承营养均衡、科学搭配的产品理念，研制出品类众多的喜旺礼盒，主推世界美食、金牌、卤味珍品、禧满堂、金满堂、酱卤传奇、团圆礼、福运来、喜相逢、合家乐、旺运来、福瑞来十二款，价位自一百以内至四百多不等，包装新颖、别致，颜色喜庆大气，可选择性多，能满足企业发放福利和消费者节日送礼、走亲访友的各种需求。

风靡海外市场，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。2005年，喜旺在北美成立海外科研中心，该中心拥有来自北美、欧洲等世界各国的顶尖食品科学家，重点进行食品营养的研究，并与国内实现技术共享。喜旺和他们共同研发的“天然发酵肉酱”“深海鱼肠”“植物天然蛋白”“0添加”“低温高压灭菌技术”“天然香料”等新技术，已经源源不断地转化到喜旺国内的生产加工上。

海外研发中心的知名肉制品科学家Markek Gierus在一次采访中谈道：“我去过中国烟台的喜旺总部，非常惊讶的是，他们那里的食品安全标准，以及对肉制品营养、健康的方向研究，竟然和加拿大的一样。”

喜旺用实力得到了西方发达国家的认同。2013年，在阿尔伯塔省肉食品评比大赛上，喜旺一举获得猪肉类产品评比第一名；2014年，喜旺又通过全球最严食品安全体系SQF认证，并获得中加合作卓越企业奖。2018年，喜旺凭借绝对的质量优势，独揽加拿大肉类行业领军奖。2022年，在第29届格莱德国际食品大奖赛上，喜旺一举拿下冷藏/冷冻食品类别的大奖。

凭借先进的科研技术和匠心品质，目前喜旺已稳稳占领了加拿大、日本、美国、西班牙等发达国家的市场，深受当地消费者的信赖。近两年，喜旺产品又畅销于众多国际知名的大型电商平台，比如RAKUTEN、GOODFOOD、INSTACART等，集团全球化战略布局坚定从容。

对食品安全的高度重视，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，是喜旺烤肠获国际肉类展金奖、不断拓展海外市场的秘诀。未来，喜旺将坚持走高品质、高标准、高科技之路，打响民族品牌的国际知名度，让中国味道走向世界。



临近春节，喜旺礼盒全面上市。