Español | *English*

Uruguay Beef | inac Instituto Nacional de Carnes

MANUAL URUGUAYO DE CORTES BOVINOS

Handbook of Uruguayan Bovine Cuts



MANUAL URUGUAYO
DE CORTES BOVINOS

Handbook of Uruguayan Bovine Cuts

Uruguay Beef | inac Instituto Nacional de Carnes | Natural Quality

MANUAL URUGUAYO DE CORTES BOVINOS
HANDBOOK OF URUGUAYAN BOVINE CUTS

978-9974-7732-8-8
Setiembre de 2023
September 2023

Instituto Nacional de Carnes
National Meat Institute

Rincón, 545-549
C. P.: 11000, Montevideo, Uruguay
(+598) 2916 04 30 - (+598) 2916 29 33
gcl@inac.uy
www.inac.uy

Redacción y contenidos | Gerencia de Calidad de INAC
Producción y diseño | Salvo Comunicación (salvo.lat)
Fotografías | Pablo Bielli, INAC y Envato

Writings and contents | INAC Technical Team
Production and design | Salvo Comunicación (salvo.lat)
Photography | Pablo Bielli, INAC & Envato

La reproducción de los contenidos de esta publicación es libre, bajo condición de indicar su fuente, a excepción de la información extraída de estándares de terceros, instituciones que establecen sus propias condiciones de copyright.

Except for information taken from third party standards developed by institutions that set their own copyright conditions, reproduction of the contents of this publication is allowed, provided the source is acknowledged.

Índice

Index

Acerca de este manual | *About this manual* **1**

Las carnes uruguayas | *Uruguayan meats* **3**

Estándares de la carne bovina | *Beef standards* **9**

Clasificación y tipificación oficial | *Official classification and grading* 10
Categorías por cronometría dentaria | *Dentition-based categories* 12
Categorías: Clasificación por sexo y edad | *Classification by sex and age* 14
Canal o carcasa | *Standard carcase trim* 15
Evaluación de calidad de canales en frío | *Chiller assessment - Carcase evaluation* 16
Fichas técnicas y especificaciones del cliente | *Datasheet & purchaser specifications* 20
Tipos de envases | *Packaging* 22
Etiquetado | *Labelling* 24
Temperaturas de conservación y cocción | *Storage and cooking temperatures* 26
Instrucciones de manejo seguro | *Safe handling instructions* 28

Cortes bovinos | *Bovine cuts* **31**

Codificación | *Codification* 32
Criterios para la descripción | *Description criteria* 33
Estructura ósea | *Skeletal diagram* 34
Regiones anatómicas | *Anatomical regions* 35

Cortes con hueso | *Bone-in* **36**

Cortes sin hueso | *Boneless* **72**

Subproductos | *By-products* **132**

Índice de cortes bovinos | *Bovine cuts index* **152**



Agradecimientos

Acknowledgements

El Instituto Nacional de Carnes agradece la colaboración y los aportes de las siguientes instituciones, organismos y personas:

- Comité de Terminología carne y subproductos cárnicos (UNIT), por la elaboración de la norma PU UNIT 1245-2023 de donde provienen las definiciones de cortes y subproductos. Este comité estuvo integrado por: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), Comisión Nacional de Fomento Rural (CNFR), Cooperativas Agrarias Federadas (CAF), Asociación de la Industria Frigorífica del Uruguay (ADIFU), Cámara de la Industria Frigorífica (CIF), Asociación de Supermercados del Uruguay (ASU), Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), Sociedad de Medicina Veterinaria del Uruguay (SMVU), Facultad de Veterinaria (UDELAR) e INAC.

- Industria frigorífica, en especial al Frigorífico Pando por el aporte de sus instalaciones y la excelente disposición de su personal para el desarrollo y elaboración de este material gráfico. Frigorífico Las Moras y Frigorífico San Jacinto, por la colaboración en la preparación de cortes cárnicos. Frigorífico Sirsil y Grupo Marfrig, por sus aportes para la elaboración de otros contenidos de este manual.

- Equipo técnico de las gerencias de Calidad y Marketing de INAC, por su trabajo y dedicación en este proyecto.

The National Meat Institute appreciates the collaboration and contributions of the institutions, agencies, and people mentioned below:

- *The Meat and Meat By-products Terminology Committee (UNIT), for developing the PU UNIT Standard 1245-2023, the source of the definitions of cuts and by-products. This committee included representatives of the Ministry of Livestock, Agriculture and Fisheries (MGAP), the National Commission for Rural Development (CNFR), Federated Agricultural Cooperatives (CAF), Uruguayan Association of the Refrigeration Industry (ADIFU), Chamber of the Refrigeration Industry (CIF), Uruguayan Supermarket Association (ASU), Uruguayan Food Engineers Association (AIALU), Uruguayan Society of Veterinary Medicine (SMVU), School of Veterinary Medicine (UDELAR) and INAC.*

- *The meat processors industry, especially Frigorífico Pando, for contributing with their facilities and for the excellent support of their staff in the development of this material; Frigorífico Las Moras and Frigorífico San Jacinto, for their collaboration in the preparation of meat cuts, and finally Frigorífico Sirsil and Grupo Marfrig, for their contributions to the development of other contents in this manual.*

- *INAC's Quality and Marketing technical teams, for their work and dedication in this project.*



Acerca de este manual

About this manual

El objetivo de esta publicación es estandarizar y difundir la terminología relativa a los cortes bovinos y subproductos cárnicos. Esto permitirá contar con una descripción básica, herramienta que facilitará la comercialización de estos productos entre los operadores del sector, tanto a nivel nacional como en el mercado externo.

Este manual presenta, además, términos y definiciones utilizados en toda la cadena cárnica de nuestro país, así como imágenes, gráficos y códigos que son de uso general, con el propósito de contribuir a la mejora de las dinámicas del sector. La nomenclatura y definiciones de carnes y subproductos expuesta en este documento fue elaborada y acordada por el Comité de Terminología de Carne y Subproductos Cárnicos del Instituto Uruguayo de Normas Técnicas (UNIT), a solicitud del Instituto Nacional de Carnes (INAC).

This publication seeks to standardize and disseminate the beef cuts and meat by-products terminology, while providing a basic description. This tool will ease the domestic and foreign marketing of these products among industry operators.

This manual presents terms and definitions used across the Uruguayan meat chain, as well as pictures, charts and codes, to contribute to streamline this industry. The nomenclature and definitions of meats and by-products in this document were developed and agreed upon by the Meat and Meat By-products Terminology Committee of the Uruguayan Technical Standards Institute (UNIT), upon request of the National Meat Institute (INAC).



Las carnes uruguayas

Uruguayan meats

Uruguay fue el primer país del mundo en contar con un sistema de registro nacional de ganado.

Uruguay was the first country globally to implement a nationwide cattle registration system.

En un rincón de América del Sur, donde los ríos moldean la tierra fértil, existe un territorio ideal para la cría de ganado. Uruguay se ubica en las pampas sudamericanas, en una de las regiones de pastizales templados más grandes del mundo y sobre una de las reservas de agua dulce más importantes del planeta. En este marco, el rodeo crece pastando al aire libre (grass-fed), durante las cuatro estaciones del año, en un clima de condiciones ideales. Su libertad en el acceso al agua y al alimento le garantiza condiciones físicas saludables y promueve un óptimo estado de bienestar, minimizando el estrés.

Nuestro país es tierra de familias con una larga tradición ganadera. Desde el siglo XVII, cuando se introdujo el ganado vacuno al continente sudamericano, hasta la actualidad, la producción ganadera ha sido próspera, y ha ido seleccionando y perfeccionando las razas en función de los intereses productivos. Hoy existen decenas de miles de establecimientos agropecuarios en el territorio

Located in the midst of a fertile river-shaped corner of the South American pampas, in one of the world's largest temperate grassland regions, and blessed with one of the world's most important freshwater reserves, Uruguay is the ideal place for raising cattle. Thanks to an ideal climate, grass-fed herds thrive grazing freely on the fields year round. Their free access to water and feed ensures healthy physical conditions and promotes optimal animal wellbeing, minimizing stress.

Uruguayan breeders come from families with a long-standing cattle-raising tradition, as since the first herds were introduced in the South American continent in the 17th century, they have been selecting and breeding to suit production interests, turning it into a thriving industry. Most of the tens of thousands of farms in Uruguay belong to family farmers convinced of the need for sustainable and regenerative land and water management.

uruguayo; la mayoría pertenecientes a productores familiares convencidos del manejo sustentable y regenerativo de la tierra y del agua. Sus prácticas e infraestructuras aseguran un manejo sanitario responsable, comprometido con el respeto del bienestar de los animales, en el que está prohibido el uso de hormonas y de antibióticos promotores del crecimiento.

Con el paso del tiempo, en Uruguay la innovación se ha hecho costumbre. El carácter industrial de la ganadería, nutrido desde antaño por el aporte de capitales y conocimiento científico extranjeros, posicionó históricamente a nuestro país en el mundo. Uruguay fue el primer país en contar con un sistema nacional de identificación de ganado: la política de trazabilidad individual es obligatoria para el rodeo vacuno en todo el territorio, por lo que los animales son identificados individualmente desde su nacimiento y sus movimientos, registrados durante todas las fases de la producción, transporte y etapa industrial.

Hoy nuestros frigoríficos están equipados con tecnología de vanguardia, con los más altos estándares mundiales. Más del 95 % de nuestras plantas de faena exportadoras están habilitadas en los mercados más exigentes, como China, Japón, Corea del Sur, Estados Unidos y Unión Europea, entre otros destinos. Así, cerca del 80 % de la producción total nacional se exporta, mientras que los uruguayos estamos entre los mayores consumidores de carne bovina per cápita del mundo, lo que confirma una tradición de trabajo y paladar. No es casualidad que nuestro escudo nacional sea el único en el mundo que exhibe la figura de un vacuno, como símbolo de nuestras más profundas tradiciones.

Their practices and infrastructure ensure sound health management, and they are committed to respecting animal welfare in a country that has banned the use of hormones and antibiotic growth promoters.

With time, innovation has become the standard in Uruguay. The industrial style of cattle breeding and a long tradition of contribution of foreign capital and scientific knowledge have historically defined the position of our country in the world. Uruguay was the first country to implement a national cattle identification system: being individual traceability mandatory for cattle herds across the territory, animals are ear-tagged at birth and their movements are logged during all stages of production and transport, way up to the abattoirs.

Today our abattoirs are equipped with state-of-the-art technology that meets the highest world standards. Over 95% of our exports facilities are authorized in the most demanding markets, including, but not limited to China, Japan, South Korea, the United States, and the European Union. Thus, although Uruguayans are in the world's top ranking of per capita beef consumption, confirming the importance of beef in our cuisine and production, about 80% of the national produce is exported. It is no coincidence that our national coat of arms is the only one in the world displaying a cow, as a symbol of our deepest traditions.

Nuestro escudo nacional es el único en el mundo que exhibe la figura de un vacuno, como símbolo de nuestras más profundas tradiciones.

Our national coat of arms is the only one in the world displaying a cow, as a symbol of our deepest traditions.

Este manual presenta los cortes de carne bovina que Uruguay ofrece al mundo como resultado de una cadena productiva destacada por su excelencia. Esta calidad responde a la sinergia de valiosos factores: el ganado y la tierra, que la naturaleza ha combinado de forma única en estas latitudes, y la historia de nuestra gente que, con el progreso como meta permanente, ha forjado

This manual presents the beef cuts that Uruguay offers the world, the result of a production chain noted for its excellence. Its quality results from synergic valuable assets, i.e., cattle and land, uniquely combined by nature in these latitudes, added to our people's history. In their constant pursuit of progress, they have forged a mature and robust farm-to-table industry.


AMÉRICA DEL SUR
SOUTHAMERICA
URUGUAY
30°
35°
59°
53°
N
O
E
S

una industria madura y robusta, desde el campo hasta la mesa.

Para determinar esta excelencia, se ponen en consideración aspectos como las propiedades nutricionales de la carne o las condiciones higiénico-sanitarias de su producción, que hacen a la inocuidad de los alimentos. Otras características que inciden de forma directa en la calidad de las carnes que nuestro país exporta al mundo son el color, la terneza, la jugosidad, el aroma y el sabor, así como la relación entre la cantidad de carne magra y grasa, o la raza, sexo y edad de los animales del rodeo.

La excelencia de nuestras carnes se va construyendo a lo largo de todo el proceso productivo, comenzando por la etapa de campo, continuando con su transporte, industrialización y, finalmente, su comercialización. Pero ¿qué posiciona al país entre los mayores y mejores productores de carnes del mundo? Con esta información como adelanto, las siguientes páginas serán un instrumento introductorio para comprender y acercarse a lo mejor de la producción nacional, nuestro orgullo y nuestra bandera, donde Uruguay cobra total sentido.

The excellence of our meat is determined by features such as nutritional properties or the hygienic and sanitary conditions of production that contribute to food safety. Other characteristics that directly affect its quality include color, tenderness, juiciness, aroma and flavor, together with the lean meat-to-fat ratio, or the breed, sex and age of the animals in the herd.

Meat excellence is built up throughout the production process, from the farm, to transportation, processing and, finally, market. But, what makes Uruguay one of the greatest and best meat producers worldwide? Keep on reading, and you will understand why we are so proud of our production, and why we consider it our flag – it makes total sense.





Estándares de la carne bovina

Beef standards

En la comercialización de la carne, tanto a nivel nacional como internacional, se utiliza cierta terminología específica que define canales, cortes y productos cárnicos. Esta guía de vocabulario ofrece descripciones objetivas de gran utilidad para productores, procesadores, comercializadores y consumidores finales, con el cometido de proporcionar un lenguaje común para toda la cadena cárnica y estandarizar su calidad.

The global meat market uses very specific terminology to define carcases, cuts, and meat products. This vocabulary guide offers factual descriptions that are very useful for farmers, packers, traders, and end consumers, to ensure the entire meat chain uses the same language and to standardize quality.

Clasificación y tipificación oficial

Official classification and grading

La clasificación y tipificación de canales tiene como objetivo definir su calidad, utilizando criterios definidos que permitan agruparlas en categorías según sus características. Esta herramienta es ampliamente utilizada en el comercio general, aún más en el caso de la carne, que, por su naturaleza, presenta gran heterogeneidad. En Uruguay, los sistemas de clasificación y tipificación comenzaron a implementarse a partir de 1951.

Clasificación: agrupación en diferentes categorías, según sexo y edad, y, dentro de estas subdivisiones, su identificación y ordenamiento con base en la tipificación.

Tipificación: calificación en tipos por medio de la evaluación de su conformación y su terminación.

Conformación: desarrollo de las masas musculares con relación al esqueleto. Para su codificación se utilizan las letras I, N, A, C, U y R, que indican desde un gran desarrollo muscular hasta una marcada carencia de este.

Terminación: cantidad y distribución de la grasa de cobertura. Se utiliza una escala de 0 a 4 grados, que indican desde la ausencia total de grasa hasta una cobertura excesiva.

Grasa de cobertura: tejido adiposo que cubre la cara externa de la canal; se determina en caliente.

Classification and grading are used to define the quality of carcases through preset criteria, distributing them into clear categories based on their characteristics. Very popular in trade at large, the tool is even more important in the case of meat, which, because of its very nature, is very heterogeneous. In Uruguay, the implementation of grading and classification systems began in 1951.

Classification: *classing into different categories by sex and age; within these subsets, meat is identified and ordered based on grading.*

Grading: *carcase is classified into types based on the assessment of its conformation and finishing.*

Conformation: *development of the muscle mass/skeleton relation. The letters I, N, A, C, U and R are used for codification, ranging from a great muscular development to a marked lack thereof.*

Fat Finish: *amount and distribution of fat coverage, used in a 0- to 4-grade scale, to reflect the total absence of fat to an excessive coverage.*

Fat coverage: *adipose tissue that covers the external face of the carcase, determined in the hot carcase.*

CATEGORÍA *CATEGORY*		CONFORMACIÓN *CONFORMATION*						TERMINACIÓN *FAT FINISH*				
		I	N	A	C	U	R	0	1	2	3	4
NOVILLO *STEER*	**NOVILLITO D.L** *YEARLING STEERSTEER*	II	NN	AA	CC							
	NOVILLO JOVEN 2-4 DIENTES *YOUNG STEER*	IJ	NJ	AJ	CJ							
						U						
							R					
	NOVILLO 6 DIENTES *6 TOOTH YOUNG STEER*	I6	N6	A6	C6							
						U						
							R					
	NOVILLO *STEER*	I	N	A	C							
						U						
							R					
VACA *COW*	**VAQUILLONA 0-2-4 DIENTES** *HEIFER*	VQI	VQN	VQA	VQC							
						VQU						
							VQR					
	VACA 6 DIENTES *6 TOOTH YOUNG COW*		VN6	VA6	VC6							
						VU						
							VR					
	VACA *COW*		VN	VA	VC							
						VU						
							VR					
TERNERO *VEAL*	**TERNERO** *VEAL*		tN	tA								
						tU						
							tR					
TORO *BULL*	**TORO** *BULL*		TN	TA								
						TU						
							TR					

Categorías por cronometría dentaria

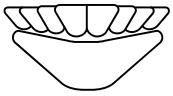
Dentition-based categories

La determinación de la cronometría dentaria es un método sencillo que consiste en examinar la boca del animal y determinar su edad aproximada. Los bovinos presentan dos tipos de dientes, los temporarios (dientes de leche) o los permanentes, que, según su ubicación, se clasifican en pinzas, medianos (dos pares) y extremos.

El siguiente cuadro ilustra los distintos tipos de dentición y describe cómo estos se clasifican.

Telling an animal's age based on its dentition is a simple method that consists of examining the animal's mouth and determining its approximate age. Cattle have two types of teeth, deciduous (milk teeth) or permanent, which, depending on their location, are classified as center, middle (two pairs) and corner teeth.

The following table illustrates the different types of dentition and describes their classification.

DENTADURA *DENTITION*	DESCRIPCIÓN *DESCRIPTION*
	0 DIENTES o DIENTE DE LECHE Presencia de dientes temporarios. Dentición desde el nacimiento hasta antes de la erupción de las pinzas definitivas. *0 TEETH or MILK TEETH* *Presence of milk or temporary teeth.* *Teething from birth to before the eruption of the permanent incisor teeth.*
	2 DIENTES Desde la presencia de las pinzas definitivas hasta antes de la erupción de los primeros medianos. (Aprox. 1 y ½ año). *2 TEETH* *From the presence of the permanent incisor teeth to before the eruption of the first middle teeth. (Approx. 1 ½ years).*
	4 DIENTES Desde la presencia de los primeros medianos hasta antes de la erupción de los segundos medianos. (Aprox. 2 y ½ años). *4 TEETH* *From the presence of the first middle teeth until the eruption of the second middle teeth. (Approx. 2 ½ years).*
	6 DIENTES Desde la presencia de los segundos medianos hasta antes de la erupción de los extremos. (Aprox. 3 y ½ años). *6 TEETH* *From the presence of the second middle teeth until the eruption of the corner teeth. (Approx. 3 ½ years).*
	8 DIENTES O *BOCA LLENA* A partir de la erupción de los extremos permanentes (Aprox. 4 y ½ años). *8 TEETH OR FULL MOUTH* *From the eruption of the permanent corners. (Approx. 4 ½ years).*

Categorías: Clasificación por sexo y edad

Categories: Classification by sex and age

Novillito diente de leche: bovino macho sin presencia de dientes incisivos permanentes; proporciona una canal caliente de 170 kg de peso mínimo. Aquellas canales que no alcancen los tipos superiores de conformación (I, N, A y C), o cuyo grado de terminación sea 0, son incluidas en la categoría ternero.

Novillo joven: bovino macho castrado con 2 o 4 incisivos permanentes.

Novillo 6 dientes: bovino macho castrado con 6 incisivos permanentes.

Novillo: bovino macho castrado con 8 incisivos permanentes.

Vaquillona: bovino hembra con 0, 2 o 4 dientes incisivos permanentes; proporciona una canal caliente de 150 kg de peso mínimo.

Vaca 6 dientes: bovino hembra con 6 incisivos permanentes.

Vaca: bovino hembra con 8 incisivos permanentes.

Ternero/a: bovino macho (entero o castrado) o hembra sin presencia de dientes incisivos permanentes y que no reúne las características como para ser tipificado como novillito ni como vaquillona.

Toro: bovino macho entero o castrado con presencia de caracteres sexuales secundarios; presenta dientes incisivos permanentes.

Yearling steer: *Male bovines without permanent incisors, which reach a hot carcass of at least 170 kg. Carcases that fail to attain the higher conformation types (I - N - A - C), or with a fat finish score of 0, are included in the veal category.*

Young steer: *castrated male bovine with 2 or 4 permanent incisors.*

Six- tooth young steer: *castrated male bovine with 6 permanent incisors.*

Steer: *castrated male bovine with 8 permanent incisors.*

Heifer: *Female bovines with 0, 2 or 4 permanent incisors which attain a hot carcass weight of at least 150kg.*

Six-tooth cow: *female bovine with 6 permanent incisors.*

Cow: *female bovine with 8 permanent incisors.*

Veal: *male (whole or castrated) or female bovine with no presence of permanent incisor teeth and that do not meet the characteristics to be graded as yearling steers or heifers.*

Bull: *whole or castrated bovine male that presents secondary sexual traits and permanent incisors.*

Canal o carcasa

Standard carcase trim

Es el producto obtenido luego del proceso de faena, el que incluye las siguientes etapas: sujeción, insensibilización, sangrado, cuereado, eviscerado y terminación (*dressing*).

The standard carcase is the product obtained after the slaughter process, which includes the following stages: restraint, desensitizing, bleeding, skinning, evisceration, and dressing.

DRESSING MÁXIMO

Se retira:

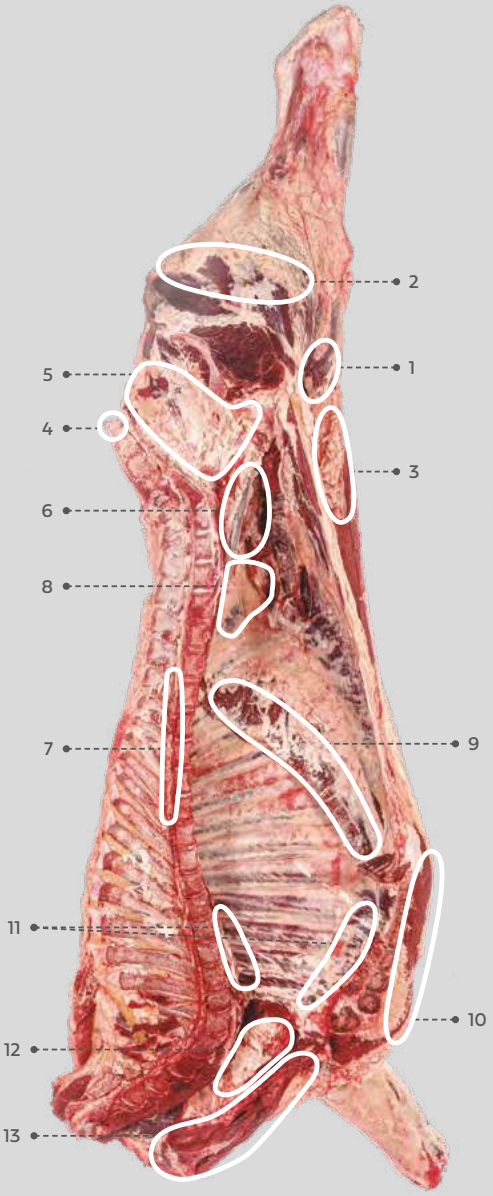
1. Grasa escrotal (de capadura)
2. Exceso de grasa de la nalga de adentro
3. Grasa del pliegue de la babilla
4. Rabo y grasa de la unión sacro-coccígea
5. Grasa del canal pelviano
6. Riñones y grasa de riñonada
7. Médula espinal
8. Pilares del diafragma (entraña gruesa)
9. Tejido conectivo elástico del diafragma (tela de la entraña)
10. Exceso de grasa de pecho
11. Grasas intratorácicas
12. Grasa de entrada de pecho a nivel de la 1ª costilla
13. Coágulos y materias extrañas en zona de degolladura (evitando la eliminación innecesaria de músculos)

MAXIMUM DRESSING

Trimming is limited to:

1. *Scrotal fat (from capadura)*
2. *Excess fat topside rim*
3. *External fat on the ventral abdomen*
4. *Tail and fat on the sacrococcygeal junction*
5. *Fat within the pelvic channel*
6. *Kidneys and kidney fat*
7. *Spinal cord*
8. *Pillars of the diaphragm (thick skirt)*
9. *Elastic connective tissue of the diaphragm*
10. *Excess brisket fat*
11. *Intrathoracic fat*
12. *Fat in the chest inlet (fat within brisket - 1st rib)*
13. *Blood clots and foreign matter around the neck region (avoiding unnecessary removal of muscles)*

Fuente: Decreto 310/016
Source: Decree 310/016



Evaluación de calidad de canales en frío

Chiller assessment - carcase evaluation

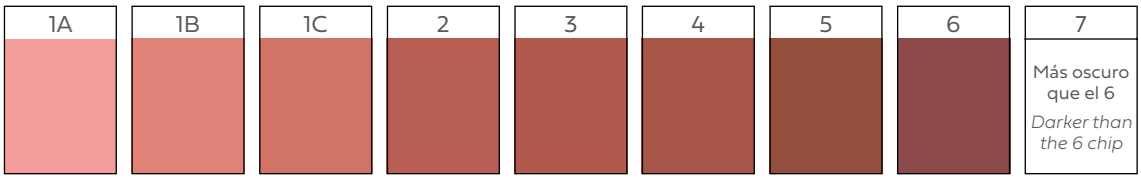
De acuerdo al estándar de las Naciones Unidas (UNECE Standard for Bovine Meat) el sistema de referencia para evaluar la calidad de las canales es el desarrollado por AUS-Meat (ABCAS), que califica las características de la carne antes de ser envasada.

Esta clasificación incluye la valoración del color de la carne y de la grasa, del espesor de la grasa de cobertura, de la maduración esquelética, del área de ojo de bife (músculo largo dorsal o longissimus) y del marmoleado presente en el músculo *(marbling)*.

The United Nations standard (UNECE Standard for Bovine Meat) uses the reference system developed by AUS-Meat (ABCAS) to grade the characteristics of meat before packaging.

This classification includes the evaluation of meat and fat colour, the Rib Fat (RF) measurement, skeletal maturiaty the rib-eye area (M. longissimus dorsi) and marbling.

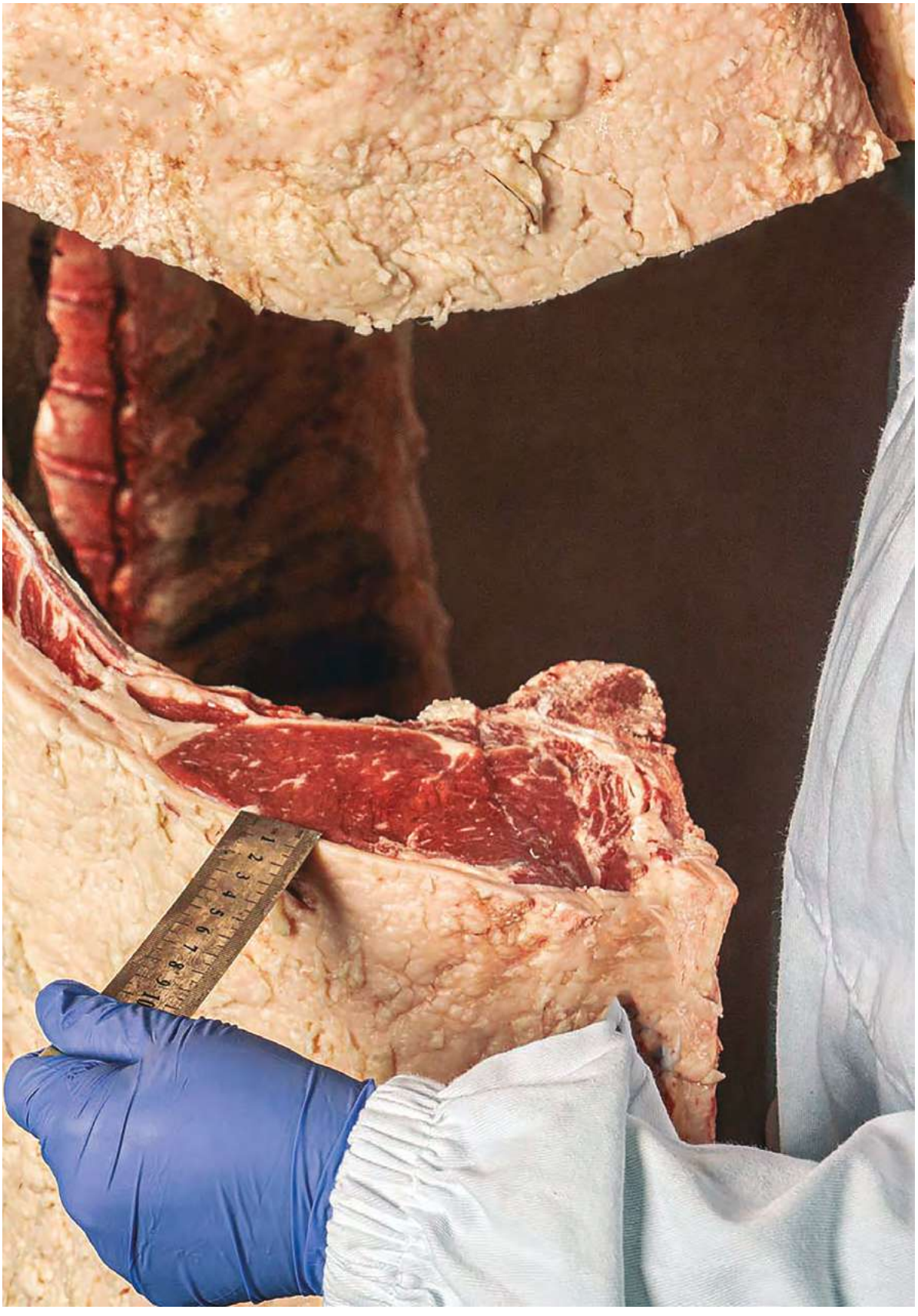
Valoración de color de la carne
Meat Colour (MC)



Los colores muestran el tono más oscuro de cada clasificación. Son solo una guía y no deben tomarse como una representación real.
Colors displayed show the darkest color of each grading; it is only a guide, and should not be taken as a real representation

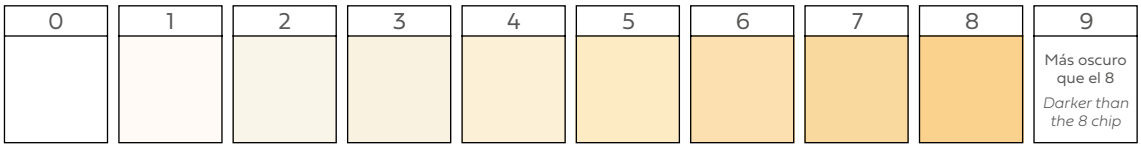
Consiste en comparar los colores de la escala con el que presenta el ojo de bife una vez que ha sido expuesto y ha adquirido el color rojo oxigenado. Esta calificación se utiliza para evaluar tanto carnes de ternera como de vacuno regular. El estándar de color de la ternera va de V1 a V5, mientras que el color del vacuno regular va desde 1A, 1B, 1C y 2 hasta 7.

Following exposure to air, the colour of the oxygenated rib-eye is compared against a scale. This grading is used to evaluate both veal and regular beef. While the color standard for veal ranges from V1 to V5, the color for regular beef ranges from 1A, 1B, 1C and 2 to 7.



Medición de la grasa subcutánea en la media canal.
Subcutaneous Rib Fat (RF) measurement.

Valoración de color de la grasa
Fat Colour (FC)



Los colores muestran el tono más oscuro de cada clasificación. Son solo una guía y no deben tomarse como una representación real.
Colors displayed show the darkest color of each grading; it is only a guide, and should not be taken as a real representation.

Se evalúa en la grasa intermuscular, lateral al ojo de bife. Se clasifica por comparación con la escala estándar, que va del color blanco (0) a un tono amarillo-crema (8) o más oscuro (9).

FC is the intermuscular fat lateral to the rib eye muscle; it is scored against the colors in the reference scale, ranging from white (0) to a yellow-cream tone (8) or darker (9).

Medición de la grasa
Rib Fat (RF) measurement

Se mide el espesor (en milímetros) de la grasa subcutánea presente entre las costillas quinta y decimotercera.

Thickness (in millimeters) of the subcutaneous Rib Fat between the fifth and thirteenth ribs.

Maduración u osificación
Maturity/ Ossification (OSS)

Estimación visual de la madurez fisiológica del animal, determinada por el grado de osificación de las apófisis de las vértebras, la fusión de las vértebras, así como por la forma y color de las costillas. La evaluación se realiza considerando las regiones sacra, lumbar y torácica; se utiliza una escala de 100 a 590.

Visual estimation of the animal's physiological maturity, determined by the degree of ossification of the dorsal feather bones, fusion of the vertebrae, and by the shape and color of the rib bones. The evaluation is performed considering the sacral, lumbar and thoracic regions; using a scale ranging from 100 to 590.

Área de ojo de bife
Eye Muscle Area (EMA)

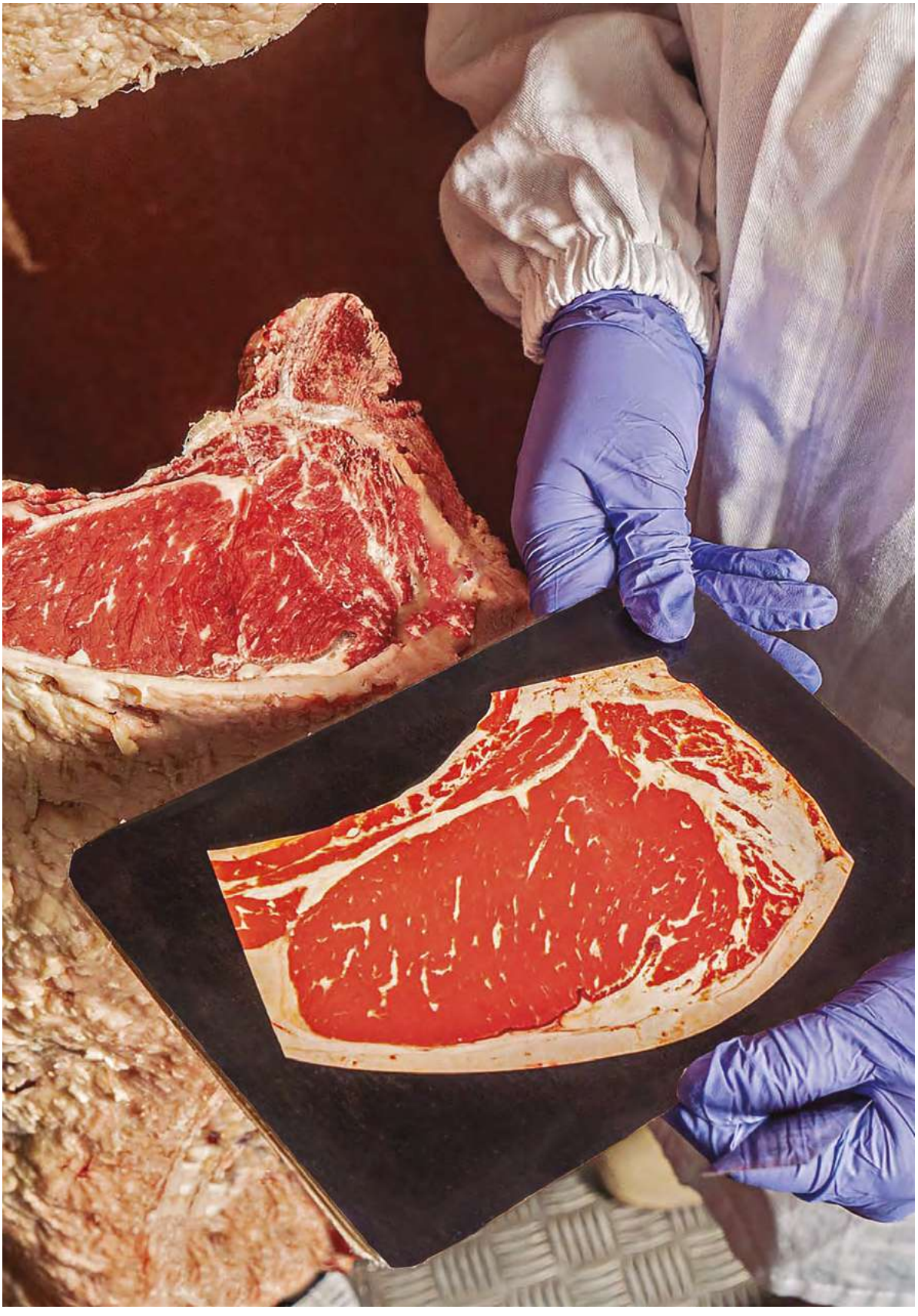
Mide la superficie del músculo largo dorsal desde la décima costilla hasta la decimotercera; utilizando una grilla plástica en centímetros cuadrados.

Measurement of the surface area of the M longissimus dorsi from the tenth to the thirteenth rib using a plastic grid in square centimeters.

Marbling
Marbling

Corresponde a la cantidad y dispersión de grasa visible dentro del músculo. Las diferentes categorías de marmoleado clasifican los puntos y vetas de grasa en la superficie del área de ojo de bife, en un cuarteo entre la décima y la decimotercera costilla. Se evalúa visualmente por medio de la comparación con imágenes de las diferentes categorías, con una escala de 0 a 9.

This indicator refers to the amount and distribution of visible fat within the muscle. The different marbling categories grade the dots and streaks of fat on the surface of the rib-eye area, in a quarter between the tenth and thirteenth ribs. It is evaluated visually by comparing pictures of the different categories, using a 0 to 9 scale.



Evaluación del marbling en la superficie del área de ojo de bife.
Assessment of marbling on the surface of the eye muscle.

Fichas técnicas y especificaciones del cliente

Datasheets and purchaser specifications

Para la comercialización de la carne se elaboran fichas técnicas con datos y especificaciones del producto. Estas son utilizadas para la homogenización del lenguaje de uso entre los agentes comerciales y todas las partes involucradas en la elaboración y comercialización de la carne.

Several technical datasheets containing product data and specifications are developed to market meat . The aim is to standardize the language used by market agents and all parties involved in the production and purchase of meat.

Referencias
Referencias

1. Código del producto: código interno que maneja la empresa.

1. *Product code: internal code managed by the company.*

2. Tipo de producción: se refiere a las producciones con atributos diferenciales.

2. *Type of production: refers to productions with differential attributes.*

3. Denominación del producto.

3. *Product name.*

4. Referencia técnica INAC: código asociado al producto.

4. *INAC technical reference: product-associated code.*

5. Destino final de la mercancía.

5. *Final destination of the goods.*

6. Conservación: temperatura, o condiciones particulares, de conservación.

6. *Storage Preservation: temperature, or specific preservation conditions.*

7. Descripción del cliente.

7. *Client description.*

8. Fecha de validez del producto.

8. *Best before date.*

9. Marca/s asociada/s.

9. *Associated brand(s).*

10. Descripción: refiere a las especificaciones solicitadas por el cliente del producto.

10. *Description: refers to the specifications requested by the purchaser of the product.*

11. Etiqueta adicional: etiquetas que identifiquen certificaciones o atributos.

11. *Additional label: labels identifying certifications or attributes.*

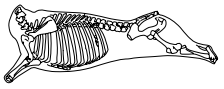
3 BIFE ANCHO/ *SPENCER ROLL*

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO *PRODUCT DESCRIPTION*





10 ESPECIFICACIÓN CLIENTE *PURCHASER SPECIFICATIONS*

Corte ubicado en la región dorsal. Sin tapa, sin labio, a 5 costillas. Sin presencia de huesos, cúmulos de grasa, coágulos o hematomas.		Peso promedio pieza	2,2 kg	
1 Código	2115-208-27	Ref. INAC 4	2240	
2 Tipo de producción	Hilton			

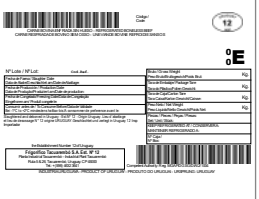
ASPECTOS GENERALES *GENERAL ASPECTS*

5 Destino	Unión Europea	Cliente 7	Varios clientes
6 Conservación	-1/ +2 °C	Validez 8	4 meses
		Marca 9	Don Julio

ENVASADO *PACKAGING*

Primario		Secundario	
			
Tipo	Bolsa de vacío	Piezas por caja	6
Etiqueta interna	Si	Peso promedio caja	13,2 kg
Por envase	1 Pieza	Medidas	595 x 260 x 160 mm

ETIQUETADO *LABELLING*

Etiqueta interna	Etiqueta adicional	Rótulo	Etiqueta adicional
	No aplica para este producto		 11

URUGUAY BEEF

Tipos de envases

Packaging

Los envases son utilizados para proteger los productos cárnicos, así como para mantener las propiedades intrínsecas de estos y asegurar su vida útil, previniendo posibles focos de contaminación y daños debido a cambios de temperatura.

El uso de los distintos tipos de envases o envoltorios, como ser láminas de polietileno o bolsas de polietileno pueden variar de acuerdo al corte, al método de conservación y a las especificaciones solicitadas por el comprador. El siguiente cuadro muestra distintos envases.

Packaging is used to protect meat products, as well as to maintain their intrinsic properties and ensure their shelf life, preventing potential sources of contamination and damage due to temperature changes.

Different types of packaging, such as polyethylene covering (sheets or bags) may be used depending on the type of cut, method of preservation, or buyer specifications. The table below shows different types of packaging.

Bolsa de polietileno

Polyethylene bag

Se utilizan distintos tamaños según el producto a envasar. El producto puede ir en forma individual (por ejemplo, cortes grandes con hueso) o a granel (recortes cárnicos).

Different sizes are used depending on the product. The product can be packed individually (for example, large bone-in cuts) or in bulk (trimmings).



Bolsa de vacío (VP)

Vacuum Packed (VP)

El corte se envasa en una bolsa donde se retira la mayor cantidad de aire entre el corte y el envase, con el cometido de prolongar su vida útil y mejorar su terneza.

The cut is packed in a bag, removing as much air as possible to prolong shelf life and enhance tenderness.

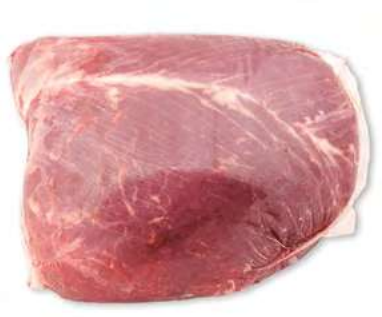


Lámina individual de polietileno (IWP)

Individually wrapped (polyethylene) pack (IWP)

Se utiliza para envolver cortes cárnicos en forma individual. Mantiene separados los cortes que han sido congelados.

Used to wrap meat cuts individually, keeping frozen cuts separate.

Variante Clip

Clip Variant

Utiliza la misma lámina de polietileno, pero sus extremos son cerrados con un clip metálico.

The same polyethylene film is used, but its ends are closed with a metal clip.



Lámina de polietileno (LP)

Layer-Packed (LP)

El producto envasado en una caja se distribuye en dos o más capas de carne, que son separadas por una lámina de polietileno. Mantiene separados los productos que han sido congelados.

The product packed in a carton is distributed in two or more layers of meat, which are separated by a polyethylene film that separates the products that have been frozen.



Skin pack

Skin pack

Sistema de envasado al vacío compuesto por una gran gama de láminas (inferiores y superiores) que se caracterizan por sus propiedades como barrera. Este sistema se adapta al contorno del producto. Mejora la estética de la presentación.

Vacuum packaging system composed of a wide range of films (bottom and top) characterized by their barrier properties. This system adapts to the contour of the product and improves its appearance.



Termoformado

Thermoforming

Proceso que consiste en la colocación de una lámina caliente en un molde al tiempo que se ejercen vacío y presión. Mejora la estética de la presentación.

A hot foil is placed in a mold while exerting vacuum and pressure, in a process that improves the appearance of the product.



Etiquetado

Labelling

Todos los productos cárnicos elaborados en establecimientos habilitados deberán declarar información obligatoria en el rótulo o etiquetado.

All meat products produced in authorized plants must include mandatory information on the label or tags.

A continuación, se muestran una etiqueta y un rótulo a modo de ejemplo. La información declarada puede variar en función del destino del producto.

Below is a model of label and tag. The information declared may vary depending on the destination of the product.

Referencias
References

1. Denominación del producto: descripción del corte (por ejemplo, «cuadrada») y su traducción a los idiomas del país de destino.

1. *Product name: description of the cut (e.g. "outside flat") and its translation into the languages of the country of destination.*

2. Marca, razón social, nombre y dirección del establecimiento industrializador (frigorífico).

2. *Brand, trade name, name and address of the processing plant (meat packing plant).*

3. Marca exportadora nacional: Uruguay Beef and Lamb (isotipo de la marca Uruguay).

3. *National export brand: Uruguay Beef and Lamb (isotope of the Uruguay brand isotype).*

4. Fecha de faena, fecha de producción, fecha de congelación (si hubiera) y fecha de vencimiento.

4. *Date of slaughter, date of production, freezing date (if any) and "Best Before" date.*

5. Lote.

5. *Batch number.*

6. Declaración de especie, tipo de producto, especificación de con o sin hueso y método de conservación (por ejemplo, «carne vacuna congelada sin hueso») y su traducción.

6. *Declaration of species, type of product, bone-in or boneless specification and method of preservation (e.g., "frozen boneless beef") and its translation.*

7. Peso neto del producto o las expresiones «pesar a la vista del consumidor», «venta al peso» o similares.

7. *Product net weight or expressions «pesar a la vista del consumidor», «venta al peso» o similares.*

8. Sello de inspección oficial.

8. *Official inspection stamp.*

9. Declaración de origen: la carne proviene de bovinos nacidos, criados y faenados en Uruguay.

9. *Declaration of origin: this cut comes from cattle born, raised and slaughtered in Uruguay.*

10. Método de conservación: leyenda referida al método y temperatura.

9. *Preservation method: legend referring to the method and temperature.*

11. Número de registro de monografía y de rótulo, expresado de la siguiente forma: «Reg. MGAP/DGSG/DIA .../.../...».

9. *Monograph and label registration number, expressed as follows: "Reg. MGAP/DGSG/DAY .../.../...».*

Etiqueta del envase primario
Primary packaging label



Etiqueta del envase secundario (rótulo)
Secondary packaging label (tag)



Temperaturas de conservación y cocción

Storage and cooking temperatures

Los consumidores deben considerar distintos aspectos acerca de la conservación, cocción y manipulación de las carnes, así como criterios sobre inocuidad, para asegurarse de la máxima calidad del producto.

A continuación, se expone una serie de recomendaciones de buenas prácticas en el manejo y consumo de las carnes y sus subproductos.

La siguiente figura presenta las temperaturas recomendadas para la correcta conservación, procesamiento y cocción de la carne, de forma de mantener su inocuidad. Es importante considerar que estas temperaturas deben mantenerse uniformes durante todo el proceso de manejo de la carne.

Consumers should consider several aspects of meat preservation, cooking and handling, as well as safety criteria, to ensure maximum product quality.

Below is a set of good practice recommendations for the handling and consumption of meat and meat by-products.

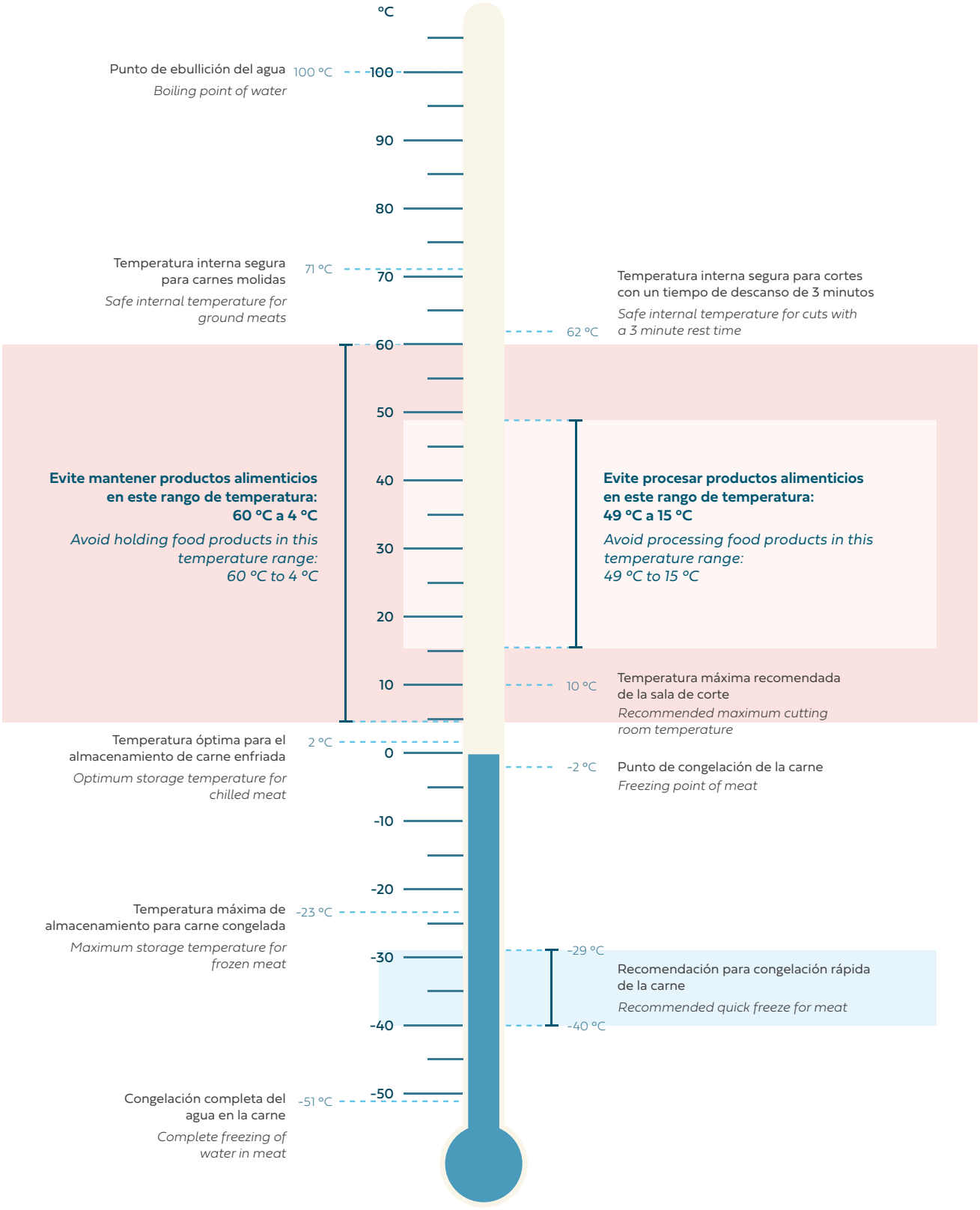
The figure below shows the recommended temperatures for the correct preservation, processing and cooking of meat, to maintain its safety. It is important to consider that these temperatures should be kept even throughout the meat handling process.

Temperaturas para la conservación de carne cruda
Temperatures for raw meat preservation

CATEGORÍA *CATEGORY*	DESCRIPCIÓN *DESCRIPTION*
Carne enfriada *Chilled meat*	**Temperatura de -1 °C a 4 °C, la que debe mantenerse durante todo el tiempo de enfriado.** *Temperature from -1 °C to 4 °C, which must be maintained throughout the chilling time.*
Carne congelada *Frozen meat*	**La temperatura debe ser menor o igual a -18 °C, en el centro térmico del producto.** *Temperature must be less than or equal to -18 °C, at the heat center of the product.*

Fuente: Reglamento Bromatológico Nacional, decreto 210/018. Ver en https://www.impo.com.uy/bases/decretos-originales/210-2018.

Source: National Bromatological Regulation, decree 210/018. See at https://www.impo.com.uy/bases/decretos-originales/210-2018.


°C
Punto de ebullición del agua
Boiling point of water
100 °C
100
90
80
Temperatura interna segura para carnes molidas
Safe internal temperature for ground meats
71 °C
70
Temperatura interna segura para cortes con un tiempo de descanso de 3 minutos
Safe internal temperature for cuts with a 3 minute rest time
62 °C
60
50
Evite mantener productos alimenticios en este rango de temperatura: 60 °C a 4 °C
Avoid holding food products in this temperature range: 60 °C to 4 °C
Evite procesar productos alimenticios en este rango de temperatura: 49 °C a 15 °C
Avoid processing food products in this temperature range: 49 °C to 15 °C
40
30
20
10
10 °C
Temperatura máxima recomendada de la sala de corte
Recommended maximum cutting room temperature
Temperatura óptima para el almacenamiento de carne enfriada
Optimum storage temperature for chilled meat
2 °C
0
-2 °C
Punto de congelación de la carne
Freezing point of meat
-10
-20
Temperatura máxima de almacenamiento para carne congelada
Maximum storage temperature for frozen meat
-23 °C
-29 °C
-30
Recomendación para congelación rápida de la carne
Recommended quick freeze for meat
-40 °C
-40
Congelación completa del agua en la carne
Complete freezing of water in meat
-51 °C
-50

Instrucciones de manejo seguro

Safe handling instructions

Para obtener la máxima calidad de los productos cárnicos, los consumidores deben considerar distintos aspectos sobre conservación, cocción e inocuidad.

Las siguientes instrucciones son una guía para la manipulación del producto y consumo seguro. Este gráfico es una referencia de la información e instrucciones que podrían incluirse en los envases o insumos promocionales de cada corte bovino.

Consumers looking for top quality meat products should consider several issues related to the preservation, cooking and safety of meat.

The following instructions are a guide for safe product handling and consumption. This chart is a reference for information and instructions that could potentially be included in the packaging or promotional materials for each beef cut.

1- ¿Cómo manipularla correctamente?

How to handle it correctly?



Lave sus manos.
Wash your hands.



Compruebe que utensillos y superficies están limpios.
Check that utensils and surfaces are clean.



Carne congelada: Descongélela con anticipación en la heladera.
Frozen meat: Thaw ahead of time in the refrigerator.

Importante: Evitar la contaminación cruzada. Evite el contacto de la carne cruda con otros alimentos ya listos para consumir. Si usa una tabla o cuchillo para alimentos crudos a ser cocidos, no debe usarlos para alimentos listos para consumir, sin un previo lavado adecuado.

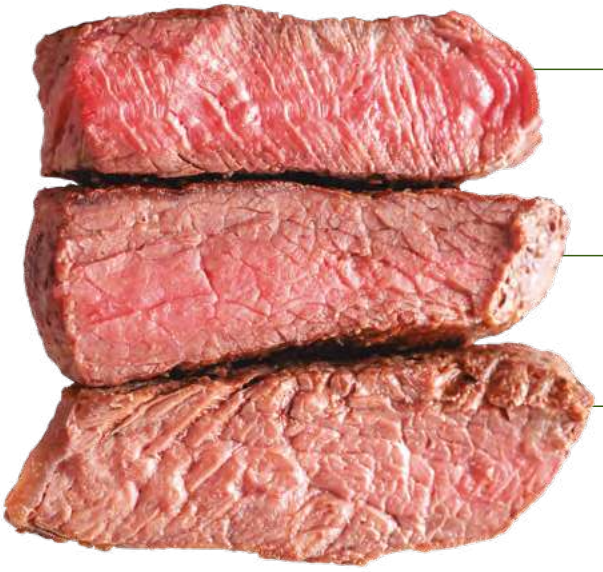
Important: *Avoid cross contamination. Avoid contact of raw meat with other foods already ready to eat. If you use a board or knife for raw foods to be cooked, you should not use them for ready-to-eat foods without adequate prior washing.*

2- ¿Qué debemos tener en cuenta a la hora de cocinar?

What should we take into account when cooking?

- Verificar que los jugos que se deprendan luego de la cocción sean transparentes.
- Productos en base a carne picada se recomienda una temperatura de 71 °C en el centro del producto, asegurándonos de tener un marrón oscuro.

- *Check the transparency of the juices released after cooking.*
- *When cooking minced meat products, their center should be set at 71 °C, making sure that they are is dark brown.*



Jugoso 63 °C (mantener por al menos 3 min.)

Rare 63 °C (keep for at least 3 min.)

A punto 67-70 °C

Medium 67-70 °C

Cocido mayor a 75 °C

Well done 75 °C

3- ¿Cómo almacenar el producto una vez cocido?

How to store the cooked product?

- Si planea consumir el alimento luego de 2 horas de preparado: consérvelo a más de 60 °C o a temperatura de heladera.
- Si planea refrigerar la preparación: mantenga a temperatura ambiente (máximo 2 horas) para que baje su alta temperatura y llévela a la heladera o freezer.
- Si consume platos que fueron enfriados, caliéntelos hasta una temperatura mayor a 74 °C.
- Si consume platos que fueron congelados, descongélelos en horno o microondas y caliéntelos hasta una temperatura mayor a 74 °C.

- *If you plan to consume the food after 2 hours of preparation: keep it above 60 °C or at refrigerator temperature.*
- *If you plan to refrigerate the preparation: keep at room temperature (maximum 2 hours) to lower its high temperature and take it to the fridge or freezer.*
- *If you consume dishes that have been cooled, heat them up to a temperature greater than 74 °C.*
- *If you eat dishes that were frozen, thaw them in an oven or microwave and heat them up to a temperature greater than 74ºC.*



Cortes bovinos

Bovine cuts

Los cortes cárnicos se definen como partes de la canal (obtenida en el proceso de faena), con límites anatómicamente reconocibles o previamente especificados. A continuación, se ofrece la descripción de los cortes y de los subproductos de la especie bovina. Las definiciones proporcionadas pueden variar en función de acuerdos comerciales y las reglamentaciones de los mercados de destino.

Los cortes abarcan uno o más músculos; la separación de un músculo, de parte de un músculo o de un conjunto de ellos puede dar lugar a variantes u otros cortes. En la descripción de cada corte se detalla la base ósea, así como los puntos a especificar (esto último cuando el corte se presenta con variantes menores según requerimientos de mercado). La nomenclatura se presentará por grupos: cortes con hueso; cortes sin hueso; otras presentaciones de carne sin hueso, y subproductos.

Meat cuts are defined as parts of the carcase (obtained in the slaughter process), with anatomically recognizable or pre-specified limits. Below is a description of the bovine cuts and by-products. The definitions provided may vary according to trade agreements and the regulations of the destination markets.

The cuts cover one or more muscles; the separation of a muscle, part of a muscle or a group of muscles may give rise to variants or other cuts. The description of each cut includes the bone component, as well as the points to be specified (the latter is done when the cut is presented with minor variants to meet market specifications). Nomenclature will be presented by groups: bone-in cuts; boneless cuts; other presentations of boneless meat, and by-products.

Codificación

Codification

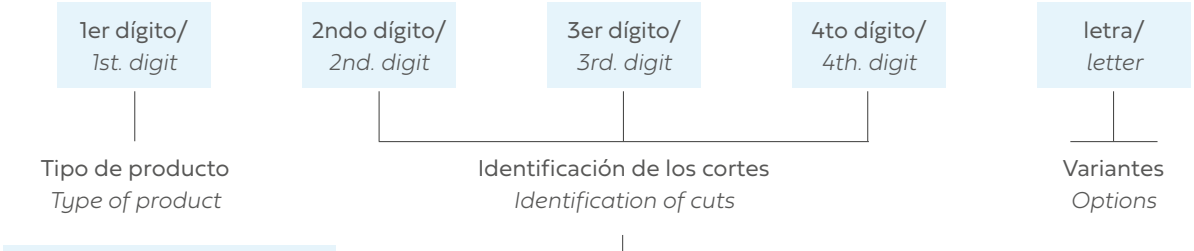
La indicación de los cortes o subproductos se realiza, básicamente, de acuerdo con el estándar de las Naciones Unidas (*UNECE Standard for Bovine Meat: Carcases and Cuts,* edición de 2015, publicada en 2016). Para algunos ítems no existe código asignado. Las piezas principales se identifican mediante el uso de cuatro dígitos.

The indication of cuts or by-products is based on the United Nations Standard (UNECE Standard for Bovine Meat: Carcases and Cuts, 2015 edition, published in 2016). Some items have been assigned no codes. The main pieces are identified with four digits.

*Los cortes reproducidos en este libro no guardan necesariamente una relación de tamaño entre ellos.

**The cuts illustrated on this book are not necessarily reproduced in correct relative size one to another.*

Lectura del Código/ *Code Reading*



Carne Bovina/ ***Beef meat***

1 Con hueso/ *Bone-in*

2 Sin hueso/ *Boneless*

Subproductos/ ***By-products***

6 Bovinas/ *Beef*

Ejemplos:
Example:

1540
Espinazo con Cuadril
Rump & Loin

2150
Lomo
Tenderloin

6080
Hígado
Liver

6020
Lengua
Tongue

Criterios para la descripción

Description criteria

La descripción de los cortes se hará de acuerdo con criterios anatómicos, en el siguiente orden:

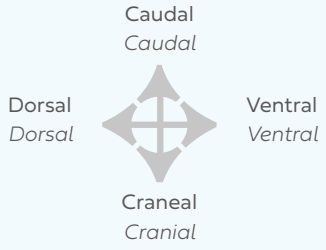
1. Localización en la región anatómica
2. Base ósea
3. Principales planos musculares
4. Puntos a especificar

Cuts are described following anatomic criteria, as follows:

1. *Location within the anatomical region*
2. *Bone base*
3. *Main muscular planes*
4. *Points requiring specification*

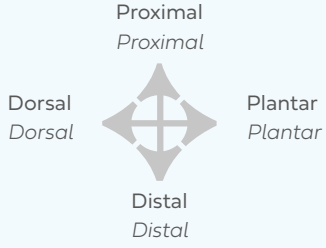
Ubicación en el sentido longitudinal y vertical de la media res:

Longitudinal and vertical location in the beef side:



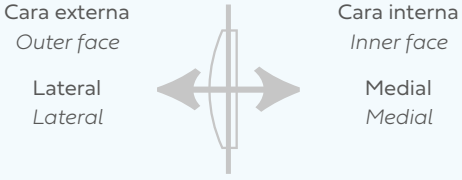
Ubicación en los miembros:

Location in the limbs:



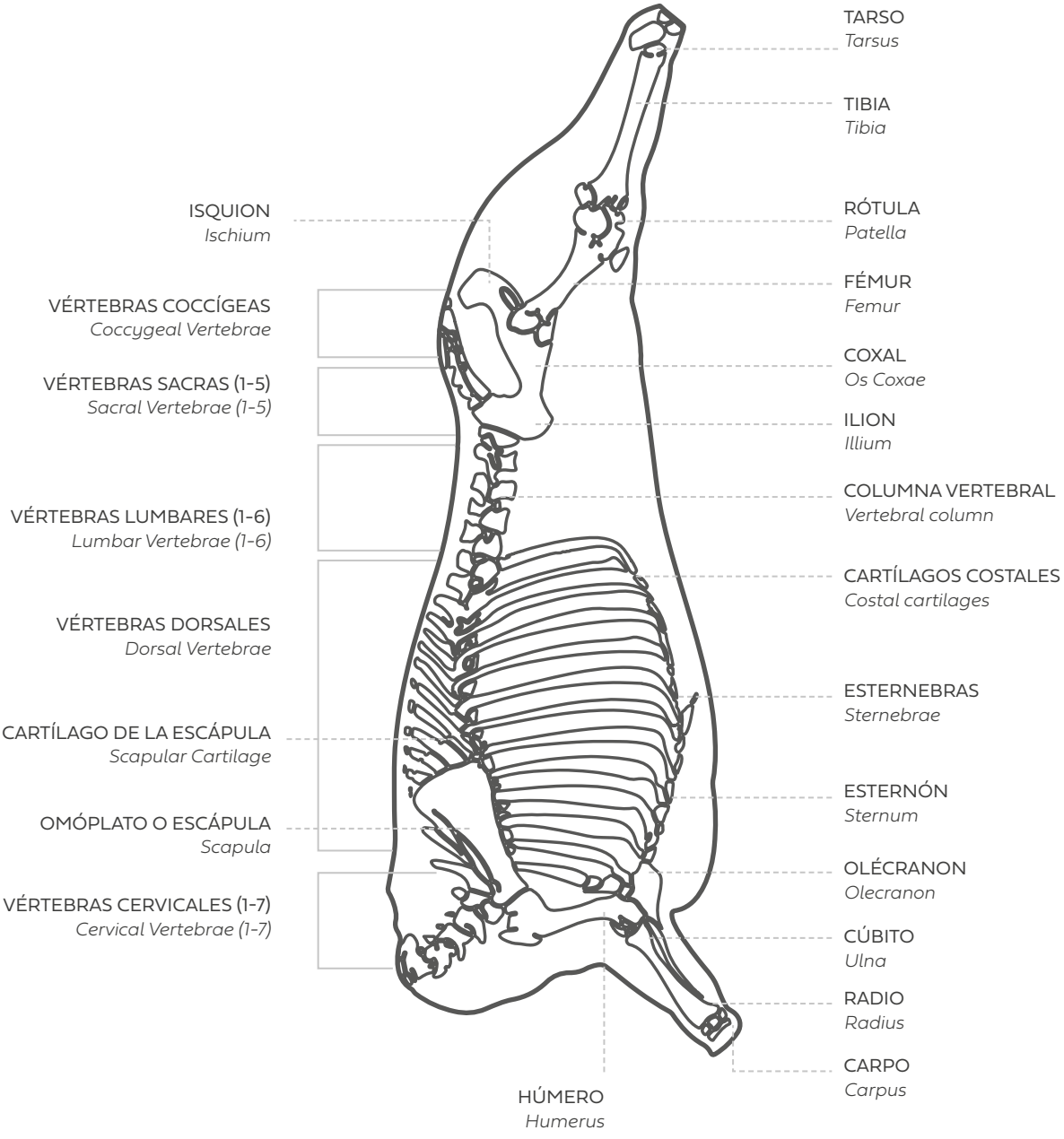
Ubicación transversal en la media res:

Transversal location in the beef side:



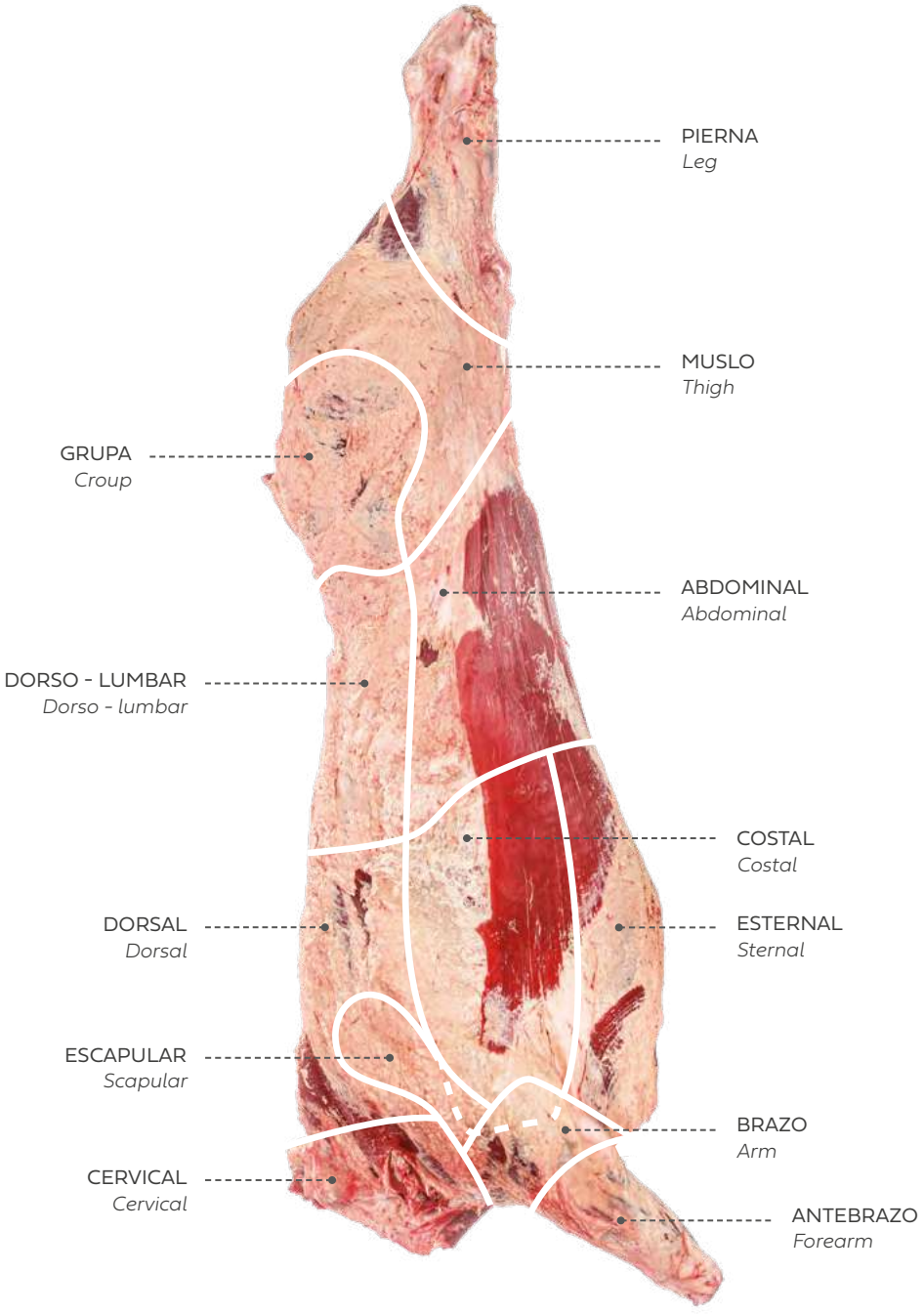
Estructura ósea

Skeletal diagram



Regiones anatómicas

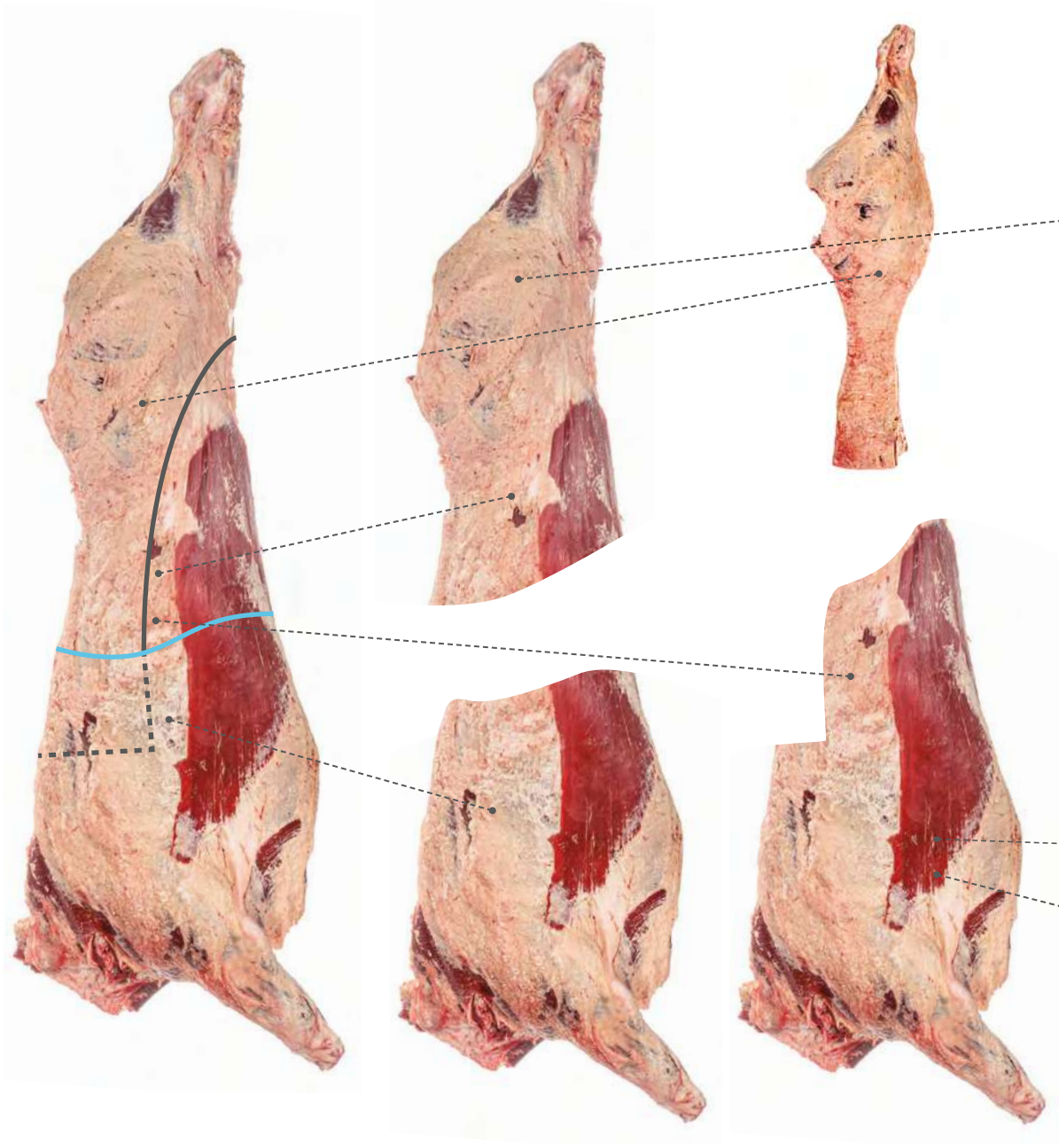
Anatomical regions



1000
MEDIA RES
Side

1010
CUARTO TRASERO
Hindquarter

1020a
PISTOLA A 8 COSTILLAS
Pistola - Eight Ribs



1060
CUARTO DELANTERO
Forequarter

1050
CUARTO DELANTERO
CON VACÍO
Forequarter & Flank

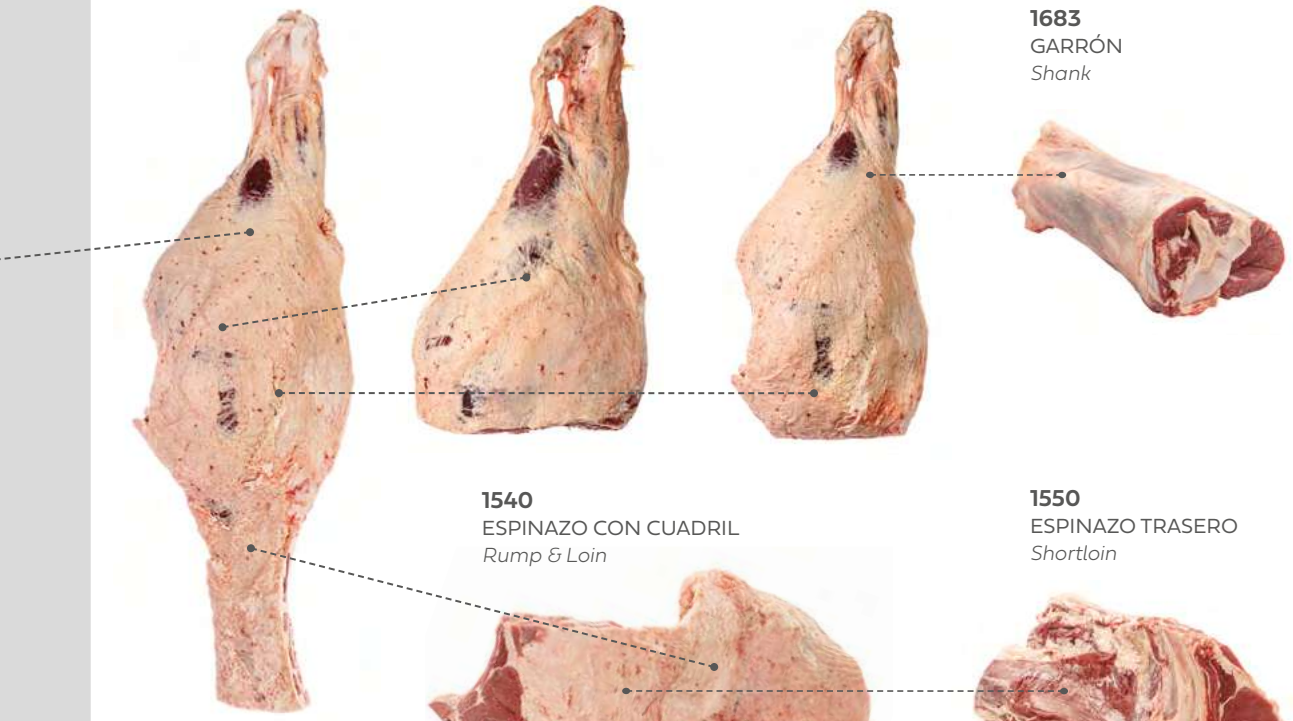
Caudal
Caudal
Dorsal
Dorsal
Ventral
Ventral
Craneal
Cranial

1020
PISTOLA
Pistola

1500
RUEDA
Butt

1502
RUEDA CON CUADRIL
Butt & Rump

1683
GARRÓN
Shank



1540
ESPINAZO CON CUADRIL
Rump & Loin

1550
ESPINAZO TRASERO
Shortloin

1060
CUARTO DELANTERO
Forequarter

1600
ESPINAZO PREPARADO
Ribs Prepared

1695
ASADO
Rib Plate



1643
PECHO CON HUESO
Brisket

1689
ASADO (Porción)
Short Ribs

1682
BRAZUELO
Shin

1000

MEDIA CANAL (MEDIA RES)

Side



La media canal se obtiene a partir de la canal, con un corte mediano que divide en dos partes iguales los cuerpos vertebrales.

The side is obtained by splitting the carcase in its middle, severing the vertebral bodies in two equal parts.



Puntos a especificar:

- remoción de entraña fina
- retiro de tejidos (dressing máximo o mínimo)
- traseros

Points requiring specification:

- *thin skirt removed*
- *tissues removed (maximum or minimum dressing)*
- *hinds*

1010

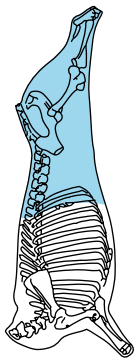
CUARTO TRASERO

Hindquarter



El cuarto trasero es la porción caudal de la media canal; se obtiene mediante un corte transversal al nivel del espacio intercostal que se especifique.

The hindquarter is the caudal portion of the Carcase Side; it is obtained by a transverse cut along the specified rib, at right angles to the vertebrae, at the intercostal space specified.





Puntos a especificar:

- número de costillas
- remoción de entraña fina
- estándar, con corte en el décimo espacio intercostal (trasero tres costillas)
- corte en el noveno espacio intercostal (trasero cuatro costillas)
- corte en el quinto espacio intercostal (trasero ocho costillas)

Points requiring specification:

- *rib number required*
- *thin skirt removed*
- *standard, severing the tenth intercostal space*
- *(hind three ribs)*
- *severing the ninth intercostal space (hind four ribs)*
- *severing the fifth intercostal space (hind eight ribs)*

1020

PISTOLA

Pistola

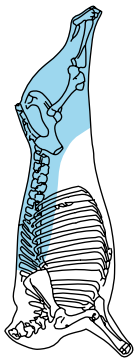


PISTOLA 8 COSTILLAS

Pistola 8 Ribs

Corte preparado a partir de la media canal una vez extraídos el asado, el vacío (flanco abdominal), la falda y el cuarto delantero herradura. Se obtiene mediante un corte que se inicia en el pliegue de la babilla, al nivel del nódulo linfático subilíaco, se dirige a medial bordeando los músculos de la pierna y continúa paralelo a la columna vertebral bordeando el bife angosto.

Cut prepared from the side after removing the rib plate, the thin flank (abdominal flank), the flap and the Herradura forequarter. It is obtained by cutting from the stifle fold, at the level of the subiliac lymph node, going medially bordering the leg muscles and then running parallel to the spinal column contouring the striploin (M. longissimus dorsi).





PISTOLA 3 COSTILLAS
Pistola 3 Ribs

Puntos a especificar:
- número de costillas
- límite ventral del corte, según distancia de este al ojo de bife (músculo largo dorsal) (puede ser de cero a seis pulgadas, siendo la variante más requerida de una a tres pulgadas)
- remoción del garrón

Variantes:
- Pistola larga, 8 costillas
- Pistola corta, 3 costillas

Points requiring specification:
- *rib number*
- *ventral limit of the cut, length from eye muscle (M. longissimus dorsi) to the specified rib (from zero to six inches, the most demanded variant being from 1 to 3 inches)*
- *shank removed*

Variants:
- *Long Pistola, 8 ribs*
- *Short Pistola, 3 ribs*

1502

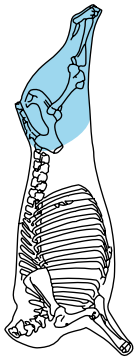
RUEDA CON CUADRIL

Butt and Rump



Se obtiene de la pistola una vez extraído el espinazo, separado a nivel de la articulación lumbosacra. Músculos: correspondientes a nalga de adentro, cuadrada, peceto, bola de lomo, garrón, cuadril, colita de cuadril y tapa de cuadril.
Nota: Se entiende por charqueo y encuadre: división y prolijado de cortes a cuchillo, a efectos de cumplir con los requisitos del mercado destino de cada corte.

Obtained from the pistola after removing the loins, separated at the level of the lumbosacral joint. Muscles: corresponding to the inside, outside flat, eye round, knuckle, shank, top sirloin, tri-tip, and rump cap.
Note: Framed and Trim standards: division and trimming of cuts with a knife, to achieve the requirements of the destination market for each cut.



Puntos a especificar:
- remoción de garrón
- encuadre
- charqueo

Points requiring specification:
- *shank removed*
- *framed*
- *trim standard*

1500

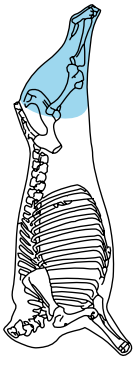
RUEDA

Butt



Corte obtenido del cuarto trasero, a partir de una línea de sección que se inicia en el nódulo linfático subilíaco, pasa cranealmente a la articulación coxofemoral y continúa hasta el nódulo linfático isquiático. Músculos: correspondientes a cortes de nalga de adentro, cuadrada, peceto, bola de lomo, tortuguita y garrón.

Cut obtained from the hindquarter, from a section line that starts at the subiliac lymph node, passes cranially to the coxofemoral joint and continues to the ischial lymph node. Muscles: corresponding to the following cuts: inside, outside flat, eye round, knuckle, heel muscle, and shank.



Puntos a especificar:

- remoción de garrón
- encuadre
- charqueo

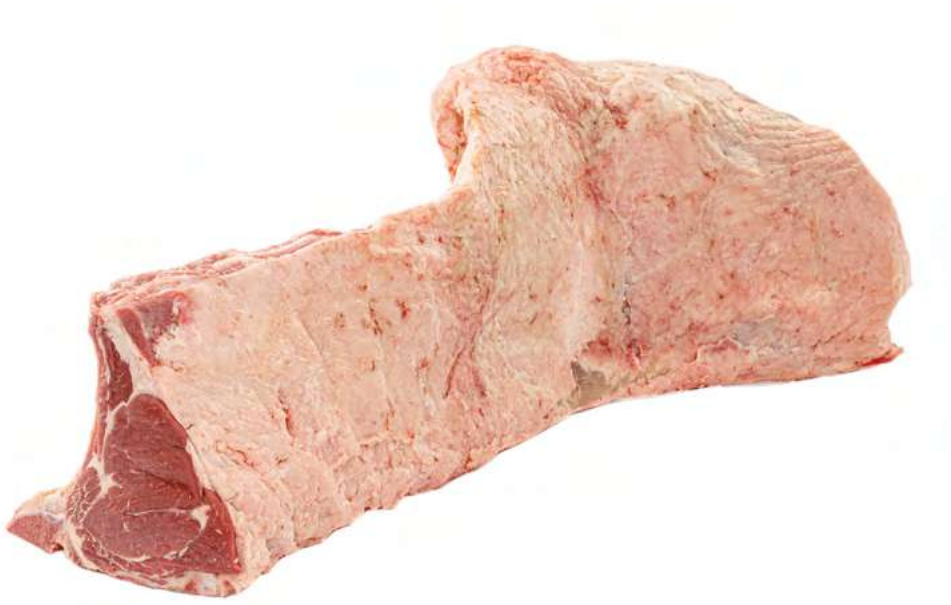
Points requiring specification:

- *shank removed*
- *framed*
- *trim standard*

1540

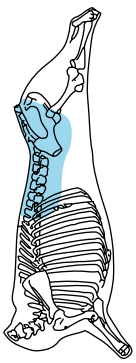
ESPINAZO TRASERO CON CUADRIL

Rump and Loin



Corte proveniente de la pistola una vez extraída la rueda, compuesto por el cuadril, el bife angosto y el lomo, con su soporte óseo.

Cut obtained from the pistola after the butt has been removed, and consisting of the rump, the striploin and the tenderloin, including bones.



Puntos a especificar:

- número de costillas
- distancia del corte al ojo de bife (músculo largo dorsal), pudiendo ser de 0 a 6 pulgadas, siendo la variante más requerida de 1 a 3 pulgadas
- remoción del lomo
- encuadre
- charqueo

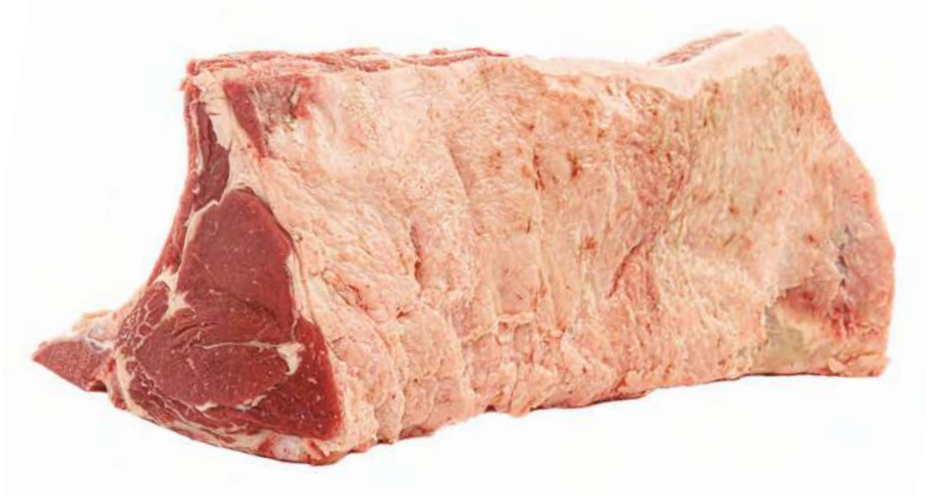
Points requiring specification:

- *number of ribs*
- *distance from the cut to the eye muscle (M. longissimus dorsi), which can be from 0 to 6 inches, with the most popular variant being from 1 to 3 inches.*
- *removal of the tenderloin*
- *framed*
- *trim standard*

1550

ESPINAZO TRASERO

Shortloin

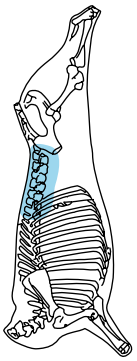


ESPINAZO TRASERO SIN CUADRIL
LADO DE LAS VÉRTEBRAS
Rump off vertebral side



Es la porción de la pistola una vez extraída la rueda con cuadril. Está formado por el bife angosto y el lomo con su soporte óseo. Base ósea: decimoprimera a decimotercera vértebras dorsales, con sus correspondientes costillas y vértebras lumbares.

This is the portion of the pistola after the removal of butt and rump. It is formed by striploin and tenderloin, with its bony support. Bone base: eleventh to thirteenth dorsal vertebrae, with their corresponding ribs and lumbar vertebrae.



Puntos a especificar:

- número de costillas
- distancia del corte al ojo de bife (músculo largo dorsal) (puede ser de 0 a 6 pulgadas, variante más requerida 1 a 3 pulgadas)
- remoción del lomo
- encuadre
- charqueo

Points requiring specification:

- *rib number*
- *distance from eye muscle (M. longissimus dorsi), which can be from 0 to 6 inches, with the most popular variant being from 1 to 3 inches)*
- *tenderloin removed*
- *framed*
- *trim standard*

COSTILLA CON LOMO Y SIN LOMO

Rib Tenderloin on and off



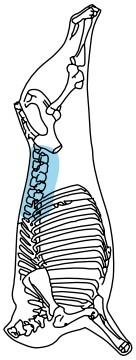
CON LOMO
Rib Tenderloin on



SIN LOMO
Rib Tenderloin off

Corte localizado en la región dorsolumbar. Base ósea: desde la decimoprimera vértebra torácica hasta la última vértebra lumbar, así como los extremos proximales de las costillas correspondientes.

Cut located in the dorsolumbar region. Bone base: from the eleventh thoracic vertebra to the last lumbar vertebra, as well as the proximal ends of the corresponding ribs.



Punto a especificar:

- grosor del corte

Point requiring specification:

- *cut thickness*

1683

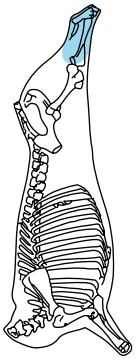
GARRÓN CON HUESO

Shank bone-in



Corte proveniente del cuarto trasero, localizado en la región distal del miembro trasero. Base ósea: tibia y huesos del tarso.

Cut from the hindquarter, located in the distal region of the hind limb. Bone base: tibia and tarsal bones.



Puntos a especificar:

- remoción del tejido conectivo
- corte en postas o rodajas

Points requiring specification:

- *connective tissue removed*
- *cut in slices*

1060

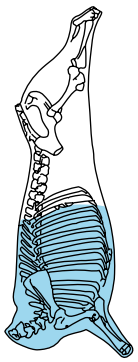
CUARTO DELANTERO

Forequarter



El cuarto delantero es la porción craneal de la media canal; se obtiene mediante un corte transversal al nivel del espacio intercostal que se especifique.

The forequarter is the cranial part of a side; obtained through a transverse cut along the intercostal space specified.





Puntos a especificar:

- número de costillas
- remoción de entraña fina
- remoción del matambre (músculo cutáneo)
- encuadre

Points requiring specification:

- *rib number*
- *thin skirt removed*
- *cutaneus trunci removed*
- *framed*

1070

CUARTO DELANTERO HERRADURA

Herradura Forequarter

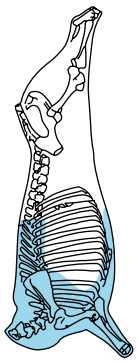


HERRADURA 10 COSTILLAS

Herradura 10 Ribs

Es el cuarto delantero al que se le ha retirado el asado con hueso.

Obtained from a forequarter by removing the bone-in rib plate.





HERRADURA 5 COSTILLAS
Herradura 5 Ribs

Puntos a especificar:
- número de costillas
- encuadre

Variantes:
- 5 costillas
- 10 costillas

Points requiring specification:
- *number of ribs*
- *framed*

Variants:
- *5 ribs*
- *10 ribs*

1590

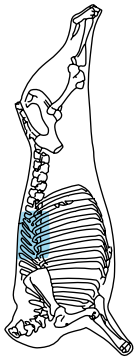
ESPINAZO DELANTERO

Rib Set



Corte del cuarto delantero localizado en la región dorsal media. Base ósea: quinta a décima vértebras dorsales, y porciones proximales de las costillas correspondientes. Músculos: trapecio, dorsal ancho, largo costal, largo dorsal, multífido dorsal, intercostales y elevadores de las costillas.

Cut of the forequarter located in the mid-dorsal region. Bones: fifth to tenth dorsal vertebrae, and proximal portions of the corresponding ribs. Muscles: trapezius, latissimus dorsi, longus costalis, longus dorsi, multifidus dorsi, intercostals and levatores costarum.



Puntos a especificar:

- número de costillas
- distancia del corte al ojo de bife (músculo largo dorsal)
- remoción del cartílago escapular
- encuadre

Points requiring specification:

- *rib number*
- *distance from the cut to the eye muscle (M longissimus dorsi)*
- *scapular cartilage removed*
- *framed*

1600

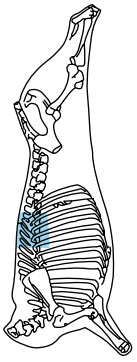
ESPINAZO PREPARADO

Ribs Prepared



Corte obtenido a partir del espinazo delantero, al que se le han retirado los cuerpos vertebrales correspondientes. Base ósea: quinta a décima vértebras dorsales. Músculos: trapecio torácico, espinal torácico, dorsal ancho, largo dorsal, multífido dorsal, intercostales y elevadores de las costillas.

Cut obtained from the rib set, after removing the corresponding vertebral bodies. Bones: fifth to tenth dorsal vertebrae. Muscles: thoracic trapezius, thoracic spinal, latissimus dorsi, longissimus dorsi, multifidi dorsi, intercostales and levatores costarum muscles.



Puntos a especificar:

- número de costillas
- distancia del corte al músculo largo dorsal
- remoción de apófisis espinosas
- remoción de cartílago escapular
- remoción del ligamento nucal
- encuadre

Points requiring specification:

- *rib number*
- *distance from M. longissimus*
- *feather bones removed*
- *scapular cartilage removed*
- *ligamentum nuchae removed*
- *framed*

1650

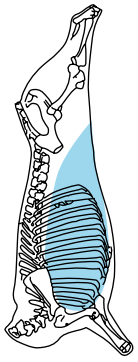
ASADO CON VACÍO

Rib Plate Flank-on



Corte compuesto por el asado (parrilla costal) y el vacío (flanco abdominal). Base ósea: parrilla costal, desde la primera hasta la decimotercera costillas. Músculos: intercostales externos e internos, oblicuos externos e internos, serrato ventral, cervical y torácico, dorsal ancho, oblicuo externo abdominal, transverso y recto abdominal.

Cut made up of the rib plate and the flank (abdominal flank). Bones: rib plate, from the first to the thirteenth ribs. Muscles: intercostalis externi and interni, obliquus externus and internus abdominis, serratus ventralis thoracis, serratus ventralis cervicis, latissimus dorsi, transversus abdominis and rectus abdominis.



Puntos a especificar:

- número de costillas
- distancia del corte al ojo de bife (músculo largo dorsal)
- remoción del matambre (músculo cutáneo)
- encuadre

Points requiring specification:

- *number of ribs*
- *distance from eye muscle (M. longissimus dorsi)*
- *cutaneus trunci removed*
- *framed*

1695

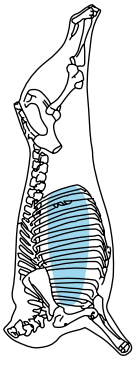
ASADO

Rib Plate



Corte obtenido de la pared torácica. Base ósea: parrilla costal, con mayor parte del hueso costal, sin porción dorsal. Músculos: intercostales; pueden agregarse el serrato ventral, el oblicuo abdominal externo e interno y el dorsal ancho.

Cut obtained from the thoracic wall. Bones: rib cage, with most of the rib bones, without the dorsal portion. Muscles: intercostales; serratus ventralis, obliquus externus and internus abdominis and latissimus dorsi may be added.



Puntos a especificar:

- número de costillas y su ubicación
- distancia del corte a la línea media dorsal
- remoción del vacío (oblicuos y recto abdominal)
- tamaño de la porción

Points requiring specification:

- *rib number and rib location*
- *distance from cut to dorsal midline*
- *flank removed (M. obliquus and rectus abdominis)*
- *size of the portion*

ASADO PORCIONADO

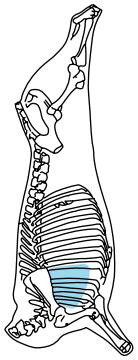
Rib Plate Portion



1689
ASADO 4 COSTILLAS
Rib Plate 4 Ribs

Presentación del asado que varía en calidad y en cantidad de costillas, en sección y en la distancia del corte a la columna vertebral, tanto para línea de corte ventral como para la dorsal.

Rib plate presentation that varies in quality and number of ribs, in section and in the distance from the cut to the backbone, both for the ventral and dorsal cut lines.



Puntos a especificar:
- número de costillas y su ubicación
- sección y distancia del corte a la columna vertebral
- remoción de matambre (músculo cutáneo)
- remoción de grasa
- remoción de músculo dorsal ancho
- cortado en tiras

Points requiring specification:
- *rib number and rib location*
- *distance from cut to spinal column*
- *M. cutaneus trunci removed*
- *fat removed*
- *M. latissimus dorsi removed*
- *cut in strips*



ASADO VENTANA (DE LA 5TA A LA 10MA)
Short Ribs (from 5th to 10th)



1693
ASADO TRASERO 8 COSTILLAS
Hind Rib Plate 8 Ribs



1960
ASADO DELANTERO 5 COSTILLAS
Fore Rib Plate 5 Ribs



1651
ASADO 3 COSTILLAS
Rib Plate 3 Ribs



ASADO DE TIRA
Short Ribs

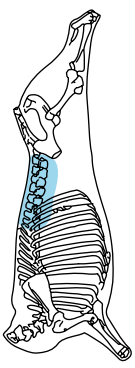
ASADO CORTE INGLÉS

Shortloin Prepared



Parte del espinazo trasero a la que se le retiran los procesos espinosos, mediante cortes oblicuos en el plano sagital. Base ósea: tercio dorsal de las últimas tres costillas, con las vértebras torácicas y lumbares correspondientes. Músculos: largo dorsal, multífido dorsal, ileocostal, porción torácica del espinal dorsal, intercostales internos y externos, serrato dorsal y trapecio.

Part of the shortloin from which the feather bones are removed, cutting obliquely in the sagittal plane. Bones: dorsal third of the last three ribs, with their corresponding thoracic and lumbar vertebrae. Muscles: longissimus dorsi, multifidi, iliocostalis, thoracic portion of the dorsal spinalis muscle, intercostales interni and externi, serratus dorsalis and trapezius.



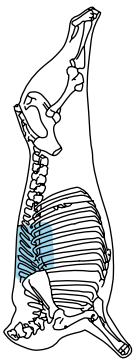
COSTILLA REDONDA

Rib Forequarter



Corte localizado en las regiones dorsal, torácica y lumbar. Base ósea: quinta a décima vértebras dorsales, y los extremos costales correspondientes. Músculos: espinal dorsal, largo dorsal, ileocostal, multífido dorsal, intercostales internos y externos, dorsal ancho, serrato dorsal, trapecio, romboides torácico, elevadores de las costillas y epiaxiales cortos.

Cut located in the dorsal, thoracic and lumbar regions. Bons: fifth to tenth dorsal vertebrae, and their dorsal ends. Muscles: spinal dorsi, multifidi, iliocostalis, multifidis dorsi, intercostales interni and externi, latissimus dorsi, serratus dorsi, trapezius, rhomboideus thoracicus, levatores costarum and intertransversarii.



Puntos a especificar:

- número de costillas y su ubicación
- limite ventral del corte, según distancia al ojo de bife (músculo largo dorsal)
- espesor del corte
- remoción del labio (músculo ileocostal)
- remoción de intercostales o límite ventral del corte
- remoción del ligamento nucal
- remoción de la tapa
- cantidad de grasa removida

Points requiring specification:

- *rib number and rib location*
- *cut ventral limit, according to distance from eye muscle (M. longissimus dorsi)*
- *cut thickness*
- *lip removed (M. iliocostalis)*
- *intercostales removed or ventral limit of cut*
- *ligamentum nuchae removed*
- *cap removed*
- *amount of fat removed*

PALETA CHATA

Blade Oyster bone-in

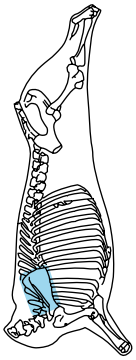




CHULETA DE PALETA CHATA
Blade Oyster Stake

Corte localizado en la región escapular; comprende la escápula y el cartílago complementario. Base ósea: supraespinoso, infraespinoso y subescapular.

Cut located in the scapular region, which includes the scapula and the complementary cartilage. Bone: supraspinatus, infraspinatus and subscapularis.



Punto a especificar:
- espesor del corte

Point requiring specification:
- *cut thickness*

PALETA REDONDA

Shoulder blade bone-in

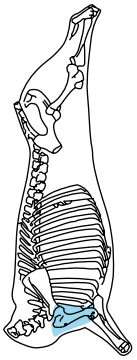


CHULETA DE PALETA REDONDA
Shoulder Blade Stake



Corte localizado en la región braquial proximal. Base ósea: húmero, escápula y porciones proximales del cúbito y el radio. Músculos: tríceps braquial, tensor de la fascia antebraquial, braquial, ancóneo y cutáneo del tronco.

Cut located in the proximal brachial region. Bones: humerus, scapula and proximal portions of ulna and radius. Muscles: triceps brachii, tensor of the antebrachial fascia, brachial, anconeus and cutaneus trunci.



Puntos a especificar:
- espesor del corte
- remoción del músculo cutáneo del tronco

Points requiring specification:
- *cut thickness*
- *removal of M. cutaneus trunci*

1615

AGUJA CON HUESO

Chuck Square Cut

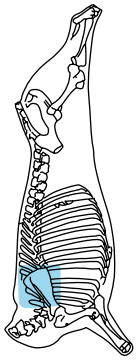




CHULETA DE AGUJA
Chuck Square Cut

Corte localizado en la región dorsal anterior. Base ósea: primera a quinta vértebras torácicas, y porciones proximales de las costillas correspondientes. Músculos: trapecio, romboides, complexo, esplenio, largo dorsal, largo costal y multífido dorsal.

Cut located in the anterior dorsal region. Bone: first to fifth thoracic vertebrae, and proximal portions of the corresponding ribs. Muscles: trapezius, rhomboideus, complexus, splenius, longissimus, longissimus costalis and multifidus dorsi.



Puntos a especificar:
- número de vértebras y costillas correspondientes
- remoción del ligamento cervical
- línea ventral de corte

Variante:
- Chuleta con hueso

Points requiring specification:
- *number of vertebrae and corresponding ribs*
- *ligamentum nuchae removed*
- *ventral cutting line*

Variant:
- *Bone-in steak*

1630

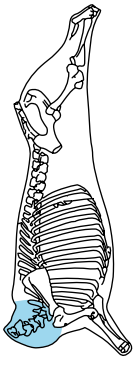
COGOTE

Neck



Corte localizado en el cuarto delantero, obtenido a partir de un corte recto, paralelo y craneal a la primera costilla. Base ósea: vértebras cervicales. Músculos: serrato ventral, complexo, esplenio, supraespinoso, espinal dorsal y romboides.

Cut located in the forequarter, obtained from a straight cut, parallel and cranial to the first rib. Bone: cervical vertebrae. Muscles: serratus ventralis, complexus, splenius, supraspinatus, spinal dorsi and rhomboideus.



Puntos a especificar:

- espesor del corte
- remoción del ligamento nucal

Points requiring specification:

- *cut thickness*
- *ligamentum nuchae removed*

1643

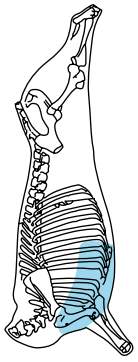
PECHO CON HUESO

Brisket



Corte obtenido de la parrilla costal del cuarto delantero mediante un corte horizontal al nivel costocondral, el que se extiende desde la unión de la primera costilla hasta la séptima. Base ósea: esternón (junto con los cartílagos costales). Músculos: pectoral superficial, ascendente, recto del tórax, porción del recto abdominal.

Cut obtained from the forequarter rib plate by a straight horizontal cut at the costochondral level, extending from the junction of the first rib to the seventh rib. Bone: sternum (together with the costal cartilages). Muscles: pectoralis superficialis, pectoralis profundus, rectus thoracis, portion of the rectus abdominis.



Puntos a especificar:

- número de costillas
- remoción del diafragma
- línea de corte paralela al esternón

Points requiring specification:

- *rib number required*
- *diaphragm removed*
- *cutting line parallel to sternum*

1473

FALDA CON HUESO

Brisket Navel Plate

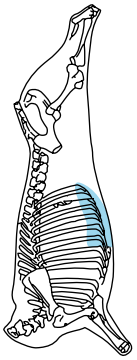




PUNTA DE FALDA
Brisket Navel End

Corte localizado en la región ventrolateral de las paredes torácica y abdominal: se obtiene mediante un corte horizontal al nivel costocondral, el que se inicia en la unión de la octava costilla hasta la decimotercera. Base ósea: xifoides del esternón (junto con los cartílagos de prolongación desde la octava hasta la decimotercera costillas). Músculos: transverso abdominal y recto abdominal.

Cut located in the ventrolateral region of the thoracic and abdominal walls: it is obtained through a horizontal cut at costochondral level, which commences at the junction of the eighth rib to the thirteenth rib. Bones: xiphoid process of the sternum (together with the prolongation cartilages from the eighth to the thirteenth ribs). Muscles: transversus abdominis and rectus abdominis.



Puntos a especificar:
- Remoción del peritoneo
- Remoción de la línea alba (tejido fibroso blanco en límite ventral)

Variante:
- Punta de falda

Points requiring specification:
- *peritoneum removed*
- *linea alba removed (white fibrous tissue in the ventral edge)*

Variant:
- *Brisket navel end*

1682

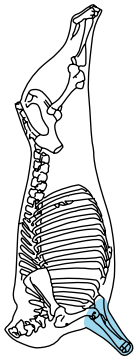
BRAZUELO CON HUESO

Shin bone-in



Corte del cuarto delantero, localizado en las regiones antebraquial y braquial del miembro delantero. Base ósea: cúbito, radio, huesos del carpo, extremidad distal del húmero. Músculos: flexores y extensores de la mano y porción distal del bíceps braquial.

Forequarter cut, located in the antebrachial and brachial regions of the foreleg. Bones: ulna, radius, carpal bones, distal extremity of the humerus. Muscles: flexors and extensors of the hand and distal portion of the biceps brachii.



Puntos a especificar:

- remoción del tejido conectivo
- corte en postas o rodajas

Points requiring specification:

- *connective tissue removed*
- *cut in slices*

1050

CUARTO DELANTERO CON VACÍO

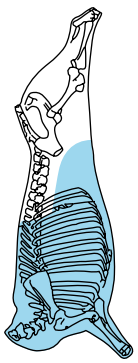
Forequarter and Flank

Corte que resulta de la media canal una vez retirada la pistola.

Cut resulting from the side after the pistola has been removed.

Puntos a especificar:
- espacio intercostal en que se realizó el corte
- distancia del corte al ojo de bife (músculo largo dorsal)
- remoción de entraña fina
- remoción del matambre (músculo cutáneo)
- encuadre

Points requiring specification:
- *intercostal space cut*
- *distance from eye muscle (M. longissimus dorsi)*
- *thin skirt removed*
- *M. cutaneus trunci removed*
- *framed*



CHINGOLO CON HUESO O LOMILLO

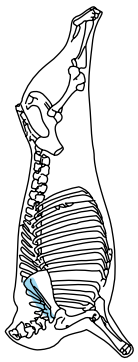
Chuck Tender bone-in

Corte en forma cónica localizado en la fosa supraespinosa de la escápula y que incluye un trozo de esta.
Base ósea: extremo proximal del húmero y la escápula. Músculos: supraespinoso.

Cone-shaped cut located in the supraspinous fossa of the blade bone.
Bones: proximal end of the humerus, and blade bone. Muscle: supraspinatus.

Puntos a especificar:
- remoción del tejido conectivo (al rojo)
- cantidad de grasa removida

Points requiring specification:
- *connective tissue removed*
- *amount of fat removed*



1640

PECHO Y FALDA

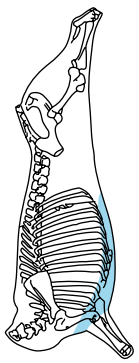
Brisket and Navel Plate

Parte ventral de las regiones pectoral y abdominal del cuarto delantero; se obtiene mediante un corte que se inicia en la unión de la primera costilla con el esternón y se dirige hacia caudal, en paralelo al esternón, hasta la decimotercera costilla. Base ósea: xifoides del esternón. Músculos: pectoral superficial, ascendente, recto del tórax, porción craneal del recto abdominal, esternón y porción distal de los cartílagos costales.

Ventral part of the forequarter pectoral and abdominal regions; obtained by a cut commencing at the junction of the first rib with the sternum and running caudally, parallel to the sternum, to the thirteenth rib. Bones: xiphoid of the sternum. Muscles: pectoralis superficialis, pectoralis profundus, rectus abdominis and cranial portion of the rectus abdominis, sternum and distal portion of the costal cartilages.

Punto a especificar:
- número de costillas

Point requiring specification:
- *rib number required*



NALGA CON HUESO

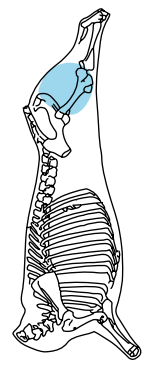
Inside bone-in

Corte localizado en la cara medial de la región del muslo. Base ósea: isquion, pubis, fémur y extremidad proximal de la tibia. Músculos: gracilis, sartorio, pectíneo, aductor y semimembranoso.

Cut located in the medial aspect of the thigh. Bones: ischium, pubis, femur and proximal end of the tibia. Muscles: gracilis, sartorius and internal rectus (superficial); pectineus, adductor and semimembranosus.

Puntos a especificar:
- cantidad de grasa removida
- remoción de la tela o plateada (fascia femoral)
- remoción de vasos femorales, nervios y nódulo linfático

Points requiring specification:
- *amount of fat removed*
- *removal of the thick connective tissue or silverskin (femoral fascia)*
- *removal of femoral vessels, nerves, and lymph nodes*



BOLA DE LOMO CON HUESO

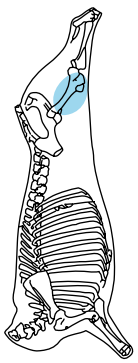
Knuckle bone-in

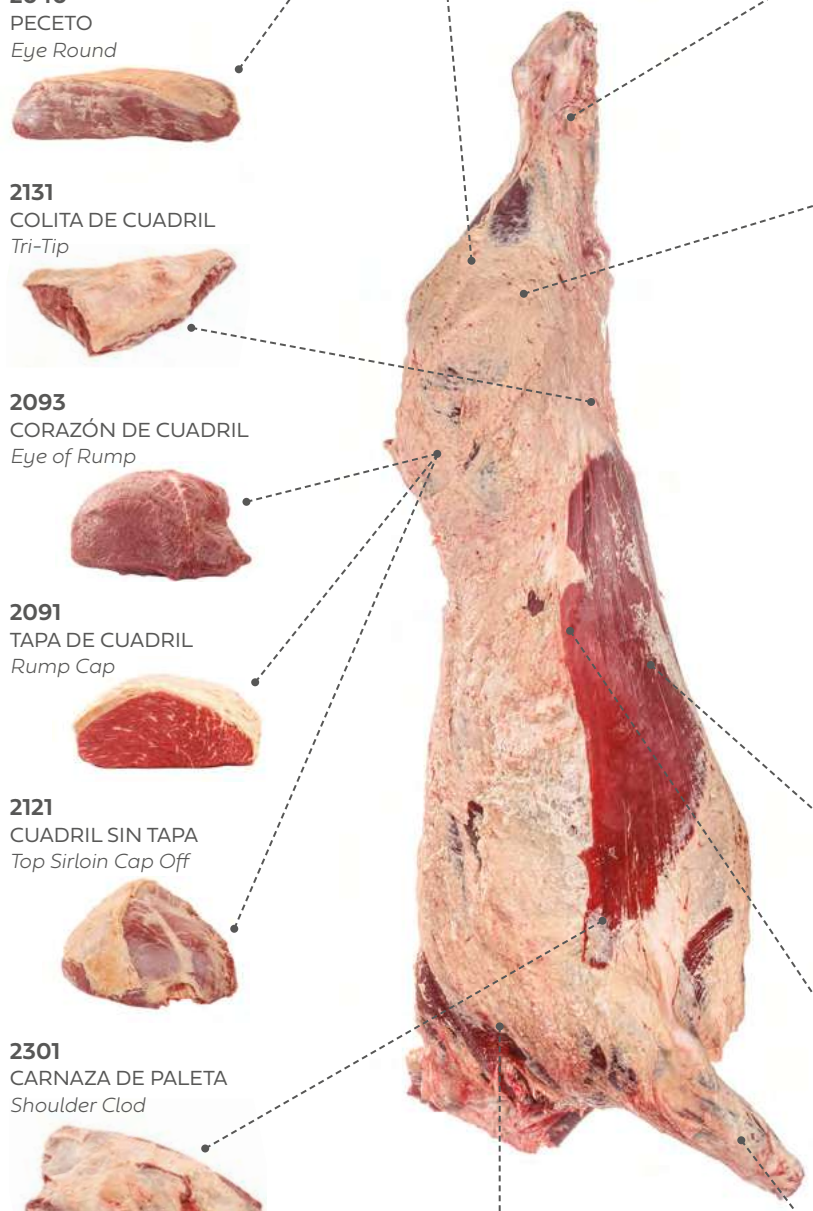
Corte localizado en la cara craneal de la región del muslo. Base ósea: fémur y rótula.
Músculos: cuádriceps femoral (recto femoral, vasto lateral, vasto intermedio y medial).

Cut located in the cranial aspect of the thigh region. Bones: femur and patella.
Muscles: quadriceps femoris (rectus femoris, vastus lateralis, vastus intermedius and vastus medialis).

Punto a especificar:
- remoción de fascias

Point requiring specification:
- *fasciae removed*





2050
CUADRADA
Outside Flat



2030
NALGA DE AFUERA
Outside



2362
GARRÓN
Shank



2040
PECETO
Eye Round

2010
NALGA DE ADENTRO
Inside



2131
COLITA DE CUADRIL
Tri-Tip

2011
NALGA DE ADENTRO SIN TAPA
Inside Cap off



2093
CORAZÓN DE CUADRIL
Eye of Rump

2012
TAPA DE NALGA
Inside Cap



2091
TAPA DE CUADRIL
Rump Cap

2196
MATAMBRE
Cutaneus Trunci



2121
CUADRIL SIN TAPA
Top Sirloin Cap Off

2200
VACIO
Thin Flank



2301
CARNAZA DE PALETA
Shoulder Clod

2310
CHINGOLO
Chuck Tender



2361
BRAZUELO
Shin



2302
CENTRO DE CARNAZA DE PALETA
Blade Bolar





2070
BOLA DE LOMO
Knuckle

2364
TORTUGUITA
Heel Muscle

2160
LOMO SIN CADENA
Tenderloin Side Strap Off

2150
LOMO
Tenderloin

2203
BIFE GRANDE DE VACÍO
Internal Flank Plate

2140
BIFE ANGOSTO
Striploin

2205
ENTRAÑA INTERNA
Inside Skirt

2180
ENTRAÑA GRUESA
Thick Skirt

2210
BIFE DE VACÍO
Flank Steak

2470
TAPA DE BIFE ANCHO
Rib Eye Cap

2190
ENTRAÑA FINA
Thin Skirt

2230
BIFE ANCHO
Spencer Roll

2323
PECHO
Brisket

2240
BIFE ANCHO SIN TAPA
Cube Roll

2303
MARUCHA
Blade Oyster

2265
TAPA DE AGUJA
Chuck Cover

2280
COGOTE
Neck

2275
AGUJA
Chuck Roll

2010

NALGA DE ADENTRO

Inside

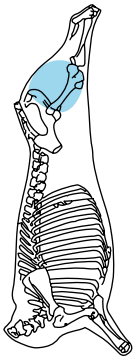




NALGA DE ADENTRO A LA TELA
Silver skin inside (topside)

Corte localizado en la cara medial de la región del muslo. Base ósea: isquion, pubis, fémur y extremo proximal de la tibia. Músculos: sartorio y gracilis (superficiales); pectíneo, aductor y semimembranoso (profundos).

Cut located in the medial aspect of the thigh. Bones: ischium, pubis, femur and proximal end of the tibia. Muscles: sartorius and gracilis (superficial); pectineus, adductor and semimembranosus (deep).



Puntos a especificar:

- cantidad de grasa removida
- remoción de la tela o plateada (fascia femoral)
- remoción de vasos femorales, nervios y nódulos linfáticos
- candado (músculo pectíneo)

Points requiring specification:

- *amount of fat removed*
- *silver skin removed (femoral fascia)*
- *removal of femoral vessels, nerves and lymph nodes*
- *M. pectineus*

2011

NALGA DE ADENTRO SIN TAPA

Inside Cap off



2035

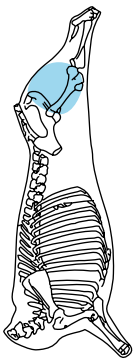
NALGA DE ADENTRO SIN TAPA AL ROJO

Inside Cap off - connective tissue removed



Corte localizado en la cara medial de la región del muslo. Se obtiene de la nalga de adentro por remoción de los músculos sartorio y gracilis, grasa de cobertura y fascia femoral.

Cut located in the medial aspect of the thigh region. It is obtained from the inside by removal of the sartorius and internal rectus muscles, covering fat and femoral fascia.



Puntos a especificar:

- remoción del músculo pectíneo
- cantidad de grasa removida
- remoción de los vasos femorales, nervios y nódulos linfáticos
- tela o tejido conectivo epimisio (al rojo)

Points requiring specification:

- *M. pectineus removed*
- *amount of fat removed*
- *femoral vessels, nerves and lymph nodes removed*
- *connective tissue epimysium*

2012

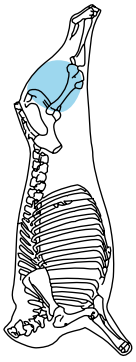
TAPA DE NALGA

Inside Cap



Corte ubicado en la cara medial del muslo. Músculos principales: sartorio y gracilis.

Cut located in the medial aspect of the thigh. Main muscles: sartorius and gracilis.



Punto a especificar:

- cantidad de grasa removida

Point requiring specification:

- *amount of fat removed*

2070

BOLA DE LOMO

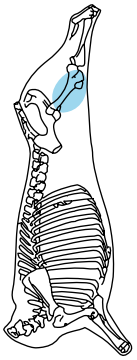
Knuckle





Corte localizado en la cara anterior de la región del muslo, constituido por el cuádriceps femoral. Base ósea: fémur y rótula. Músculos: recto femoral, vasto lateral, vasto intermedio y vasto medial (cuádriceps femoral).

Cut located in the anterior aspect of the thigh, consisting of the quadriceps femoris. Bones: femur and patella. Muscles: rectus femoris, vastus lateralis, vastus intermedius and vastus medialis (quadriceps femoris).



Puntos a especificar:

- remoción de fascias
- remoción del periostio del fémur

Points requiring specification:

- *fasciae removed*
- *femur bone periosteum removed*

2020

NALGA DE AFUERA CON TORTUGUITA

Silverside

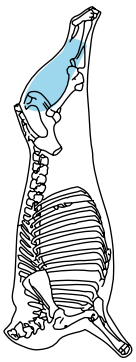




LADO INTERNO
Internal side

Corte compuesto por cuadrada, peceto y tortuguita, localizado en la región del muslo (caras externa y posterior). Base ósea: fémur, hueso coxal, hemivértebras sacras y extremidad proximal de la tibia. Músculos: bíceps femoral y semitendinoso, gastrocnemio, sóleo y flexor digital superficial.

Cut composed of outside flat, eye round and heel muscle, located in the thigh (lateral and caudal). Bones: femur, coxal bone, sacral hemi-vertebrae and proximal end of the tibia. Muscles: biceps femoris and semitendinosus, gastrocnemius, soleus and superficial digital flexor.



Puntos a especificar:

- porcentaje de grasa
- remoción de la plateada (tejido conectivo fibroso)

Points requiring specification:

- *fat percentage*
- *silver skin removed (fibrous connective tissue)*

2030

NALGA DE AFUERA SIN TORTUGUITA

Outside

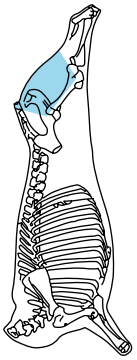




LADO INTERNO
Internal side

Corte compuesto por cuadrada y peceto, localizado en la cara lateral y caudal del muslo. Base ósea: fémur, isquion y extremidad proximal de la tibia. Músculos: bíceps femoral y semitendinoso.

Cut composed of the flat and eye round, located on the lateral and caudal sides of the thigh. Bones: femur, ischium, and proximal end of the tibia. Muscles: biceps femoris and semitendinosus.



Punto a especificar:
- cantidad de grasa visible
- remoción de fascias

Point requiring specification:
- *amount of visible fat*
- *fasciae removed*

2050

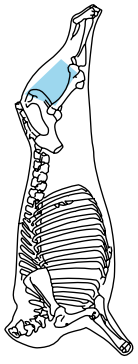
CUADRADA

Outside Flat



Corte localizado en la cara lateral de la región del muslo. Base ósea: isquion, fémur y extremo proximal de la tibia. Músculos: bíceps femoral.

Cut located in the lateral aspect of the thigh. Bones: ischium bone, femur and proximal end of the tibia. Muscles: bíceps femoris (gluteobiceps).



Puntos a especificar:

- cantidad de grasa visible
- remoción de fascias

Points requiring specification:

- *amount of visible fat*
- *fasciae reomved*



CUADRADA SIN COBERTURA A LA TELA
Outside with silver skin



CUADRADA AL ROJO
Outside meat



CUADRADA MARIPOSA
(BORBOTELLA O POLLERA)
Butterfly outside



CUADRADA SIN MARIPOSA
Outside without butterfly



CUADRADA DESDE LADO DE LA PLATEADA
Outside from the silver skin

2091

TAPA DE CUADRIL (PICAÑA)

Rump Cap



LADO INTERNO
A LA TELA
Internal side with silver skin

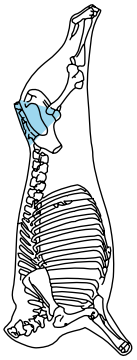


LADO INTERNO
AL ROJO
Internal side without connective tissue



Corte localizado en la región de la grupa. Base ósea: hueso coxal y vértebras sacras. Músculos: porción proximal del bíceps femoral.

Cut located in the region of the rump. Bones: coxal bone and sacral vertebrae. Muscles: proximal portion of the biceps femoris.



Puntos a especificar:
- grasa de cobertura
- remoción de tejido conectivo

Points requiring specification:
- *covering fat*
- *connective tissue removed*

2090

CUADRIL COMPLETO

Rump

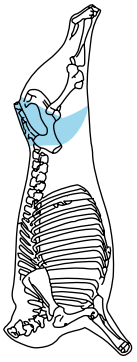




DESDE MEDIAL (ADENTRO)
From medial (inside view)

Corte localizado en la región de la grupa. Base ósea: hueso coxal y vértebras sacras. Músculos: glúteos medio, accesorio, profundo y superficial, así como la parte proximal del bíceps femoral y tensor de la fascia lata.

Cut located in the region of the rump. Bones: coxal bone and sacral vertebrae. Muscles: gluteus medius, accessorius, profundus and superficialis, as well as the proximal part of the biceps femoris and tensor fascia latae.



Punto a especificar:

- grasa de cobertura

Point requiring specification:

- *covering fat*

2100

CUADRIL CON TAPA (CUADRIL D)

Top Sirloin (D-Rump)

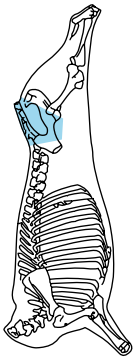




LADO INTERNO
Internal side

Corte localizado en la región de la grupa, sin el tensor de la fascia lata. Base ósea: hueso coxal y vértebras sacras. Músculos: glúteos medio, accesorio, profundo y superficial, así como la parte proximal del bíceps femoral.

Cut located in the region of the rump, without the tensor fascia lata. Bones: coxal bone and sacral vertebrae. Muscles: gluteus medius, accessorius, profundus and superficialis, as well as the proximal part of the biceps femoris.



Punto a especificar:
- grasa de cobertura

Point requiring specification:
- *covering fat*

2121

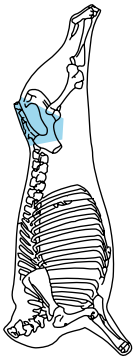
CUADRIL SIN TAPA

Top Sirloin Cap off



Corte localizado en la región de la grupa, sin la parte proximal del bíceps femoral. Base ósea: hueso coxal y vértebras sacras. Músculos: glúteos medio, accesorio y profundo.

Cut located in the region of the rump, without the proximal part of the biceps femoris. Bone base: coxal bone and sacral vertebrae. Muscles: gluteus medius, accessorius and profundus.



Punto a especificar:

- grasa de cobertura

Point requiring specification:

- *covering fat*

2093

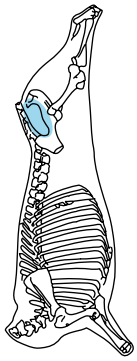
CORAZÓN DE CUADRIL

Eye of Rump



Corte localizado en la región de la grupa, constituido por el glúteo medio; se obtiene al remover del cuadril sin tapa, el glúteo accesorio y el glúteo profundo. Base ósea: hueso coxal y vértebras sacras. Músculos: glúteo medio.

Cut located in the rump, comprising only the gluteus medius; it is obtained by removing the rump cap off, the gluteus accessorius and the gluteus profundus. Bones: coxal bone and sacral vertebrae. Muscles: gluteus medius.



Puntos a especificar:

- grasa de cobertura
- calibre
- se puede dividir en cuadril A (la sección de mayor tamaño) y cuadril B (la de menor tamaño)

Nota: al conjunto glúteo accesorio y glúteo profundo también se le denomina corcho.

Points requiring specification:

- *covering fat*
- *caliber*
- *may be divided into rump A (the largest cut) and rump B (the smallest cut)*

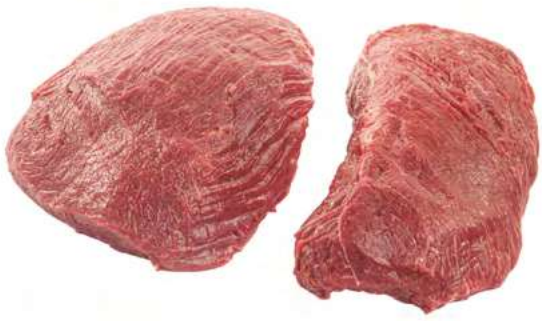
Note: the gluteus accessorius and gluteus profundus together are also called corcho



DESDE ABAJO (SIN CORCHO)
Bottom view (without corcho)



DESDE ABAJO (CON CORCHO)
Bottom view (with corcho)



CUADRIL A Y B
Rumps A and B

2131

COLITA DE CUADRIL

Tri-tip



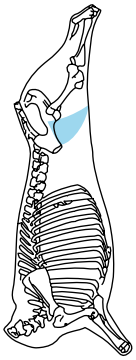
CON GRASA
Fat on



A LA TELA
Skin on

Corte localizado en la región anterior del muslo. Base ósea: tuberosidad coxal. Músculo: tensor de la fascia lata.

Cut located in the anterior region of the thigh. Bones: coxal tuberosity. Muscle: tensor fasciae latae.



Puntos a especificar:

- cantidad de grasa removida
- tejido conectivo removido (al rojo)

Points requiring specification:

- *amount of fat removed*
- *connective tissue removed*

2040

PECETO

Eye Round





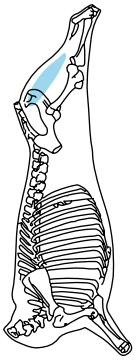
PECETO A LA TELA
Eye Round skin on



PECETO AL ROJO
Eye Round connective tissue removed

Corte localizado en la cara caudal de la región del muslo. Base ósea: isquion y las primeras vértebras coccígeas. Músculos: semitendinoso.

Cut located in the caudal aspect of the thigh. Bones: ischium and the first coccygeal vertebrae. Muscles: semitendinosus.



Puntos a especificar:
- cantidad de grasa removida
- tejido conectivo removido

Points requiring specification:
- *amount of fat removed*
- *connective tissue removed*

2140

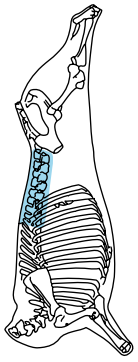
BIFE ANGOSTO

Striploin



Corte localizado en la región dorsolumbar. Base ósea: vértebras lumbares y las tres o cuatro últimas dorsales. Músculos: largo dorsal, multífido dorsal, ileocostal; en su porción torácica, lo integran el espinal dorsal, los intercostales internos y externos, así como el serrato dorsal y el trapecio.

Cut located in the dorsolumbar region. Bone base: lumbar vertebrae and the last three or four dorsal vertebrae. Muscles: longissimus dorsi, multifidus dorsi, ileocostalis; in its thoracic portion, the spinalis dorsi, intercostales internus and externus, as well as the serratus dorsi and trapezius.



Puntos a especificar:

- espacio intercostal donde se realiza el corte
- porcentaje de grasa
- remoción de intercostales
- sin cordón (multífido dorsal)
- tejido conectivo removido (al rojo)
- calibre

Points requiring specification:

- *intercostal space where the cut is made*
- *fat percentage*
- *removal of intercostales*
- *without cord (M. multifidus dorsi)*
- *removal of connective tissue*
- *caliber*



CON CORDÓN Y SIN ABA
With cord without aba



SIN CORDÓN Y SIN ABA
Without cord and aba



SIN CORDÓN Y SIN ABA, DESTAPADO 1/3
Without cord and aba, 1/3 uncovered



A LA TELA
With silver skin



AL ROJO
Connective tissue removed



STUECK 1, STUECK 2, STUECK 3
Stueck 1, stueck 2, stueck 3

2150

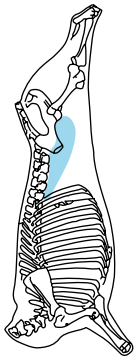
LOMO

Tenderloin



Corte localizado en la región sublumbar. Base ósea: vértebras lumbares junto con las dos últimas dorsales y el ilion. Músculos: psoas mayor, psoas menor, ilíaco y cuadrado lumbar.

Cut located in the sublumbar region. Bone: lumbar vertebrae together with the last two dorsal vertebrae and the ilium. Muscles: psoas major, psoas minor, iliacus and quadratus lumborum.



Puntos a especificar:

- peso en kilogramos o libras
- porcentaje de grasa
- tejido conectivo removido (al rojo)

Points requiring specification:

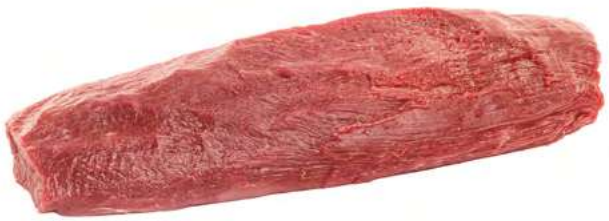
- *weight in kilograms or pounds*
- *fat trim*
- *connective tissue removed*



2160
LOMO SIN CADENA
Tenderloin strap off



2160
LOMO SIN CADENA AL ROJO
Tenderloin strap off, connective tissue removed



2160
CENTRO DE LOMO
Center-cut tenderloin



2170
CABEZA DE LOMO
Tenderloin head



2160
COLA DE LOMO
Butt tenderloin

2200

VACÍO

Thin Flank

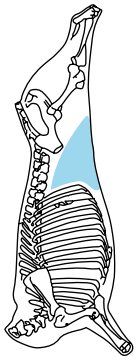




TIPO BRASIL
Brazilian type

Corte localizado en el flanco de la región abdominal. Base ósea: vértebras lumbares, últimas costillas y hueso coxal. Músculos: oblicuo abdominal interno, externo y transverso, así como recto del abdomen.

Cut located in the flank of abdominal region. Bones: lumbar vertebrae, last ribs and coxal bone. Muscles: obliquus externus, internus and transversus abdominis, as well as rectus abdominis.



Punto a especificar:

- cantidad de grasa removida

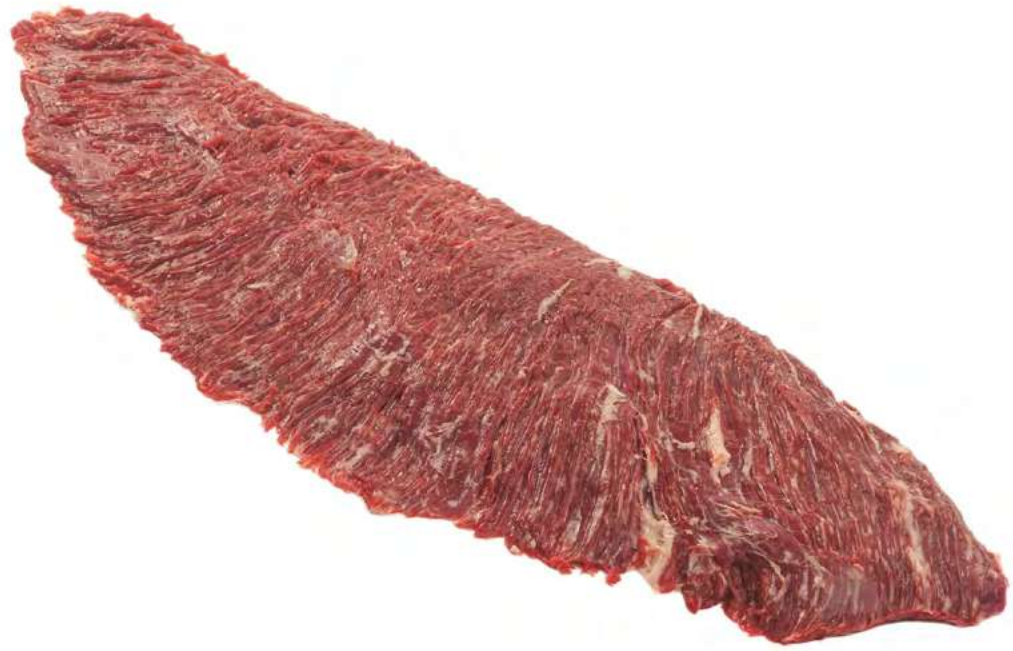
Point requiring specification:

- *amount of fat removed*

2203

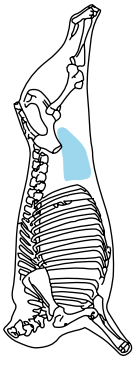
BIFE GRANDE DE VACÍO

Internal Flank Plate (Flap)



Corte localizado en la región del flanco abdominal. Base ósea: tuberosidad coxal. Músculos: porción gruesa del oblicuo abdominal interno.

Cut located in the region of the abdominal flank. Bones: coxal tuberosity. Muscles: thick portion of the obliquus internus abdominis.



Punto a especificar:

- cantidad de grasa removida

Point requiring specification:

- *amount of fat removed*

2210

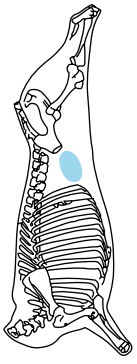
BIFE DE VACÍO

Flank Steak



Corte localizado en la región del flanco abdominal. Base ósea: tuberosidad coxal. Músculo: recto abdominal.

Cut located in the region of the abdominal flank. Bones: coxal tuberosity. Muscles: rectus abdominis.



Punto a especificar:

- remoción de membrana serosa y tejido conectivo circundante

Point requiring specification:

- *removal of the serous membrane and surrounding connective tissue*

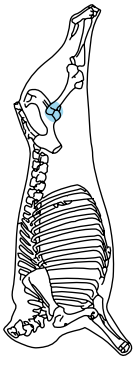
ARAÑITA

Topside Fillet/ Spider Steak



Corte derivado del músculo obturador externo. Base ósea: hueso coxal.
Músculos: parte intrapelviana del obturador externo.

Cut derived from the M. obturator externus. Bones: coxal bones.
Muscles: intrapelvic part of the obturator externus.



Punto a especificar:

- remoción de grasa visible

Point requiring specification:

- *visual fat removed*

2362

GARRÓN

Shank

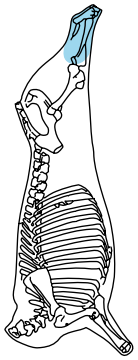




CON TORTUGUITA
With heel muscle

Corte localizado en la parte distal de las extremidades posteriores (pierna).
Base ósea: extremo distal del fémur, tibia, tuberosidad calcánea y huesos del tarso.
Músculos: flexores y extensores del tarso y pie; flexor digital profundo, extensor digital lateral, extensor digital largo; extensor digital medial, así como peroneos largo y tercero.

Cut located in the distal part of the hind legs.
Bones: distal end of the femur bone, tibia, calcaneal tuber and tarsal bone.
Muscles: flexor and extensor groups of the tarsus and foot; flexor digitorum profundus, extensor digitorum lateralis, extensor digitorum longus; extensor digitorum medial, as well as peronaeus longus and tertius.



Puntos a especificar:
- inclusión de la tortuguita (músculo gastrocnemio)
- tejido conectivo removido (al rojo)
- remoción de ligamentos y tendones

Variante
- Garrón con tortuguita

Points requiring specification:
- *inclussion of heel muscle (M. gastrocnemius)*
- *connective tissue removed*
- *ligaments and tendons removed*

Variant
- *Shank with heel muscle*

2364

TORTUGUITA

Heel muscle



CON BANANITA
With Golden Coin



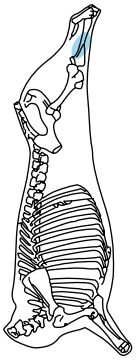
CON BANANITA DESDE LADO INTERNO
With Golden Coin viewed from the inside



SIN BANANITA DESDE LADO INTERNO
Without Golden Coin viewed from the inside

Corte localizado en la región de la pierna (fémorotibial). Base ósea: extremidad distal del fémur, tibia y tuberosidad calcánea. Músculos: gastrocnemio, flexor digital superficial y poplíteo.

Cut located in the region of the leg (femorotibial). Bones: distal extremity of the femur, tibia and calcaneal tuberosity. Muscles: gastrocnemius, flexor digitorum superficialis and popliteus.



Puntos a especificar:

- tejido conectivo removido (al rojo)
- recorte del tendón
- remoción del músculo flexor digital superficial

Points requiring specification:

- *connective tissue removed*
- *tendon trimming*
- *removal of the M. flexor digitorum superficialis*

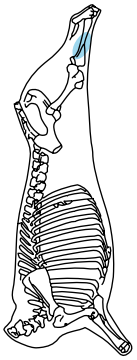
BANANITA

Golden Coin



Corte que se obtiene del músculo flexor digital superficial después de ser separado del gastrocnemio; se localiza en la región de la pierna. Base ósea: extremidad distal del fémur, tibia y tuberosidad calcánea. Músculos: flexor digital superficial.

Cut obtained from the M. flexor digitorum superficialis separating it from the gastrocnemius. Bones: distal end of the femur, tibia and calcaneal tuberosity. Muscles: flexor digitorum superficialis.



2180

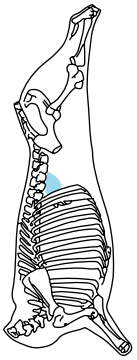
ENTRAÑA GRUESA

Thick Skirt (Hanging Tender)



Consiste en los pilares y la parte lumbar del diafragma, ubicados en la región sublumbar. Base ósea: primeras vértebras lumbares. Músculos: parte lumbar del diafragma.

It consists of the pillars and the lumbar part of the diaphragm, located in the sublumbar region. Bone: first lumbar vertebrae. Muscles: lumbar part of the diaphragm.



Puntos a especificar:

- remoción de grasa
- remoción de tejido conectivo

Points requiring specification:

- *fat removed*
- *connective tissue removed*

2190

ENTRAÑA FINA

Thin Skirt (Outside Skirt)

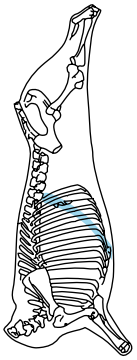




MENOS GRASA
Less fat

Corte localizado en la región costal del diafragma. Base ósea: costillas y esternón. Músculos: parte carnosa periférica del diafragma.

Cut located in the costal region of the diaphragm. Bones: ribs and sternum. Muscles: peripheral fleshy part of the diaphragm.



Puntos a especificar:

- aponeurosis y membranas removidas
- remoción de grasa

Points requiring specification:

- *silver skin and membranes removed*
- *fat removed*

2205

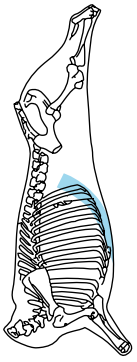
ENTRAÑA INTERNA (FALSA ENTRAÑA)

Inside Skirt



Corte que forma parte de la pared abdominal. Base ósea: vértebras lumbares y últimas costillas. Músculos: transverso del abdomen.

This cut is part of the abdominal wall. Bones: lumbar vertebrae and last ribs. Muscles: transversus abdominis.



Puntos a especificar:

- aponeurosis, fascias y serosas removidas
- remoción de grasa

Points requiring specification:

- *silver skin, fasciae and serous membranes removed*
- *fat removed*

2230

BIFE ANCHO

Spencer Roll

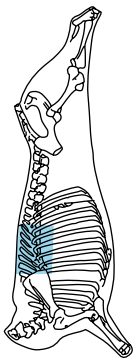




BIFE ANCHO (LADO COSTAL)
Spencer Roll costal view

Corte localizado en la región dorsal. Base ósea: desde la quinta vértebra dorsal hasta la décima, y los extremos costales correspondientes. Alternativamente, según mercado de destino, desde la cuarta hasta la decimosegunda vértebras. Músculos: espinal dorsal, largo dorsal, ileocostal, multífido dorsal, intercostales internos y externos, dorsal ancho, serrato dorsal, trapecio, romboide torácico y epiaxiales cortos.

Cut located in the dorsal region. Bones: from the fifth to the tenth dorsal vertebrae, and the corresponding costal ends. Alternatively, depending on the target market, from the fourth to the twelfth vertebrae. Muscles: trapezius thoracis, latissimus dorsi, lliocostalis, longissimus dorsi, multífidus dorsi, serratus dorsalis, intercostalis and evatores costarum.



Puntos a especificar:

- número de costillas y lugar de corte
- remoción del ligamento nucal
- remoción de intercostales o límite ventral del corte
- porcentaje de grasa removida
- remoción del labio (músculo ileocostal)
- remoción del cordón (músculo multífido dorsal)
- remoción de la tapa

Points requiring specification:

- *number of ribs and cutting location*
- *ligamentum nuchae removed*
- *removal of intercostals or ventral cutting limit*
- *fat percentage removed*
- *removal of the lip (M. ileocostalis)*
- *removal of the cord (M. multifidus dorsi)*
- *removal of the cap*

2240

BIFE ANCHO SIN TAPA

Cube Roll (Rib Eye Roll)



SIN LABIO
Without Lip

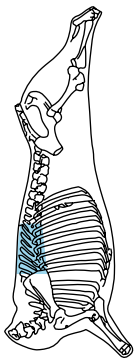


CENTRO DE BIFE
Rib Eye centre



Corte obtenido luego de extraer la tapa de bife ancho. Base ósea: desde la quinta vértebra dorsal hasta la décima y los extremos costales correspondientes. Alternativamente, según mercado de destino, desde la cuarta hasta la decimosegunda vértebras. Músculos: espinal dorsal, largo dorsal, ileocostal, multífido dorsal e intercostales internos y externos.

Cut obtained after the removal of the rib eye cap. Bones: from the fifth to the tenth dorsal vertebrae and the corresponding rib ends. Alternatively, depending on the destination market, from the fourth to the twelfth vertebrae. Muscles: spinalis dorsi, longissimus, iliocostalis, and intercostales internus and externus.



Puntos a especificar:

- número de costillas y lugar de corte
- remoción de intercostales o límite ventral del corte
- porcentaje de grasa removida
- remoción del labio (músculo ileocostal)

Points requiring specification:

- *number of ribs and cutting location*
- *removal of intercostals or ventral cutting limit*
- *fat percentage removed*
- *removal of the lip (M. iliocostalis)*

2470

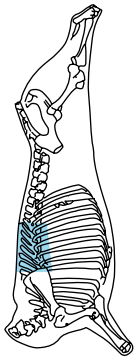
TAPA DE BIFE ANCHO

Rib Eye Cap



Corte localizado en la región dorsal. Músculos: dorsal ancho, serrato dorsal craneal, serrato ventral torácico, parte torácica del trapecio y parte caudal del romboide.

Cut located in the dorsal region. Muscles: latissimus dorsi, serratus dorsalis cranialis, serratus ventralis thoracis, thoracic part of the trapezius and caudal part of the rhomboideus.



Punto a especificar:

- grasa removida

Point requiring specification:

- *fat removed*

2265

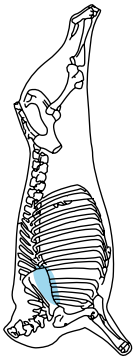
TAPA DE AGUJA

Chuck Cover



Corte localizado en la región escapular. Base ósea: fosa subescapular y su cartílago complementario. Músculos: subescapular.

Cut located in the scapular region. Bones: subscapular fossa and its complementary cartilage. Muscles: subscapularis.



Puntos a especificar:

- porcentaje de grasa
- encuadre

Points requiring specification:

- *fat trim*
- *framed*

2275

AGUJA

Chuck Roll

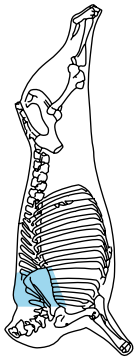




2264
CENTRO DE AGUJA
Chuck Eye Roll

Corte localizado en la región dorsal. Base ósea: primeras cinco vértebras dorsales y los extremos costales correspondientes. Músculos: trapecio, romboides, serrato dorsal, serrato ventral, largo costal, complexo, esplenio, multífido, largo dorsal, semiespinal de la cabeza, espinal del cuello, intercostales y elevadores de las costillas.

Cut located in the dorsal region. Bone: first five dorsal vertebrae and corresponding costal ends. Muscles: trapezius, rhomboideus, serratus dorsi, serratus ventralis, longissimus costarum, complexus, splenius, longissimus, semispinalis capiti, spinalis nuchae, intercostals and supracostalis.



Puntos a especificar:
- número de costillas y vértebras, y su ubicación
- límite ventral del corte
- remoción del ligamento nucal
- porcentaje de grasa

Points requiring specification:
- *number of ribs and vertebrae, and their location*
- *ventral cutting limit*
- *ligamentum nuchae removed*
- *fat percentage*

2640

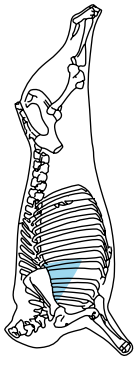
LABIO DE AGUJA

Chuck Rib Meat



Corte que proviene de la aguja. Base ósea: primeras cinco costillas.
Músculo: serrato ventral.

Cut obtained from the chuck roll. Bone base: first five ribs.
Muscle: serratus ventralis.



Puntos a especificar:

- número de costillas y vértebras, y su ubicación
- límite ventral del corte
- porcentaje de grasa

Points requiring specification:

- *number of ribs and vertebrae and their location*
- *ventral cutting limit*
- *fat percentage*

2260

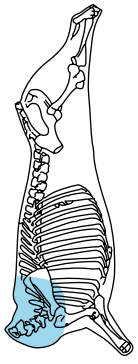
AGUJA CON COGOTE

Chuck



Corte compuesto, constituido por aguja y cogote; se localiza en la región dorsocervical. Base ósea: hemivértebras cervicales y las tres primeras dorsales, así como la extremidad vertebral de las correspondientes costillas. Músculos: romboides, complexo, esplenio, dorsal largo, espinal dorsal, multífido dorsal, ileo costal, serrato dorsal anterior, trapecio y dorsal ancho.

Composite cut, consisting of chuck roll and neck; it is located in the dorsocervical region. Bone: cervical hemi-vertebrae and the first three dorsal hemi-vertebrae, as well as the vertebral end of the corresponding ribs. Muscles: rhomboideus, complexus, splenius, longissimus dorsi, spinalis dorsi, multifidi dorsi, iliocostalis, serratus dorsalis cranialis, trapezius and latissimus dorsi.



2280

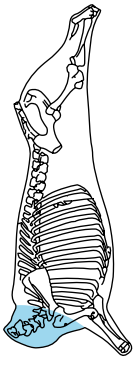
COGOTE

Neck



Corte localizado en la región cervical. Base ósea: vértebras cervicales. Músculos: braquiocéfalo, omotransverso, trapecio, romboides, serrato ventral, complexo, esplenio, multífido dorsal, intertransversales del cuello, espinal dorsal, largo de la cabeza y cuello, semiespinal y largo dorsal.

Cut located in the cervical region. Bones: cervical vertebrae. Muscles: brachiocephalus, omotransversarius, trapezius, rhomboideus, serratus ventralis, complexus, splenius, illiocostalis, intertransversarii cervicis, spinalis dorsi, longus capiti and longus colli, semispinalis and longissimus.



Puntos a especificar:

- porcentaje de grasa
- encuadre
- remoción de ligamento nucal
- número de vértebras

Points requiring specification:

- *fat percentage*
- *framed*
- *ligamentum nuchae removed*
- *number of vertebrae*

2300

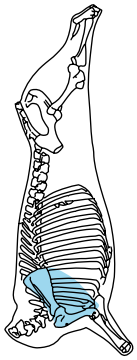
PALETA

Blade Clod



Corte localizado en la región braquial. Base ósea: húmero, escápula, cúbito y radio. Músculos: tríceps braquial, infraespinoso, supraespinoso, tensor de la fascia antebraquial, ancóneo y cutáneo del tronco, redondo mayor, porción escapular del deltoides, coracobraquial y redondo menor.

Cut located in the brachial region. Bones: humerus, scapula, ulna and radius. Muscles: triceps brachii, infraspinatus, supraspinatus, tensor fasciae antebrachialis, anconeus and cutaneus trunci, teres major, scapular portion of the deltoid, coracobrachialis and teres minor.



Puntos a especificar:

- porcentaje de grasa
- remoción del cutáneo del tronco

Variante:

- Paleta sin marucha y sin chingolo

Points requiring specification:

- *fat percentage*
- *M. cutaneus trunci removed*

Variant:

- *Blade without blade oyster and no chuck tender*

2301

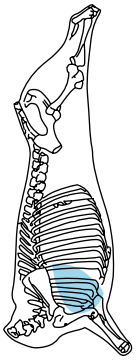
CARNAZA DE PALETA

Shoulder Clod



Corte localizado en la región braquial. Base ósea: húmero, escápula, cúbito y radio. Músculos: tríceps braquial, tensor de la fascia antebraquial, ancóneo, cutáneo del tronco, redondo mayor, porción escapular del deltoides, coracobraquial y redondo menor.

Cut located in the brachial region. Bone: humerus, scapula, ulna and radius. Muscles: triceps brachii, tensor fasciae antebrachii, anconeus, cutaneus trunci, teres major, scapular portion of the deltoid, coracobrachialis and teres minor.



Puntos a especificar:

- porcentaje de grasa
- remoción del cutáneo del tronco

Points requiring specification:

- *fat percentage*
- *M. cutaneus trunci removed*

2302

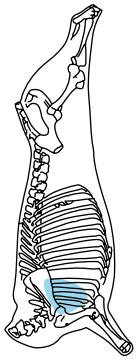
CENTRO DE CARNAZA DE PALETA

Blade Bolar (Heart of Clod)



Corte que se obtiene de la carnaza de paleta, compuesto solamente por el tríceps braquial. Base ósea: humero, escapula y porciones proximales del cubito y radio.

Cut obtained from the shoulder clod, consisting only of the M. triceps brachii. Bones: humerus, scapula and proximal portions of ulna and radius.



Punto a especificar:

- remoción del dorsal ancho

Point requiring specification:

- *latissimus dorsi removed*

2306

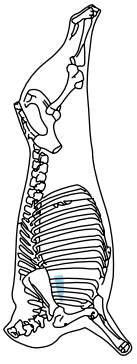
TIERNO DE PALETA

Tenderstrip



Corte obtenido a partir de la carnaza de paleta. Músculo: teres mayor.

Cut obtained from shoulder clod. Muscle: teres major.



2303

MARUCHA

Blade Oyster





DESDE EL LADO ESCAPULAR
From the scapular side



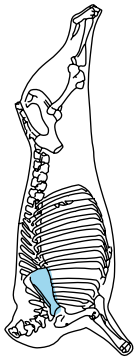
SIN TEJIDO CONECTIVO
Connective tissue removed



A LA TELA
With silver skin

Corte localizado en la fosa infraespinosa de la escápula. Base ósea: escápula y su cartílago complementario. Músculo: infraespinoso.

Cut located in the infraspinous fossa of the blade bone. Bones: blade bone and its complementary cartilage. Muscle: infraspinatus.



Puntos a especificar:

- remoción de grasa subcutánea
- remoción de periostio
- remoción de tejido conectivo de cobertura (al rojo)

Points requiring specification:

- *subcutaneous fat removed*
- *periosteum removed*
- *covering connective tissue removed*

2310

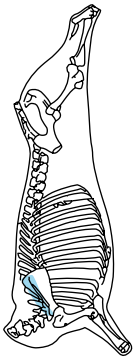
CHINGOLO

Chuck Tender



Corte de forma cónica localizado en la fosa supraespinosa de la escápula.
Base ósea: extremo proximal del húmero, escápula y su cartílago complementario.
Músculo: supraespinoso.

Cone-shaped cut located in the supraspinous fossa of the blade bone.
Bones: proximal end of the humerus, blade bone and its complementary cartilage.
Muscle: supraspinatus.



Puntos a especificar:
- porcentaje de grasa
- tejido conectivo removido (al rojo)

Points requiring specification:
- *fat percentage*
- *connective tissue removed*

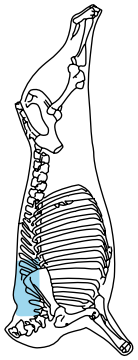
HUACHALOMO

Huachalomo



Corte que corresponde a la región dorsal del cuello; su límite caudal es el bife ancho, así como también limita, ventralmente, con el cogote y, lateralmente, con la sobrecostilla. Base ósea: vértebras cervicales, torácicas y hueso escapular. Músculos: omotransverso, esplenio, largo de la cabeza y del atlas, espinal y semiespinal cervical, largo dorsal, escaleno, omohioideo, multífido e intertransversos cervicales.

Cut corresponding to the dorsal region of the neck; limited caudally by the Spencer roll, ventrally by the neck and laterally by the sobrecostilla. Bones: cervical and thoracic vertebrae and blade bone. Muscles: omotransversarius, splenius, longus capitis and atlas, spinal and semispinal collis, longus dorsi, scalenus, omohyoid, multifidi and intertransversarii cervicis.



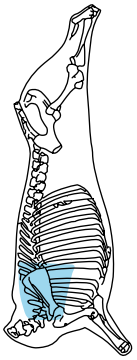
SOBRECOSTILLA

Sobrecostilla



Corte que se localiza en la pared lateral del cuello y primeras costillas por debajo de la tapa de aguja y por debajo del cogote, de forma irregularmente cuadrangular. Base ósea: costillas, vértebras torácicas, vértebras cervicales y hueso escapular. Músculos: serrato ventral cervical (parte dorsal), escaleno, serrato dorsal craneal, esplenio (parte caudal), romboides (parte cervical) y serrato torácico ventral.

Cut located on the lateral wall of the neck and first ribs below the chuck cover and below the neck, irregularly quadrangular in shape. Bones: ribs, thoracic vertebrae, cervical vertebrae and scapular bone. Muscles: serratus ventralis cervicis (dorsal part), scalenus, serratus dorsalis cranialis, splenius (caudal part), rhomboideus (cervical part) and serratus ventralis thoracis.



2473

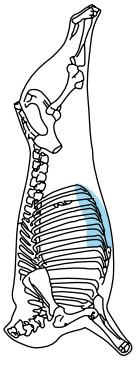
FALDA SIN HUESO

Brisket Navel Plate



Corte localizado en la región inferocaudal de la región torácica. Base ósea: última esternebra del esternón, porciones distales y cartílagos correspondientes a las costillas, de la séptima a la décima. Músculos: porciones craneales de recto abdominal y transverso abdominal.

Cut located in the lower caudal region of the thorax. Bones: last sternebrae, distal portions and cartilages corresponding to the ribs, from the seventh to the tenth. Muscles: cranial portions of rectus abdominis and transversus abdominis.



Puntos a especificar:

- remoción de grasa
- remoción de cartílagos costales

Points requiring specification:

- *fat removed*
- *costal cartilages removed*

2323

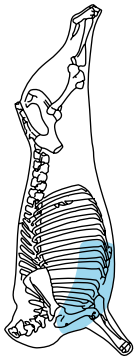
PECHO

Brisket



Corte localizado en la región esternal. Base ósea: esternón y sus cartílagos costales correspondientes. Músculos: pectorales superficial y profundo.

Cut located in the sternal region. Bones: sternum and its corresponding rib cartilage. Muscles: pectoralis superficialis and profundus.



Puntos a especificar:

- número de costillas
- remoción de intercostales
- porcentaje de grasa
- remoción de grasa interna
- remoción de tejido conectivo (al rojo)

Points requiring specification:

- *rib number required*
- *intercostals removed "Deckle"*
- *fat percentage*
- *internal fat removed*
- *connective tissue removed*

2327

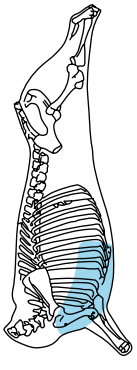
PECHO SOLAPA

Brisket Point End Plate



Músculo: pectoral superficial.

Muscle: pectoralis superficialis.



Puntos a especificar:

- porcentaje de grasa
- remoción de grasa interna
- remoción de tejido conectivo (al rojo)

Points requiring specification:

- *fat percentage*
- *internal fat removed*
- *connective tissue removed*

2328

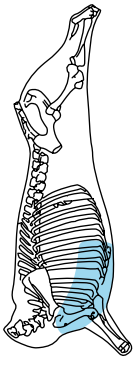
PECHO SIN SOLAPA (SIN TAPA)

Brisket Point End - Pectoral



Músculo: pectoral profundo.

Muscle: pectoralis profundus.



Puntos a especificar:

- porcentaje de grasa
- remoción de grasa interna
- remoción de tejido conectivo (al rojo)

Points requiring specification:

- *fat percentage*
- *internal fat removed*
- *connective tissue removed*

2361

BRAZUELO

Shin

CON LAGARTO
(MÚSCULO CÓNICO)
With conical muscle

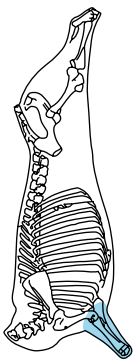


SIN LAGARTO
(MÚSCULO CÓNICO)
Without conical muscle



Corte localizado en la zona distal de las extremidades anteriores, en las regiones braquial y antebraquial. Base ósea: húmero, cúbito y radio, así como huesos del carpo. Músculos: bíceps braquial, flexores y extensores del carpo y mano.

Cut located in the distal area of the fore legs, in the brachial and antebrachial regions. Bones: humerus, ulna and radius, as well as carpal bones. Muscles: biceps brachii, flexors and extensors of the carpus and hand.



Puntos a especificar:
- remoción de tendones y ligamentos
- remoción de músculo cónico (bíceps braquial)
- remoción de tejido conectivo (al rojo)

Variantes:
- con lagarto (músculo cónico)
- sin lagarto (músculo cónico)

Points requiring specification:
- *tendons and ligaments removed*
- *M. biceps brachialis removed*
- *connective tissue removed*

Variants:
- *with conical muscle*
- *without conical muscle*

2365

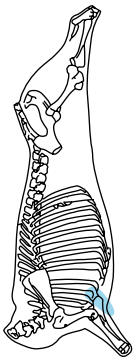
CÓNICO (LAGARTO)

Conical muscle



Corte derivado de la paleta o brazuelo, constituido por el bíceps braquial.
Músculos: bíceps braquial.

Cut derived from the blade or the shin, comprising the biceps brachiii.
Muscles: biceps brachii.



Puntos a especificar:

- remoción de tendones
- remoción de grasa

Points requiring specification:

- *tendons removed*
- *fat removed*

2196

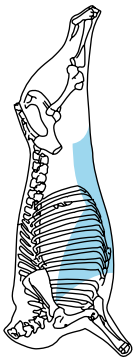
MATAMBRE

Cutaneus Trunci (Rose Meat)



Corte que abarca la zona ventral de la región braquial, costal y abdominal.
Músculos: cutáneo del tronco.

Cut covering the ventral area of the brachial, costal and abdominal region.
Muscles: cutaneus trunci.



Punto a especificar:

- cantidad de grasa removida

Point requiring specification:

- *amount of fat removed*

2346

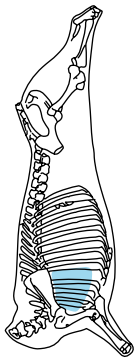
PORCIÓN DE ASADO SIN HUESO

Short Plate portion



Corte obtenido de la pared torácica (porción de asado) a la cual se le retiró el hueso.

Cut obtained from the thoracic wall (portion of rib plate) after the bone was removed.



Puntos a especificar:

- remoción de intercostales
- cantidad de grasa removida
- número de costillas y su ubicación (generalmente, de la novena a la decimotercera)
- distancia del corte a la línea media dorsal
- remoción del vacío
- tamaño de la porción

Points requiring specification:

- *intercostals removed*
- *amount of fat removed*
- *rib number and rib location (usually from the ninth to the thirteenth ribs)*
- *distance from cut to the dorsal cutting line*
- *thin flank removed*
- *size of portion*

2430

INTERCOSTALES

Intercostals Rib Fingers



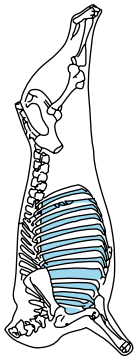
LARGOS (PORCIÓN VENTRAL)
Long (ventral portion)



CORTOS (PORCIÓN DORSAL)
Short (dorsal portion)

Músculos o porciones de músculos ubicados entre las costillas del cuarto delantero y del trasero. Base ósea: costillas. Músculos: intercostales.

Muscles or portions of muscles located between the forequarter ribs and the hindquarter ribs. Bones: ribs. Muscles: intercostals.



Puntos a especificar:

- origen (asado, bife ancho, bife angosto, aguja)
- largo

Points requiring specification:

- *origin (rib plate, spencer roll, striploin, chuck square)*
- *length*

2460

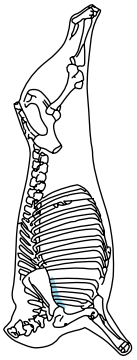
CORDÓN DE COGOTE

Neck Chain



Corte derivado de la porción muscular del largo del cuello, obtenido del cuarto delantero, de ventral a cervical, y desde las vértebras torácicas hasta la sexta costilla. Consiste en una sola pieza. Músculo: largo del cuello.

Cut derived from the muscular portion of the M. longus colli, obtained from the forequarter, from ventral to cervical, and from the thoracic vertebrae to the sixth rib. It consists of a single piece. Muscle: longus colli.



OTRAS PRESENTACIONES DE CARNES SIN HUESO
Other boneless meat presentations

2560

TROZOS DE CARNE (RECORTES)

Trimmings (Beef Pieces)



80 VL
80 VL

Carne resultante de la preparación, prolijado o encuadre de los cortes, además de recuperación de carne remanente en los huesos mediante cuchillo de hoja plana (no incluye carne recuperada mecánicamente [MDM]). Su tamaño mínimo varía en función del comercio interno o del mercado de destino.

Meat resulting from the preparation, trimming of cuts, plus recovery of meat remaining on the bones using a flat-bladed knife (does not include mechanically separated meat). Its minimum size varies according to the domestic or destination markets.

Punto a especificar:

- porcentaje de grasa, expresada químicamente (CL, por su sigla en inglés) o visualmente (VL, por su sigla en inglés)

Point requiring specification:

- *fat percentage, expressed chemically (CL) or visually (VL)*

CARNE EN BLOQUE

Bulk Packs



95 VL
95 VL

Incluye cortes o trozos de cortes envasados conjuntamente.

These include cuts or residual pieces from cuts packed jointly.

Puntos a especificar:

- origen:
  - si es del cuarto delantero o trasero
  - si es combinado o compensado
- cortes que lo integran
- tamaño de los trozos cárnicos
- porcentaje de grasa, expresada químicamente (CL, por su sigla en inglés) o visualmente (VL, por su sigla en inglés)

Points requiring specification:

- *origin:*
  - *whether it comes from forequarter or hindquarter*
  - *combined or compensated*
- *cuts included*
- *size of meat pieces*
- *fat percentage, expressed chemically (CL) or visually (VL)*

6020
LENGUA
Tongue

Órgano muscular ubicado en la cavidad bucal, que se obtiene retirando el hueso hioides, el tejido conectivo, la grasa y los ganglios regionales.

Muscular organ located in the oral cavity, obtained after removing the hyoid bone, connective tissue, fat and regional lymph nodes.

Puntos a especificar:
- peso
- color (manchas)
- remoción de la membrana mucosa

Points requiring specification:
- *weight*
- *colour (stains)*
- *mucous membranas removed*





6030
TIPO SUIZO
Swiss type

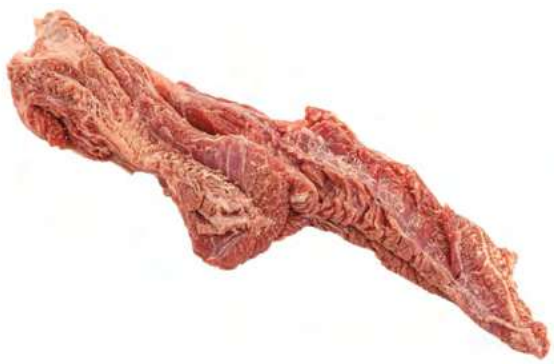


TIPO RUSIA
Russian type

6040
RAÍZ DE LA LENGUA
Tongue Root

Conjunto de tejidos blandos que rodean la base de la lengua.

Soft tissues surrounding the throat organs.



6240

CARNE DE CABEZA

Head Meat

Subproducto compuesto por las carnes extraídas del cráneo y quijadas, excluyendo los labios y papilas gustativas.

By-product comprising the flesh removed from the skull and jaws, leaving out lips and taste buds.



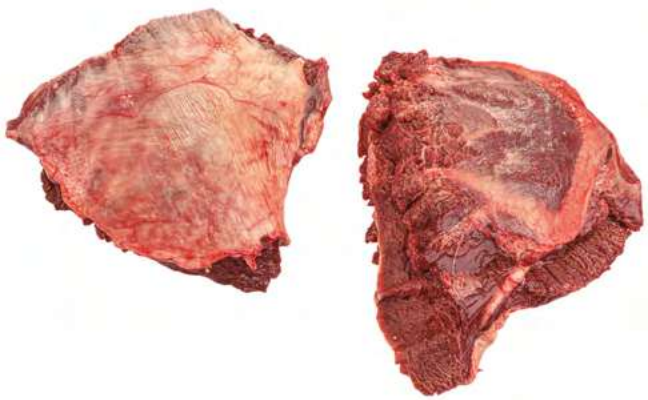
6060

CARNE DE QUIJADA

Cheek Meat Papillae-off

Consiste en los músculos maseteros externos; se obtiene luego de remover el nódulo linfático parotídeo y la glándula salival parotídea.

Cheek – Papillae Off consists of the external masseter muscles; it is obtained after removal of the parotid lymph node and the parotid salivary gland.



6260
LABIOS
Lips

Compuesto por el músculo buccinador y otros músculos faciales, los que conforman la primera porción del aparato digestivo; se obtiene retirando el hueso hioides, el tejido conectivo, la grasa y los ganglios regionales.

Composed of the buccinator muscle and other facial muscles, which make up the first portion of the digestive tract; it is obtained by removing the hyoid bone, connective tissue, fat and regional lymph nodes.

Punto a especificar:
- membrana mucosa removida

Point requiring specification:
- *mucous membrane removed*



6280
ESÓFAGO
Weasand Meat

Túnica muscular del esófago; puede presentarse con o sin capa mucosa.

Muscular portion (tunica muscularis) of the esophagus; specify if the mucosa is removed.



6110

MOLLEJA

Sweetbread (Thymus Gland)

Glándula del timo de animales jóvenes, ubicada en la región del cuello (rodeando la tráquea). Se prepara retirando totalmente tanto la grasa como el tejido conectivo circunvecino.

Thymus gland of young animals, located in the neck (around the trachea). It is prepared by completeley removing both fat and surrounding connective tissue.



6112

MOLLEJA DE GARGANTA (FALSA MOLLEJA)

Salivary Gland

Glándula salival de la región parótida y mandibular; se obtiene por remoción del tejido conectivo circunvecino.

Salivary gland of the parotid and mandibular region; obtained by removing the surrounding connective tissue.



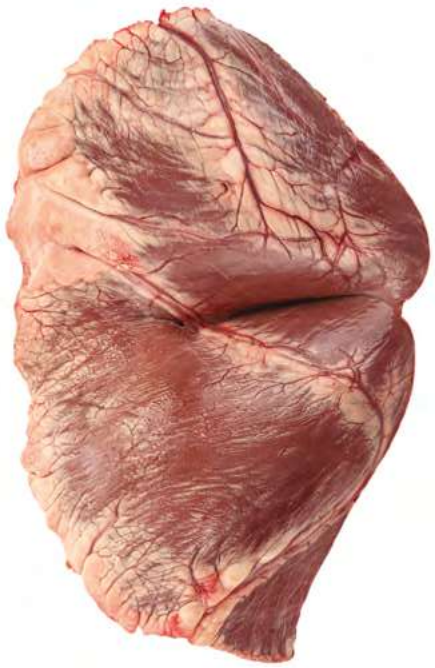
6100
CORAZÓN
Heart

Órgano torácico (una de las denominadas menudencias rojas) que se prepara realizando un corte longitudinal y removiendo aurículas, válvulas y pericardio.

Thoracic organ (one of the so-called red offal) that is prepared by making a longitudinal cut and removing atria, valves, and pericardium.

Punto a especificar:
- remoción de grasa visceral

Point requiring specification:
- *visceral fat removed*



6080
HÍGADO
Liver

Órgano abdominal (menudencia roja) que se prepara retirando nódulos linfáticos, vasos sanguíneos y depósitos grasos.

Abdominal organ (red offal) prepared by removing lymph nodes, blood vessels and fatty deposits.

Punto a especificar:
- remoción de cápsula

Point requiring specification:
- *capsule removed*



6090

RIÑÓN

Kidney

Órgano abdominal (menudencia roja) que se prepara retirando la cápsula renal, el uréter y vasos sanguíneos, así como parte de la grasa del hilio renal.

Abdominal organ (red offal) prepared by removing the renal capsule, ureter and blood vessels, as well as part of the fat surrounding the renal hilum.



6190

BAZO

Spleen

Órgano abdominal preparado mediante la remoción de los vasos sanguíneos esplénicos y del tejido conectivo circunvecino.

Abdominal organ prepared by removal of the splenic blood vessels and surrounding connective tissue.



6210
PULMONES
Lungs

Órgano torácico del aparato respiratorio; se prepara mediante la remoción de la tráquea.

Thoracic organ of the respiratory tract; prepared by removal of the trachea.



6500
AORTA
Aorta

Porción torácica de la arteria aorta.

Thoracic portion of the aorta artery.

Puntos a especificar:
- abierta longitudinalmente o cerrada
- cayado
- cortado transversal
- porción recta

Points requiring specification:
- *opened longitudinally or closed*
- *arch*
- *transversal cut*
- *straight portion*



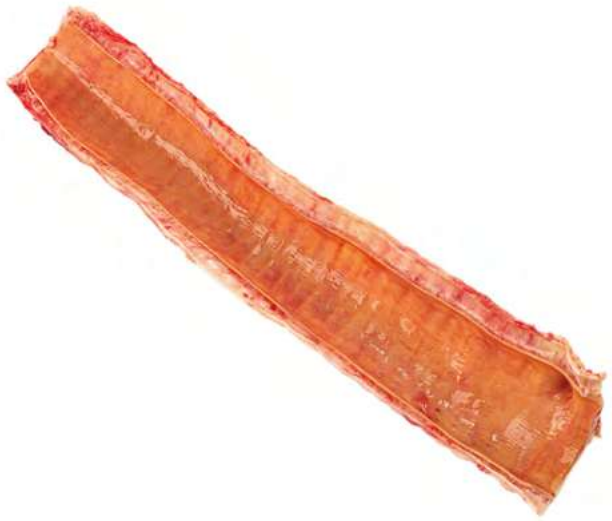
6183

TRÁQUEA

Trachea

Órgano torácico que forma parte del aparato respiratorio. Se extiende desde la base de la laringe hasta los pulmones. Está constituida por anillos cartilaginosos, tejidos muscular y conectivo, así como por membrana mucosa.

Thoracic organ that is part of the respiratory system. It stretches from the base of the larynx to the lungs. It consists of cartilaginous rings, muscular and connective tissues, and mucous membrane.

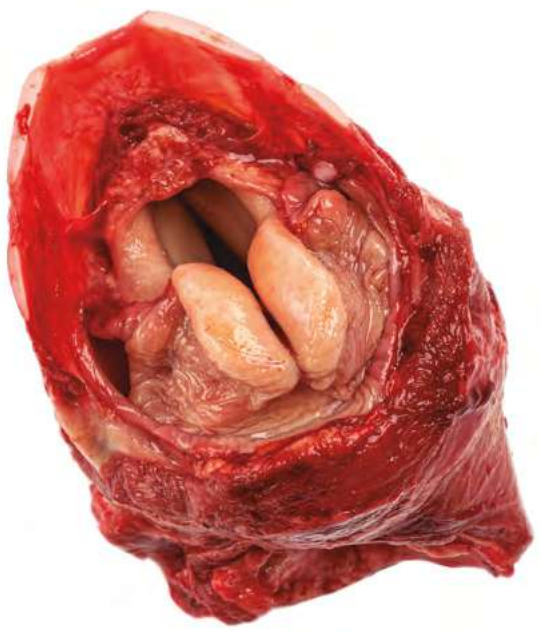


GLOTIS

Glottis

Porción anterior y más estrecha del conducto laríngeo; limita con las cuerdas vocales, la parte vocal de los cartílagos aritenoides y el área interaritenoidea.

Anterior and narrowest portion of the laryngeal duct; bordered by the vocal cords, the vocal part of the arytenoid cartilages and the inter-arytenoid area.



6150
MONDONGO
Tripe

Compartimiento principal del estómago, corresponde a la porción muscular del rumen y el retículo; se prepara removiendo las membranas mucosas por medio del escaldado.

Main compartment of the stomach; it corresponds to the muscular portion of the rumen and the reticulum; prepared by removing the mucous membranes by scalding.

Puntos a especificar:
- remoción del retículo
- semicocido
- remoción de la grasa externa del omento

Points requiring specification:
- *removal of the honeycomb*
- *semi-cooked*
- *removal of the external fat from the omentum*



6152
REDECILLA (GORRO DE MONDONGO)
Honeycomb

Segundo compartimiento del estómago; se obtiene separándolo del rumen.

Second compartment of the stomach obtained by separating it from the rumen.

Puntos a especificar:
- escaldado
- escaldado y blanqueado
- presentado abierto o en su forma natural

Points requiring specification:
- *scalded*
- *scalded and bleached*
- *split open or retained in natural shape*



6154
OMASO (LIBRILLO)
Omasum or Bible

Tercer compartimiento del estómago; tiene forma esférica y contiene numerosas hojas musculares. Se prepara por medio del blanqueado.

Known as the third compartment of the stomach; it is spheric and solid and contains numerous muscular folds or "leaves". It is prepared by bleaching.

Punto a especificar:
- semicocido

Point requiring specification:
- *semi-cooked*



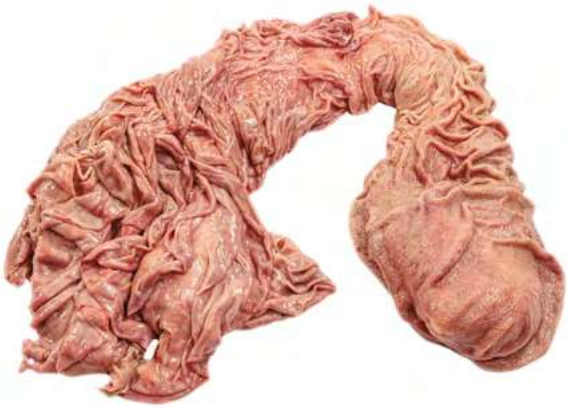
6155
ABOMASO (CUAJO)
Abomasum

Porción glandular del estómago, es el último de los dos segmentos estomacales.

Glandular portion of the stomach, it is the last of the two stomach segments.

Punto a especificar:
- escaldado y blanqueado

Point requiring specification:
- *scalded and bleached*



6496

INTESTINO DELGADO

Small Intestine

Órgano abdominal constituido por duodeno, yeyuno e íleon.

Abdominal organ that comprises the duodenum, jejunum, and ileum.

Variantes/ *Variants*

6530

CHINCHULINES

Chitterlings

Compuesto por la mayor porción del intestino delgado (yeyuno), luego del duodeno y hasta 210 cm del ciego.

Comprising most of the small intestine (jejunum), the duodenum and 210 cm from the caecum.

Puntos a especificar:
- membrana mucosa removida
- longitud

Points requiring specification:
- *mucous membrane removed*
- *length of intestine*



DUODENO

Duodenum

Porción inicial del intestino delgado; se ubica entre el abomaso y el yeyuno.

Initial portion of the small intestine, located between the abomasum and the jejunum.

Punto a especificar:
- remoción de grasa visceral

Point requiring specification:
- *visceral fat removed*

6070
RABO
Tail

Estructura conformada por las vértebras coccígeas y sus músculos circundantes. Se obtiene de la canal por sección en el espacio sacrococcígeo.

Structure formed by the coccygeal vertebrae and surrounding muscles. It is obtained from the carcase severing the sacrococcygeal space.

Puntos a especificar:
- cantidad de últimas vértebras coccígeas removidas
- remoción de grasa

Points requiring specification:
- *number of last coccygeal vertebrae removed*
- *fat removed*



6181
PENE
Pennis (Pizzle)

Órgano copulador del bovino macho.

Copulatory organ of the male bovine.



VEJIGA URINARIA

Urinary Bladder

Órgano del sistema urinario, está ubicado entre los uréteres y la uretra.

Organ of the urinary system, located between the ureters and the urethra.



CARTÍLAGO

Cartilage

Tejido conectivo de sostén; su descripción puede aludir a la región anatómica de origen o al nombre anatómico del propio cartílago (por ejemplo: cartílago escapular).

Supportive connective tissue; its description may allude to the anatomical region of origin or to the anatomical name of the cartilage itself (e.g., scapular cartilage).

Punto a especificar:

- identificación del cartílago requerido

Point requiring specification:

- *identification of the cartilage required.*



6273
LIGAMENTO NUCAL
Ligamentum Nuchae

Porción cervical del ligamento supraespinoso; se extiende a lo largo de la columna vertebral, volviéndose evidente en la región del cuello.

Cervical portion of the supraspinous ligament; it extends along the backbone, becoming noticeable in the neck region.

Punto a especificar:
- pieza entera o en partes

Point requiring specification:
- *whole piece or in parts*



6200
TENDONES
Tendons

Cuerdas fibrosas resistentes que se obtienen de los músculos flexores y extensores de los miembros anteriores y posteriores, junto con su tejido circundante.

Tough fibrous cords obtained from the flexor and extensor muscles of the fore legs and hind legs, along with their surrounding tissue.

Punto a especificar:
- remoción de músculo adherido

Point requiring specification:
- *removal of attached muscle*



6499

HUESOS

Bones

Parte del esqueleto, obtenido de la canal; su descripción refiere a la región anatómica de origen o al nombre del propio hueso (por ejemplo: hueso de cogote o hueso de fémur).

Part of the skeleton, obtained from the carcase; its description refers to the anatomical region of origin or to the name of the bone itself (e.g., neck bone or femur).

Puntos a especificar:

- porcentaje de carne adherida remanente
- identificación del hueso requerido

Points requiring specification:

- *percentage of flesh that remains attached*
- *identification of the bone required*



HUESO ESCÁPULA
Scapula, Blade bone



HUESO FÉMUR
Fémur bone



HUESO TIBIA-PERONÉ
Tibia-peronaeus bones



HUESO DE COGOTE
Neck bone



HUESO DE BIFE
Steak bone



HUESO RADIO
Radius bone



HUESO LUMBAR
Lumbar bone

6499

HUESO DE RODILLA (CHIQUIZUELA)

Knee bone (patella)

Hueso patela (rodilla) que forma parte de la articulación femorotibiopatelar; incluye ligamentos patelares, femoropatelares, cuerpo adiposo infrapatelar, incisión del cuádriceps femoral y cápsula patelar.

The patella (knee) bone forms part of the femorotibiopatellar joint; it includes patellar ligaments, femoropatellar ligaments, infrapatellar fat body, incision of quadriceps femoris and patellar capsule



6499

PATA

Feet

Porción distal de los miembros, anteriores o posteriores, compuesta por metacarpo o metatarso y falange.

The distal portion of the fore or hind legs, consisting of metacarpus or metatarsus and phalanx.

Puntos a especificar:
- escaldado y pelado
- blanqueado

Points requiring specification:
- *scalding and peeling*
- *bleached*



6221

GRASA CORPORAL

Body Fat

Tejido adiposo corporal extraído de la canal, obtenido de diversas regiones. Es predominantemente subcutáneo e intermuscular; queda excluida la grasa visceral.
Nota: Incluye grasa de pecho y grano de pecho, y no incluye grasa intramuscular.

Body adipose tissue extracted from the carcase, obtained from various regions. It is predominantly subcutaneous and intermuscular; visceral fat is excluded.
Note: It includes Brisket fat and Brisket grain, but not intramuscular fat.

Puntos a especificar:
- región anatómica de donde se obtiene
- porcentaje máximo de carne admitida

Points requiring specification:
- *anatomical region from which it is obtained*
- *maximum percentage of flesh admited*



GRASA VISCERAL

Visceral Fat

Tejido adiposo intracavitario extraído de la canal durante el proceso de faena.

Intracavitary adipose tissue removed from the carcase during the slaughter process.

Punto a especificar:
- región anatómica de donde se obtiene (por ejemplo: grasa riñonada)

Point requiring specification:
- *anatomical region from which it is obtained (e.g., kidney fat)*



TENDINOSA
Sinewy

Compuesto por trozos de tendón, membranas y tejido conectivo variado.

Composed of pieces of tendon, membranes, and various connective tissues.

CARNE TENDINOSA
Sinewy meat

Secciones de cortes de carne que incluyen tejido tendinoso (tendón, membranas o tejido conectivo).

Sections of meat cuts that include tendinous tissue (sinew, membranes or connective tissue).

Punto a especificar:
- remoción de músculo adherido

Point requiring specification:
- *attached muscle removed*

6272
MEMBRANA
Membrane

Formación de tejido conectivo, constituido por fascias, aponeurosis de revestimiento, membranas serosas y línea alba.

Connective tissue formation, consisting of fasciae, lining aponeuroses, serous membranes and linea alba.

Punto a especificar:
- órgano o músculo del que se obtiene la membrana.

Point requiring specification:
- *organ or muscle from which the membrane is obtained.*

6270
MEMBRANA DIAFRAGMÁTICA
Diaphragm membrane

Membrana serosa que cubre el diafragma (pleura y peritoneo).

Serous membrane that covers the diaphragm (pleura and peritoneum).

6141
PILARES DEL RUMEN
Rumen pillars

Pliegues de la pared interna del rumen que se extraen de una sola pieza, se corresponden con los surcos del exterior; se preparan removiendo la grasa externa.

Folds of the inside wall of the rumen extracted as a single piece, matching the outer grooves; they are prepared by removing the outer fat.

6180
TESTÍCULOS
Testes

Gónada masculina obtenida a partir de la remoción del epidídimo, al que está unido por su borde caudal.

Male gonad obtained by removing the epididymis, attached through its caudal edge.

Punto a especificar:
- cápsula externa removida

Point requiring specification:
- *external capsule removed*

Índice de cortes bovinos

Bovine cut index

Código/ *Code*	**Cortes con hueso**	*Cuts with bone*	**Página**/*Page*
1000	Media canal (media res)	*Side*	38
1010	Cuarto trasero	*Hindquarter*	40
1020	Pistola	*Pistola*	42
1502	Rueda con cuadril	*Butt and Rump*	44
1500	Rueda	*Butt*	45
1540	Espinazo trasero con cuadril	*Rump and Loin*	46
1550	Espinazo trasero	*Shortloin*	47
	Costilla con lomo y sin lomo	*Rib Tenderloin on and off*	48
1683	Garrón con hueso	*Shank bone-in*	49
1060	Cuarto delantero	*Forequarter*	50
1070	Cuarto delantero herradura	*Herradura Forequarter*	52
1590	Espinazo delantero	*Rib Set*	54
1600	Espinazo preparado	*Ribs Prepared*	55
1650	Asado con vacío	*Rib Plate Flank-on*	56
1695	Asado	*Rib Plate*	57
	Asado porcionado	*Rib Plate Portion*	58-59
	Asado corte inglés	*Shortloin Prepared*	60
	Costilla redonda	*Rib Forequarter*	61
	Paleta chata	*Blade Oyster bone-in*	62
	Paleta redonda	*Shoulder Blade bone-in*	63
1615	Aguja con hueso	*Chuck Square Cut*	64
1630	Cogote	*Neck*	65
1643	Pecho con hueso	*Brisket*	66
1473	Falda con hueso	*Brisket Navel Plate bone-in*	67
1682	Brazuelo con hueso	*Shin bone-in*	68
1050	Cuarto delantero con vacío	*Forequarter and Flank*	69
	Chingolo con hueso o lomillo	*Chuck Tender bone-in*	69
1640	Pecho y falda	*Brisket and Navel Plate*	70
	Nalga con hueso	*Inside bone-in*	70
	Bola de lomo con hueso	*Knuckle bone-in*	71

Código/ *Code*	**Cortes sin hueso**	*Boneless cuts*	**Página**/*Page*
2010	Nalga de adentro	*Inside*	74
2011	Nalga de adentro sin tapa	*Inside Cap off*	75
2012	Tapa de nalga	*Inside Cap*	76
2070	Bola de lomo	*Knuckle*	77
2020	Nalga de afuera con tortuguita	*Silverside*	78
2030	Nalga de afuera sin tortuguita	*Outside*	79
2050	Cuadrada	*Outside Flat*	80
2091	Tapa de cuadril (picaña)	*Rump Cap*	82
2090	Cuadril completo	*Rump*	83
2100	Cuadril con tapa (cuadril D)	*Top Sirloin (D-Rump)*	84
2121	Cuadril sin tapa	*Top Sirloin Cap off*	85
2093	Corazón de cuadril	*Eye of Rump*	86
2131	Colita de cuadril	*Tri-tip*	88
2040	Peceto	*Eye Round*	89
2140	Bife angosto	*Striploin*	90
2150	Lomo	*Tenderloin*	92
2200	Vacío	*Thin Flank*	94
2203	Bife grande de vacío	*Internal Flank Plate (Flap)*	95
2210	Bife de vacío	*Flank Steak*	96
	Arañita	*Topside Fillet/ Spider Steak*	97
2362	Garrón	*Shank*	98
2364	Tortuguita	*Heel Muscle*	99
	Bananita	*Golden Coin*	100
2180	Entraña gruesa	*Thick Skirt (Hanging Tender)*	101
2190	Entraña fina	*Thin Skirt (Outside Skirt)*	102
2205	Entraña interna (falsa entraña)	*Inside Skirt*	103
2230	Bife ancho	*Spencer Roll*	104
2240	Bife ancho sin tapa	*Cube Roll (Rib Eye Roll)*	105
2470	Tapa de bife ancho	*Rib Eye Cap*	106
2265	Tapa de aguja	*Chuck Cover*	107
2275	Aguja	*Chuck Roll*	108
2640	Labio de aguja	*Chuck Rib Meat*	109
2260	Aguja con cogote	*Chuck*	110
2280	Cogote	*Neck*	111
2300	Paleta	*Blade Clod*	112
2301	Carnaza de paleta	*Shoulder Clod*	113
2302	Centro de carnaza de paleta	*Blade Bolar (Heart of Clod)*	114

2306	Tierno de paleta	*Tenderstrip*	115
2303	Marucha	*Blade Oyster*	116
2310	Chingolo	*Chuck Tender*	117
	Huachalomo	*Huachalomo*	118
	Sobrecostilla	*Sobrecostilla*	119
2473	Falda sin hueso	*Brisket Navel Plate*	120
2323	Pecho	*Brisket*	121
2327	Pecho solapa	*Brisket Point End Plate*	122
2328	Pecho sin solapa	*Brisket Point End*	123
2361	Brazuelo	*Shin*	124
2365	Cónico	*Conical muscle*	125
2196	Matambre	*Cutaneus Trunci (Rose Meat)*	126
2346	Porción de asado sin hueso	*Short Plate portion*	127
2430	Intercostales	*Intercostals (Rib Fingers)*	128
2460	Cordón de cogote	*Neck Chain*	129
Código/ *Code*	**Otras presentaciones de carne sin hueso**	*Other boneless meat presentations*	**Página**/*Page*
2560	Trozos de carne (recortes)	*Trimmings (Beef pieces)*	130
	Bloque	*Bulk Packs*	131
Código/ *Code*	**Subproductos**	*By-products*	**Página**/*Page*
6020	Lengua	*Tongue*	132
6040	Raíz de la lengua	*Tongue Root*	132
6240	Carne de cabeza	*Head Meat*	133
6060	Carne de quijada	*Cheek Meat Papillae-off*	133
6260	Labios	*Lips*	134
6280	Esófago	*Weasand Meat*	134
6110	Molleja	*Sweetbread (Thymus Gland)*	135
6112	Molleja de garganta (falsa molleja)	*Salivary Gland*	135
6100	Corazón	*Heart*	136
6080	Hígado	*Liver*	136
6090	Riñón	*Kidney*	137
6190	Bazo	*Spleen*	137
6210	Pulmones	*Lungs*	138
6500	Aorta	*Aorta*	138
6183	Tráquea	*Trachea*	139
	Glotis	*Glottis*	139
6150	Mondongo	*Tripe*	140
6152	Redecilla (gorro de mondongo)	*Honeycomb*	140
6154	Librillo (omaso)	*Omasum or Bible*	141

6155	Abomaso (cuajo)	*Abomasum*	141
6496	Intestino delgado	*Small Intestine*	142
6530	Chinchulines	*Chitterlings*	142
	Duodeno	*Duodenum*	142
6070	Rabo	*Tail*	143
6181	Pene	*Pennis (Pizzle)*	143
	Vejiga urinaria	*Urinary Bladder*	144
	Cartílago	*Cartilage*	144
6273	Ligamento nucal	*Ligamentum Nuchae*	145
6200	Tendones	*Tendons*	145
6499	Huesos	*Bones*	146
6499	Hueso de rodilla (chiquizuela)	*Knee Bone (Patella)*	147
6499	Pata	*Feet*	147
6221	Grasa corporal	*Body Fat*	148
	Grasa visceral	*Visceral Fat*	148
	Tendinosa	*Sinewy*	149
	Carne tendinosa	*Sinewy Meat*	149
6272	Membrana	*Membrane*	149
6270	Membrana diafragmática	*Diaphragm Membrane*	149
6141	Pilares del rumen	*Rumen Pillars*	150
6180	Testículos	*Testes*	150

Uruguay Beef | inac Instituto Nacional de Carnes | Natural Quality