

潮汕牛肉丸出口通关指南

文 / 吴松浩 沈焯 陈泽宇

牛肉丸的制作工艺

从牛肉丸原料成分看，市面常见的有汕头牛肉丸、潮州牛肉丸、风味牛肉丸3类潮汕牛肉丸。汕头牛肉丸（标准：DBS 44/005—2016）以鲜、冻分割牛肉为原料（牛肉含量大于90%），添加适量水、食用盐、淀粉及其他辅料；潮州牛肉丸（标准：T/CZBXBZ 01—2021）以鲜、冻分割牛肉为原料（牛肉含量不小于80%），不含其他动物肉，添加适量水、食用盐、味精、食用淀粉及其他食品辅料（含三聚磷酸钠、碳酸氢钠等食品添加剂）中的一种或几种，不添加大豆蛋白等非肉类蛋白质；风味牛肉丸除了采用牛肉、辅料以外，还添加猪肉、鸡肉或鸭肉等以提升味道类型。

潮汕牛肉丸有传统手工捶打和机械制作两种做法。传统手打牛肉丸以热鲜牛肉为主，具有鲜牛肉固有的鲜香风味，口感嫩滑；机械制作添加部分冰鲜肉、冻肉。通常制作流程包括：选肉—分割—切小块—绞碎—打浆—配料—成型—水煮—冷却—真空包装—急冻。

海关对牛肉丸实施监督管理

海关对出口牛肉丸实施监督管理，具体措施包括：生产企业备案、企业核查、单证审核、现场查验、监督抽检等。

生产企业资质

一方面是备案：出口牛肉丸生产企业应当向所在地海关备案。

企业申请海关备案可通过网上办

理：申请人登录“互联网+海关”一体化平台（<http://online.customs.gov.cn>），或通过中国出口食品生产企业备案管理系统（<http://qgs.customs.gov.cn:10081/efpe>）向所在地海关提出申请，并上传出口食品生产企业备案申请书电子扫描件。企业也可通过各主管海关业务现场窗口办理。

另一方面是对外注册：境外国家（地区）对我国牛肉丸生产企业实施注册管理的，企业须向所在地海关提出申请，所在地海关初核后报海关总署，由海关总署组织开展对外推荐注册。目前，欧美、日韩等主要贸易国均要求进口牛肉制品实施注册。

出口牛肉丸企业对外注册可通过网上办理：申请企业登录中国出口食品生产企业备案管理系统，在主页面“对外注册推荐”选项中选择相应申请事项，并按照系统提示填写相关信息，上传相关申请材料。企业须按海关总署公告2021年第87号（关于发布《出口食品生产企业申请境外注册管理办法》的公告）要求提供相关资料。企业也可通过各主管海关业务现场窗口办理。

企业对产品质量的自控要求

牛肉丸生产企业应当符合《出口食品生产企业安全卫生要求》等相关规范。

一方面是建立相关体系和制度。企业应建立并有效运行食品安全卫生控制体系，建立完善的追溯体系、供应商评估制度、进货查验记录制度、生产记录档案制度、出厂检验记录制度和不合格食品处置制度，保证其出口牛肉丸符

合进口国家（地区）的标准、合同要求，以及中国食品安全国家标准。


另一方面是原料管理。生产牛肉丸、牛肉脯的牛肉原料应来自海关备案的出口肉类屠宰加工生产企业或经检验检疫合格的进口牛肉。经海关备案的出口肉类加工生产企业名单可在网上查询：海关总署门户网站—总署概况—司局子站—企业管理和稽查司—信息服务—出口食品审查企业备案名单。

海关检验检疫规定

海关对牛肉丸生产企业的安全卫生控制体系运行情况进行监督检查，依法对申报出口的牛肉丸实施现场检查和监督抽检。

一是出口食品安全监督抽检。对被指令抽中检验的牛肉丸，检测添加剂（山梨酸、亚硝酸盐）和微生物（大肠杆菌、大肠菌群、单增李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）等项目。

二是出口食品安全风险监测。对牛肉丸原料，海关根据进出口食品安全风险监测计划，监测牛肉中的兽药残留（氟甲砒霉素、甲砒霉素、氯霉素）和污染物（镉、汞、铅、砷）等有毒有害物质。

三是其他监测要求。海关按要求开展监测，例如，牛肉丸加工原辅料中含有其他肉类成分，应监测是否存在其他肉类疫情疫病（如含猪肉，则监测是否含有非洲猪瘟病毒）。

（作者单位：汕头海关）

注：本文内容仅供参考，具体业务的办理要求请咨询主管海关。

栏目编辑：高扬 582310008@qq.com