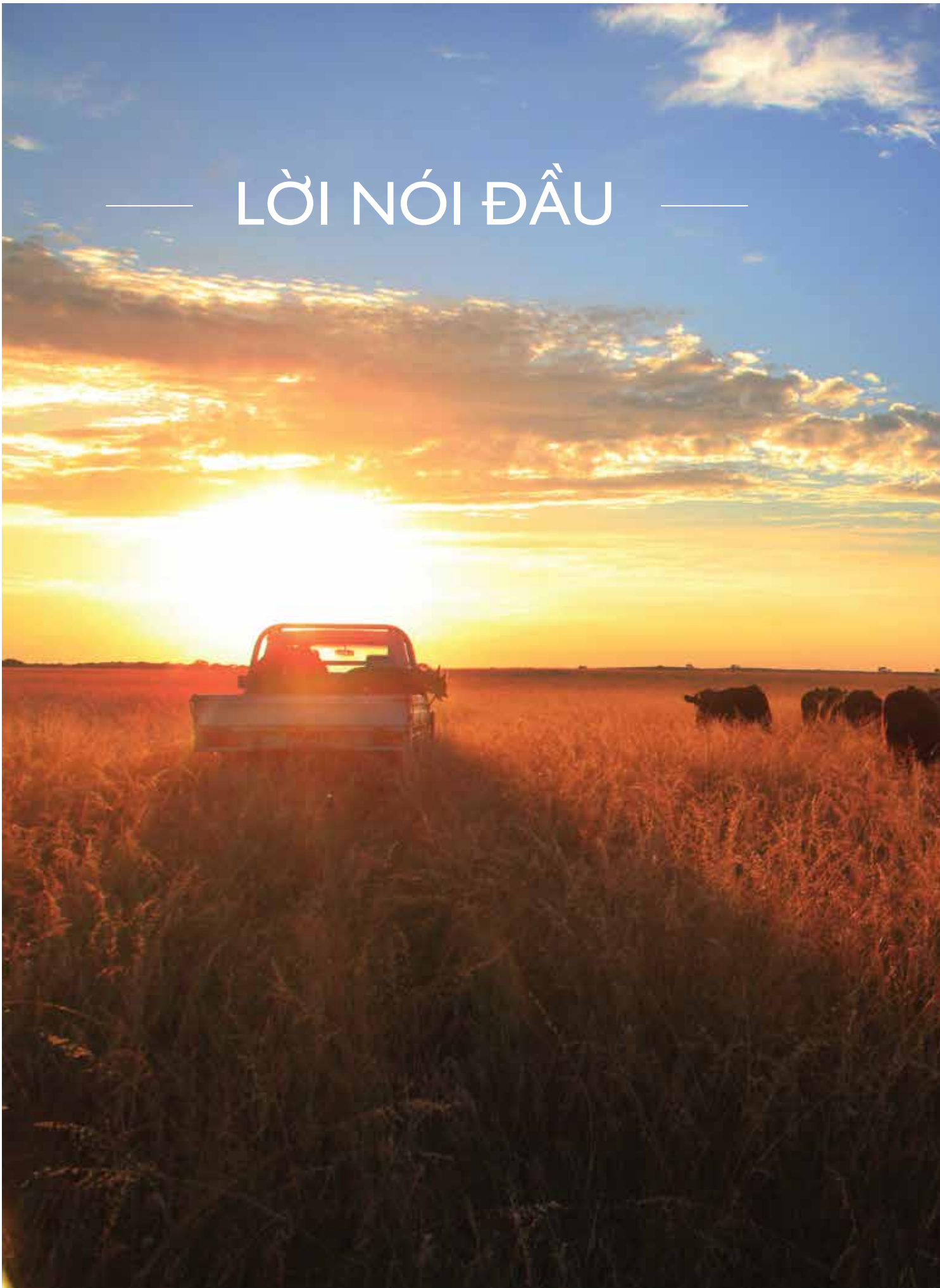


SỔ TAY
SẢN PHẨM
THỊT ÚC

8th
EDITION

— LỜI NÓI ĐẦU —



Chào mừng bạn đến với Sổ Tay Sản Phẩm Thịt Úc tái bản lần thứ 8 (Sổ tay về thịt đỏ quốc tế).

Trong quá trình phát triển Sổ Tay Sản Phẩm Thịt Úc (Hướng Dẫn Về Thịt Đỏ Quốc Tế) AUS-MEAT ghi nhận sự đóng góp của các đối tác trong Ngành Công Nghiệp Thịt Đỏ Úc sau đây:

- Ủy Ban về Ngôn Ngữ và Tiêu Chuẩn Thịt Úc (The Australian Meat Industry Language and Standards – AMILSC)
- Hội đồng Ngành Công Nghiệp Thịt Úc (Australian Meat Industry Council -AMIC)
- Hiệp Hội Thịt và Gia Súc Úc (Meat and Livestock Australia-MLA)

Trong lần tái bản thứ 8 này đã cập nhập các thông tin và hình ảnh mới, cũng như mở rộng các mô tả kỹ thuật, hình ảnh màu

thịt của các phân thịt và đưa thêm các miêu tả kỹ thuật rộng hơn để phù hợp với thế giới.

Sổ tay về Sản Phẩm Thịt Úc tái bản lần thứ 8 được xuất bản như một “Hướng Dẫn về Thịt đỏ Quốc Tế” để hướng tới khách hàng toàn cầu muốn sử dụng các miêu tả sản phẩm khi giao dịch quốc tế



Stephen Crisp

Giám Đốc Điều Hành

AUS-MEAT Limited (AUS-MEAT)



NỘI DUNG



TỔNG QUAN VỀ NGÀNH

6

AUS-MEAT

7

AN TOÀN THỰC PHẨM, TRUY XUẤT VÀ TÍNH TOÀN VỆ

9

HIỆP HỘI THỊT VÀ GIA SÚC ÚC

11

LIÊN ĐOÀN CHẾ BIẾN THỊT ÚC

12

CÁC CHƯƠNG TRÌNH CỦA NGÀNH

30

CÁC CHƯƠNG TRÌNH CƠ BẢN VỀ THỊT BÒ NUÔI NGŨ CỐC

31

THỊT BÒ ÚC ĂN CỎ

32

VỀ HỆ THỐNG GSI – ÚC

33

HỆ THỐNG XẾP HẠNG TIÊU CHUẨN THỊT ÚC - MEAT STANDARD AUSTRALIA (MSA)

35

NGÔN NGỮ TRONG SỐ TAY AUSMEAT

14

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CUỐN SÁCH NÀY

15

HƯỚNG DẪN ĐẶT HÀNG THỊT ĐỎ ÚC

16

PHÂN LOẠI SỐ TUỔI CỦA BÒ/ĐÊ/CỪU THEO SỐ LƯỢNG RĂNG VĨNH VIỄN

17

HỆ THỐNG ĐÁNH GIÁ THỊT BÒ ÚC DỰA TRÊN THÂN THỊT TRONG GIẾT MỔ LẠNH

23

ĐÓNG GÓI THỊT ĐỎ

27

THÔNG TIN TRÊN NHÃN

28

TIÊU CHUẨN VỀ CÁC PHẦN THỊT TRÊN CƠ THỂ GIA SÚC

38

THỊT BÒ

54

SẢN PHẨM TƯƠNG TỰ BÒ/BÊ

90

BÊ

100

NỘI DUNG

116



150



THỊT CỪU

116

SẢN PHẨM TƯƠNG TỰ
THỊT CỪU/THỊT DÊ

144

CÁC THUẬT NGỮ THỊT ĐÓ
QUỐC TẾ

158

THỊT DÊ

150

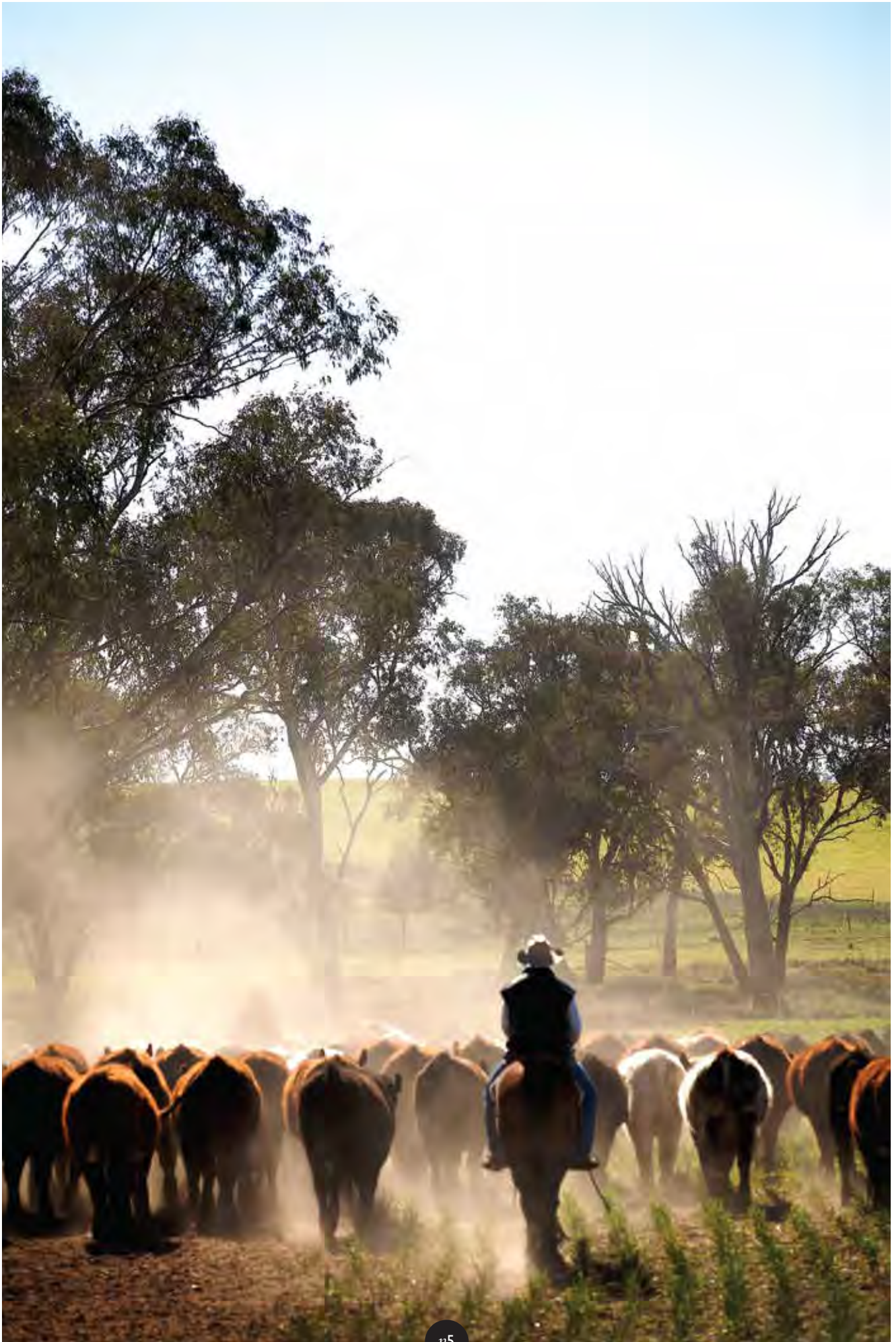
THÔNG TIN QUAN TRỌNG VÀ MIỄN TRỪ TRÁCH NHIỆM

Thông tin trong số tay này chỉ mang tính hướng dẫn và không được xem như các lời khuyên chuyên môn về việc tuân thủ các quy định, luật pháp hay các yêu cầu liên quan.

Mặc dù việc chuẩn bị số tay này được thực hiện cẩn thận đúng và chính xác, AUS-MEAT Limited không đảm bảo về tính chính xác và toàn vẹn. AUS-MEAT Limited từ chối đối đa trong phạm vi cho phép của pháp luật tất cả các trách nhiệm và nghĩa vụ đối với bất kì cá nhân, gián tiếp, trực tiếp hay bất kì thiếu sót nào, hoặc bất kì hậu quả nào của sự thiếu sót liên quan đến nội dung ấn phẩm này do bất kì phần sai sót nào của AUS-MEAT Limited. Phần đồ họa được phát triển bởi Red Candy Creative Agency - redcandy.com.au. Tự hào in ấn bởi GSM Press Pty Ltd - gsmprint.com.au, sử dụng nguyên liệu giấy thân thiện với môi trường và mực in từ dầu thực vật.

© Bản quyền AUS-MEAT Limited 2020

ISBN 978-0-9578793-2-4. Đã đăng ký Bản quyền



TỔNG QUAN VỀ NGÀNH

Úc là một trong những nhà sản xuất lớn nhất và hiệu quả nhất về chăn nuôi quy mô lớn cũng như là một trong những quốc gia dẫn đầu về nỗ lực sản xuất thịt đỏ và chăn nuôi gia súc. Nước Úc cam kết về an toàn thực phẩm, tính toàn vẹn và chất lượng sản phẩm, trong đó tập trung vào đáp ứng các yêu cầu của khách hàng quốc tế đang tăng lên nhanh chóng.

AUS-MEAT



CHỦ SỞ HỮU

AUS-MEAT Limited được sở hữu hoàn toàn bởi ngành công nghiệp chăn nuôi và thịt đỏ Úc. Đây là công ty được bảo trợ và sở hữu chung giữa lĩnh vực chăn nuôi, đại diện là Hiệp hội Thịt và Gia Súc Úc (Meat & Livestock Australia) và lĩnh vực giết mổ đại diện là Liên Đoàn các nhà chế biến thịt (Australian Meat Processor Corporation - AMPC).

Quyền sở hữu của ngành đối với AU-MEAT là nhân tố chính của mối quan hệ đồng quản lý giữa chính phủ và ngành công nghiệp và được thực hiện qua Ủy ban Ngôn ngữ và Tiêu chuẩn Ngành Thịt Úc (Australian Meat Industry Language and Standards Committee) do AUS-MEAT triệu tập.

Ủy ban Ngôn ngữ và Tiêu chuẩn Ngành Thịt Úc được tạo ra với các đại diện của ngành và cung cấp các lời khuyên với ban giám đốc của AUS-MEAT về các vấn đề liên quan đến AUS – Tiêu Chuẩn Ngôn Ngữ và Tiêu Chuẩn Công Nhận Quốc Gia.

NGÔN NGỮ VÀ TIÊU CHUẨN AUS-MEAT

AUS-MEAT phát triển, duy trì và đánh giá các tiêu chuẩn công nhận với sự tư vấn của Ngành thịt Úc. Tiêu chuẩn được thiết kế để bảo vệ danh tiếng của AUS-MEAT, tính toàn vẹn của Ngôn Ngữ AUS-MEAT và quyền lợi của ngành thịt đỏ và chăn nuôi Úc trong mối quan hệ mua bán, phân phối và xuất khẩu gia súc và thịt Úc.

Ngôn Ngữ AUS-MEAT là ngôn ngữ thông dụng được sử dụng với mục đích miêu tả sản phẩm thịt chính xác để đáp ứng các yêu cầu của trong nước và quốc tế, Ngôn Ngữ AUS-MEAT được sử dụng trong chăn nuôi gia súc, chế biến thịt, phòng pha lóc, người bán buôn và các tổ chức dịch vụ ăn uống.

Ngôn ngữ đã được ứng dụng trong ngành thịt Úc và cung cấp cho khách hàng phương thức yêu cầu sản phẩm một cách chính xác. Ngôn ngữ này bao gồm Chương Trình Đánh Giá Thân Thịt (Ngôn Ngữ đánh giá Thịt Bò và Bê ướp lạnh) và được tích hợp với các phép đo/ đánh giá phổ biến trong hệ thống phân loại Tiêu Chuẩn Thịt Úc (MSA).



CÁC CHƯƠNG TRÌNH CHỨNG NHẬN

AUS-MEAT cung cấp các chương trình chứng nhận cho các cơ sở chế biến bao gồm cơ sở giết mổ và phòng pha lóc.

Tất cả các cơ sở giết mổ và pha lóc phục vụ mục đích xuất khẩu phải được công nhận với AUS-MEAT theo quy định của liên bang. Cơ sở có nhu cầu được chứng nhận bởi AUS-MEAT phải áp dụng hệ thống quản lý chất lượng của AUS-MEAT, chương trình này được thiết kế để đảm bảo tính ổn định của chất lượng và sự chính xác của miêu tả sản phẩm.

Để xem danh sách các cơ sở được AUS-MEAT công nhận, truy cập: www.ausmeat.com.au

DỊCH VỤ KIỂM TOÁN

AUS-MEAT cung cấp các dịch vụ chứng nhận cho cơ sở giết mổ, phòng pha lóc (doanh nghiệp đóng gói) các đơn vị thương mại thịt, còn gọi là các đơn vị xuất khẩu không đóng gói. Mỗi loại chứng nhận được công nhận bởi ngành công nghiệp được quy định trong Tiêu Chuẩn Công Nhận Quốc Gia.

Chương trình công nhận dành cho các doanh nghiệp có đóng gói sẽ bao gồm các cơ sở trong nước và xuất khẩu – Cơ sở giết mổ, Cơ sở pha lóc và Cơ sở chế biến chuyên sâu (ví dụ: sản phẩm chế biến đóng gói nhỏ). Chứng nhận được thực hiện thông qua các nguyên tắc quản lý chất lượng và các phương pháp thực hành tốt của quốc tế.

Các chương trình công nhận khác (ví dụ: gia súc) được quản lý bởi AUS-MEAT thay cho các đơn vị của ngành công nghiệp.

DỊCH VỤ ĐÀO TẠO

Dịch vụ đào tạo của AUS-MEAT được cung cấp để tuân thủ các tiêu chuẩn của ngành công nghiệp và đảm bảo các nhân sự được đào tạo để có thể sử dụng đúng cả ngôn ngữ AUS-MEAT và thuật ngữ miêu tả sản phẩm của tất cả các sản phẩm thịt.

AUS-MEAT là tổ chức được cấp phép đào tạo (Registered Training Organisation-RTO) để đảm bảo các khóa đào tạo tuân thủ với các tiêu chuẩn về đào tạo và đánh giá được quy định trong Khung đào tạo chất lượng của Úc (Australian Quality Training Framework – AQTF).

CÁC DỊCH VỤ CHỨNG NHẬN KHÁC

Điều lệ chính của AUS-MEAT là cung cấp các dịch vụ cho ngành công nghiệp thịt và gia súc. Tuy nhiên sự đa dạng về các ngành nghề kinh doanh cũng như sự phát triển đã dẫn đến việc hình thành công ty AUS-QUAL, công ty con của AUS-MEAT, cung cấp các dịch vụ về nông nghiệp, trồng trọt và chế biến sản phẩm trồng trọt.



THỰC PHẨM AN TOÀN, SỰ TOÀN VỆN VÀ TRUY XUẤT



Australian Government
Department of Agriculture,
Water and the Environment

VAI TRÒ CỦA CHÍNH PHỦ

Vai trò của bộ Nông Nghiệp, Nguồn Nước và Môi Trường là phát triển và áp dụng các chính sách để đảm bảo nông nghiệp, đánh bắt thủy hải sản, thực phẩm và lâm nghiệp của Úc duy trì sự cạnh tranh, lợi nhuận và bền vững.

Bộ có 4500 nhân sự toàn thời gian trong nước và quốc tế, bao gồm các cán bộ chính sách, truyền thông và quản lý dự án. Rất nhiều trong số đó có liên quan tới Chương Trình Xuất Khẩu Thịt.

CHƯƠNG TRÌNH XUẤT KHẨU THỊT

Luật xuất khẩu nông nghiệp Úc có hiệu lực ngày 28 tháng 3 năm 2021. Nó bao gồm Đạo Luật Về Kiểm soát Xuất Khẩu 2020 (Export Control Act 2020) và Các Quy Tắc Về Kiểm Soát Xuất Khẩu 2021 (Export Control Rules 2021) quy định về các yêu cầu cụ thể cho hàng hóa xuất khẩu từ Úc (ví dụ: thịt)

Các Quy Tắc Về Xuất Khẩu Năm 2021 (Thịt Và Sản Phẩm Từ Thịt) quy định các vấn đề liên quan đến xuất khẩu thịt và các sản phẩm về thịt. Cụ thể như sau:

- Loại thịt và sản phẩm thịt nào được quản lý
- Các điều kiện xuất khẩu cần tuân thủ

Bộ sẽ cung cấp các dịch vụ kiểm tra, xác nhận, các chứng chỉ thú y cho ngành xuất khẩu thịt ở Úc.

Nội dung các dịch vụ bao gồm:

- Cung cấp các chứng chỉ xuất khẩu được các đối tác thương mại của Úc chấp nhận.
- Hệ thống kiểm tra dựa trên các bằng chứng khoa học để chỉ ra sự an toàn của thịt và sản phẩm thịt.
- Năng lực đánh giá liên tục của hệ thống kiểm tra.
- Các dịch vụ kiểm tra và dịch vụ thú ý bắt buộc với các cơ sở được đăng ký để xuất khẩu.
- Các hoạt động kiểm toán về các hành động tuân thủ với gồm Đạo Luật Về Kiểm soát Xuất Khẩu và phù hợp với các yêu cầu khác, bao gồm các yêu cầu của các thị trường quốc tế và các thỏa thuận đã được thông qua bởi cơ sở.

THỎA THUẬN ĐƯỢC THÔNG QUA

Các Quy Tắc Về Kiểm Soát Xuất Khẩu yêu cầu chủ sở hữu cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt phải có Thỏa Thuận Được Đồng Thuận.

Mục tiêu của Thỏa Thuận Được Đồng Thuận là miêu tả rõ ràng quá trình và các thực hành. Các quá trình này khi được áp dụng đúng sẽ củng cố các chứng chỉ cho thịt và sản phẩm từ thịt được cấp bởi Bộ.

Thỏa Thuận Được Đồng Thuận sẽ miêu tả cách chủ cơ sở đáp ứng các yêu cầu về pháp lý để thịt và các sản phẩm từ thịt đạt tiêu chuẩn xuất khẩu như sau:

- An toàn hoặc được xác định an toàn để chế biến thực phẩm.
- Đạt các yêu cầu về tính chính xác của miêu tả sản phẩm.
- Đạt các yêu cầu của nước nhập khẩu để duy trì thị trường.
- Có thể truy xuất, kiểm tra nếu cần thiết và tính toàn vẹn được hoàn thiện.

Cho chính phủ, Thỏa Thuận Được Đồng Thuận cung cấp khung pháp lý cho chứng nhận và xác nhận.



SAFEMEAT - TỔ CHỨC THỊT AN TOÀN

Cung cấp hơn 100 thị trường trên toàn thế giới, Úc là một trong những nước xuất khẩu thịt lớn nhất trên thế giới. Ngành công nghiệp thịt và chăn nuôi cam kết thực phẩm an toàn, toàn vẹn và truy xuất nguồn gốc.

Úc được công nhận hoàn toàn không có các bệnh dịch nghiêm trọng ở cừu và bò, bao gồm bệnh lở mồm long móng, bệnh bò điên.

Để tuân thủ các cam kết về an toàn thực phẩm và vùng an toàn dịch bệnh được quốc tế công nhận, hàng loạt các tiêu chuẩn nghiêm ngặt đã được Úc phát triển để bảo vệ các tiêu chuẩn về sản phẩm.

Chính phủ Úc và ngành công nghiệp thịt và chăn nuôi đã thành lập tổ chức tổ chức thịt an toàn (SAFEMEAT), một quan hệ đối tác bao gồm đại diện từ chính phủ và các đại diện ngành. SAFEMEAT cam kết thúc đẩy các thực hệ thống quản lý thực hành tốt của Úc để đảm bảo khách hàng mua thịt và gia súc Úc tự tin về chất lượng và an toàn của sản phẩm từ Úc.

SAFEMEAT cung cấp tầm nhìn và hướng dẫn về hệ thống an toàn thực phẩm thông qua việc sản xuất trong toàn chuỗi cung ứng; bao gồm cả trại nuôi, trại vỗ béo, khu vực bán bò, trong suốt quá trình vận chuyển, chế biến và phân phối

ĐỂ XEM THÊM THÔNG TIN CHI TIẾT

Vui lòng tham khảo thêm cổng thông tin của Bộ Nông Nghiệp của Úc
www.agriculture.gov.au

SAFEMEAT

www.safemeat.com.au

CHỨNG CHỈ HALAL TẠI ÚC

Ngành công nghiệp thịt Úc công nhận nhu cầu của cộng đồng Hồi Giáo trên toàn thế giới và đã thiết kế một hệ thống chứng nhận Halal hoàn thiện, có liên quan tới các tổ chức Hồi Giáo trong quá trình chế biến, bảo quản, vận chuyển và chứng nhận Halal cho sản phẩm thịt.

Tất cả các đơn vị chế biến có các Thỏa Thuận Được Đồng Thuận đã bao gồm quy trình vận hành Halal, vệ sinh, các đơn vị vận hành halal trước khi sản phẩm Halal được sản xuất thương mại. Thỏa thuận này phải đạt các yêu cầu của Bộ Nông Nghiệp Úc cũng như các tổ chức Hồi Giáo chịu trách nhiệm cung cấp chứng chỉ Halal.

Tất cả sản phẩm thịt Halal phải được xác định bằng dán nhãn, tem trên thùng carton và phải sử dụng nhãn hiệu Halal chính thức. Tất cả sản phẩm thịt Halal trong quá trình lưu trữ và vận chuyển không được để chung với các sản phẩm thịt không đạt tiêu chuẩn Halal. Chỉ tổ chức Hồi Giáo được cấp phép mới có quyền chứng nhận Halal cho sản phẩm thịt và thịt.

Toàn bộ các đơn vị trong ngành công nghiệp có liên quan tới chương trình Halal được chính phủ Úc ủy quyền cung cấp tính toàn vẹn cần thiết cho sản phẩm trong nước và xuất khẩu.

— NGHIÊN CỨU — VÀ PHÁT TRIỂN, TIẾP THỊ



TIẾP THỊ THỊT ĐỎ ÚC TRÊN TOÀN THẾ GIỚI

Khả năng đáp ứng nhu cầu của thị trường thế giới cũng như sự thành công của việc tiếp thị sản phẩm đã giúp Úc duy trì việc là nơi xuất khẩu thịt lớn nhất thế giới.

Để xây dựng nhu cầu với thịt đỏ của Úc, Hiệp hội Thịt và Gia súc Úc (MLA) đã thiết kế nhiều chương trình tiếp thị phù hợp với từng thị trường và từng kênh phân phối.

Các chương trình trên hướng tới việc thương mại, bán lẻ, dịch vụ ăn uống, chính phủ và khách hàng, với mục tiêu tăng cường khả năng tiếp cận các thị trường, tăng thị phần và sản lượng sản phẩm của thịt bò, cừu và dê.

MLA phối hợp cùng với các chính phủ và nhiều tổ chức khác nhau để bảo vệ và cải thiện khả năng tiếp cận các thị trường quốc tế của các sản phẩm thịt đỏ.

Các chương trình hội chợ để hỗ trợ các nhà cung cấp, phổ biến các thông tin và gắn kết các mối quan hệ tại từng thị trường. Các phái đoàn thương mại được triển khai nhằm mục đích giới thiệu tới các đối tác quốc tế về hệ thống sản xuất của Úc. Trải nghiệm trực tiếp, kết hợp các chương trình đào tạo về thương mại, gắn kết khách hàng trung thành và đưa tới nhiều cơ hội hợp tác mới.

Các chương trình đồng hành thương hiệu với các nhà xuất nhập khẩu đã đạt được thành công ở quy mô quốc tế, và MLA sẽ tiếp tục đào tạo người tiêu dùng cuối cùng để đảm bảo sản phẩm thịt đỏ Úc được đưa tới khách hàng theo cách tốt nhất.

Trưng bày sản phẩm tại các điểm bán lẻ cũng như các tài liệu được sử dụng tại đó được thiết kế chuyên biệt cho từng thị trường. Các cách trưng bày đó được sử dụng để giáo dục và khuyến khích

khách hàng mua thịt đỏ của Úc. Các hoạt động đó hỗ trợ việc xuất khẩu, xây dựng mối quan hệ giao thương lâu dài và các nhu cầu bền vững của khách hàng.

SƠ LƯỢC VỀ MLA

MLA cung cấp các dịch vụ tiếp thị, nghiên cứu và phát triển cho các đơn vị sản xuất thịt đỏ của Úc và tạo ra các cơ hội cho chuỗi cung ứng gia súc từ các hoạt động kết hợp đầu tư để kích cầu và sản xuất.

Các nguồn ngân sách của MLA phần lớn đến từ phần thuế được trích từ việc buôn bán gia súc, đồng thời kinh phí tài trợ đối ứng từ chính phủ Úc cho các hoạt động đầu tư (chủ yếu cho hoạt động nghiên cứu và phát triển).

MLA cung cấp các dịch vụ, công cụ và thông tin nhằm tạo ra các lợi ích cho các đơn vị chăn nuôi.

Chất lượng hương vị của thịt đỏ Úc, và hệ thống đảm bảo chất lượng đi kèm, gắn liền với sản xuất bền vững và bảo vệ môi trường và được thực hiện bởi ngành công nghiệp, cũng là một phần trong các hoạt động tiếp thị của MLA. Các chương trình như Tiêu Chuẩn Thịt Úc (MSA) và các chương trình minh bạch hóa của MLA tập trung vào việc kết nối các khách hàng quốc tế và vùng chăn nuôi Úc cũng sẽ giúp các hoạt động tiếp thị đạt được mục tiêu.

THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ MLA cũng như các hoạt động của MLA tại khu vực của bạn, vui lòng liên hệ với văn phòng MLA tại địa phương hoặc truy cập www.mla.com.au.





SƠ LƯỢC VỀ AMPC

Liên Đoàn Chế Biến Thịt Úc (AMPC) là tổ chức nghiên cứu và phát triển quốc gia. Hoạt động chính là đại diện cho ngành chế biến thịt ở Úc đầu tư lĩnh vực nghiên cứu, phát triển, mở rộng và tiếp thị. AMPC được điều hành với Ban Giám Đốc, hoạt động trong nước được điều hành bởi các đội ngũ chuyên nghiệp tại Sydney.

Nhiệm vụ của AMPC là hỗ trợ các sáng kiến Nghiên cứu, Phát triển và Mở rộng (RD&E) và Tiếp thị nhằm cải thiện lợi nhuận, tính bền vững và hiệu quả của ngành chế biến thịt.

Nguồn thuế chế biến thịt đỏ được đầu tư một cách chiến lược vào các chương trình nghiên cứu, phát triển, mở rộng và Tiếp thị nhằm hỗ trợ cải tiến các doanh nghiệp trong lĩnh vực chế biến. Từ đó mang lại các lợi ích cho ngành công nghiệp thịt đỏ cũng như các cộng đồng rộng lớn hơn ở Úc.

Mục tiêu của AMPC là tối ưu hiệu quả, duy trì sự tồn tại và bền vững của lĩnh vực chế biến thịt đỏ thông qua các giải pháp khoa học. Điều này sẽ:

- Cải thiện sự hiệu quả và tính cạnh tranh của ngành trong dài hạn.
- Nâng cao tính bền vững của ngành;
- Hỗ trợ bảo vệ, đảm bảo và duy trì khả năng tiếp cận thị trường;
- Nâng cao năng lực và;
- Nâng cao năng suất và hiệu suất tổng thể của ngành chế biến thịt.

AMPC hỗ trợ các dự án trong nhiều lĩnh vực bao gồm khoa học về thịt, tự động hóa và phát triển công nghệ, an toàn thực phẩm, xây dựng năng lực, mở rộng, giáo dục, thay đổi thực hành, bền vững môi trường, biến đổi khí hậu, sức khỏe động vật, an toàn sinh học

và phúc lợi động vật, truy xuất nguồn gốc và tiếp cận thị trường, AMPC tập trung vào:

- Thúc đẩy ngành công nghiệp thịt đỏ Úc trong nước và quốc tế;
- Phát triển các sáng kiến nghiên cứu, phát triển và mở rộng và Tiếp thị nhằm giải quyết các vấn đề về an toàn thịt, chất lượng và tính toàn vẹn của sản phẩm, năng lực, môi trường, quản lý chăn nuôi và các yếu tố khác của chuỗi cung ứng;
- Thiết lập các dự án và khả năng hỗ trợ bảo vệ kinh tế, môi trường, sức khỏe, an toàn và phúc lợi xã hội của ngành chế biến thịt.

ĐỂ TÌM HIỂU THÊM về những gì AMPC đang làm cho ngành chế biến thịt Úc, hãy truy cập:

www.ampc.com.au



— NGÔN NGỮ — AUS-MEAT

Ngôn ngữ AUS-MEAT là ngôn ngữ phổ biến được sử dụng với mục đích miêu tả sản phẩm một cách chính xác để đạt các yêu cầu của thị trường nội địa và quốc tế.

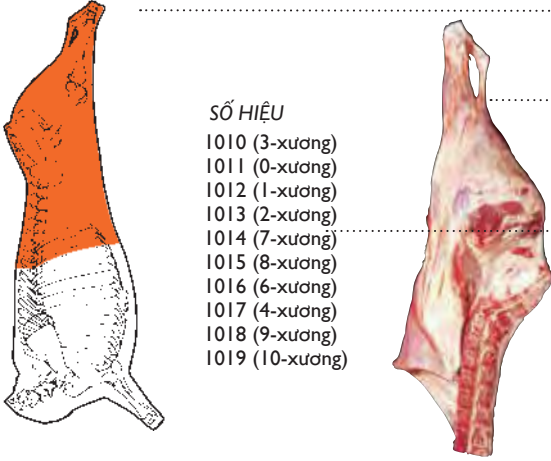
Ngôn ngữ này được thống nhất trên toàn quốc dựa trên các đo lường về thân thịt được sử dụng trong phân loại thịt Úc và Gia súc.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Sổ tay về sản phẩm thịt Úc (HAM) được thiết kế để các đơn vị Xuất khẩu và Nhập Khẩu có thể giao tiếp với nhau về sản phẩm một cách chính xác và đồng bộ. AUS-MEAT đã gắn mã bao gồm 4 chữ số cho tất cả các phần thịt cơ bản và nội tạng cho các sản phẩm từ bò, bê, cừu và dê. Phần thịt cơ bản là các phần cơ, các

nhóm cơ (Có xương và không xương) được xác định chi tiết bởi các đường cắt được tính toán cụ thể khách quan (ví dụ: số xương sườn), mô tả và hướng dẫn tiêu chuẩn.

ĐỌC HIỂU MIÊU TẢ SẢN PHẨM



SỐ HIỆU

- 1010 (3-xương)
- 1011 (0-xương)
- 1012 (1-xương)
- 1013 (2-xương)
- 1014 (7-xương)
- 1015 (8-xương)
- 1016 (6-xương)
- 1017 (4-xương)
- 1018 (9-xương)
- 1019 (10-xương)

GÓC TƯ PHÍA SAU

1010

GIẢI PHẪU XƯƠNG
Sử dụng để chỉ vị trí sản phẩm

HÌNH ẢNH THỊT
Phản ánh chính xác các đường cắt chi tiết của sản phẩm

SỐ HIỆU (HAM NO.)
Số hiệu được sử dụng để tham chiếu chi tiết miêu tả và các biến thể của sườn.

SỐ HAM
Chỉ ra tên phần cắt – Phía sau

MIÊU TẢ SẢN PHẨM
Tên của phần cắt hoặc số hiệu

YÊU CẦU KỸ THUẬT
Các tiêu chí bổ sung có thể được sử dụng để xác định yêu cầu của người mua đối với một mặt hàng sản phẩm cụ thể.

Phần thân sau được tách ra từ phần thân thịt bằng cách cắt Phần Sau và Phần Trước bằng một nhát cắt qua phần sườn xác định, vuông góc với cột sống thông phần thịt bụng.

Yêu cầu về kỹ thuật

- Yêu cầu đúng số thứ tự xương sườn
- Tách lớp màng ngăn

Tái bản lần thứ 8 của Sổ tay về sản phẩm thịt Úc bao gồm danh sách được lựa chọn về chi tiết các sản phẩm và quy cách nhưng không được coi là danh sách toàn diện các sản phẩm đã đăng ký với AUS-MEAT.

THÔNG TIN CHI TIẾT

Thông số kỹ thuật của Thịt Úc và danh sách mã sản phẩm có thể tìm thấy thông qua các nhà cung cấp thịt được AUS-MEAT công nhận. Thông tin chi tiết về các cơ sở thịt được công nhận có thể được tìm thấy tại www.ausmeat.com.au

Các bên liên quan của Ngành Thịt Úc có thể truy cập cơ sở dữ liệu Sổ tay về sản phẩm thịt Úc thông qua tư cách thành viên trực tuyến AUS-MEAT. Để biết thêm chi tiết, hãy liên hệ với AUS-MEAT tại ausmeat@ausmeat.com.au

DANH MỤC HƯỚNG DẪN ĐẶT HÀNG THỊT ĐỎ ÚC

Khi đặt hàng các sản phẩm Thịt đỏ của Úc, danh sách bảng thông tin sau đây có thể được sử dụng để hỗ trợ bạn phát triển các thông số kỹ thuật của sản phẩm.



XÁC ĐỊNH GIỐNG LOẠI VÀ DANH MỤC

Lựa chọn giống loại và danh mục (cơ bản hoặc thay thế) mà bạn yêu cầu: VD: Bò/Bê/Bò Đực/Cừu/Cừu già/Dê. (tìm trong danh mục giống loài)

LỰA CHỌN MIÊU TẢ SẢN PHẨM VÀ SỐ HIỆU SẢN PHẨM

Lựa chọn sản phẩm từ Sổ Tay về sản phẩm thịt Úc các miêu tả sản phẩm, số hiệu duy nhất của sản phẩm (HAM No.)

LỰA CHỌN HỆ THỐNG CHĂN NUÔI

Các sự lựa chọn bao gồm:

1. Grass Fed (ăn cỏ) – Bao gồm các loại gia súc được nuôi dưỡng theo hệ thống Grass Fed được chứng nhận (nuôi dưỡng trên đồng cỏ) hoặc không được chứng nhận.
2. Grain Fed (ăn ngũ cốc) – bao gồm các loại gia súc được vỗ béo thông qua chương trình được chứng nhận Grain Fed (ăn ngũ cốc)
3. Organic (hữu cơ) – phương thức chăn nuôi tuân theo tiêu chuẩn pháp lý có liên quan đến chăn nuôi hữu cơ của đất nước nhập khẩu.
4. Other systems (các hệ thống khác) – các hệ thống chăn nuôi được thống nhất bởi bên mua và bên bán

CHỈ RA CÁC YÊU CẦU VỀ HỆ THỐNG GIẾT MỔ

Điều này có thể bao gồm các quy trình giết mổ theo nghi thức như halal hoặc kosher và các chứng nhận phù hợp.

XÁC ĐỊNH CÁC YÊU CẦU BỔ SUNG VỀ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM

1. Đánh giá trong phòng lạnh - nêu rõ các yêu cầu của bạn đối với vân mỡ, màu thịt và mỡ (tham khảo ngôn ngữ đánh giá trong phòng lạnh để biết các tiêu chí khác).
2. Phân loại Tiêu chuẩn Thịt của Úc - nêu rõ phần cắt ban đầu của bạn, chất lượng cấp 3, 4 hoặc 5 sao, phương pháp nấu được khuyến nghị và yêu cầu thời kỳ ủ thịt.

NÊU YÊU CẦU CHUẨN BỊ SẢN PHẨM CỦA BẠN

Các yêu cầu sản phẩm bao gồm các yêu cầu thông số kỹ thuật và những điều sau đây có thể được xem xét:

Phạm vi trọng lượng tối thiểu và tối đa, độ dày mỡ, số lượng xương sườn bị loại bỏ, hàm lượng nạc, hàm lượng cơ bắp, các loại thịt vụn (chiều dài đuôi), chiều dài gân, loại bỏ màng/da bạc.

XÁC ĐỊNH ĐÓNG GÓI, BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN CỦA BẠN

Các tùy chọn có thể bao gồm:

1. Đóng gói - Chỉ định cách sản phẩm được đựng, ví dụ: Đóng gói chân không (VAC), Gói riêng (IW). Xem danh sách các phương pháp đóng gói có sẵn.
2. Ghi nhãn - phải đáp ứng các yêu cầu ghi nhãn tối thiểu của Úc. Ngoài các thông tin bắt buộc, có thể có các thông tin làm rõ thông tin sản phẩm, ví dụ: sản phẩm tốt nhất dùng trước ..., Bảng thông tin dinh dưỡng.
3. Tình trạng sản phẩm – Sản phẩm có thể được chỉ định là Tươi, Ướp lạnh, Đông lạnh hoặc đông lạnh sâu.
4. Vận chuyển/Giao hàng - Nêu các yêu cầu về vận chuyển và giao hàng.

PHÂN LOẠI THỊT THEO SỐ RĂNG VĨNH VIỄN

(CƠ BẢN VÀ DANH MỤC THAY THẾ)

AUS-MEAT đã tối ưu các phương pháp đo lường các chỉ tiêu Thân thịt, đặc biệt là răng, để tạo thành các mô tả Danh mục Cơ bản và Nâng cao cho Bò (Thịt bê/Thịt bò/Bò đực), Ovine (Cừu non/Thịt cừu già/dê cái) và Caprine (Dê). Răng được dùng để đo lường là răng cửa vĩnh viễn khi động vật già đi. Bộ răng bao gồm từ 0 đến tối đa là tám răng cửa vĩnh viễn.

Các danh mục cho tất cả các loài được chia thành DANH MỤC CƠ BẢN và DANH MỤC THAY THẾ, và tất cả đều có một mật mã được mã hóa duy nhất.



DANH MỤC CƠ BẢN




Động vật được đánh giá cho Danh mục Cơ bản từ 0 răng cửa vĩnh viễn và cho đến 8 răng cửa vĩnh viễn (0-8) được nhóm thành các loài sau:

- Bò – (Thịt bê/ Thịt bò/ Bò đực)
- Cừu – (Cừu non/ cừu già/cừu sinh sản) và
- Dê – (Con dê).

DANH MỤC THAY THẾ

Danh mục thay thế được xác định bằng cách nhóm các lần mọc răng cửa vĩnh viễn để chỉ ra tuổi theo thời gian tiến triển của động vật. Phân loại thay thế cho các loài Bò, cừu và dê được mã hóa và xác định riêng lẻ bằng cách áp dụng một mật mã phân loại duy nhất mô tả giới tính của động vật đại diện theo mô tả loài đó.

BÒ – CÁC LOẠI CƠ BẢN (BÊ / BÒ / BÒ ĐỰC)

SỐ RĂNG	MIÊU TẢ	DANH MỤC / KÍ HIỆU
0 	BÊ - Bê cái hoặc thiếu hoặc toàn bộ bê đực: <ul style="list-style-type: none"> • Không có dấu hiệu mọc răng cửa vĩnh viễn. • Cân nặng không quá 150kg (HSCW). • Bê đực không có dấu hiệu của SSC. • Thịt non và màu sắc của thịt bê (Màu thịt bê không được vượt quá tiêu chuẩn màu thịt bê AUS-MEAT V5) 	BÊ * V * CÁC LOẠI THỊT BÊ: THAM KHẢO CÁC PHẦN BÊ
0 - 8 	THỊT BÒ - Con cái hoặc con bị thiếu hoặc toàn bộ con bò đực: <ul style="list-style-type: none"> • Con đực không có bằng chứng về Đặc điểm sinh dục phụ (SSC). • Bộ răng của loại này có từ 0 đến 8 răng cửa vĩnh viễn. 	THỊT BÒ * A * OR THỊT BÒ
0 - 8 	BÒ ĐỰC (BULL) - Có nguồn gốc từ những con bò đực hoặc bò thiếu có dấu hiệu của Đặc điểm sinh dục thứ cấp (SSC). <ul style="list-style-type: none"> • (SSC) ở bò đực được xác định bởi các đặc điểm phát triển sau đây. <ul style="list-style-type: none"> - Cơ cổ và vai. - Ống bẹn và cơ dựng nổi rõ - Cuống dương vật. - Xương cổ mu lộ. <p>Vùng nạc hình tam giác nhỏ hơn trong vùng đỉnh, ít mỡ bìu và màu cơ sẫm.</p>	BÒ ĐỰC * B *
BULL & BEEF - kết hợp sản phẩm có nguồn gốc kết hợp từ các Danh mục Bò đực (Bull) *B* và Thịt bò *A* phải được mô tả là bò đực (bull) và thịt bò hoặc bằng ký hiệu *BA*		BÒ ĐỰC (BULL) & THỊT BÒ *BA*

* SSC: Đặc tính sinh dục thứ cấp






BÒ – DANH MỤC THAY THẾ (THỊT BÒ)

SỐ RĂNG	MIÊU TẢ	DANH MỤC / KÝ HIỆU
0	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ thiến hoặc toàn bộ bò đực:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có 0 răng cửa vĩnh viễn. Không có bằng chứng về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC). 	<p>BÒ THIẾN NON *YS* *Lên tới 18 tháng tuổi</p>
0	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ bò cái, bị thiến hoặc toàn bộ bò đực mà:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có 0 răng cửa vĩnh viễn. Không có dấu hiệu về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC). 	<p>BÒ NON *Y* *Lên tới 18 tháng tuổi</p>
0 - 2	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ thiến hoặc toàn bộ bò đực:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có không quá 2 răng cửa vĩnh viễn. Không có bằng chứng về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC). 	<p>BÒ THIẾN NON *YGS* *Lên tới 30 tháng tuổi</p>
0 - 2	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ bò cái, bị thiến hoặc toàn bộ bò đực mà:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có không quá 2 răng cửa vĩnh viễn. Không có bằng chứng về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC). 	<p>BÒ NON *YG* *Lên tới 30 tháng tuổi</p>
0 - 4	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ bò thiến hoặc toàn bộ bò đực mà:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có không quá 4 răng cửa vĩnh viễn. Không có bằng chứng về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC). 	<p>BÒ THIẾN NON *YPS* *Lên tới 36 tháng tuổi</p>
0 - 4	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ bò cái, bò thiến hoặc toàn bộ bò đực mà:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có không quá 4 răng cửa vĩnh viễn. Không có bằng chứng về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC). 	<p>BÒ NON *YP* *Lên tới 36 tháng tuổi</p>
0 - 7	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ bò thiến hoặc toàn bộ bò đực:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có không quá 7 răng cửa vĩnh viễn. Không có bằng chứng về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC). 	<p>BÒ THIẾN HẢO HẠNG * PRS * *Lên tới 42 tháng tuổi</p>
0 - 7	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ bò cái, bị thiến hoặc toàn bộ bò đực mà:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có không quá 7 răng cửa vĩnh viễn. Không có bằng chứng về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC). 	<p>BÒ THIẾN HẢO HẠNG *PR* *Lên tới 42 tháng tuổi</p>
0 - 7	<ul style="list-style-type: none"> OX – Thân thịt có nguồn gốc từ (chỉ) bò cái mà: Có không quá 7 răng cửa vĩnh viễn. 	<p>OX *S* *Lên tới 42 tháng tuổi</p>
0 - 8	<p>BÒ THIẾN – Thân thịt có nguồn gốc từ bò thiến hoặc toàn bộ bò đực mà:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có tới 8 răng cửa vĩnh viễn. Không có bằng chứng về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC). <p>(Lưu ý: sản phẩm thuộc danh mục này có thể nằm trong danh mục *S*OX)</p>	<p>BÒ THIẾN *SS* *Độ tuổi bất kì</p>
0 - 8	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ bò cái:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có 8 răng cửa vĩnh viễn. 	<p>BÒ CÁI (ĐÃ SINH SẢN – COW) *C* *Độ tuổi bất kì</p>






BÒ – DANH MỤC THAY THẾ (BÒ ĐỰC - BULL)

SỐ RĂNG	MÔ TẢ	DANH MỤC / KÝ HIỆU
0 	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ toàn con đực không được đánh giá SSC.</p> <ul style="list-style-type: none"> Không có dấu hiệu mọc răng cửa vĩnh viễn. Thân thịt nặng hơn 150kg *(HCSW). 	BÒ NON * YE *
0 - 2 	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ toàn con đực không được đánh giá SSC.</p> <ul style="list-style-type: none"> Không có dấu hiệu mọc hơn 2 răng cửa vĩnh viễn. Thân thịt nặng hơn 150kg *(HCSW). 	YOUNG ENTIRE * YGE *
0 - 2 	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ bò thiếu hoặc toàn bộ bò đực:</p> <ul style="list-style-type: none"> Không có dấu hiệu mọc hơn 2 răng cửa vĩnh viễn. Có dấu hiệu của Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC). Thân thịt nặng hơn 150kg *(HCSW). 	BÒ ĐỰC NON * BYG *

* (HSCW) Hot Standard Carcase Weight – Tiêu chuẩn trọng lượng thân thịt nóng.



CỪU – DANH MỤC CƠ BẢN (THỊT CỪU)

SỐ RĂNG	MIÊU TẢ	DANH MỤC / KÝ HIỆU
0 	<p>CỪU (LAMB) có nghĩa là thịt có nguồn gốc từ một loài động vật có trứng:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dưới 12 tháng tuổi; hoặc là Không có răng cửa vĩnh viễn nào. <p>Cừu ăn ngũ cốc (ký hiệu GF)</p>	CỪU * L * * 12 tháng (xấp xỉ)
1 - 8 	<p>MUTTON có nghĩa là thịt có nguồn gốc từ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Giống cừu cái có ít nhất một (1) răng cửa vĩnh viễn bị mòn; hoặc là Một con đực bị thiếu: <ul style="list-style-type: none"> Có ít nhất một (1) răng cửa vĩnh viễn bị mòn; và Không có bằng chứng về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC) 	THỊT CỪU * M * * Trên 10 tháng
1 - 8 	<p>RAM có nghĩa là thịt có nguồn gốc từ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Toàn bộ cừu đực: <ul style="list-style-type: none"> Có ít nhất một (1) răng cửa vĩnh viễn bị mòn; hoặc là Cho thấy bằng chứng về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC); hoặc là Cừu đực bị thiếu cho thấy bằng chứng về Đặc điểm Sinh dục Thứ cấp (SSC) 	RAM * R * * Trên 10 tháng

* Độ tuổi được nhắc đến chỉ mang tính chất tương đối



CỪ – DANH MỤC THAY THẾ (THỊT CỪ)



SỐ RĂNG	MÔ TẢ	DANH MỤC / KÝ HIỆU
0	<p>CỪ NON có nghĩa là một con cái non hoặc con đực bị thiến:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có 0 răng cửa vĩnh viễn (Ngoài ra) • Không mọc răng hàm vĩnh viễn hàm trên <p>Cừ đang bú mẹ (Ký hiệu MF)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thịt cừ chưa cai sữa. Ít hơn 8 tuần tuổi 	<p>CỪ NON * YL * * Chỉ tối đa 5 tháng</p>
1 - 2	<p>HOGGET có nghĩa là thịt có nguồn gốc từ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Một con cái hoặc con đực bị thiến có một (1) nhưng không quá hai (2) răng cửa vĩnh viễn bị mòn; và • Ở nam giới không có bằng chứng về Đặc điểm sinh dục phụ (SSC). 	<p>HOGGET * H * HOẶC YEARLING MUTTON YEARLING SHEEP MEAT * Từ 10 đến 18 tháng tuổi</p>
1 - 8	<p>EWE có nghĩa là thịt có nguồn gốc từ một con cừ cái mà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có ít nhất một (1) răng cửa vĩnh viễn bị mòn. 	<p>EWE MUTTON * E * * Trên 10 tháng</p>
1 - 8	<p>WETHER có nghĩa là thịt có nguồn gốc từ một con đực bị thiến mà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Có ít nhất một (1) răng cửa vĩnh viễn bị mòn; và • Không có bằng chứng về Đặc điểm Tình dục Thứ cấp (SSC). 	<p>WETHER * W * * Trên 10 tháng</p>

* Tuổi được trình bày chỉ là gần đúng



DÊ – DANH MỤC CƠ BẢN (THỊT DÊ)

SỐ RĂNG	MÔ TẢ	DANH MỤC / KÝ HIỆU
0 - 8		DÊ *G*

DÊ – DANH MỤC THAY THẾ (THỊT DÊ)

SỐ RĂNG	MÔ TẢ	DANH MỤC / KÝ HIỆU
0	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ con cái hoặc con đực mà:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có 0 răng cửa vĩnh viễn (có thêm): Ở con đực không có bằng chứng về Đặc điểm sinh dục thứ cấp (SSC). CHEVON (dê trưởng thành) có thể được sử dụng như một MIẾU TẢ tùy chọn cho danh mục này. 	KID * GK *
1 - 2	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ con cái hoặc con đực bị thiếu răng:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có 1 nhưng không quá 2 răng cửa vĩnh viễn. Khi thiếu con đực không có bằng chứng về Đặc điểm sinh dục thứ cấp (SSC). CHEVON (dê trưởng thành) có thể được sử dụng như một MIẾU TẢ tùy chọn cho danh mục này. 	CAPRA * GC *
0 - 8	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ dê cái răng:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có tới 8 răng cửa vĩnh viễn. 	DOE * GD *
0 - 8	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ thiếu hoặc toàn bộ con dê đực răng:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có tới 8 răng cửa vĩnh viễn. Không có bằng chứng về Đặc điểm Tinh dục Thứ cấp (SSC). 	DÊ THIẾN * GW *
0 - 8	<p>Thân thịt có nguồn gốc từ dê đực:</p> <ul style="list-style-type: none"> Có tới 8 răng cửa vĩnh viễn. Thể hiện Đặc điểm Tinh dục Thứ cấp (SSC). 	DÊ ĐỰC * GB *

DÊ – THÔNG SỐ KỸ THUẬT BỔ SUNG

SỐ RĂNG	MÔ TẢ	DANH MỤC / KÝ HIỆU
0	<p>Định nghĩa Dê con có thể có thể được sử dụng bằng từ “CAPRETTO” nhưng Thân thịt phải đáp ứng các yêu cầu sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nằm trong các hạng cân sau (HSCW): Hạng 6 – tối đa 6 (kg), Hạng 8 – trên 6 và đến 8 (kg), Hạng 10 – trên 8 và đến 10 (kg), Hạng 12 – trên 10 và đến 12 (kg) Thịt bên trong có màu hồng nhạt. Ở con đực không có bằng chứng về Đặc điểm sinh dục phụ (SSC). 	CAPRETTO DÊ NON * GK *



HỆ THỐNG ĐÁNH GIÁ THỊT BÒ ÚC

DỰA TRÊN THÂN THỊT TRONG GIẾT MỔ LẠNH
(NGÔN NGỮ ĐÁNH GIÁ THỊT TRONG PHÒNG LẠNH)



Đánh Giá Thịt Trong Phòng Lạnh được phát triển để cho phép các Doanh nghiệp được AUS-MEAT Công nhận đánh giá, phân loại hoặc phân hạng Thân thịt bằng cách sử dụng một bộ tiêu chuẩn thống nhất trong các điều kiện được kiểm soát. Chương trình cung cấp phương tiện mô tả các đặc tính của thịt và phân loại sản phẩm trước khi đóng gói. Những đặc điểm này bao gồm màu sắc của thịt và mỡ, lượng vân mỡ, diện tích cơ mắt, độ dày lớp mỡ sườn và độ chín của Thân thịt.

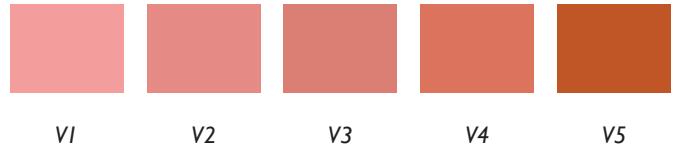
Đánh giá được thực hiện bởi những chuyên viên có trình độ và kết quả được phân bổ cho thân thịt. Điều này cung cấp phương tiện lựa chọn (Thân thịt) theo các đặc điểm riêng có trong thông số kỹ thuật.

Ngôn ngữ đánh giá trong phòng lạnh AUS-MEAT chỉ dành cho Doanh nghiệp được AUS-MEAT công nhận, khách hàng và nhà cung cấp của họ.

MÀU THỊT (MC)

Màu thịt là màu chủ đạo của cơ mắt sườn (M. longissimus dorsi). Màu thịt (Thịt bò và/hoặc Thịt bê) được đánh giá trên Thân thịt ướp lạnh tại vùng cơ đầu thăn ngoại (M. longissimus dorsi) và được chấm điểm theo các tiêu chuẩn tham chiếu màu của AUS-MEAT.

MÀU CỦA THỊT BÊ



Màu sắc được hiển thị là màu tối nhất của mỗi phân loại và đó chỉ mang tính hướng dẫn, không phải là hình ảnh đại diện thực sự.

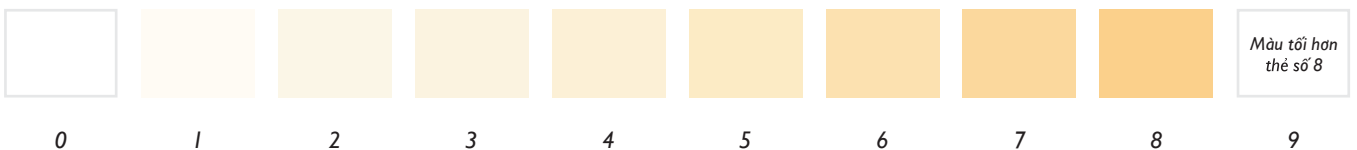
MÀU THỊT BÒ



Màu sắc được hiển thị là màu tối nhất của mỗi phân loại và đó chỉ mang tính hướng dẫn, không phải là hình ảnh đại diện thực sự.

MÀU MỠ (FC)

Màu mỡ là màu của lớp mỡ liên cơ bên cạnh cơ đầu thăn ngoại (M. longissimus dorsi) và liền kề với cơ chậu sườn (M. iliocostalis.) Nó được đánh giá trên Thân thịt ướp lạnh và được chấm điểm theo tiêu chuẩn tham chiếu Màu mỡ của AUS-MEAT từ 0 đến 9



Màu sắc được hiển thị là màu tối nhất của mỗi phân loại và đó chỉ mang tính hướng dẫn, không phải là hình ảnh đại diện thực sự.

VÂN CẨM THẠCH (MB)

Vân cẩm thạch là chất béo giắt giữa các sợi cơ (mỡ trong cơ). vân cẩm thạch được đánh giá trên Thân thịt ướp lạnh ở nhóm cơ M.longissimus dorsi và được chấm điểm theo tiêu chuẩn tham chiếu Đá cẩm thạch AUS-MEAT / MSA.

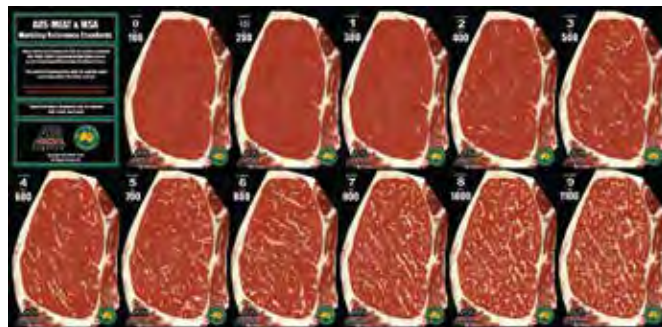
Hệ thống Vân cẩm thạch của AUS-MEAT cung cấp chỉ số về lượng vân mỡ trong thịt bò được đo từ 0 (ít nhất) đến 6 (nhiều nhất). Một bộ mỡ rộng cung cấp điểm số 7, 8 và 9 cũng có sẵn và được các đánh giá viên trong phòng lạnh sử dụng. Vân cẩm thạch AUS-MEAT được đánh giá dựa trên tỷ lệ vân cẩm thạch so với thịt được mô tả trong các tiêu chuẩn tham chiếu về vân cẩm thạch. Hệ thống cẩm thạch MSA cung cấp một dấu hiệu bổ sung về sự phân bố của các miếng cẩm thạch và được cho điểm từ 100 (ít nhất) đến 1190 (nhiều nhất) với gia số mười (10). Có thể sử dụng kết hợp các hệ thống đánh giá vân cẩm thạch của AUS-MEAT và MSA để cung cấp thêm thông tin chi tiết về sản phẩm.

Hệ thống chấm điểm MSA sử dụng điểm vân cẩm thạch MSA để dự đoán trải nghiệm về sản phẩm.

Đánh Giá Viên được phép đánh giá điểm vân cẩm thạch AUS-MEAT trên 6 điểm phải có chứng nhận về đánh giá vân cẩm thạch nâng cao cũng như có chứng chỉ về Đánh Giá Sản Phẩm trong kho lạnh.

TUYÊN BỐ VỀ ĐÁNH GIÁ CÁC THUỘC TÍNH SẢN PHẨM TRONG KHO LẠNH

Sử dụng ngôn ngữ Đánh Giá Trong Kho Lạnh được thực hiện sau khi quá trình Đánh Giá Sản Phẩm trong kho lạnh được thực hiện. Các ký hiệu bao gồm: MB: Vân cẩm thạch, MC: Màu thịt, FC: Màu mỡ. Điều kiện và hướng dẫn sử dụng được viết chi tiết trong AUS-MEAT Ngôn Ngữ Đánh Giá Trong Kho Lạnh.



THANG ĐO MỠ SƯỜN

ĐO MỠ SƯỜN DƯỚI DA (RF)

Đo mỡ dưới da xương sườn là phép đo tính bằng milimét độ dày của mỡ dưới da tại một xương sườn cụ thể. Hệ thống phân loại MSA sử dụng chất béo sườn để dự đoán trải nghiệm ăn uống.

ĐO TỔNG SỐ MỠ SƯỜN (TRF)

Phép đo Mỡ toàn bộ xương sườn là phép đo tính bằng milimét độ dày của mỡ dưới da và lớp mỡ xen kẽ của một xương sườn cụ thể.

VÙNG CƠ MẮT (EMA)

Diện tích cơ mắt là diện tích bề mặt của cơ M.longissimus dorsi (cơ lưng dài) tại vị trí có gân và được tính bằng centimet vuông. EMA có thể được đo ở xương sườn thứ 10, 11, 12 hoặc 13.

EMA được đo thủ công bằng lưới nhựa.

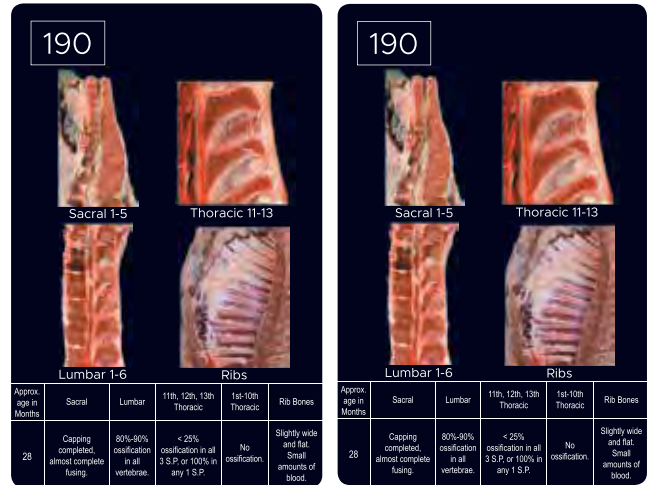
TRƯỞNG THÀNH / XƯƠNG HÓA (OSS)

Điểm trưởng thành cung cấp thang đo để đánh giá tuổi sinh lý của thân thịt bò. Thuật ngữ cốt hóa dùng để chỉ sự biến thành xương trong quá trình tạo gai ở ba phần dọc theo xương sống - xương cùng (đuôi), thắt lưng (thần) và ngực (đầu). Quá trình này bắt đầu ở vùng xương cùng dưới dạng các đốm nhỏ và khi quá trình này tăng lên, chuyển thành xương cứng, màu vàng.

Hình dạng và màu sắc của xương sườn cũng được sử dụng để xác định độ trưởng thành. Sự trưởng thành được đo lường theo số gia tiêu chuẩn hóa với mức thấp nhất là 100 và cao nhất là 590.

Độ trưởng thành được sử dụng như một phần của ngôn ngữ Đánh giá trong kho lạnh đối với thịt bò khi xác định khả năng đủ điều kiện cho Thân thịt có 7 và 8 răng, được đóng gói theo tiêu chuẩn tối thiểu Thịt bò dùng trong chăn nuôi bằng ngữ cốt (GF).

Hệ thống phân loại Tiêu chuẩn Thịt Úc (MSA) sử dụng điểm Trưởng thành như một trong những phép đo để xác định chất lượng ăn uống của một thân thịt.



VÍ DỤ HÌNH ẢNH ĐIỂM TRƯỞNG THÀNH LÀ TIÊU CHUẨN MSA



XẾP HẠNG THỊT BÒ TIÊU CHUẨN ÚC - MSA

Chương trình phân loại thịt bò theo Tiêu chuẩn Thịt Úc (MSA™) dự đoán chất lượng ăn uống theo phương pháp cắt và nấu theo các tiêu chuẩn được phát triển bởi bảng khẩu vị của người tiêu dùng. Những người tham gia phân loại có chứng chỉ MSA sẽ tiến hành chiếu thông tin được cung cấp từ nhà sản xuất gia súc, giám sát các tiêu chuẩn chế biến và đánh giá từng cá nhân về chất lượng thịt bò. Những yếu tố này bao gồm giống, giới tính, Độ trưởng thành, Chất kích thích tăng trưởng nội tiết tố (HGP), thuộc tính chất lượng thân thịt, phương pháp chế biến. MSA sử dụng ngôn ngữ Đánh giá trong kho lạnh AUS-MEAT để đánh giá Vân cẩm thạch, Màu thịt, Màu mỡ, Mỡ sườn, Vùng cơ mắt và Độ chín của thân thịt.

Các phép đo bổ sung cần thiết để phân loại MSA bao gồm:

PHƯƠNG PHÁP TREO

Theo truyền thống, thân thịt sẽ được treo bằng móc tại gân achille.

Một phương pháp khác được các doanh nghiệp chế biến úc sử dụng thay thế là phương pháp giãn cơ (tenderstretching) để làm tăng chất lượng trải nghiệm ăn uống của các các phần cắt trong thân thịt.

Giãn cơ là phương pháp treo thân thịt thay thế trong quá trình làm lạnh. Hai phương pháp phổ biến nhất tại Úc là treo thân thịt tại vị trí xương chậu hoặc dây chằng xương chậu

Người phân loại MSA ghi lại phương pháp treo Thân thịt trong quá trình phân loại.

YÊU CẦU TỐI THIỂU MSA VỚI THÂN THỊT

- Độ sâu mỡ dưới da sườn lớn hơn 3 mm
- Phân bố mỡ dưới da đầy đủ
- Độ pH cuối cùng bằng hoặc nhỏ hơn 5,70
- Phần thịt bị tổn thương khi dùng máy lột da dưới 10 x 10 cm trên một nguyên mẫu



A

PH CUỐI CÙNG (pHu)

Độ pH cuối cùng là phép đo axit lactic bên trong cơ bắp. Các phép đo được lấy từ một đầu dò pH được hiệu chuẩn hàng ngày. Tối ưu độ pH của thịt là 5,70 và thấp hơn, với mức độ cao hơn mức này không đủ điều kiện để trở thành sản phẩm được chứng nhận MSA.

Độ pH cuối cùng bị ảnh hưởng chủ yếu bởi quá trình xử lý động vật sống trước khi giết mổ, bao gồm cả dinh dưỡng và lùa dắt. Tốc độ giảm pH từ trạng thái sống (khoảng pH 7,0) xuống pH cuối cùng cũng ảnh hưởng đến chất lượng ăn uống. Tốc độ giảm pH bị ảnh hưởng bởi các biện pháp xử lý sau giết mổ như điện áp đầu vào và nhiệt độ được theo dõi bởi người chế biến để đảm bảo các yêu cầu được tuân thủ.

B

CHIỀU CAO CỦA GÙ (HUMP HT)

Hàm lượng giống của mỗi con vật có thể có ảnh hưởng đáng kể đến chất lượng thịt bò. Để xác định Hàm lượng Giống nhiệt đới (*Bos indicus*), chiều cao bướu của Thân thịt được đo bằng độ dốc 5 mm.

Gù được đo bằng cách giữ thước song song với xương sườn. Thước được di chuyển đến vị trí có chiều rộng bướu lớn nhất và bao gồm tất cả phần thịt từ mép trên (lưng) của đòn gánh (*ligamentum nuchae*) và ngang qua bề mặt trên (lưng) của cơ rhomboideus (bướu).

C

PHÂN PHỐI VÂN MỠ (FAT DIST)

Sự phân bố chất béo đề cập đến độ bao phủ và sự phân bố của chất béo dưới da trên Thân thịt. Lớp mỡ dưới da bao phủ đồng đều cho phép tốc độ làm lạnh đồng đều trong toàn bộ Thân thịt.


Người chấm điểm MSA đảm bảo độ bao phủ đầy đủ trên thân, trước và sau.

ĐÓNG GÓI THỊT ĐỎ

Việc đóng gói thịt đỏ đúng cách là rất quan trọng đối với chất lượng tổng thể và thời hạn sử dụng của sản phẩm, từ đó ảnh hưởng đến việc trả lại hàng cho khách hàng/nhà nhập khẩu. Lớp phủ polythene (tấm hoặc túi) phải có kích thước đủ để đảm bảo an toàn cho lượng thịt không bị nhiễm bẩn bên ngoài hoặc hư hỏng do tủ đông.

Các phương pháp đóng gói khác nhau và các ký hiệu có trên nhãn thùng carton được trình bày dưới đây:

PHƯƠNG PHÁP ĐÓNG GÓI

SẢN PHẨM	MÔ TẢ
	<p>ĐÓNG GÓI RIÊNG (IW)</p> <p>Cho biết rằng miếng thịt đã được bọc riêng lẻ trong vật liệu cho phép, chẳng hạn như tấm, lưới đựng hàng hoặc túi. Chúng được sử dụng phổ biến nhất trên các phần thịt cơ bản lớn hơn. Gói riêng lẻ sử dụng ký hiệu 'IW'.</p>
	<p>ĐÓNG GÓI LỚP (LP)</p> <p>Cho biết sản phẩm được đóng gói trong hộp có chứa hai lớp thịt trở lên với mỗi lớp được ngăn cách bằng vật liệu đã được phê duyệt. Thịt đóng gói theo lớp được sử dụng phổ biến nhất để xếp các mặt hàng cắt nhỏ (ví dụ: Thăn bụng (Flank steak) hoặc các loại thịt lưng (Backstraps)). Đóng gói lớp sử dụng ký hiệu 'LP'.</p>
	<p>GÓI NHIỀU LỚP (MW)</p> <p>Gói nhiều lớp cho biết thịt đã được đóng gói trong một túi hoặc màng bọc duy nhất và chứa hai hoặc nhiều miếng cắt. Phương pháp này được sử dụng phổ biến nhất cho các mặt hàng cắt cơ bản cỡ vừa và nhỏ (ví dụ: Thăn cổ (Chuck Tenders) – sườn cừu (Lamb Racks)). Gói nhiều lớp sử dụng ký hiệu 'MW'.</p>
	<p>ĐÓNG GÓI KHAY (TP)</p> <p>Thịt đóng khay là khi thịt được đóng vào thùng hoặc khay hở và được bọc bằng màng bọc thực phẩm. Điều này chủ yếu được sử dụng trong các vết cắt nguyên khối nhỏ hơn hoặc thịt theo khẩu phần. Đóng gói khay sử dụng ký hiệu 'TP'.</p>
	<p>ĐÓNG GÓI BIẾN ĐỔI ÁP SUẤT (MAP)</p> <p>Đóng gói biến đổi áp suất chỉ ra rằng các gói (vết cắt ban đầu nguyên khối hoặc khay sẵn bán lẻ) được bọc và được xả bằng hỗn hợp khí để loại bỏ oxy. Các khay được bơm khí và giữ lại môi trường khí biến đổi xung quanh thịt để bảo vệ chất lượng thịt và thời hạn sử dụng bằng cách hạn chế số lượng vi khuẩn phát triển. Đóng gói biến đổi áp suất sử dụng ký hiệu "MAP".</p>
	<p>ĐÓNG GÓI CHÂN KHÔNG (VAC)</p> <p>Đóng gói chân không liên quan đến việc loại bỏ không khí và oxy khỏi bao bì. Điều này tạo ra một khoảng chân không và hỗ trợ bảo quản thịt và cải thiện chất lượng thịt do thiếu oxy xung quanh thịt, nhân tố thúc đẩy sự phát triển của vi khuẩn. Đóng gói chân không phù hợp với tất cả các phương pháp đóng gói, bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Đóng gói riêng – Đóng gói hút chân không (IW/VAC) • Đóng gói theo lớp – Đóng gói chân không (LP/VAC) • Đóng gói nhiều lớp – Đóng gói chân không (MW/VAC) • Đóng gói theo khay – Đóng gói chân không (TP/VAC) • Các mặt hàng đóng gói chân không khác (VAC)

THÔNG TIN DÁN NHÃN

Một nhãn được dán trên các thùng thịt đóng gói dùng để xác định sản phẩm và khía cạnh truy xuất nguồn gốc.

1		19
2	BONELESS BEEF	18
3	PRODUCT OF AUSTRALIA	17
4	*YG* STRIPLOIN	16
5	WEIGHT RANGE 4kg - 5kg	
6	IW/VAC	
7		
8	PKD ON 17-APR-2019 17:26	13
9	BEST BEFORE 29-MAY-2019	15
10	26.2kg 57.8lb NET WEIGHT	14
11	Batch: 4487 S/N 41457354	
12		

1. **TỔNG QUÁT:** chỉ ra Có xương hoặc Không xương và xác định loài.

2. **NƯỚC XUẤT XỨ:** Đây là yêu cầu xuất khẩu và áp dụng cho tất cả các thùng hàng từ các cơ sở xuất khẩu.

3. **NHẬN DẠNG THÂN THỊT:** Phân loại loại xác định tuổi và giới tính Thân thịt (*YG*) hoặc BÒ NON.

4. **NHẬN DẠNG SẢN PHẨM:** MIÊU TẢ được cắt nguyên gốc (ví dụ: STRIPLOIN) như trong Sổ tay về sản phẩm thịt Úc. Mã sản phẩm chung có thể được áp dụng cho quốc gia của khách hàng yêu cầu (ví dụ: *STL*).

5. **KHOẢNG TRỌNG LƯỢNG MỖI PHẦN CẮT:** Cho biết mỗi miếng cắt nguyên khối trong thùng carton là phạm vi trọng lượng tối thiểu/tối đa như được ghi trên nhãn.

6. **LOẠI ĐÓNG GÓI:** IW/VAC chỉ ra rằng sản phẩm đã được Đóng Gói Riêng và Đóng Gói Hút Chân Không.

7. **Mã vạch GSI - 128:** Mã vạch đã được phát triển và tuân thủ các hướng dẫn quốc tế về ngành thịt.

8. **NGÀY ĐÓNG GÓI:** Thể hiện ngày, tháng, năm và thời điểm sản phẩm được đóng gói vào thùng carton.

9. **“SỬ DỤNG TỐT NHẤT” TRƯỚC NGÀY:** Có nghĩa là ngày đóng gói là ngày cuối cùng của thời gian bảo quản thịt theo bất kỳ điều kiện bảo quản đã nêu nào. Thịt được đánh dấu với ngày “tốt nhất trước” có thể tiếp tục được bán sau ngày đó với điều kiện là thịt không bị hư hỏng, biến chất hoặc hư hỏng. Thịt có ghi ngày “hạn sử dụng” bị cấm bán sau ngày này.

10. **TRỌNG LƯỢNG TỊNH:** Hàm lượng thịt trong thùng, không tính tất cả các vật liệu đóng gói và được hiển thị đến hai chữ số thập phân tính bằng kilôgam. Trong một số trường hợp, trọng lượng đầu được hiển thị bằng kilôgam và pound.

11. **SỐ LÔ:** Đây là mã số nhận dạng nội bộ của công ty cho một lô sản xuất nhằm mục đích truy xuất nguồn gốc sản phẩm khi được yêu cầu.

12. **SỐ SERIAL CARTON:** Số sê-ri giống như trên mã vạch.

13. **GIẾT MỔ ĐẠT THEO YÊU CẦU HALAL:** Cho biết rằng sản phẩm đã được giết mổ theo nghi thức và được chứng nhận bởi một tổ chức Hồi giáo đã được phê duyệt.

14. **SỐ CƠ SỞ:** Số cơ sở đã đăng ký của nhà máy.

15. **DẤU AI:** Chính phủ liên bang Úc đã kiểm tra tem.

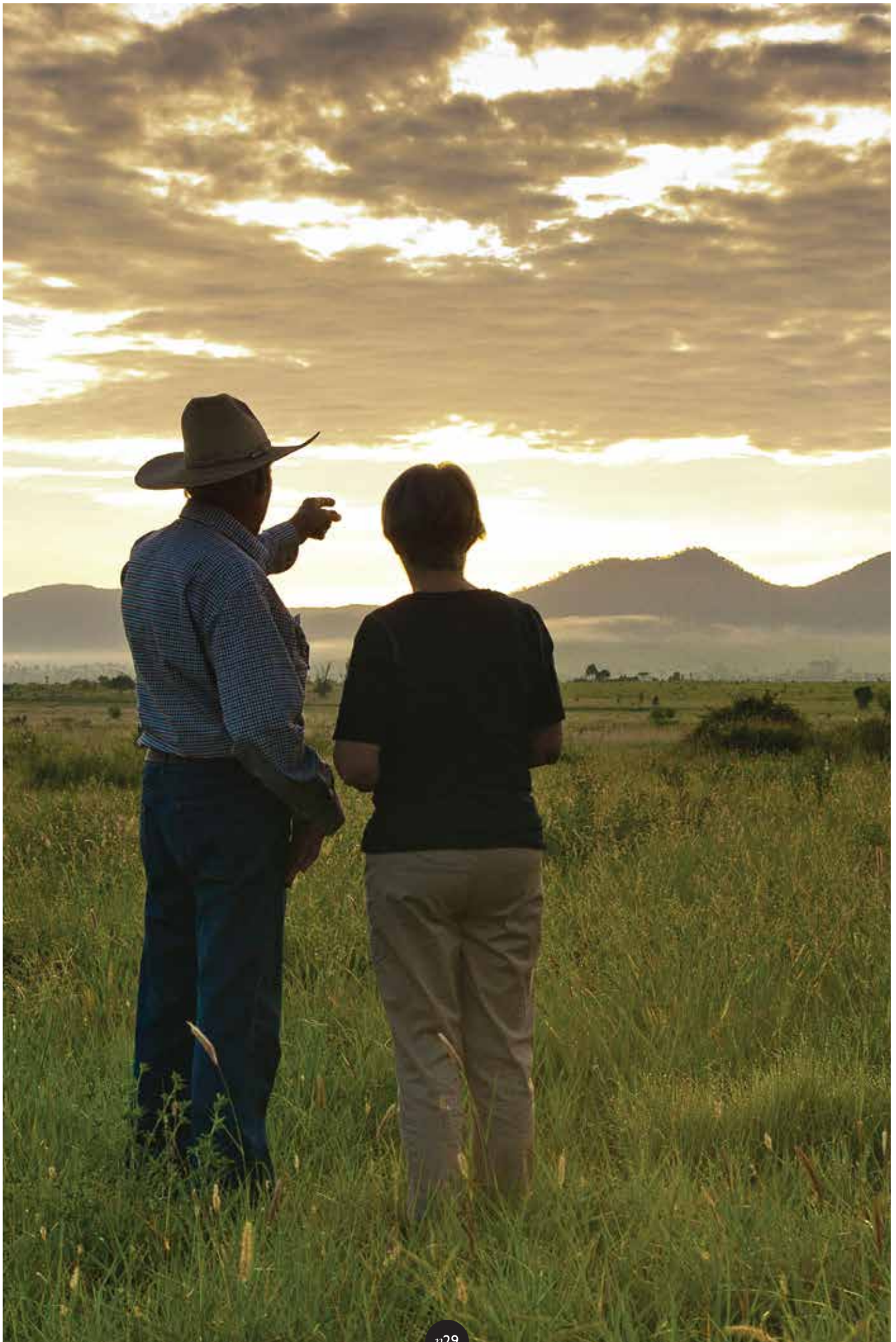
16. **KIẾU LÀM LẠNH:** Keep Chilled (giữ mát) / Refrigerated (giữ đông) chỉ ra rằng sản phẩm trong hộp đã được giữ trong điều kiện làm lạnh có kiểm soát kể từ thời điểm đóng gói.

17. **SỐ MẢNH:** Cho biết số lượng miếng cắt ban đầu trong hộp.

18. **MÃ NHÀ MÁY:** Mã nhận dạng nội bộ cho sản phẩm trong thùng carton.

19. **TÊN CÔNG TY & ĐỊA CHỈ:** Cho biết tên của nhà đóng gói sản phẩm, nhưng cũng có thể cho biết nhà xuất khẩu hoặc người nhận hàng. Tên và địa chỉ trụ sở chính cũng có thể được sử dụng.

Các yêu cầu khác về Nhãn: thông tin chất lượng ăn uống MSA, tuyên bố Thuộc tính Đánh giá thuộc tính làm lạnh, thông tin Thịt bò Chất lượng Cao của EU, thông tin Tuyên bố về Chăn nuôi Động vật, các yêu cầu khác của quốc gia nhập khẩu



CHƯƠNG TRÌNH NGÀNH

Ngành Công nghiệp Thịt Úc đã phát triển một số chương trình Công nghiệp để củng cố tính toàn vẹn của chất lượng sản phẩm và khả năng chấp nhận của người tiêu dùng đối với nhiều loại sản phẩm thịt của Úc.

Các chương trình này được quy định bởi các bên liên quan khác nhau trong ngành thịt, những người quản lý các quy tắc, tiêu chuẩn và yêu cầu về thông số kỹ thuật.

CHẾ ĐỘ NUÔI

CÁC CHẾ ĐỘ TIÊU CHUẨN CHO BÒ ÚC ĂN NGŨ CỐC



Ngành chăn nuôi bằng Ngũ Cốc của Úc thông qua Chứng nhận Trại vỗ béo Quốc gia. Chương trình làm việc, quản lý chứng nhận và thông số kỹ thuật cho các tiêu chuẩn tối thiểu Grain Fed Beef. www.feedlots.com.au

CHỨNG NHẬN

Gia súc được giết mổ và chế biến dưới dạng Bò Ngũ cốc (Grain Fed) phải có nguồn gốc từ cơ sở chăn nuôi được công nhận với Chương trình Chứng nhận Trại vỗ béo Quốc gia (NFAS) và được kiểm toán bởi AUS-MEAT. Tất cả gia súc từ các cơ sở vỗ béo được công nhận phải có các tài liệu giao hàng NFAS cần thiết tại thời điểm giết mổ. Về việc quản lý nhà máy đối với tài liệu giao hàng NFAS là trách nhiệm của công ty với bộ phận xác nhận.

AUS-MEAT là tổ chức chịu trách nhiệm giám sát sau giết mổ sản phẩm Grain Fed (bò ăn ngũ cốc). Các thân thịt đủ điều kiện để được chứng nhận Grain Fed (bò ăn ngũ cốc) phải tuân thủ các tiêu chí đánh giá chất lượng thịt sau đây.

VỖ BÉO BẰNG NGŨ CỐC

KÝ HIỆU – GF (Grain Fed)



- **Số ngày nuôi:** 100 ngày
- **Tuổi của động vật (Răng):** 6 răng cửa vĩnh viễn (tối đa) 7-8 răng là chấp nhận được khi điểm trưởng thành bằng hoặc nhỏ hơn 280.
- **Độ sâu mỡ P8 (mm):** 7 mm (tối thiểu)
- **Điểm Màu Thịt:** IA đến 3 hoặc Thân thịt đáp ứng tất cả các yêu cầu của Tiêu chuẩn Thịt Úc (MSA) và được phân loại và xác định phù hợp trước khi lọc xương
- **Điểm màu mỡ:** 0 – 3

KHẨU PHẦN THỨC ĂN

Gia súc phải được cho ăn trong một cơ sở chăn nuôi vỗ béo trong không ít hơn 100 ngày, và không ít hơn 80 ngày trong thời gian đó được cho ăn theo khẩu phần dinh dưỡng được chứng nhận có năng lượng cao, trong đó ngũ cốc là thành phần đơn lẻ cao nhất. Khẩu phần phải có hàm lượng năng lượng trao đổi chất trung bình (ME) lớn hơn 10 megajoules (MJ) trên một kilôgam vật chất khô.

BÒ NON ĂN NGŨ CỐC

BIỂU TƯỢNG – GFYG (Grain Fed Young Beef)



- **Số ngày nuôi:** 70 ngày (Con cái không dưới 60 ngày)
- **Tuổi của con vật (răng):** 0 đến 2 răng cửa vĩnh viễn
- **Độ sâu mỡ P8 (mm):** 5 mm (tối thiểu)
- **Điểm Màu Thịt:** IA đến 3 hoặc Thân thịt đáp ứng tất cả các yêu cầu của Tiêu chuẩn Thịt Úc (MSA) và được phân loại và xác định phù hợp trước khi lọc xương
- **Điểm màu mỡ:** 0 – 3

KHẨU PHẦN THỨC ĂN

Gia súc phải được cho ăn trong một cơ sở vỗ béo ít nhất 70 ngày, và (con cái không ít hơn 60 ngày) và không ít hơn 50 ngày trong thời gian đó được cho ăn theo một công thức chứa năng lượng cao đã được công nhận, trong đó ngũ cốc là thành phần chính thành phần đơn cao nhất. Khẩu phần phải có hàm lượng năng lượng chuyển hóa trung bình (ME) lớn hơn 10 megajoule (MJ) trên một kilôgam vật chất khô.

BÒ ĂN NGŨ CỐC CHU KỲ CUỐI

BIỂU TƯỢNG – GFF (Grain Fed Finished)



- **Số ngày nuôi:** Tối thiểu 35 (con đực và con cái giống nhau)

Tiêu chuẩn Thịt Úc (MSA): Thân thịt đáp ứng tất cả các yêu cầu phân loại của Tiêu chuẩn Thịt Úc (MSA) trong quá trình sản xuất và chế biến thịt để đủ điều kiện là sản phẩm của GFF.

KHẨU PHẦN THỨC ĂN

Gia súc phải được cho ăn trong một cơ sở chăn nuôi vỗ béo trong không ít hơn 35 ngày và không ít hơn 28 ngày trong lúc đó được cho ăn bằng công thức thức ăn năng lượng cao được công nhận, trong đó ngũ cốc là thành phần đơn lẻ cao nhất. Khẩu phần phải có hàm lượng năng lượng chuyển hóa trung bình (ME) lớn hơn 10 megajoules (MJ) trên một kilôgam vật chất khô.

CHẾ ĐỘ NUÔI

HỆ THỐNG CHƯƠNG TRÌNH TIÊU CHUẨN CỦA BÒ ĂN CỎ

HỆ THỐNG ĐẢM BẢO GIA SÚC ĐỒNG CỎ



Hội đồng Gia súc Úc, với sự hỗ trợ của Meat & Livestock Australia (MLA), đã phát triển một chương trình tự nguyện để cho phép ngành chứng minh các tuyên bố về phương pháp sản xuất chăn nuôi bằng đồng cỏ hoặc chăn nuôi bằng cỏ. Chương trình này được gọi là Hệ thống Đảm bảo Gia súc Đồng cỏ (PCAS).

Nền tảng của PCAS là các Tiêu chuẩn PCAS chi phối các yêu cầu về thức ăn tại trang trại và khả năng truy xuất nguồn gốc của gia súc cũng như các biện pháp xử lý trước khi giết mổ ảnh hưởng đến chất lượng ăn uống. Tiêu chuẩn PCAS cũng bao gồm hai mô-đun tùy chọn để hỗ trợ các tuyên bố liên quan đến việc không sử dụng thuốc kháng sinh và chất kích thích tăng trưởng hormone (HGP).

Chương trình được phát triển với sự tham vấn của các bên liên quan trong ngành, nhà bán lẻ và nhà chế biến và Tiêu chuẩn PCAS đã được thí điểm với các nhà sản xuất.

TIÊU CHUẨN CHƯƠNG TRÌNH

Có ba tiêu chuẩn; trong đó có một là bắt buộc và hai tùy chọn. Chúng có thể được sử dụng kết hợp.

YẾU TỐ CỐT LÕI	YÊU CẦU
1. Nhận dạng và truy xuất nguồn gốc trọn đời	Các hệ thống tại trang trại đã được triển khai để đảm bảo rằng gia súc được xác định riêng lẻ và chúng duy trì trạng thái Có thể truy xuất nguồn gốc suốt đời (Lifetime Traceable -LT) trên Cơ sở dữ liệu Hệ thống Nhận dạng Vật nuôi Quốc gia (NLIS).
2. Không giam cầm đối với gia súc nhằm mục đích vỗ béo cường độ cao	Các hệ thống tại trang trại đã được triển khai để đảm bảo rằng gia súc không bị nhốt vì mục đích cho ăn vỗ béo cường độ cao để sản xuất.
3. Chỉ chăn nuôi trên đồng cỏ	Các hệ thống tại trang trại đã được triển khai để đảm bảo rằng gia súc chưa bao giờ được cho ăn các sản phụ phẩm ngũ cốc hoặc ngũ cốc và được tiếp cận với đồng cỏ chăn thả với Chế độ ăn đủ điều kiện.
4. Tiêu chuẩn chất lượng bữa ăn tối thiểu (tại trang trại)	Các hệ thống tại trang trại đã được triển khai để đảm bảo rằng gia súc đủ điều kiện được Phân loại theo Tiêu chuẩn Thịt Úc (MSA). *tham khảo các tiêu chuẩn tối thiểu của MSA
YẾU TỐ TÙY CHỌN 1 + KHÔNG HGP	YÊU CẦU
5. Trộn đời không có chất kích thích tăng trưởng nội tiết tố	Các hệ thống tại trang trại đã được triển khai để đảm bảo rằng gia súc chưa bao giờ được điều trị bằng chất kích thích tăng trưởng nội tiết tố (HGPs).
TÙY CHỌN YẾU TỐ 2 + KHÔNG CÓ KHÁNG SINH	YÊU CẦU
6. Trộn đời không dùng kháng sinh	Các hệ thống tại trang trại đã được triển khai để đảm bảo rằng gia súc chưa bao giờ được điều trị bằng kháng sinh bao gồm: Liều thấp (dưới liều điều trị) hoặc liều điều trị; sulphonamid, ionophores, coccidiostats; hoặc bất kỳ chất chống vi trùng tổng hợp nào khác.

Có thể tìm thêm thông tin chi tiết về chương trình Hệ thống Bảo đảm Gia súc Đồng cỏ tại: www.pcaspasturefed.

CÁC CHƯƠNG TRÌNH NUÔI CỎ KHÁC

Có nhiều Chương trình Nuôi bò ăn cỏ (Grass Fed) khác, cả Chứng nhận và Không Chứng nhận. Các chương trình này thường được hỗ trợ bởi chương trình LPA và trong một số trường hợp là các chương trình Đảm bảo Trang trại được Chứng nhận.

Liên hệ với Nhà cung cấp Thịt Úc của bạn để biết thêm thông tin.

Để biết thêm thông tin, hãy truy cập www.mla.com.au

— GSI ÚC —



TIÊU CHUẨN TRONG NGÀNH THỊT ÚC

An toàn thực phẩm trong môi trường toàn cầu ngày nay đã trở thành ưu tiên quan trọng đối với ngành công nghiệp thịt. Người tiêu dùng trên toàn thế giới giờ đây kỳ vọng rằng các nhà bán lẻ có thể xác định hoặc truy xuất nguồn gốc của các sản phẩm thực phẩm mà họ bán. Áp lực ngày càng tăng từ người tiêu dùng đã tạo nên sự cần thiết về sự xem xét lại các khái niệm về chuỗi cung ứng và các phương pháp có sẵn để cung cấp bằng chứng về truy xuất nguồn gốc này. Các tiêu chuẩn toàn cầu của GSI tạo ra một nền tảng chung cho doanh nghiệp bằng cách xác định duy nhất, nắm bắt chính xác và tự động chia sẻ thông tin quan trọng về sản phẩm, địa điểm, tài sản và hơn thế nữa. Các doanh nghiệp cũng có thể kết hợp các tiêu chuẩn GSI khác nhau để hợp lý hóa các quy trình kinh doanh như truy xuất nguồn gốc. Có 114 Tổ chức thành viên GSI đại diện cho hơn 1 triệu công ty ở 155 quốc gia trên toàn cầu.

Các tiêu chuẩn mở, toàn cầu của GSI là nhà cung cấp giải pháp và công nghệ bất khả tri có thể đáp ứng nhu cầu của tất cả các lĩnh vực công nghiệp bao gồm cả ngành công nghiệp thịt của Úc. Mục tiêu chính của hệ thống là tạo thuận lợi cho việc liên lạc, thu thập dữ liệu và trao đổi thông tin vì lợi ích của các đối tác thương mại. Hệ thống cung cấp một ngôn ngữ giao tiếp chung cho thương mại và thương mại trên toàn thế giới.

Các hệ thống GSI bao gồm:

1. Nhận dạng: Các cấu trúc đánh số tiêu chuẩn để nhận dạng hàng hóa, dịch vụ, lô hàng, tài sản và địa điểm;
2. Ghi lại: Vật mang dữ liệu để thể hiện các số nhận dạng ở định dạng máy có thể đọc được; Và
3. Chia sẻ: Các tiêu chuẩn của GSI về chia sẻ thông tin bao gồm dữ liệu chủ, dữ liệu giao dịch kinh doanh và dữ liệu sự kiện vật lý.

GSI Australia kết hợp với các đại diện ngành thịt bao gồm, AUS-MEAT, Bộ Nông nghiệp Chính phủ Australia, Khoa học Thực phẩm Australia, hiệp hội thịt và gia súc Úc, Hội đồng Công nghiệp Thịt Úc, đã thành lập một nhóm làm việc để xem xét cách áp dụng các tiêu chuẩn mã số, mã vạch và thông điệp điện tử GSI vào Ngành Công nghiệp Thịt Úc. Nhóm đã phát triển một bộ hướng dẫn có tiêu đề: Hướng dẫn của ngành công nghiệp thịt Úc về đánh số và mã vạch các sản phẩm không

Thương phẩm Bán lẻ. Có thể lấy bản sao hướng dẫn bằng cách gọi điện cho GSI Australia theo số 1300 366 033 hoặc truy cập www.gslau.org

Hướng dẫn này nhằm áp dụng cho các lĩnh vực nội địa và xuất khẩu của Ngành công nghiệp thịt Úc. Điều này hoàn toàn phù hợp với các thỏa thuận thương mại mới về phân định sản phẩm thông qua chuỗi phân phối và bán buôn, cũng như với sự phát triển quốc tế nơi hệ thống GSI cũng được áp dụng được áp dụng.

CÁC THÀNH PHẦN CỦA HỆ THỐNG NHẬN BIẾT GSI



SỐ NHẬN DẠNG ỨNG DỤNG

Trọng lượng, Ngày tháng, Số thùng, ID NLI

MÃ SẢN PHẨM

4 chữ số, Công ty hoặc AUS-MEAT

SỐ CÔNG TY

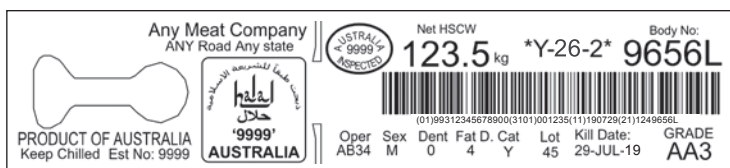
Số vị trí toàn cầu

MÃ CONTAINER VẬN CHUYỂN NỐI TIẾP (SSCC)

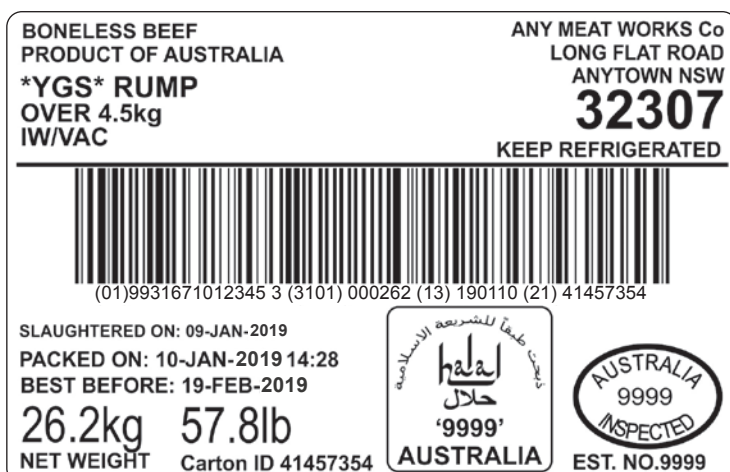
Số nhận dạng lô hàng



Dưới đây là một số ví dụ về mã vạch GSI-I28 đang được sử dụng trong ngành công nghiệp thịt của Úc.



Hình 1: Phiếu xác nhận có mã vạch GSI-I28



Hình 2: Thùng carton có trọng lượng thay đổi với mã vạch GSI-I28



Hình 3: Định dạng nhãn hậu cần GSI-I28

HỆ THỐNG XẾP HẠNG THỊT ÚC (MSA)



HỆ THỐNG XẾP HẠNG THỊT ÚC (MSA) LÀ GÌ

Tiêu chuẩn Thịt Úc (MSA) là một hệ thống đánh giá chất lượng thịt dựa trên độ hài lòng khi thường thức của người tiêu dùng. Đây là kết quả sau nhiều năm nghiên cứu kết hợp các thử nghiệm tại trang trại, quy trình chế biến, thân thịt, quy trình ủ thịt và phương thức nấu nướng để xác định tác động tổng thể và tổng hợp của chúng đối với chất lượng ăn thịt bò và thịt cừu.

MSA dự đoán chính xác chất lượng ăn uống đối với từng miếng thịt bò và thịt cừu kết hợp với phương pháp nấu ăn. Một loạt các yếu tố phức tạp trong toàn bộ chuỗi cung ứng có ảnh hưởng đến chất lượng ăn uống được tính đến trong quá trình sản xuất và chế biến theo Tiêu chuẩn MSA. Điều này giải quyết các vấn đề lâu nay của người tiêu dùng trong việc lựa chọn thịt bò và thịt cừu và chọn phương pháp nấu ăn thích hợp.

Bằng cách hiểu và kiểm soát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng bữa ăn, ngành này có khả năng cải thiện chất lượng bữa ăn trung bình và giảm sự thay đổi trong các sản phẩm thịt bò và thịt cừu, cuối cùng là loại bỏ những trải nghiệm kém trong một bữa ăn.

MSA ĐÃ BẮT ĐẦU NHƯ THẾ NÀO

Sau khi nghiên cứu chi tiết về người tiêu dùng, MSA được khởi xướng như một chương trình thương mại của ngành vào năm 1998 đối với thịt bò và năm 2007 đối với thịt cừu. Các vấn đề chính được xác định trong nghiên cứu của MSA là mức độ tương quan hiểu biết về miếng cắt và nấu của người tiêu dùng và mức độ không nhất quán trong các sản phẩm có sẵn.

Meat and Livestock Australia (MLA) với sự hỗ trợ của các đối tác nghiên cứu và các đơn vị ngành đã xác định các quy trình thực hành tốt nhất thông qua việc xác định các điểm kiểm soát quan trọng đối với chất lượng ăn uống. Kết quả cung cấp các công cụ để theo dõi và cải thiện chất lượng sản phẩm và phù hợp với yêu cầu của khách hàng một cách thiết thực.

PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN

Tập trung hoàn toàn vào người tiêu dùng là nền tảng cho sự phát triển của MSA. Nghiên cứu cho thấy rằng trải nghiệm bữa ăn thú vị là vô cùng quan trọng đối với người tiêu dùng. Họ mong đợi một miếng thịt mềm, ngon, mọng nước trong mỗi bữa ăn.

Để phát triển các Tiêu chuẩn MSA, hơn 100.000 người tiêu dùng đã thử nghiệm trên 1 triệu miếng thịt bò và cừu, cung cấp một cơ sở dữ liệu rất lớn đã được sử dụng để tạo ra mô hình dự đoán chất lượng ăn uống hiệu quả. Thông tin này đã được sử dụng để thiết lập các điểm kiểm soát tới hạn và các phép đo thân thịt ảnh hưởng đến chất lượng ăn uống và do đó cần phải được quản lý một cách thích hợp.

myMSA

Là công cụ trực tuyến phản hồi MSA, myMSA cung cấp cho nhà sản xuất và các đơn vị chế biến quyền truy cập dễ dàng vào các báo cáo phản hồi, bao gồm hiệu suất Chỉ số MSA và khả năng thực hiện báo cáo tùy chỉnh.

QUY TRÌNH ĐÃ ĐƯỢC USDA XÁC MINH

Chương trình MSA là một Chương trình Xác minh được Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA) xác minh thông qua chương trình Process Verified Program (PVP). USDA PVP là một dịch vụ xác minh cung cấp cho ứng viên một cách để tiếp thị sản phẩm của họ bằng cách sử dụng các điểm quy trình được xác định rõ ràng, được triển khai minh bạch. Sự chấp thuận được xem xét hàng năm sau cuộc kiểm tra nghiêm ngặt chương trình MSA đối với thịt bò và thịt cừu bởi các kiểm toán viên độc lập của USDA. Sau khi được Meat & Livestock Australia và USDA chấp thuận, các nhà xuất khẩu được cấp phép của MSA có thể sử dụng logo PVP của USDA kết hợp với nhãn hiệu MSA trong thị trường Hoa Kỳ để hỗ trợ tiếp thị thương hiệu. Các thủ tục xem xét, phê duyệt và kiểm soát việc sử dụng nhãn hiệu đảm bảo tất cả các yêu cầu chứng nhận đều được tổng hợp.



- Chất lượng ăn uống Đảm bảo mềm, mọng nước và hương vị
- Chương trình phân loại thịt bò được phát triển để dự đoán chất lượng thịt bò

<http://processverified.usda.gov/>



- Chất lượng ăn uống Đảm bảo mềm, mọng nước và hương vị
- Các lộ trình được phát triển để giảm sự khác biệt về chất lượng thịt cừu ăn

<http://processverified.usda.gov/>

TÍNH TOÀN VỆ CỦA MSA

MSA là một chương trình tự nguyện đòi hỏi sự phối hợp và thực hành tốt nhất trên toàn bộ chuỗi cung ứng. Các nhà sản xuất phải đăng ký và nộp tờ khai nhà cung cấp cùng với lô hàng của họ. Đơn vị chế biến và người dùng cuối chọn tham gia MSA đều được cấp phép và chịu sự kiểm tra của bên thứ ba để đảm bảo tính toàn vẹn được duy trì.



NHẬN DIỆN SẢN PHẨM

Tất cả sản phẩm MSA cũng được xác định bằng một hình ảnh của MSA trong túi niêm phong chân không hoặc bao bì in nhiệt, dành riêng cho thương hiệu. Trong trường hợp không có logo trên túi hoặc phụ trang được phê duyệt, sản phẩm không thể được bán dưới dạng MSA.

NHÃN CHẤT LƯỢNG ĂN UỐNG

MSA cho thịt bò và thịt cừu được xác định bằng cách in thông tin chất lượng trên nhãn hộp. Ví dụ hiển thị bên dưới..

EQG (Eating Quality Grading) Mật mã cho sản phẩm được phân loại MSA

Mật mã ***EQG*** có thể thay thế nhu cầu sử dụng mật mã danh mục thay thế AUS-MEAT và có thể được sử dụng trên cơ sở tự nguyện. Các Doanh nghiệp được AUS-MEAT Công nhận được cấp phép trong chương trình MSA có thể bao gồm mật mã ***EQG*** kết hợp với cấp độ chất lượng ăn uống được in trên nhãn thùng carton hoặc các nhãn thương mại miêu tả. Tuyên bố về chất lượng ăn uống cho sản phẩm sẽ không thay đổi. Việc bổ sung Ngôn ngữ Thịt bò này sẽ không xóa bất kỳ Ngôn ngữ đã thiết lập nào khác.

1	BONE IN BEEF PRODUCT OF AUSTRALIA *EQG* SHORTLOIN MSA IW/VAC	ANY MEAT WORKS Co LONG FLAT ROAD ANYTOWN NSW 32307 KEEP REFRIGERATED
	 (01)9931671012345 3 (3101) 000262 (13) 190110 (21) 41457354	
2	GRL MSA 3 @ 5 days MSA 4 @ 14 days RST MSA 3 @ 5 days MSA 4 @ 14 days PACKED ON: 10-JAN-2019 14:28 BEST BEFORE: 19-FEB-2019	 EST. NO.9999
3	26.2kg 57.8lb NET WEIGHT Carton ID 41457354	
4		

1. NHẬN DẠNG MSA: NƠI BAO GỒM PHẢI XUẤT HIỆN Ở CUỐI DÒNG MIÊU TẢ ĐÃ CẮT.

MÃ EQG: Yêu cầu ghi nhãn như trên.

2. PHƯƠNG PHÁP NẤU ĐƯỢC ĐỀ XUẤT: Phải hiển thị tối thiểu một phương pháp nấu được khuyến nghị cho mỗi sản phẩm.

3. PHẨM CẤP MSA VỀ CHẤT LƯỢNG ĂN UỐNG: Thịt bò sẽ là MSA 3, MSA 4 hoặc MSA 5. Thịt cừu sẽ chỉ được phân loại là MSA.

4. YÊU CẦU VỀ Ủ THỊT: Các yêu cầu về lão hóa tối thiểu và tiếp theo phải được chỉ định cho từng phương pháp nấu.

Có thể tìm thêm thông tin chi tiết về Tiêu chuẩn Thịt Úc tại: www.mla.com.au/msa



— TIÊU CHUẨN VỀ — CÁC PHẦN THỊT TRÊN CƠ THỂ GIA SÚC

CẤU TRÚC THÂN THỊT 39

TÊN CÁC CƠ THEO THỨ TỰ ABC 41

SƠ ĐỒ XƯƠNG BÒ 42

MẶT CẮT THÂN THỊT 43

PHẦN CẮT PHÍA TRƯỚC 45

VAI (BLADE) 2300 45

ÚC (10 XƯƠNG) (BRISKET) 2320 47

THĂN CỔ (CHUCK TENDER) 2310 46

CỔ (5 XƯƠNG) (CHUCK – 5 RIBS) 45

BẮP TRƯỚC (FORE SHIN) 2360 47

THỊT SƯỜN (5 SƯỜN) (SPENCER ROLL – 5 RIBS) 223 46

PHẦN CẮT PHÍA SAU 48

BẮP SAU (HIND SHANK) 2360 51

ĐÙI GỌ (KNUCKLE) 2070 49

NẠC ĐÙI NGOÀI (SILVERSIDE) 2020 48

THỊT MÔNG TRÊN (SIRLOIN BUTT – RUMP) 2081 49

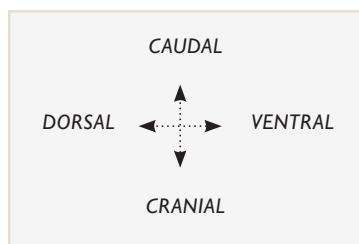
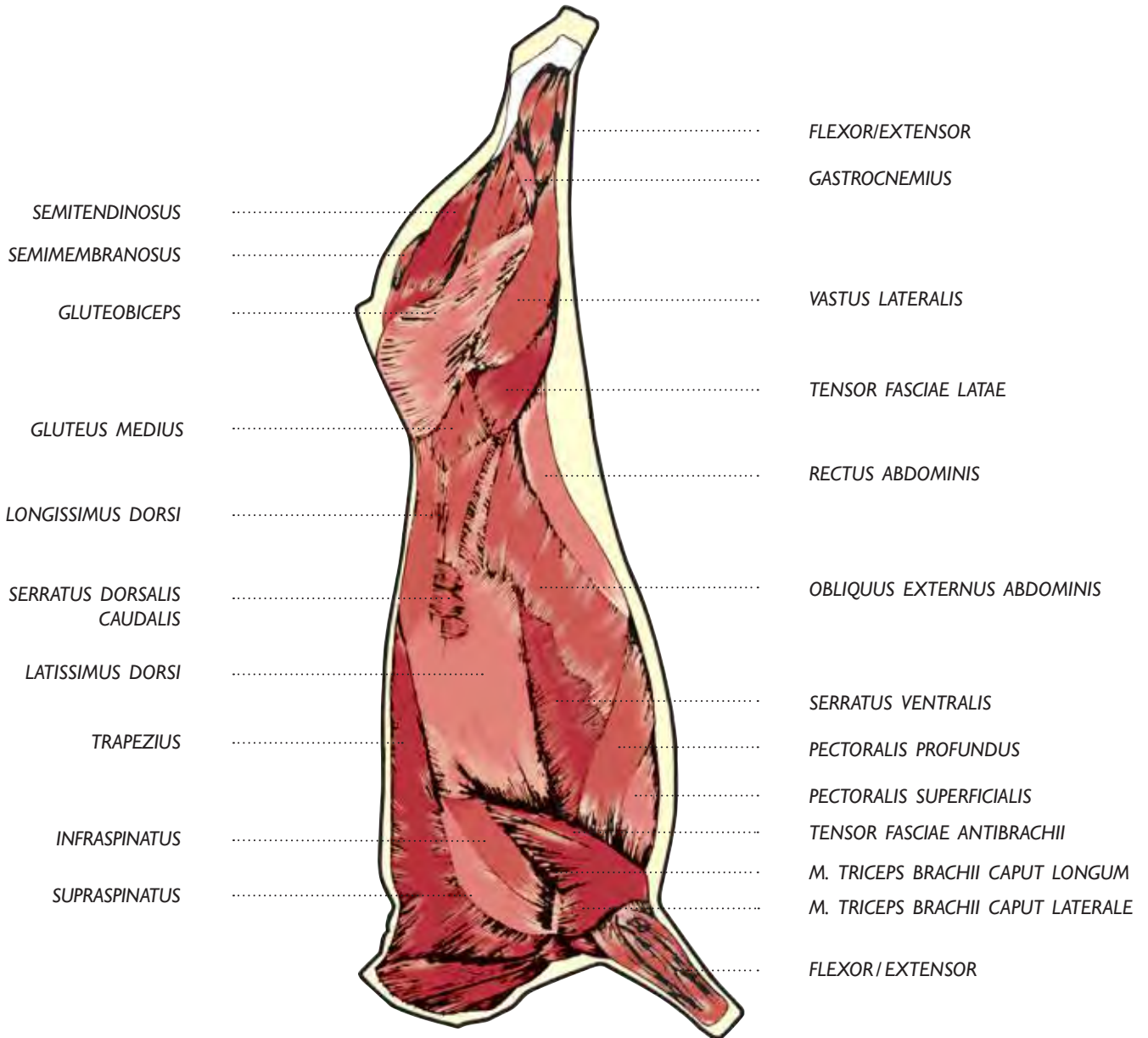
THĂN LỪNG (3 XƯƠNG) (STRIPLOIN-3RIBS) 2140 50

TENDERLOIN CÒN ĐIỂM (TENDERLOIN SIDE STRAP ON) 51

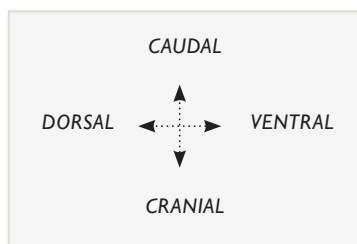
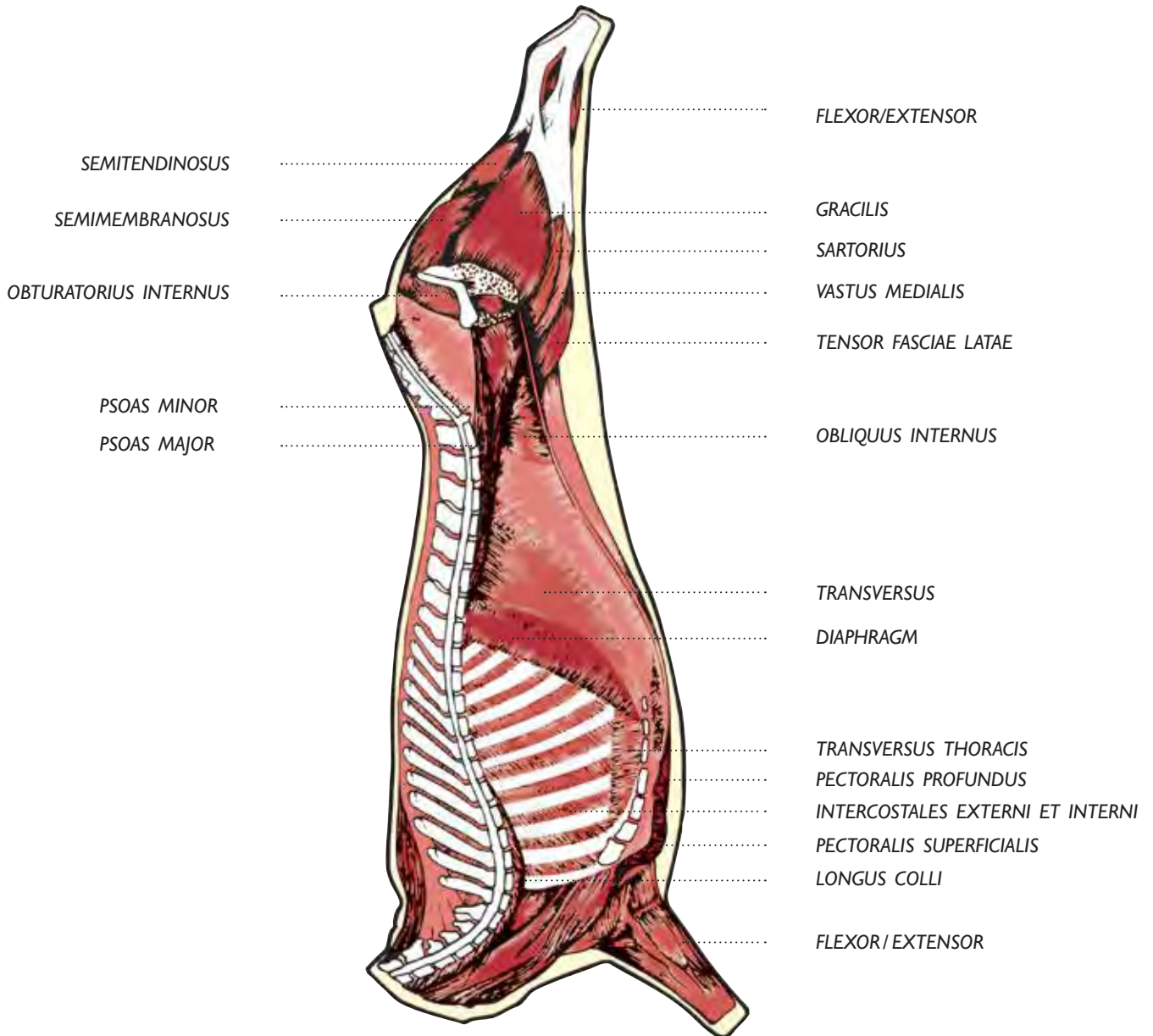
THĂN BỤNG (3 XƯƠNG) (THIN FLANK – 3 RIBS) 2200 50

NẠC ĐÙI (TOPSIDE) 2000 48

CƠ THỊT BÒ NHÌN BÊN



CÁC CƠ XE DỌC



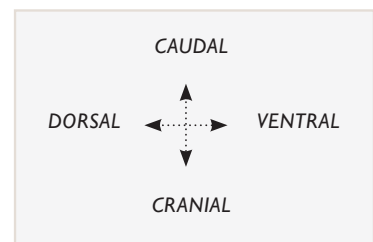
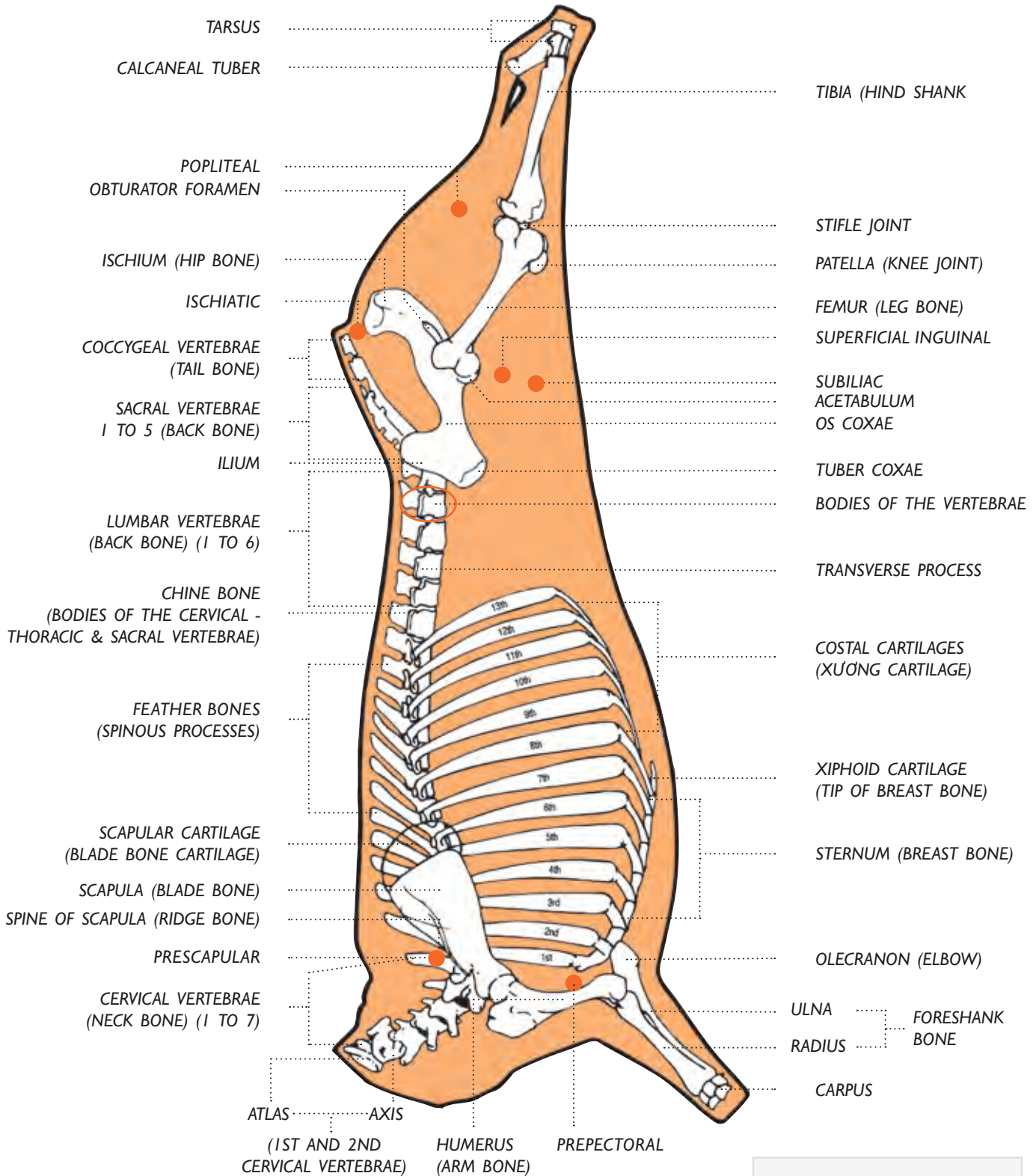
TÊN NHÓM CƠ

M. adductor femoris.....	0001	M. pectoralis superficialis.....	0057
M. anconaeus.....	0002	M. peroneus longus.....	0058
M. articularis genu.....	0003	M. peroneus tertius.....	0059
M. biceps brachii.....	0004	M. popliteus.....	0060
M. biceps femoris (syn. gluteobiceps).....	0005	M. protractor praeputii.....	0061
M. brachialis.....	0006	M. psoas major.....	0062
M. brachiocephalicus.....	0007	M. psoas minor.....	0063
M. coracobrachialis.....	0008	M. rectus abdominis.....	0064
M. cutaneus omobrachialis.....	0009	M. rectus capitis dorsalis major.....	0065
M. cutaneus trunci.....	0010	M. rectus femoris.....	0066
M. deltoideus.....	0011	M. rectus thoracis.....	0067
M. diaphragma.....	0012	M. rhomboideus.....	0068
M. extensor carpi obliquus.....	0013	Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis.....	0069
M. extensor carpi radialis.....	0014	M. sartorius.....	0070
M. extensor carpi ulnaris.....	0015	M. scalenus dorsalis.....	0071
M. extensor digiti quarti proprius.....	0016	M. scalenus ventralis.....	0072
M. extensor digiti quarti proprius (pedis).....	0017	M. semimembranosus.....	0073
M. extensor digiti tertii proprius.....	0018	M. semispinalis capitis.....	0074
M. extensor digiti tertii proprius (pedis).....	0019	M. semitendinosus.....	0075
M. extensor digitorum communis.....	0020	M. serratus dorsalis caudalis.....	0076
M. extensor digitorum longus.....	0021	M. serratus dorsalis cranialis.....	0077
M. flexor carpi radialis.....	0022	M. serratus ventralis cervicis.....	0078
M. flexor carpi ulnaris.....	0023	M. serratus ventralis thoracis.....	0079
M. flexor digitorum longus.....	0024	M. soleus.....	0080
M. flexor digitorum profundus.....	0025	M. spinalis dorsi.....	0081
M. flexor digitorum profundus.....	0026	M. splenius.....	0082
M. flexor digitorum sublimis.....	0027	M. sternocephalicus.....	0083
M. flexor hallucis longus.....	0028	M. subscapularis.....	0084
M. gastrocnemius.....	0029	M. supraspinatus.....	0085
M. gluteus accessorius.....	0030	M. tensor fasciae antibrachii.....	0086
M. gluteus medius.....	0031	M. tensor fasciae latae.....	0087
M. gluteus profundus.....	0032	M. teres major.....	0088
M. gracilis.....	0033	M. teres minor.....	0089
M. iliacus.....	0034	M. tibialis anterior.....	0090
M. iliocostalis.....	0035	M. tibialis posterior.....	0091
M. infraspinatus.....	0036	M. transversus abdominis.....	0092
Mm. intercostales externus et internus.....	0037	M. trapezius cervicalis.....	0093
Mm. intertransversarii cervicis.....	0038	M. trapezius thoracis.....	0094
M. intertransversarius longus.....	0039	M. triceps brachii caput laterale.....	0095
M. ischiocavernosus.....	0040	M. triceps brachii caput longum.....	0096
M. latissimus dorsi.....	0041	M. triceps brachii caput mediale.....	0097
M. levatores costarum.....	0042	M. vastus intermedius.....	0098
M. longissimus cervicis.....	0043	M. vastus lateralis.....	0099
Mm. longissimus capitis et atlantis.....	0044	M. vastus medialis.....	0100
M. longissimus dorsi.....	0045		
(syn. M longissimus thoracis et lumborum)			
M. longus capitis.....	0046	CÁC CẤU TRÚC KHÁC	
M. longus colli.....	0047	atlantal lymph node.....	0101
M. multifidi cervicis.....	0048	ischiatric lymph node.....	0102
Mm. multifidi dorsi.....	0049	ligamentum nuchae.....	0103
M. obliquus capitis caudalis.....	0050	periosteum.....	0104
M. obliquus externus abdominis.....	0051	prescapular lymph node.....	0105
M. obliquus internus abdominis.....	0052	scapula.....	0106
Mm. obturator externus et internus.....	0053	scapula cartilage.....	0107
M. omotransversarius.....	0054	subiliac lymph node.....	0108
M. pectineus.....	0055		
M. pectoralis profundus.....	0056		

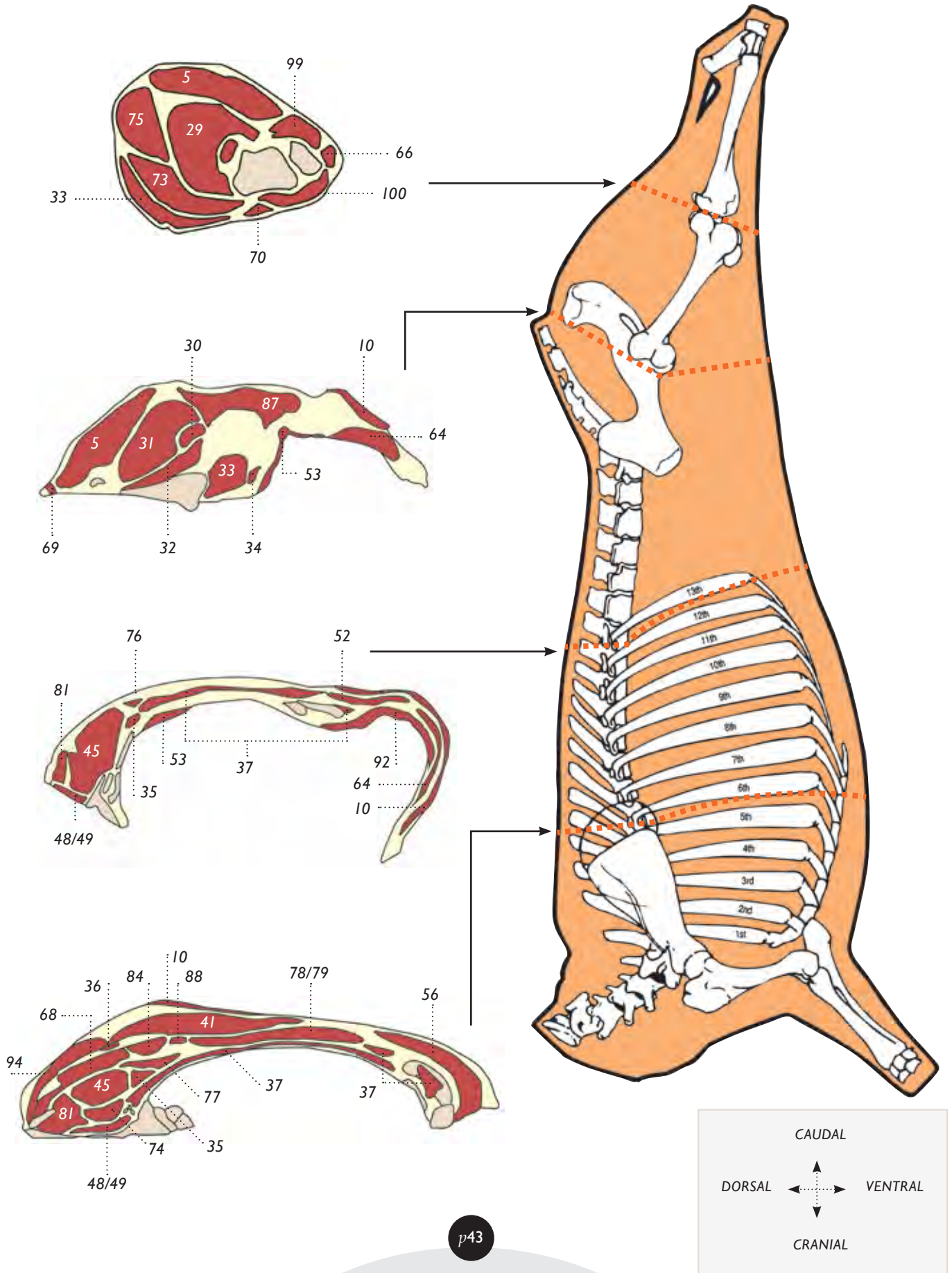
Lưu ý: Việc bao gồm các số có bốn chữ số được hiển thị trong chỉ mục là dành cho các yêu cầu vẽ mã vạch. Số minh họa CƠ trên các trang sau được hiển thị bằng số.

SƠ ĐỒ XƯƠNG BÒ

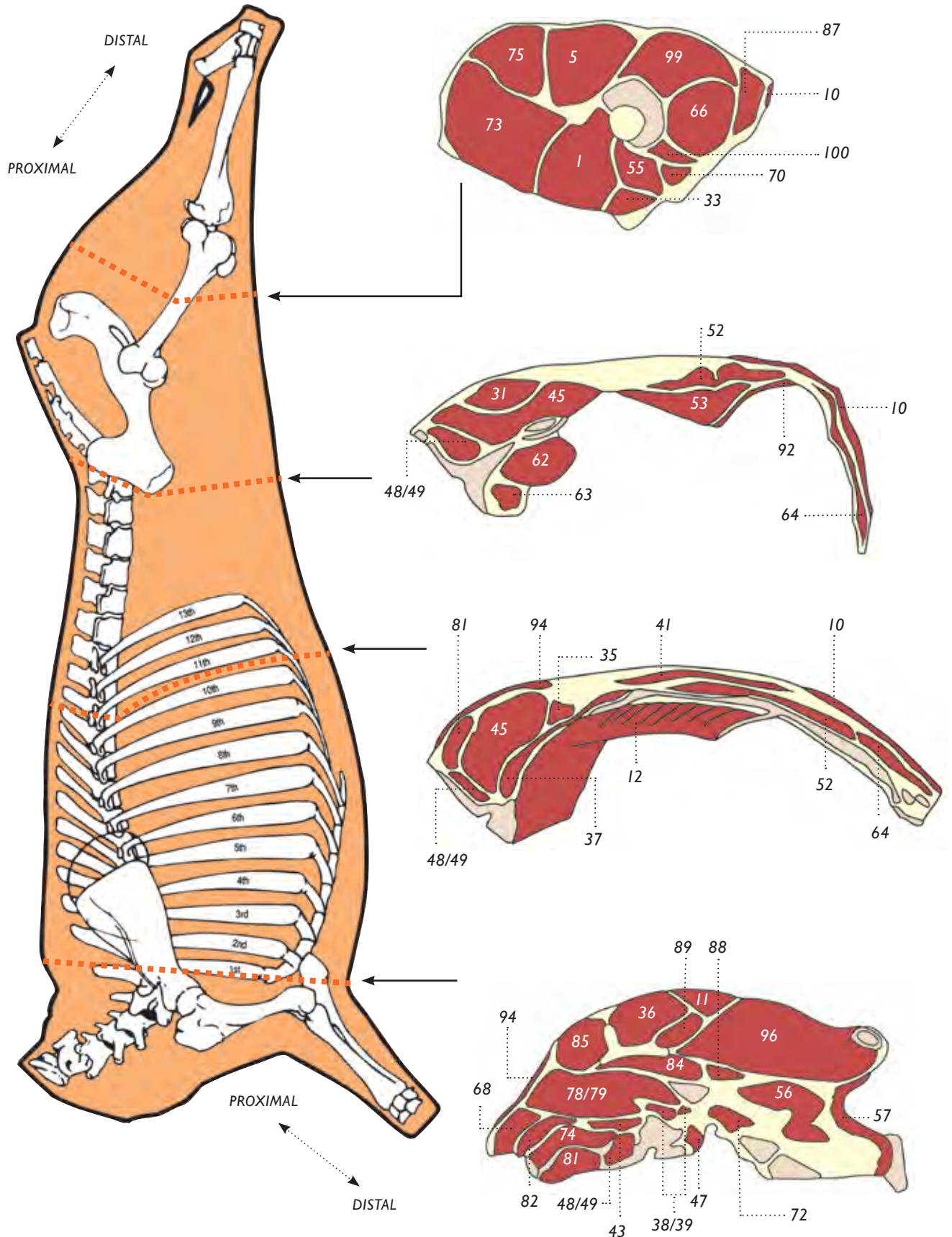
● VỊ TRÍ CÁC TUYẾN XƯƠNG



MẶT CẮT THÂN THỊT



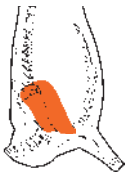
MẶT CẮT THÂN THỊT



PHẦN CẮT PHÍA TRƯỚC

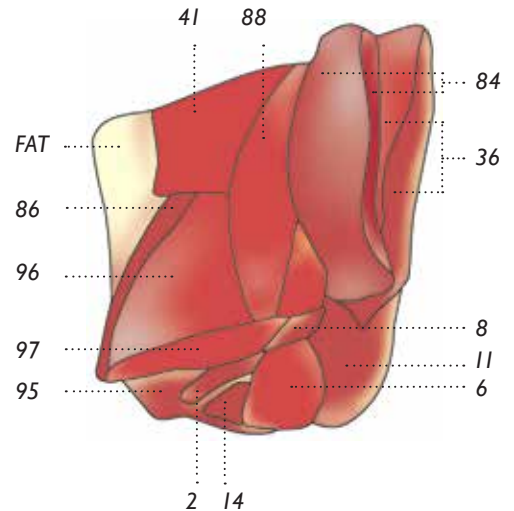
VAI (BLADE)

2300



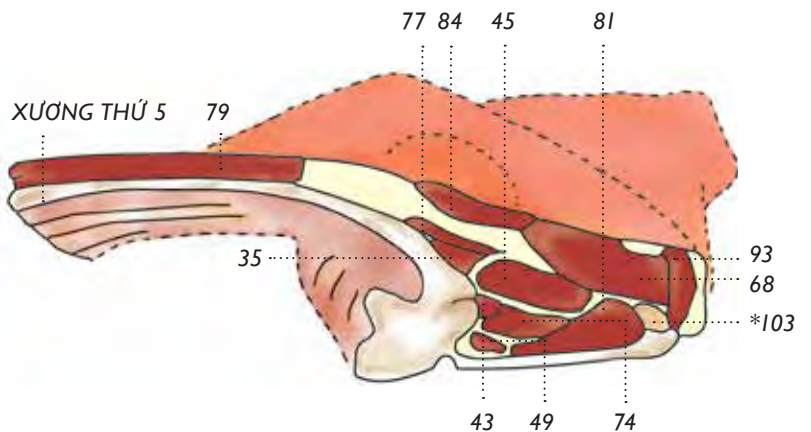
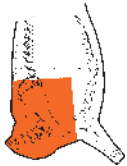
DANH SÁCH CÁC CƠ

M. anconaeus	2
M. brachialis.....	6
M. coracobrachialis	8
M. deltoideus.....	11
M. extensor carpi radialis.....	14
M. infraspinatus.....	36
M. latissimus dorsi.....	41
M. subscapularis.....	84
M. tensor fasciae antibrachii	86
M. teres major	88
M. teres minor.....	89
M. triceps brachii caput laterale.....	95
M. triceps brachii caput longum.....	96
M. triceps brachii caput mediale.....	97



CỔ 5 XƯƠNG (CHUCK – 5 RIBS)

2260



DANH SÁCH CƠ

M. iliocostalis (syn. M. longissimus costarum).....	35
M. longissimus cervicis.....	43
M. longissimus dorsi (syn. M. longissimus thoracis et lumborum).....	45
M. multifidi dorsi.....	49
M. rhomboideus	68
M. semispinalis capitis (syn. M. complexus).....	74
M. serratus dorsalis cranialis	77
M. serratus ventralis thoracis	79
M. spinalis dorsi.....	81
M. subscapularis.....	84
M. trapezius cervicalis.....	93
M. brachialis.....	6#
M. brachiocephalicus	7#

M. intertransversarii cervicis	38#
M. intertransversarius longus.....	39#
M. longissimus capitis et atlantis.....	44#
M. longus capitis	46#
M. longus colli.....	47#
M. multifidi cervicis.....	48#
M. obliquus capitis caudalis.....	50#
M. omotransversarius	54#

M. rectus capitis dorsalis major	65#
M. scalenus dorsalis	71#
M. scalenus ventralis.....	72#
M. splenius	82#
M. sternocephalicus.....	83#

CÁC CẤU TRÚC KHÁC

ligamentum nuchae	*103
-------------------------	------

#Cơ của Cổ cặp không được hiển thị trong hình minh họa.

PHẦN CẮT PHÍA TRƯỚC

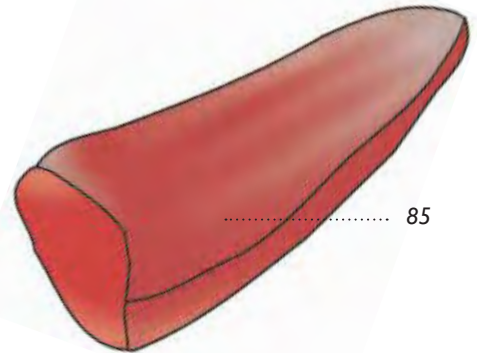
THĂN CỔ (CHUCK TENDER)

2310



DANH SÁCH CƠ

M. supraspinatus85



85

THỊT SƯỜN 5 XƯƠNG (SPENCER ROLL 5 RIBS)

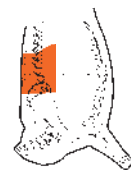
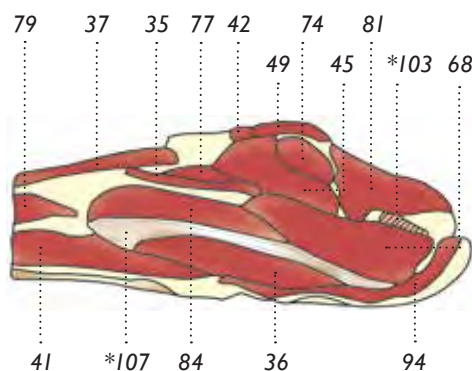
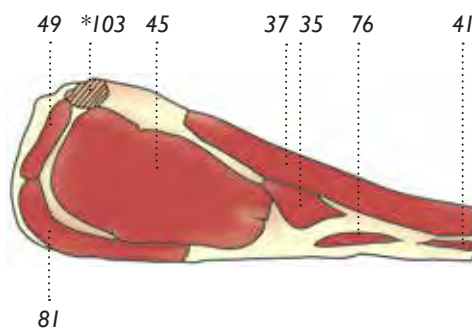
2230

DANH SÁCH CƠ

- M. iliocostalis
(syn. M. longissimus costarum) 35
- M. infraspinatus 36
- Mm. intercostales externus et internus 37
- M. latissimus dorsi 41
- M. levatores costarum 42
- M. longissimus dorsi (syn. M. longissimus thoracis et lumborum) 45
- M. multifidi dorsi 49
- M. rhomboideus 68
- M. semispinalis capitis
(syn. M. complexus) 74
- M. serratus dorsalis caudalis 76
- M. serratus dorsalis cranialis 77
- M. serratus ventralis thoracis 79
- M. spinalis dorsi 81
- M. subscapularis 84
- M. trapezius thoracis 94

CẤU TRÚC KHÁC

- ligamentum nuchae *103
- scapula cartilage *107



PHẦN THÂN TRƯỚC

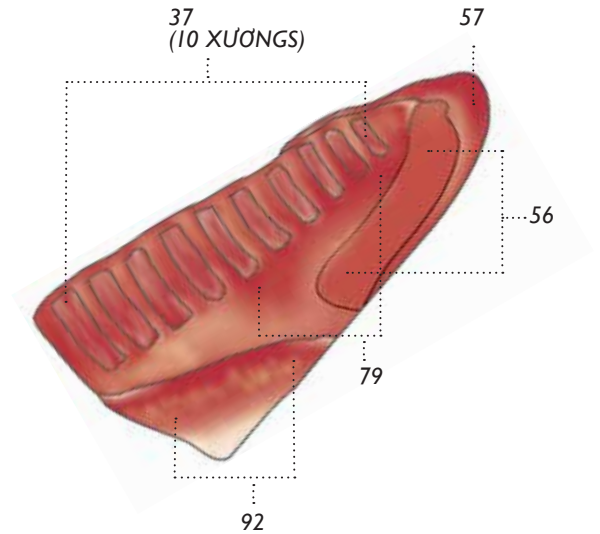
THỊT ỨC 10 XƯƠNGNGS (BRISKET 10 RIBS)

2320



DANH SÁCH CƠ

Mm. intercostales externus et internus	37
M. pectoralis profundus (syn. M. pectoralis ascendens)	56
M. pectoralis superficialis (syn. M. pectoralis descendens et transversus)	57
M. serratus ventralis thoracis	79
M. transversus abdominis	92



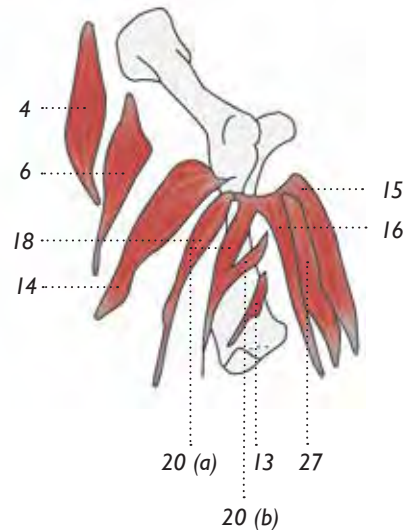
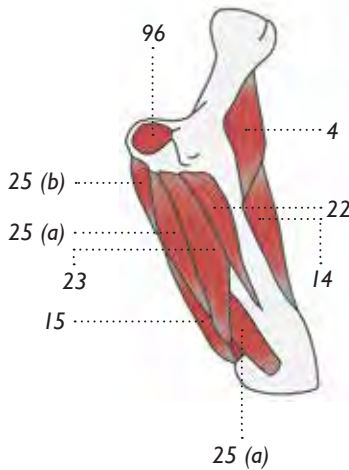
BẮP TRƯỚC (FORE SHIN)

2360



DANH SÁCH CƠ

M. biceps brachii.....	4
M. brachialis.....	6
M. extensor carpi obliquus (syn. M. abductor pollicis longus).....	13
M. extensor carpi radialis.....	14
M. extensor carpi ulnaris (syn. M. ulnaris lateralis).....	15
M. extensor digiti quartii proprius (syn. M. extensor digitorum lateralis)	16
M. extensor digiti tertii proprius.....	18
M. extensor digitorum communis (a) humeral head (b) ulnar head	20
M. flexor carpi radialis.....	22
M. flexor carpi ulnaris	23



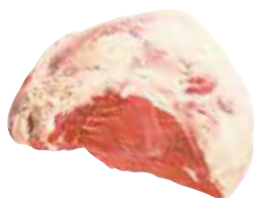
M. flexor digitorum profundus (a) humeral head (b) ulna head	25
M. flexor digitorum sublimis (syn. M. flexor digitorum superficialis).....	27
M. triceps brachii caput laterale (not shown).....	95
M. triceps brachii caput longum.....	96

PHẦN THÂN SAU

NẠC ĐÙI (TOP SIDE)

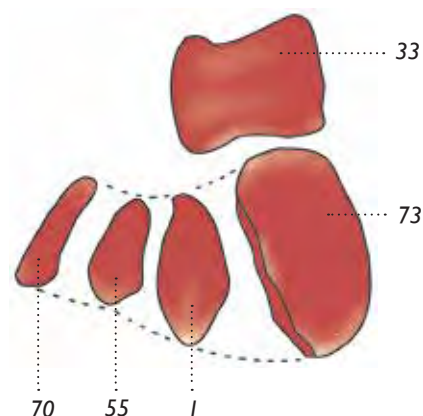
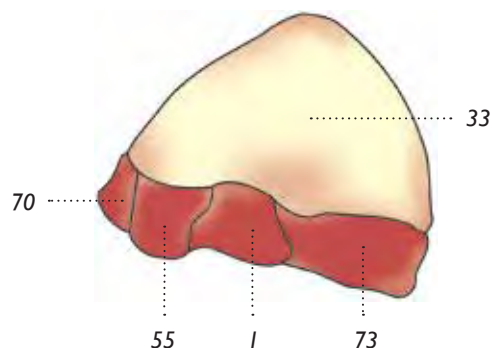
2000

/ 2010



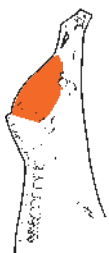
DANH SÁCH CƠ

M. adductor femoris	1
M. gracilis	33
M. pectineus	55
M. sartorius	70
M. semimembranosus	73



NẠC ĐÙI NGOÀI (SILVERSIDE)

2020

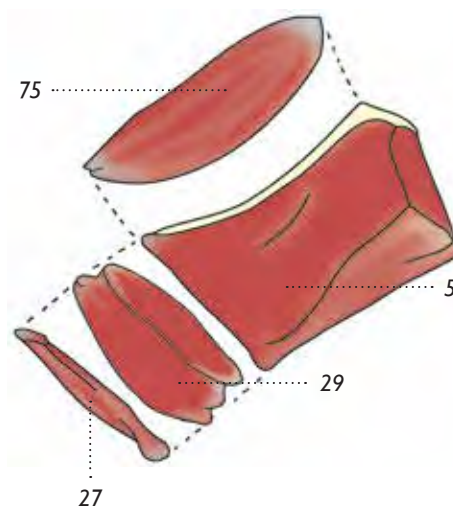
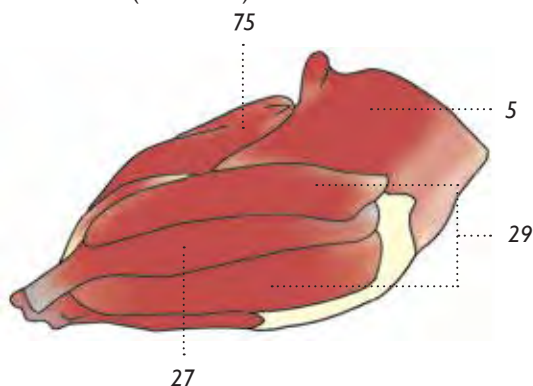


DANH SÁCH CƠ

M. biceps femoris (syn. M. gluteobiceps)	5
M. flexor digitorum sublimis (syn. M. flexor digitorum superficialis)	27
M. gastrocnemius	29
M. semitendinosus	75

CẤU TRÚC KHÁC

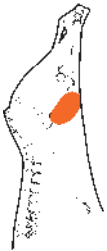
M. soleus (not shown)	*80
-----------------------------	-----



PHẦN CẮT THÂN SAU

ĐÙI GỌ (KNUCKLE)

2070

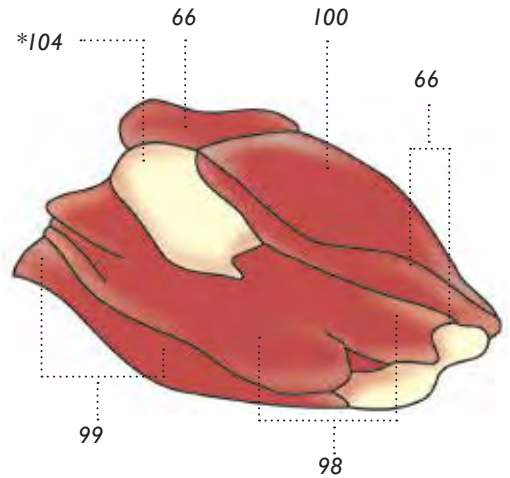


DANH SÁCH CƠ

M. rectus femoris	66
M. vastus intermedius	98
M. vastus lateralis	99
M. vastus medialis	100

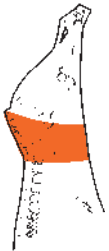
CẤU TRÚC KHÁC

periosteum	*104
------------------	------



THỊT MÔNG TRÊN (SIRLOIN BUTT – RUMP)

2081

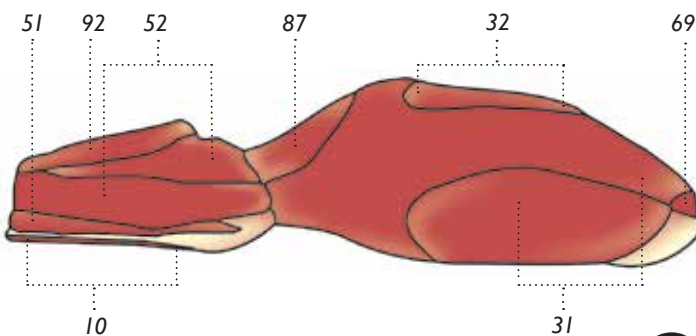
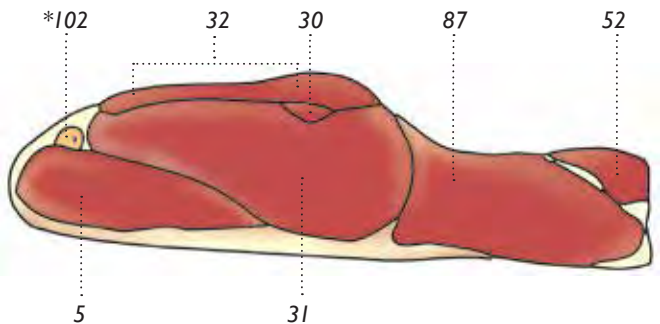


DANH SÁCH CƠ

M. biceps femoris (syn M. gluteobiceps)	5
M. cutaneus trunci	10
M. gluteus accessorius	30
M. gluteus medius	31
M. gluteus profundus	32
M. obliquus externus abdominis	51
M. obliquus internus abdominis	52
M. sacrococcygeus dorsalis et lateralis.....	69
M. tensor fasciae latae	87
M. transversus abdominis	92

CẤU TRÚC KHÁC

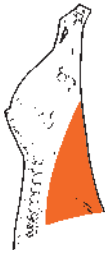
ischiatric lymph node	*102
-----------------------------	------



PHẦN CẮT THÂN SAU

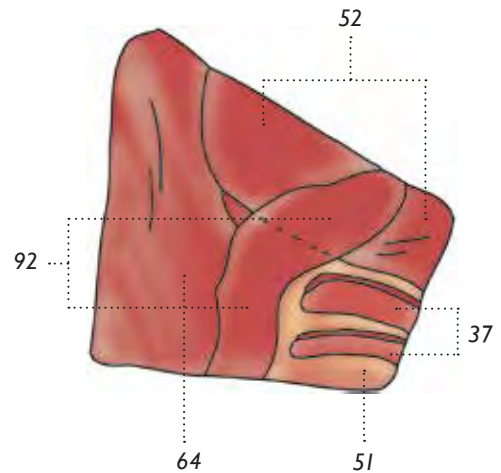
THÂN BỤNG 3 XƯƠNG (THIN FLANK – 3 RIBS)

2200



DANH SÁCH CƠ

Mm. intercostales externus et internus.....	37
M. obliquus externus abdominis.....	51
M. obliquus internus abdominis.....	52
M. rectus abdominis.....	64
M. transversus abdominis.....	92



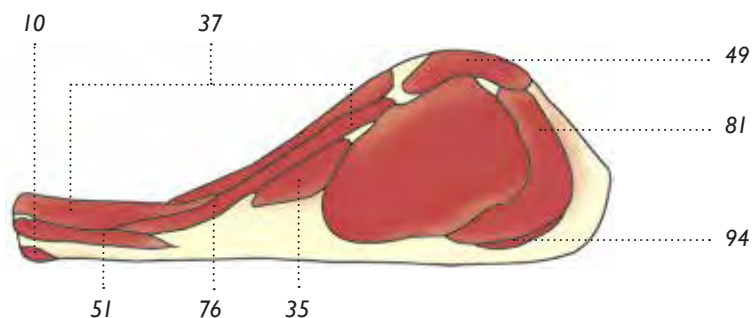
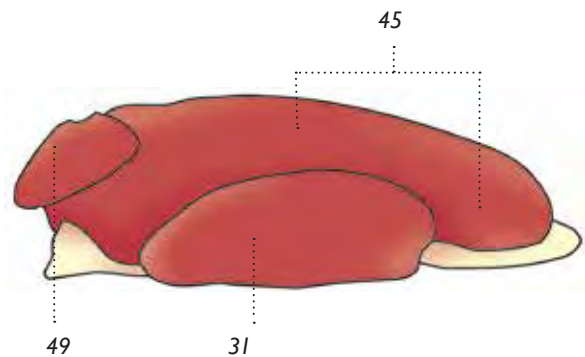
THÂN LƯNG 3 XƯƠNG (STRIPLOIN-3RIBS)

2140



DANH SÁCH CƠ

M. cutaneus trunci.....	10
M. gluteus medius.....	31
M. iliocostalis (syn. M. longissimus costarum).....	35
Mm. intercostales externus et internus.....	37
M. longissimus dorsi (syn. M. longissimus thoracis et lumborum).....	45
M. multifidi dorsi.....	49
M. obliquus externus abdominis.....	51
M. serratus dorsalis caudalis.....	76
M. spinalis dorsi.....	81
M. trapezius thoracis.....	94



PHẦN CẮT THÂN SAU

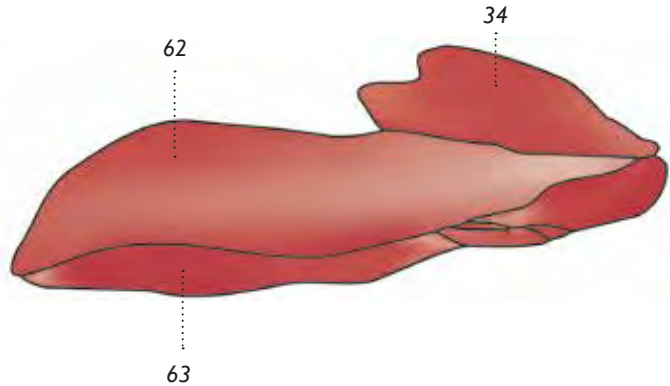
PHI LÊ (TENDERLOIN)

2150



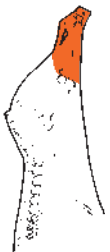
DANH SÁCH CƠ

M. iliacus	34
M. psoas major	62
M. psoas minor	63



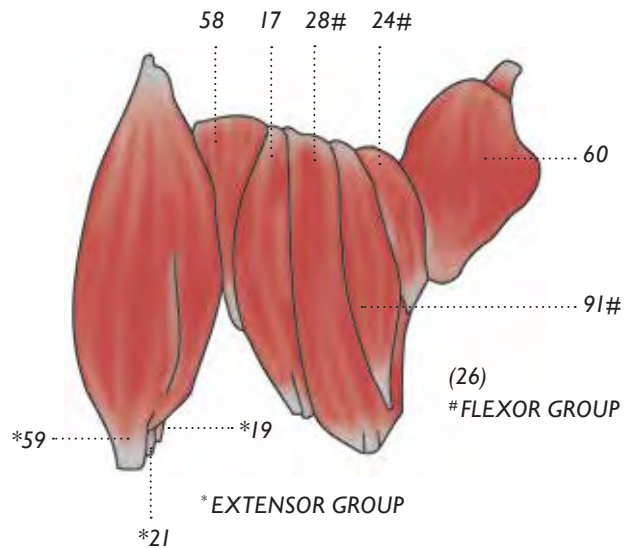
BẮP SAU (HIND SHANK)

2360

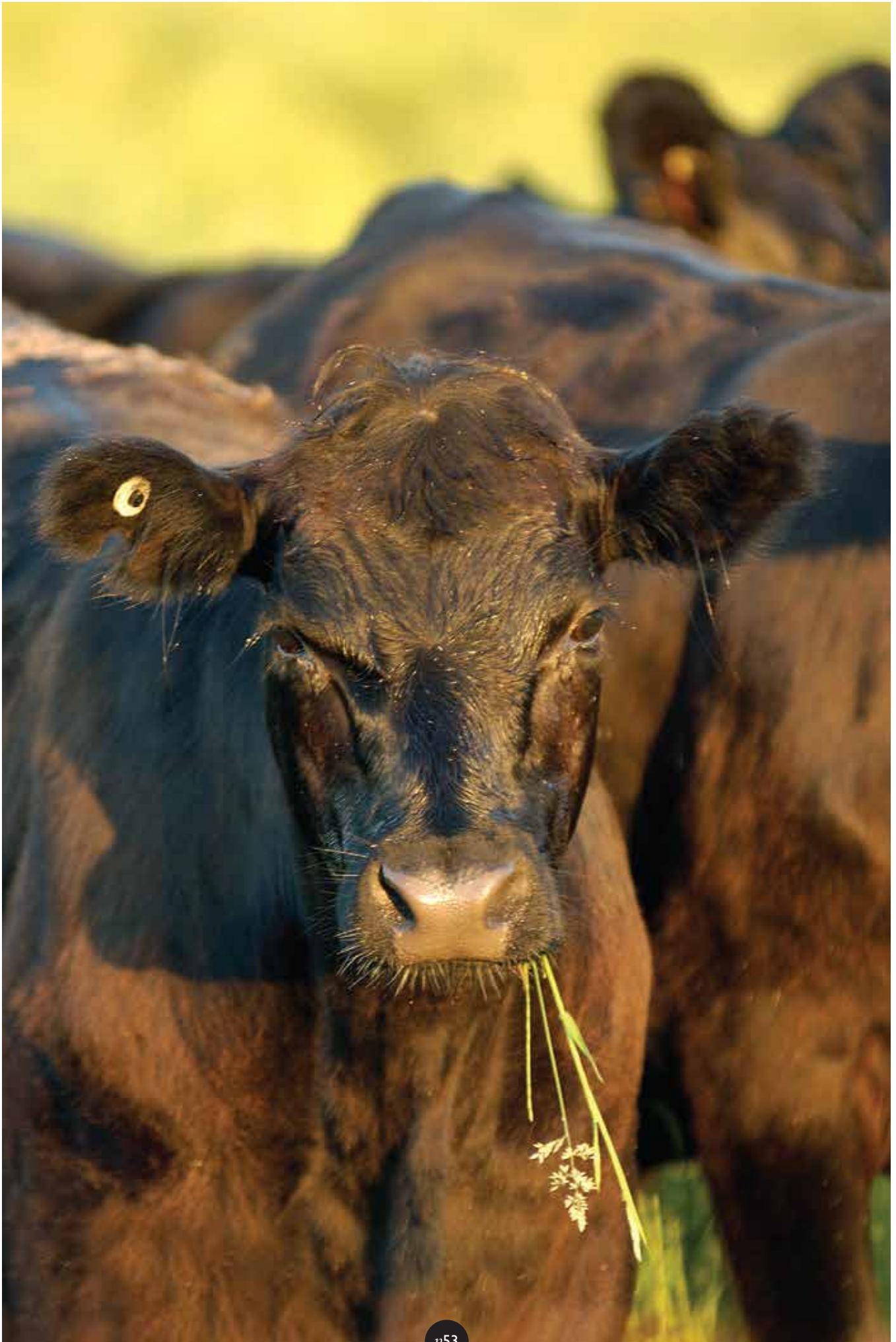


DANH SÁCH CƠ

M. extensor digiti quartii proprius (pedis) (syn. M. extensor digitorum lateralis)	17
M. extensor digiti tertii proprius (pedis) (syn M. extensor digitorum longus of the Extensor group)	19
M. extensor digitorum longus (of the extensor group)	21
M. flexor digitorum longus (of the flexor digitorum profundus (pedis))	24
M. flexor digitorum profundus (pedis consisting of (a) M. tibialis posterior (91), (b) M. flexor hallucis longus (28) and (c) M. flexor digitorum longus (24)	26
M. flexor hallucis longus (of M. flexor digitorum profundus (pedis))	28
M. peroneus longus	58
M. peroneus tertius (of the Extensor group)	59
M. popliteus	60
M. tibialis posterior	91







THỊT BÒ

Thịt bò Úc là một sản phẩm tuyệt vời được tạo nên từ môi trường tự nhiên với đồng cỏ rộng lớn, nước mưa tinh khiết, ánh nắng chan hòa kết hợp với hệ thống trang trại chăn nuôi, vỗ béo, kỹ thuật giết mổ tiên tiến. Tất cả yếu tố đã tạo nên một sản phẩm thịt bò độc đáo và không thua kém bất kì loại thịt bò hảo hạng nào trên thế giới.

THỊT BÒ

THỊT BÒ CÓ XƯƠNG

Bắp cò xương (Armbone Shin)	1685	67
Sườn canh/Sườn lưng (Back Ribs)	1697	66
Ức (Brisket)	1640-43	63
Gầu sát sụn (Brisket Point (Sternum))	1674	64
Thịt xương ức (Brisket Rib Plate).....	1673	64
Đùi (Butt)	1500/1503	62
Đùi và mông (Butt and Rump)	1502	61
Nguyên đùi không xương (Butt Square cut) ..	1520	62
Đùi bò bắp (Butt/Shank Off)	1510	62
Thịt cổ dính sườn (Chuck Rib Meat)	1696	65
Sườn rút xương (Chuck Short Ribs)	1631	66
Cổ - nguyên xương (Chuck - Square Cut) ..	1615-17	64
Thân trước (Forequarter)	1060-68	63
Thân sau (Hindquarter)	1010-19	61
Cổ (Neck)	1630	65
Thịt phía sau (Pistola Hindquarter)	1020-29	61
Thịt sườn (Plate Ribs)	1671	64
Sườn dính thăn (Ribs Prepared)	1600-05	65
Mông và thăn (Rump and Loin)	1539-43	63
Bắp hoa/ bắp rùa (Shin/Shank - FQ/HQ) ..	1682/1683	66
Sườn non có xương (Short Ribs)	1686-94	65
Thăn bò nguyên xương (Short Loin)	1550-53	63
Thịt bên (Side).....	1000	61
Sườn bò (Spare Ribs)	1695	66

THỊT BÒ KHÔNG XƯƠNG

Nạc vai (Blade (Clod))	2300	82
Nạc vai (Blade Undercut)	2304	82
Nạc vai trên (Bolar Blade)	2302	82
Thăn ngoài dưới (Bottom Sirloin)	2130	72
Gầu (Brisket)	2320-23	79
Gầu dính sườn (Brisket Pieces – Deckle)	2326	80
Ba chỉ (Brisket Navel End)	2340-45	80
Nạm (Brisket Navel Plate)	2473	81
Nạm gầu (Brisket Point End Plate)	2327	81
Nạm bụng (Brisket Point End Pectoral)	2328	81
Gầu (Brisket Point End)	2330-33	79
Gầu không dính sườn - Deckle Off.....	2350-53	80
Thăn mông (Butt Tenderloin)	2170	70
Vai cổ (Chuck & Blade)	2250-52	77
Cổ (Chuck)	2260-62	77
Gù (Chuck Crest)	2278	79
Lõi Vai bò (Chuck Eye Log).....	2264	78
Thịt cổ bò (Chuck Eye Roll)	2268	78
Cổ nguyên xương (Chuck Meat Square)	2645	76
Sườn rút xương (Chuck Rib Meat)	2640	76
Lõi cổ (Chuck Roll)	2275-77	77
Lõi cổ cắt dài (Chuck Roll Long Cut)	2289	78
Cổ nguyên xương (Chuck Square Cut)	2270-72	77
Lõi thăn cổ (Chuck Tender)	2310	81
Đầu thăn ngoài (Cube Roll)	2240-44	75
Thịt mông (D-Rump).....	2100	71
Thịt bụng (External Flank Plate).....	2204	73
Thăn mông (Eye Round).....	2040	69
Đầu thăn bụng (Flank Plate Steak Tip)	2207	74
Thăn bụng (Flank Steak)	2210	73
Bụng bò (Flap Meat)	2206	74
Đùi trong (Inside Meat (Red Meat))	2035	68

Diêm sườn (Inside Skirt)	2205	73
Dè sườn (Intercostals (Rib Fingers))	2430	79
Internal Flank Plate Thăn bụng (Internal Flank Plate)	2203	73
Đùi gò (Knuckle).....	2070	70
Cổ (Neck)	2280	78
Thịt dài cổ (Neck Chain)	2460	83
Nạc đùi ngoài (Outside).....	2030	68
Thăn lá cò (Outside Flat).....	2050	69
Thịt đùi ngoài (Outside Meat) (Red Meat).....	2033	68
Lõi nạc vai (Oyster Blade)	2303	82
Chóp thăn ngoài (Rib Cap)	2470	76
Sườn nguyên tảng (Rib Meat Square)	2650	76
Sườn dính thăn (Rib Set)	2220-25	75
Nạc mông (Rostbiff (Eye of Rump))	2110/2093	71
Nạc mông (Rump).....	2090	71
Nạc mông trên (Rump Cap)	2091	72
Bắp trước/sau (Shin/Shank - FQ/HQ)	2360	83
Bắp trước (Shin - Special Trim)	2365	83
Ba chỉ (Short Plate)	2346-49	80
Sườn non (Short Rib Meat)	2465	75
Nạc đùi ngoài (Silverside).....	2020	68
Thịt mông trên (Sirloin Butt)	2081	71
Thịt sườn (Spencer Roll)	2230-34	75
Thăn lưng (Striploin)	2140-43	70
Phi lê (Tenderloin)	2150	69
Phi lê bò diêm (Tenderloin Side Strap Off).....	2160	69
Nạc đùi gò (Thick Flank)	2060	70
Thịt nạc cơ hoành (Thick Skirt)	2180	74
Đuôi bụng bò (Thin Flank).....	2200	72
Thịt đuôi bụng (Thin Flank Meat)	2201	72
Thin Skirt (diêm sườn)	2190	74
Lõi thăn mông tam giác (Tri-Tip)	2131	72
Nạc đùi trong (Topside (Inside))	2000/2010	67
Nạc đùi trong (Topside Cap (Inside Cap)).....	2002/2012	67
Nạc đùi (Topside Cap Off)((Inside Cap Off)).....	2001/2011	67

CÁC PHẦN CẮT TỔNG HỢP

Đùi và mông (Butt Set)	2483	85
Phần cắt trước và sau (Fore and Hind Cuts) ..	2450	85
Các phần cắt trước (Forequarter Cuts Mixed) ..	2420-23	85
Thân trước (Forequarter Set)	2484	85
Các phần cắt thân sau (Hindquarter Cuts Mixed).....	2410-13	85

CÁC PHẦN THỊT SỬ DỤNG CHẾ BIẾN

Thịt cổ (Chuck Meat)	2630	88
Chân trước và sau (Fore and Hind)	2590	87
Thịt chân trước và sau (Fore and Hind Meat) ..	2620	87
Nửa thân trước (Forequarter)	2601-04	87
Nửa thăn sau (Forequarter Meat)	2610-13	87
Nửa thân sau (Hindquarter)	2521-24	86
Thịt nửa thân sau (Hindquarter Meat)	2530-33	86
Thịt chế biến (Manufacturing Beef)	2615	88
Thịt vụn (Trimmings).....	2560	88
Mỡ vụn (Trimmings Fat)	2565	88

SẢN PHẨM CHO DỊCH VỤ ĂN UỐNG

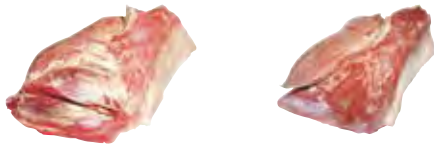
Thịt cắt vuông (Diced)	2570	88
Thịt xay (Mince)	2580	88
Thịt dài (Strips)	2575	88

CÁC PHẦN CẮT CƠ BẢN

A BẮP TRƯỚC/SAU (SHIN / SHANK HINDQUARTER) 2360 BẮP TRƯỚC SAU (SHIN / SHANK FOREQUARTER) 2360



B NẠC ĐÙI NGOÀI (SILVERSIDE) 2020 OUTSIDE 2030



OUTSIDE FLAT 2050 EYE ROUND 2040



C THỊT MÔNG TRÊN (SIRLOIN BUTT) 2081 NẠC MÔNG (RUMP) 2090



NẠC MÔNG (D-RUMP) 2100 NẠC MÔNG (ROSTBIFF) 2110



D THĂN CÒN XƯƠNG (SHORT LOIN) 1550 THĂN LỨNG (STRIPLOIN) 2140



E VAI (BLADE (Clod)) 2300 VAI (BOLAR BLADE) 2302 LỖI NẠC VAI (OYSTER BLADE) 2303



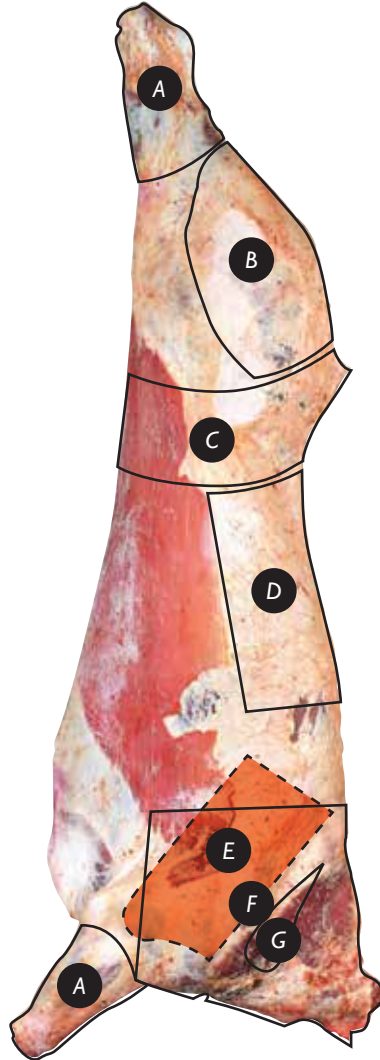
F CỖ (CHUCK) 2260 CỖ (NECK) 2280



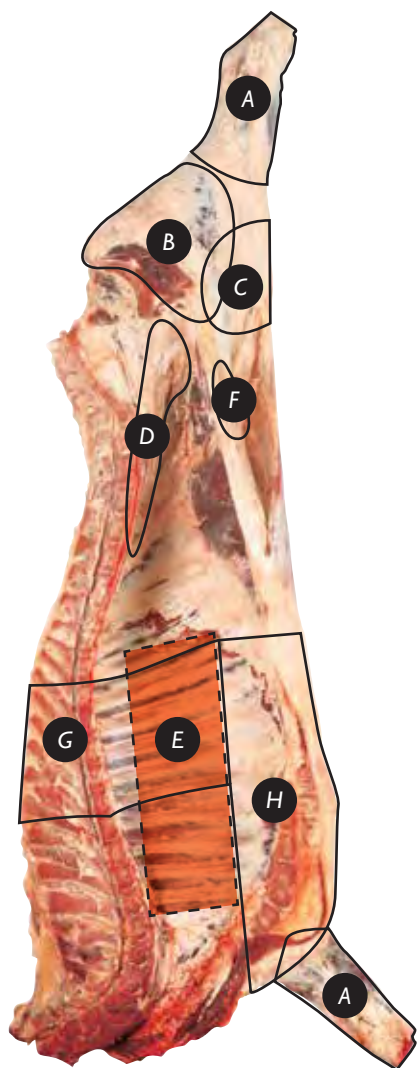
THỊT CỖ NGUYÊN XƯƠNG (CHUCK-SQUARE CUT) 2270 LỖI CỖ (CHUCK ROLL) 2275



G THĂN CỖ (CHUCK TENDER) 2310



PHẦN CẮT LỚN



A

BẮP PHẦN THÂN
TRƯỚC (SHIN / SHANK
HINDQUARTER) 1683



BẮP PHẦN THÂN
SAU (SHIN / SHANK
FOREQUARTER) 1682



B

NẠC ĐÙI (TOPSIDE) 2000



NẠC ĐÙI (TOPSIDE
CAP OFF) 2001



C

THICK FLANK 2060



ĐÙI GỖ (KNUCKLE) 2070



D

PHI LÊ (TENDERLOIN)
2150

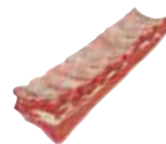


PHI LÊ TÁCH DIỂM
(TENDERLOIN) 2160 SIDE
STRAP OFF



E

SƯỜN NON CÓ XƯƠNG
(SHORT RIBS) 1694



SƯỜN VAI NON (CHUCK
SHORT) RIBS 1631



F

THÂN BỤNG (FLANK
STEAK) 2210



G

SƯỜN DÍNH THÂN (RIBS
PREPARED) 1601



THỊT SƯỜN (SPENCER
ROLL) 2230



ĐẦU THÂN NGOẠI
(CUBE ROLL) 2240



H

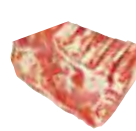
ỨC (BRISKET) 2320



BA CHỈ (BRISKET NAVEL
END) 2340



GÀU (BRISKET POINT
END) – 2330



GÀU BÒ KHÔNG DÍNH SƯỜN
(BRISKET POINT END DECKLE
OFF) 2350



— THÂN THỊT BÒ — VÀ CÁC PHẦN CẮT BAN ĐẦU, HƯỚNG KHOẢNG CÂN NẶNG VÀ TỶ LỆ THÀNH PHẨM



Kích thước của vết cắt ban đầu phụ thuộc chủ yếu vào kích thước của con vật. Do đó, so với một con vật nhỏ hơn, một con vật lớn hơn thường tạo ra những phần cắt ban đầu lớn hơn. Hướng dẫn phạm vi trọng lượng cần thiết cho một phần cắt ban đầu có thể giảm hao hụt và đảm bảo tính toàn vẹn của sản phẩm.

Sử dụng biểu đồ Hướng dẫn năng suất và Phạm vi trọng lượng cắt thịt bò và Thịt bò nguyên thủy để tìm hiểu những trọng lượng nào có sẵn và đặt mua loại phần cắt ban đầu hợp nhất với yêu cầu của bạn.

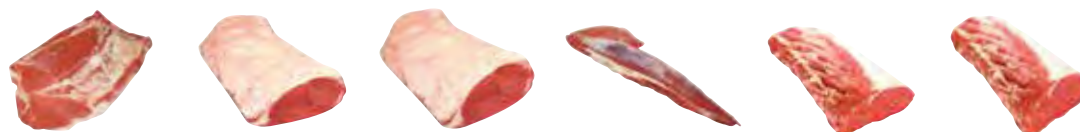
PHẦN CẮT
BAN ĐẦU



PHẦN THỊT	Nạc đùi trên	Nạc Đùi Ngoài	Thăn Lá Cờ	Thăn Mông	Nạc Đùi Gọ	Đùi Gọ	Nạc mông
H.A.M. No.	2000	2030	2050	2040	2060	2070	2100
carcase %	6.2%	5.7%	3.8%	1.4%	3.7%	3.3%	3.8%
160-180kg	5.0 - 5.6	4.6 - 5.1	3.0 - 3.4	1.1 - 1.3	3.0 - 3.3	2.6 - 3.0	3.0 - 3.4
180-220kg	5.6 - 6.8	5.1 - 6.3	3.4 - 4.2	1.3 - 1.5	3.3 - 4.1	3.0 - 3.6	3.4 - 4.2
220-260kg	6.8 - 8.0	6.3 - 7.4	4.2 - 5.0	1.5 - 1.8	4.1 - 4.8	3.6 - 4.3	4.2 - 5.0
260-300kg	8.0 - 9.3	7.4 - 8.5	5.0 - 5.7	1.8 - 2.1	4.8 - 5.5	4.3 - 4.9	5.0 - 5.7

Thân thịt – khoảng trọng lượng của phần cắt ban đầu

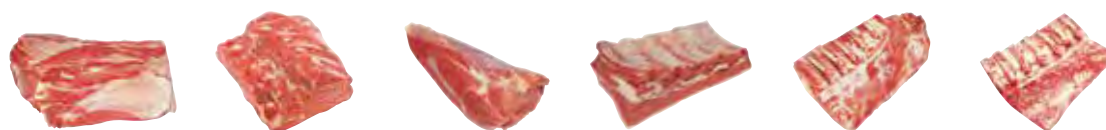
PHẦN CẮT
BAN ĐẦU



PHẦN THỊT	Thăn nguyên tảng (1 xương)	Thăn ngoại (1 xương)	Thăn ngoại (3 xương)	Phi lê (Tenderloin)	Đầu thăn ngoại (5 xương)	Đầu thăn ngoại (8 xương)
H.A.M. No.	1552	2142	2140	2150	2240	2244
carcase %	5.5%	3.0%	4.4%	1.6%	1.7%	2.8%
160-180kg	4.4 - 5.0	2.4 - 2.7	3.5 - 4.0	1.3 - 1.4	1.4 - 1.5	2.2 - 2.5
180-220kg	5.0 - 6.0	2.7 - 3.3	4.0 - 4.8	1.4 - 1.8	1.5 - 1.9	2.5 - 3.1
220-260kg	6.0 - 7.2	3.3 - 3.9	4.8 - 5.7	1.8 - 2.1	1.9 - 2.2	3.1 - 3.6
260-300kg	7.2 - 8.3	3.9 - 4.5	5.7 - 6.6	2.1 - 2.4	2.2 - 2.6	3.6 - 4.2

Thân thịt – khoảng trọng lượng của phần cắt ban đầu

PHẦN CẮT
BAN ĐẦU

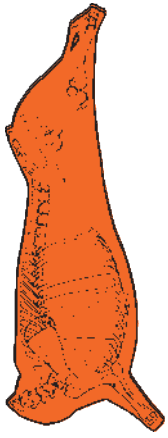


PHẦN THỊT	Vai	Lõi cổ (5 xương)	Thăn cổ	Sườn non (5 xương)	Gàu (6 xương)	Ba chỉ 6 xương
H.A.M. No.	2300	2275	2310	1690	2332	2342
carcase %	5.5%	4.8%	0.9%	2.0%	3.8%	3.3%
160-180kg	4.4 - 5.0	3.8 - 4.3	.75 - .80	1.6 - 1.8	3.0 - 3.4	2.6 - 3.0
180-220kg	5.0 - 6.0	4.3 - 5.3	.80 - 1.0	1.8 - 2.2	3.4 - 4.2	3.0 - 3.6
220-260kg	6.0 - 7.2	5.3 - 6.2	1.0 - 1.2	2.2 - 2.6	4.2 - 5.0	3.6 - 4.3
260-300kg	7.2 - 8.3	6.2 - 7.2	1.2 - 1.4	2.6 - 3.0	5.0 - 5.7	4.3 - 4.9

Thân thịt – khoảng trọng lượng của phần cắt ban đầu

Các biểu đồ này có thể được sử dụng để xác định trọng lượng trung bình của các phần cắt ban đầu từ các phạm vi trọng lượng Thân thịt khác nhau.

Thông tin này CHỈ được sử dụng làm HƯỚNG DẪN THAM KHẢO.



THỊT BÊN 1000

Thân thịt được chia dọc theo cột sống thành 2 bên. Thịt vụn phải đạt tất cả các quy định vệ sinh của chính phủ để đạt tiêu chuẩn thịt phù hợp làm thực phẩm cho con người. Phần thịt này đồng thời cũng phải được ngành công nghiệp thịt của Úc đồng ý đạt các yêu cầu tối thiểu về thịt vụn.

Để biết thêm chi tiết về định nghĩa tiêu chuẩn cắt tia tối thiểu đối với thân thịt bò, hãy truy cập trang web của AUS-MEAT.

Yêu cầu kỹ thuật:

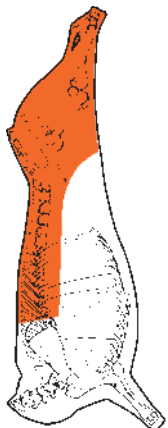
- Các biến thể đối với định nghĩa tiêu chuẩn cắt tối thiểu (sự thay đổi do người mua/người bán đồng ý).

PHẦN THỊT PHÍA SAU 1020

Phần thịt phía sau được cắt từ một bộ phận ở Phần thịt phía sau bằng các cắt bỏ Thịt Bụng, phần xương sườn bên và một phần của Ba Chi. Một vết cắt được thực hiện bắt đầu từ hạch bẹn bên mặt ngăn cách M. rectus abdominis và theo đường viền của hông, chạy song song với thân đốt sống cách cơ mắt (M. longissimus dorsi) khoảng 75 mm đến xương sườn xác định.

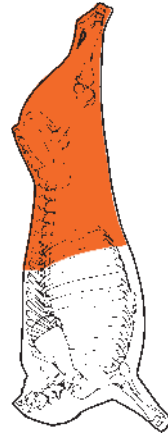
Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Đã tháo màng ngăn.
- Khoảng cách từ cơ mắt.



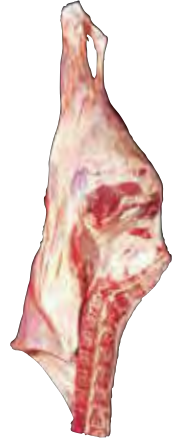
SỐ MỤC.

- 1020 (8-xương)
- 1021 (1-xương)
- 1022 (2-xương)
- 1023 (3-xương)
- 1024 (4-xương)
- 1025 (5-xương)
- 1026 (6-xương)
- 1027 (7-xương)
- 1028 (9-xương)
- 1029 (10-xương)



SỐ MỤC.

- 1010 (3-xương)
- 1011 (0-xương)
- 1012 (1-xương)
- 1013 (2-xương)
- 1014 (7-xương)
- 1015 (8-xương)
- 1016 (6-xương)
- 1017 (4-xương)
- 1018 (9-xương)
- 1019 (10-xương)



PHẦN THÂN SAU 1010

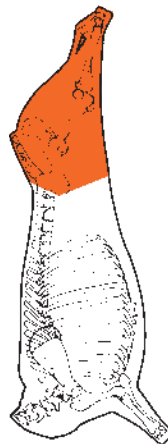
Phần thân sau được chuẩn bị từ Thịt Bên bằng cách tách Phần sau và Phần trước bằng một đường cắt dọc theo xương sườn xác định, vuông góc với cột sống thông qua phân bụng.

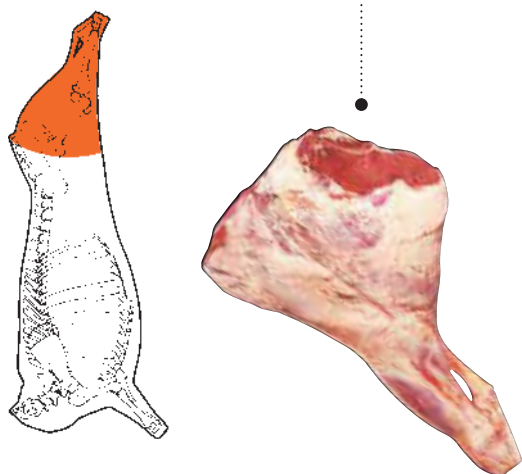
Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Đã tháo màng ngăn.

ĐÙI VÀ MÔNG 1502

Đùi và Mông được cắt từ Phần Thân Sau bằng cách cắt bỏ Phi Lê khỏi bề mặt bụng của đốt sống thắt lưng và bề mặt bên của xương chậu. Thân được loại bỏ bằng một vết cắt ở điểm nối của đốt sống thắt lưng và đốt sống cùng tại một điểm nối với khớp háng đến phân Bụng.





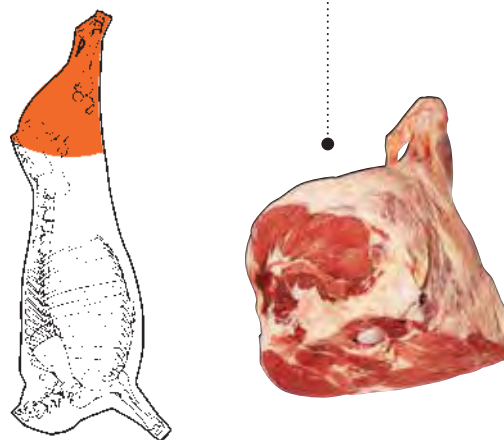
LỰA CHỌN ĐÙI A

1500

Mông được cắt **Phần Thân Sau** sau bằng một vết cắt bắt đầu từ hạch bạch huyết dưới xương chậu đi qua sọ của khớp hông đến hạch bạch huyết hông.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cắt bỏ hạch bẹn nông và hạch dưới chậu.
- Loại bỏ phần xương aitch và mô xơ bên trên.



LỰA CHỌN ĐÙI B

1503

Đùi được cắt từ **Phần Thân Sau** bằng một đường cắt thẳng điếm cuối xương sống, bắt đầu từ điểm nối của đốt sống xương cùng cuối cùng và đốt sống cột đầu tiên, để lộ đầu xương đùi mà không làm đứt phần lõi ra. Không được có nhiều hơn hai đốt sống trên **Mông**.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cắt bỏ hạch bẹn nông và hạch dưới chậu.
- Loại bỏ phần xương aitch và mô xơ bên trên.

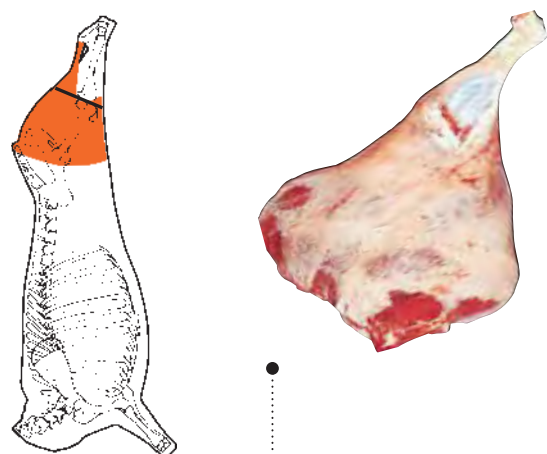
LỰA CHỌN ĐÙI C TÁCH BẮP

1510

Đùi tách bắp được cắt từ **Đùi** (mục 1500) bằng cách loại bỏ xương chày (tại khớp chân), xương cổ chân (không bao gồm củ gót chân) và nhóm cơ duỗi dọc theo đường nối, để lại cơ gót chân (*M.gastrocnemius*), gân achilles và nhóm cơ gấp của các cơ tại chỗ.

Yêu cầu kỹ thuật:

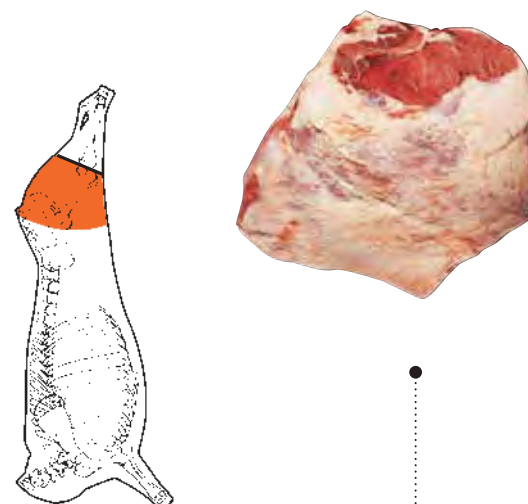
- Cắt bỏ hạch bẹn nông và hạch dưới chậu.

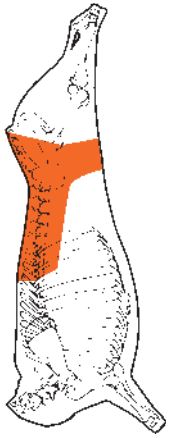


ĐÙI NGUYÊN TẢNG LỰA CHỌN D

1520

Đùi nguyên tảng được cắt từ **Đùi** (mục 1500) bằng một đường rạch thẳng qua khớp chêm, song song với góc, loại bỏ xương chày, xương cổ chân và thịt xung quanh.





SỐ MỤC.
1539 (4-6R)
1540 (3-xương)
1541 (0-xương)
1542 (1-xương)
1543 (2-xương)



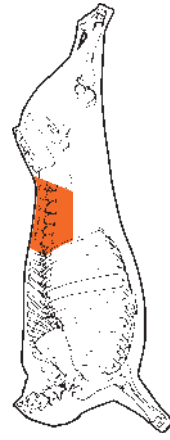
MÔNG VÀ THĂN

1540

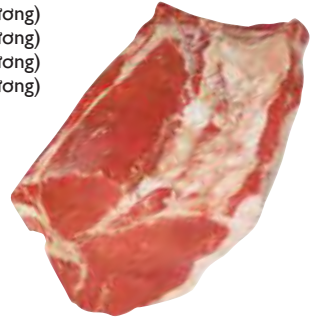
Mông và Thăn được cắt từ Phần Thân Sau bằng một vết cắt thẳng bắt đầu từ hạch bạch huyết dưới xương chậu đi qua sọ của khớp hông đến hạch bạch huyết hông. Sườn mông được loại bỏ tại một điểm gần sọ với khớp háng và cách cơ mắt (M. longissimus dorsi) khoảng 75 mm và chạy song song với thân đốt sống đến xương sườn xác định.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Đã tháo màng ngăn.



SỐ MỤC.
1550 (3-xương)
1551 (0-xương)
1552 (1-xương)
1553 (2-xương)



THĂN LƯNG NGUYÊN TẢNG

1552

Thăn nguyên tảng được cắt từ Phần Thân Sau bằng một đường cắt thẳng tại điểm nối của đốt sống thắt lưng và đốt sống cùng, đến một điểm nằm ở sọ của khớp háng và đến phần bụng. Phần bụng được loại bỏ tại một điểm gần sọ khớp háng và cách cơ mắt (M. longissimus dorsi) khoảng 50 mm đến 75 mm và chạy song song với thân đốt sống đến xương sườn xác định.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Cơ hoành giữ lại.

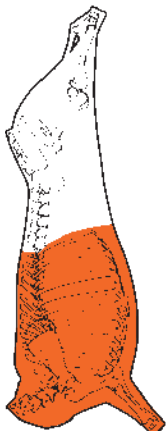
PHẦN THÂN TRƯỚC

1063

Phần thân trước được chuẩn bị từ phần Thịt Bên bằng cách cắt phần trước và phần sau dọc theo xương sườn xác định và vuông góc với cột sống qua phần Bụng

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Cơ hoành giữ lại.



SỐ MỤC.
1060 (10-xương)
1061 (11-xương)
1062 (12-xương)
1063 (13-xương)
1064 (6-xương)
1065 (5-xương)
1066 (7-xương)
1067 (9-xương)
1068 (8-xương)



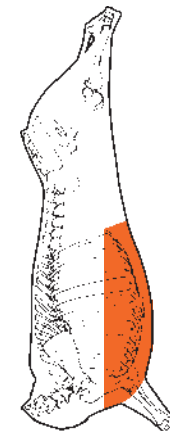
ỨC

1643

Thịt Ức được chuẩn bị từ 13 xương sườn Phần Thân Trước (mục 1063) bằng một đường cắt thẳng bắt đầu từ điểm nối của xương sườn thứ nhất và đoạn xương ức thứ nhất đến phần phản chiếu của cơ hoành ở xương sườn thứ 11 và tiếp tục đến xương sườn thứ 13.

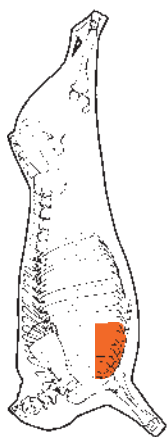
Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Đã tháo màng ngăn.
- Chỉ định đường cắt song song và điểm loại bỏ Ức.



SỐ MỤC.
1640 (10-xương)
1641 (11-xương)
1642 (12-xương)
1643 (13-xương)





SƯỜN BÒ

1671

Sườn bò là phần cơ liên sườn dính dương được tách từ ức bò nguyên xương. Các phần của bộ bài có thể được giữ lại dưới dạng phần dính vào xương.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định chiều rộng, chiều dài và số lượng sườn tối thiểu.

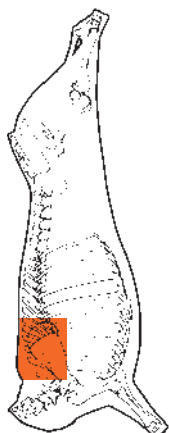
THỊT CỔ CÓ XƯƠNG

1617

Thịt cổ nguyên xương được cắt từ phần thân trước sau khi loại bỏ ức và Sườn Nguyên Xương. Cổ được lấy ra khỏi Phần thân trước bằng một đường cắt thẳng song song và xuyên qua xương sườn thứ nhất, đi qua qua điểm nối của đốt sống cổ thứ 7 và đốt sống ngực thứ nhất. Thịt cổ nguyên xương bao gồm 4 đến 6 xương sườn và đường cắt bụng cách cơ mắt (*M. longissimus dorsi*) 75mm và song song với cột sống đến xương sườn thứ nhất. Lớp mỡ ở rìa lưng được loại bỏ cùng với các mô cơ lỏng lẻo.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Cắt bỏ cơ *M. subscapularis*.
- Dây chằng nuchae bị cắt bỏ.

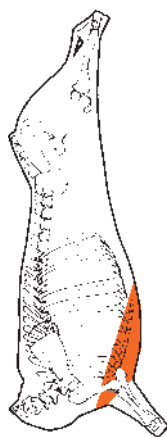


SỐ MỤC.

1615 (5-xương)

1616 (4-xương)

1617 (6-xương)



THỊT GẦU (XƯƠNG ỨC)

1674

Thịt Gầu (xương ức) và các cơ liên quan được cắt ra từ phần thịt Ức (mục 1643) bằng một vết cắt bắt đầu từ đoạn xương ức thứ nhất và dọc theo sụn sườn đến và bao gồm cả sụn ở xương sườn thứ 7.

Xương ức được cắt bỏ kèm theo cơ liên quan.

(nhóm cơ lớn *M. pectoralis superficialis*, *M. pectoralis profundus*, *M. rectus thoracis*).

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cắt bỏ cơ *M. transversus thoracis*.

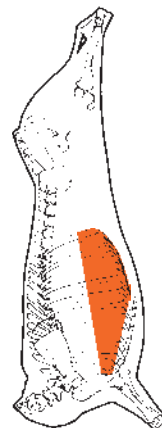
THỊT XƯƠNG ỨC

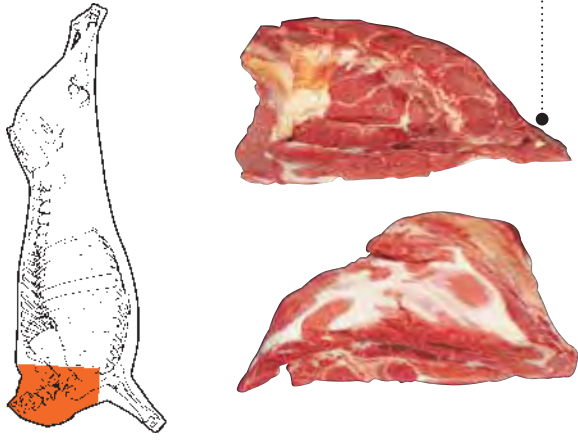
1673

Thịt Xương Ức được cắt từ xương ức thứ 13 (mục 1643). Xương ức và các cơ liên quan được loại bỏ bằng cách cắt bắt đầu từ đoạn xương ức thứ nhất cắt qua sụn sườn đến và bao gồm cả sụn ở xương sườn thứ 7, loại bỏ xương ức và cơ liên quan. Một vết cắt được thực hiện theo đường viền bụng của sụn sườn từ xương sườn thứ 7 đến xương sườn thứ 13 của Phần thân trước để loại bỏ phần bụng sau (*M. transversus abdominis*) và các cơ liên quan. Thịt Xương Ức có thể bao gồm số sườn tùy chọn: (xương sườn thứ 4 đến thứ 13 - bao gồm cả xương sườn thứ 1 đến thứ 10).

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn và vị trí sườn chỉ định
- Chiều dài xương sườn tính từ đường xẻ lưng.
- Đã tháo màng ngăn.





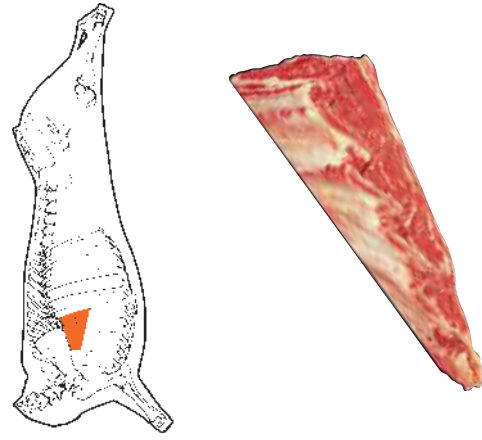
CỔ

1630

Cổ được cắt từ Phần thân trước bằng một đường cắt thẳng song song và xuyên qua xương sườn thứ nhất và qua điểm nối của đốt sống cổ thứ 7 và đốt sống ngực thứ nhất.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Dây chằng nuchae bị cắt bỏ.



THỊT CỔ
DÍNH SƯỜN

1696

Thịt Cổ Dính Sườn được chế biến từ Thịt Cổ sau khi loại bỏ ức và lõi cổ. Thịt Cổ Dính Sườn có hình nêm giữ lại các xương sườn, cơ liên sườn và phần lưng của M. serratus ventralis.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định đường cắt bụng.
- Số sườn yêu cầu.

SƯỜN CÓ XƯƠNG 1694

Sườn Có Xương được chuẩn bị từ Phần thân trước sau khi loại bỏ Phần ức (mục 1643)/Sườn dính thân/Cổ Nguyên Xương.

Đường cắt cách thân khoảng 75mm

(M. longissimus dorsi) và song song với cột sống.

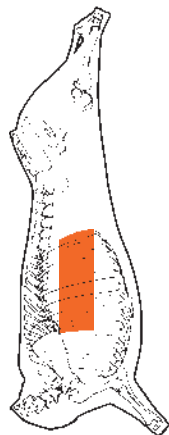
M. cutaneus trunci bị loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định số sườn và vị trí sườn.
- M. cutaneus trunci được giữ lại.
- Cơ M. latissimus dorsi bị loại bỏ.
- Loại bỏ mỡ ngoài.
- Đã tháo màng ngăn.
- Chỉ định các yêu cầu về kích thước phần cắt lát.

SỐ MỤC.

1686 (1-xương)
1687 (2-xương)
1688 (3-xương)
1689 (4-xương)
1690 (5-xương)
1691 (6-xương)
1692 (7-xương)
1693 (8-xương)
1694 (9-xương)



SƯỜN
DÍNH THÂN 1601

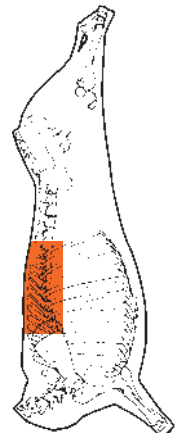
Sườn Dính Thân được chuẩn bị từ Phần trước sau khi loại bỏ Thịt Úc (mục 1643) và Cổ Nguyên Xương. Phần Sườn Non được loại bỏ ở khoảng cách 75 mm so với M. longissimus dorsi ở đầu thân (đuôi), song song với cột sống đến xương sườn được chỉ định. Phần thân của các đốt sống (lưng) được loại bỏ để lộ phần thịt nạc nhưng để lại các mẩu (xương lông) kèm theo.

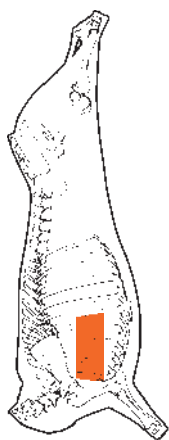
Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Các quá trình spinous bị loại bỏ.
- Cắt bỏ đầu bao xơ và sụn liên quan.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Cắt bỏ phần nắp (M. trapezius).
- Dây chằng nuchae bị cắt bỏ.

SỐ MỤC.

1600 (5-xương) 1603 (8-xương)
1601 (6-xương) 1604 (9-xương)
1602 (7-xương) 1605 (4-xương)





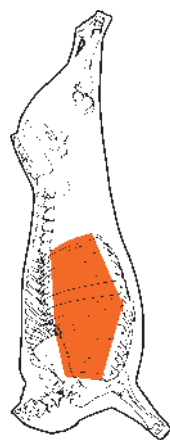
SƯỜN NON VAI

1631

Sườn non vai có nguồn gốc từ phần vai và bao gồm các xương sườn, cơ liên sườn và phần chính của *M. serratus ventralis*. Phần Sườn ngắn được xác định theo số lượng xương sườn yêu cầu theo thỏa thuận giữa người mua và người bán.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Sự biến đổi của đường cắt lưng và bụng theo quy định.



SƯỜN BẸ

1695

Sườn bẹ được chuẩn bị từ Phần Thân trước và bao gồm xương sườn và cơ liên sườn. Sườn bẹ có thể được lấy từ bất kỳ phần nào của khung xương sườn.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định số sườn và vị trí sườn.
- Chỉ định kích thước của phần xương sườn.

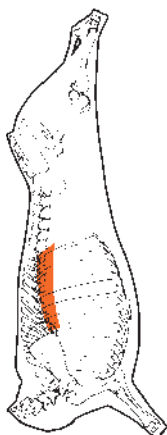
SƯỜN CANH (SƯỜN LƯNG)

1697

Sườn lưng được chế biến từ Sườn Dính Thăn (mục 1601) (đã loại bỏ xương sống và xương lồng) bằng cách lọc bỏ lông (lọc xương tấm) và loại bỏ các xương sườn thành một mảnh.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.

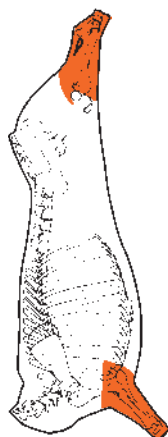


BẮP THÂN TRƯỚC 1683 BẮP THÂN SAU 1682

Bắp bò được chuẩn bị từ Chân trước/Chân sau (nhóm cơ duỗi/cơ gấp). Chân trước được loại bỏ bằng một vết cắt theo đường loại bỏ ức từ Chân trước qua *M. triceps* và *M. biceps brachii* và đầu xa đến xương cánh tay để bao gồm xương quay/xương trụ và các cơ liên quan. Chân sau được loại bỏ bằng cách cắt qua khớp ức chế để loại bỏ xương chày/xương cổ chân bao gồm các nhóm cơ gấp/duỗi xung quanh.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Phần trước hoặc phần sau.
- Loại bỏ khuỷu chân trước (olecranon) và khớp carpus ở phần thịt.
- Loại bỏ các khớp cổ chân sau và khớp cứng ở phần thịt.

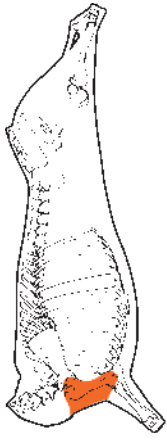


1683



1682



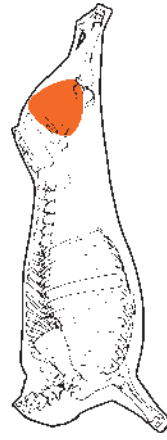


XƯƠNG ĐÙI 1685

Xương đùi được chuẩn bị từ phần thân trước bằng cách loại bỏ xương cánh tay có gân M. biceps brachii. Xương trụ và xương quay được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ củ xương cánh tay.



SỐ MỤC.
2001
2011



NẠC ĐÙI 2001

Miêu tả thay thế: NẠC ĐÙI 2011

Nạc đùi được cắt từ phần Nạc đùi (mục 2000) bằng cách loại bỏ cơ M. gracilis dọc theo đường nối tự nhiên. Tiến gửi chất béo được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cắt bỏ cơ M. pectineus và/hoặc M. sartorius.

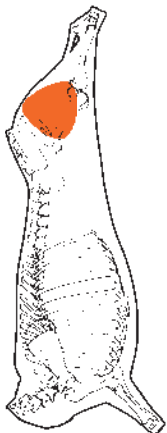
NẠC ĐÙI 2000

Miêu tả thay thế: NẠC ĐÙI TRONG

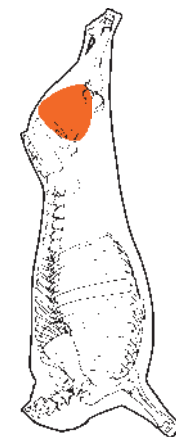
Nạc đùi nằm ở phía đuôi và ở giữa xương đùi và liền với xương chậu (xương aitch), và được loại bỏ bằng cách đi theo đường nối tự nhiên giữa Nạc Đùi Gõ và Nạc Đùi Ngoài. Mụn thịt, mô xơ, hạch bẹn và mỡ xung quanh được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cơ cương bị cắt bỏ.
- Loại bỏ mô liên kết.
- Cắt bỏ mạch máu đùi.



SỐ MỤC.
2000
2010



SỐ MỤC.
2002
2012



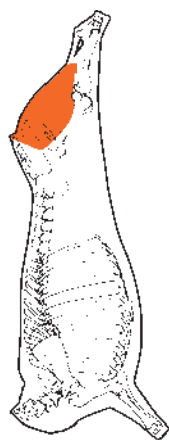
NẠC ĐÙI TRONG 2002

Miêu tả thay thế: NẠC ĐÙI TRONG 2012

Nạc Đùi Trong bao gồm cơ M. gracilis được loại bỏ khỏi Nạc Đùi dọc theo đường cơ tự nhiên.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ các mô xơ và mỡ tích tụ.

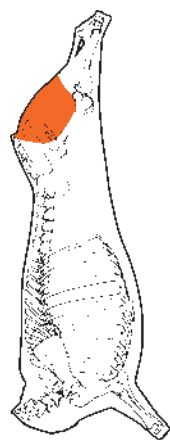


NẠC ĐŨI TRONG 2020

Nạc đùi trong nằm bên cạnh xương đùi và được gắn vào xương chậu (xương aitch) và được loại bỏ bằng cách đi theo đường nối tự nhiên giữa Nạc Đùi gò và Nạc Đùi. Phần cuối của chân nguyên chiếc được cắt thẳng ở điểm nối của gân gót chân và cơ gót chân (M. gastrocnemius). Sụn/mô sụn kèm theo (khối sụn) từ xương chậu được lấy ra.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ gân Achilles.
- Cắt bỏ hạch bạch huyết vùng khoeo.



NẠC ĐŨI NGOÀI 2030

Nạc đùi ngoài được chuẩn bị từ Nạc đùi ngoài (Mục 2020) bằng cách loại bỏ cơ gót chân (M. gastrocnemius). Các hạch bạch huyết popliteal, chất béo xung quanh và mô liên kết được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ mô liên kết dày (da bạc) ở phía bụng.

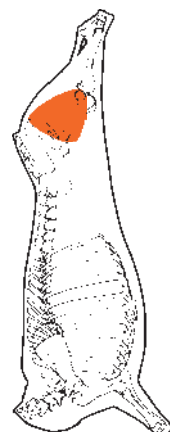
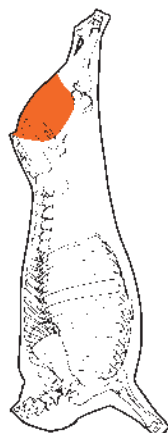
THỊT NẠC ĐŨI NGOÀI 2033

Miêu tả thay thế: THỊT ĐỎ (liên quan đến mục 2035)

Thịt đùi ngoài được chế biến từ đùi ngoài (mục 2030) và bằng cách tách Thăn lá cờ (mục 2050) và Thăn Mông (mục 2040) dọc theo đường nối tự nhiên. Tất cả mỡ dưới da/mỡ bên trong, mô liên kết, màng và da bạc ở Mặt phẳng bên ngoài và Vòng mắt đều được loại bỏ. Cơ hình nêm nằm trên phần phẳng dưới của Cơ phẳng ngoài (M. glutobiceps) có thể được loại bỏ để cho phép loại bỏ chất béo tích tụ dọc theo đường nối.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cơ hình nêm hoặc phần phẳng của M. glutobiceps bị loại bỏ.

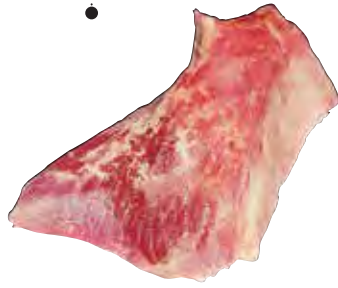
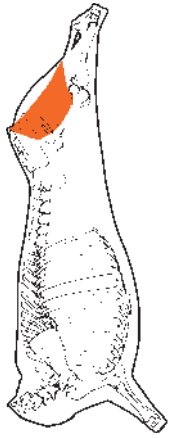


THỊT ĐŨI TRONG 2035

Thịt đùi trong được chế biến từ với việc loại bỏ Nạc đùi (Inside Cap Off) tất cả màng, mô liên kết và mạch máu đùi. Các cơ M. pectineus và M. sartorius được loại bỏ dọc theo các đường nối tự nhiên.

Miêu tả thay thế: THỊT ĐỎ 2035

Các kết hợp cụ thể của Thịt đùi trong (mục: 2035) và Thịt đùi ngoài (mục: 2033) có thể được mô tả thay thế là THỊT ĐỎ và áp dụng một trong hai mã nhận dạng.



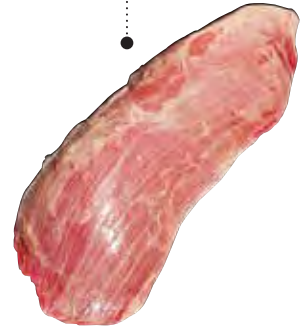
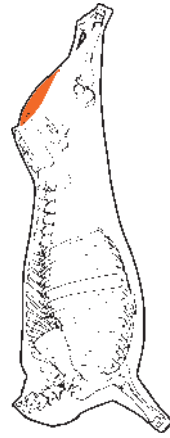
THĂN LÁ CỜ

2050

Thăn Lá cờ bên ngoài được chuẩn bị từ Mặt ngoài (mục 2030) bằng cách loại bỏ các phần dính với Thăn lá cờ dọc theo đường nối tự nhiên giữa Thăn móng (M. semitendinosus) và Thăn lá cờ (M. gluteobiceps).

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ mô liên kết dày (da bạc) ở phía bụng.



THĂN MÔNG

2040

Thăn mông được cắt từ nạc đùi ngoài (mục 2030) bằng cách đi theo đường nối tự nhiên giữa Thăn lá cờ (M. gluteobiceps) và Thăn Mông (M. semitendinosus) ngăn cách hai cơ.

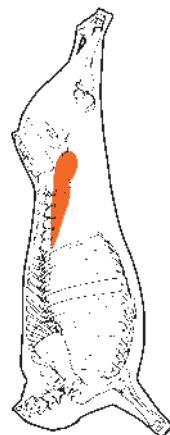
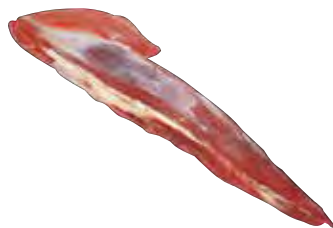
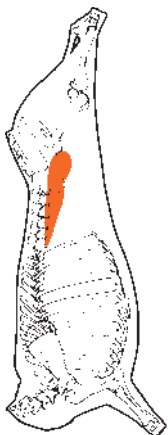
THĂN NỘI

2150

Thăn nội được chuẩn bị từ phần thân sau và được cắt thành một mảnh từ bề mặt bụng của đốt sống thắt lưng và bề mặt bên của ilium. Cơ dây đeo bên (M. psoas nhỏ) vẫn được gắn vào.

Yêu cầu kỹ thuật:

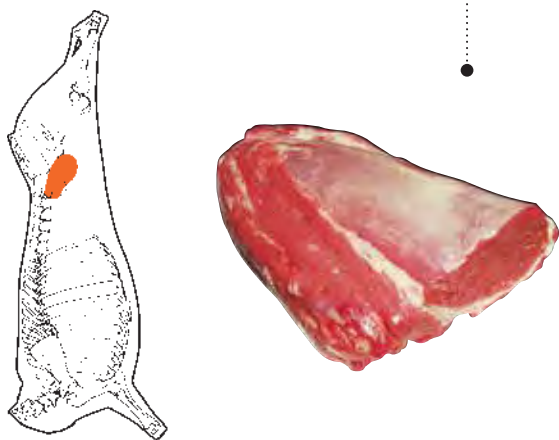
- Tháo nắp mỡ.
- Loại bỏ da bạc.
- M. iliacus (tiếp giáp với dây đeo bên) bị loại bỏ.



THĂN NỘI BÒ DIÊM

2160

Thăn nội bò diêm – Thăn nội (mục 2150) được cắt bớt thêm bằng cách loại bỏ diêm (M. psoas minor).



THĂN MÔNG

2170

Thăn mông là phần thăn nội còn lại trên bề mặt bên của xương chậu sau khi tách Thăn ngắn.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Tháo nắp mỡ.
- Loại bỏ da bạc.
- M. iliacus (tiếp giáp với dây đeo bên) bị loại bỏ.

ĐÙI GỌ

2070

Đùi Gọ được chế biến từ thịt nạc đùi gọ (mục 2060) bằng cách loại bỏ cơ nắp (M. tensor fasciae latae) và mỡ liên quan và hạch bạch huyết dưới chậu.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định mức độ tiếp xúc của cơ đầu bóng ở cuối Nạc mông

NHÓM CƠ CHÍNH



2067

Lõi đùi gọ

M. rectus femoris



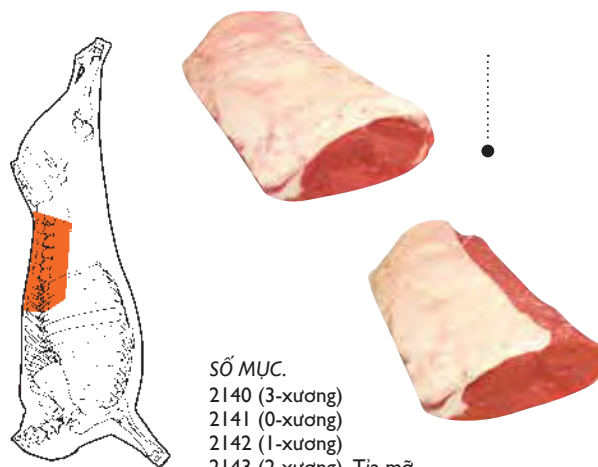
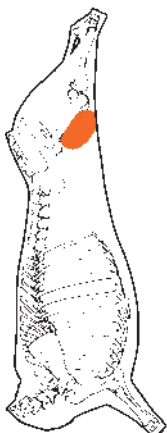
2068

Bọc ngoài đùi gọ

M. vastus lateralis



2069

Đùi gọ cắtM. vastus intermedius
M. vastus medialis

THĂN NGOẠI

2140

SỐ MỤC.

2140 (3-xương)

2141 (0-xương)

2142 (1-xương)

2143 (2-xương) Tia mỡ

Thăn Ngoại được chuẩn bị từ một phần sau bằng cách cắt ở điểm nối thắt lưng cùng với phần bụng.

Bụng được loại bỏ ở một khoảng cách xác định từ cơ mắt (M. longissimus dorsi) ở cả hai đầu sọ và đuôi.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Cắt dây chằng trên gai.
- M. multifidi dorsi cơ bị loại bỏ.

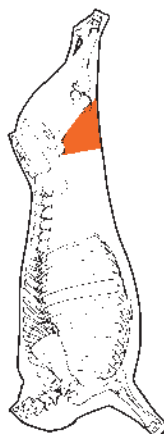
NẠC ĐÙI GỌ

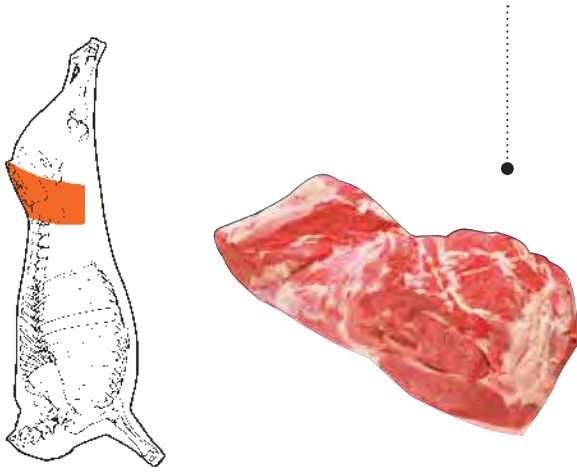
2060

Nạc đùi gọ được loại bỏ dọc theo các đường nối tự nhiên giữa Nạc đùi và Nạc Đùi trong. Xương bánh chè, bao khớp và mô liên kết xung quanh được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- M. cutaneus trunci bị loại bỏ.
- Chỉ định mức độ tiếp xúc của cơ đầu bóng ở cuối Nạc mông.





THỊT MÔNG TRÊN

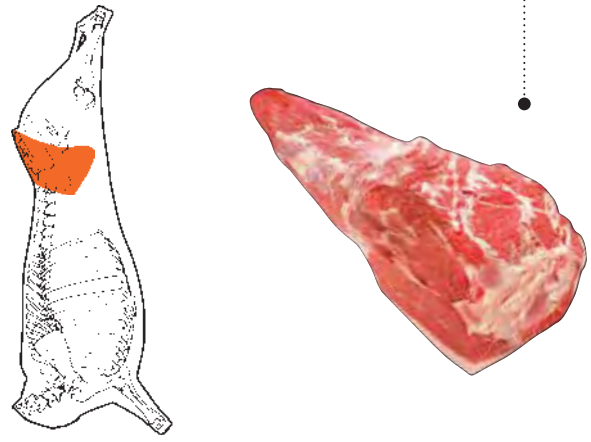
2081

Thịt mỡng trên được chuẩn bị từ một phần thân sau bằng một vết cắt bắt đầu từ hạch bạch huyết dưới xương chậu đến một điểm ở sọ đến ổ cối đến hạch bạch huyết hông và phần bụng của Hạch.

Thăn (phần cuối của hộp sọ) được tách ra khỏi Phần sau bằng một vết cắt ở điểm nối thắt lưng cùng theo một đường thẳng từ hộp sọ đến phần củ đến phần bụng. Phần bụng của đuôi (Flank) được cắt bỏ bằng một đường cắt ở giữa và loại bỏ hạch bạch huyết dưới chậu.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ mô liên kết nặng.



NẠC MÔNG

2090

Thịt nạc mỡng được chế biến từ Thịt mỡng trên (mục 2081) bằng cách loại bỏ cơ bụng và mỡ liên quan trên 'đuôi mỡng' (M. tensor fasciae latae).

Để chuẩn bị Thăn Trên 2120 từ Rump 2090, áp dụng phần cắt sau: Loại bỏ phần đuôi (bụng) bằng cách cắt một đường ở điểm nối giữa cơ M. gluteus medius và cơ M. tensor fasciae latae để lộ khoảng 25 mm diện tích bề mặt của M. gluteus medius.

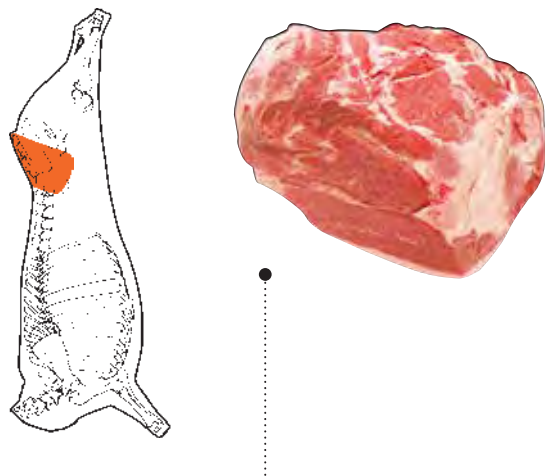
NẠC MÔNG D-RUMP

2100

D-Rump được chế biến từ Nạc Mông (mục 2090) bằng cách loại bỏ phần đuôi (bụng) bằng cách cắt theo đường nối tự nhiên giữa M. tensor fasciae latae và M. gluteus medius, loại bỏ toàn bộ phần đuôi khỏi bề mặt bên.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ mô liên kết nặng.



NẠC MÔNG

2110

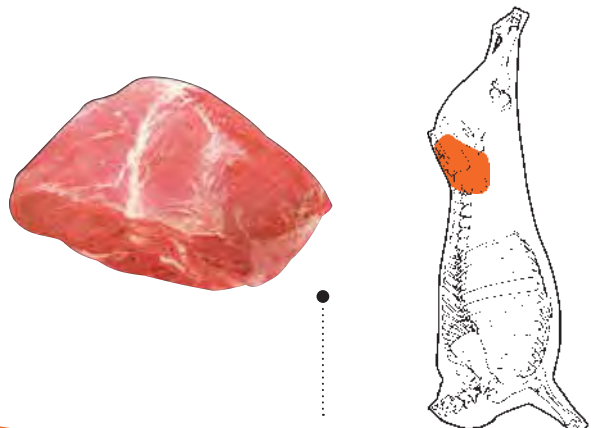
Nạc Mông được cắt từ phần Nạc Mông số 2090 bằng cách loại bỏ M. tensor fasciae latae, M. gluteobiceps và M. sacrocaudalis dọc theo đường nối tự nhiên. Màng xương và các chất béo liên quan được loại bỏ.

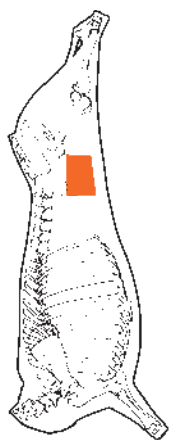
Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ mô liên kết nặng.

NẠC MÔNG 2093

Được cắt từ Nạc Mông (rostbiff) và chỉ bao gồm cơ (M. gluteus medius).





LÕI THĂN MÔNG 2130

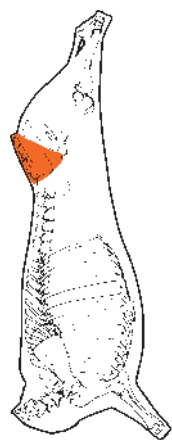
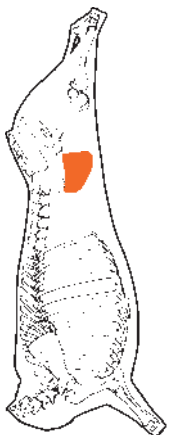
Lõi thăn mông Thăn dày được chế biến từ phần đuôi (Sườn) còn lại từ Thăn mông (mục 2081) sau khi loại bỏ Thăn lưng trên (mục 2120).

LÕI THĂN MÔNG TAM GIÁC 2131

Lõi Thăn Mông Tam Giác (Tri-Tip) là phần của cơ hình tam giác (*M. tensor fasciae latae*) được tách ra từ Nạc Mông (mục 2090) dọc theo đường nối tự nhiên giữa cơ *M. tensor fasciae latae* và cơ *M. gluteus medius*.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ hết mỡ bên ngoài.
- Loại bỏ mô liên kết.



NẠC MÔNG TRÊN 2091

Nạc mông trên được chế biến từ Nạc Mông (mục 2090) bằng cách loại bỏ cơ nắp (*M. gluteobiceps*) dọc theo đường nối tự nhiên.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ hết mỡ bên ngoài.
- Loại bỏ da bạc.

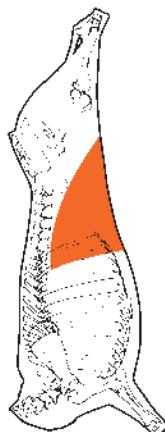
ĐUÔI BỤNG BÒ 2200

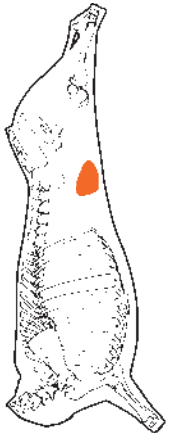
Đuôi Bụng Bò được chuẩn bị từ Phần thân sau bằng một vết cắt bắt đầu từ hạch bạch huyết bẹn nông, chia đôi cơ *M. rectus abdominis* và theo đường viền của hông, tiếp tục đến xương sườn cụ thể và theo đường viền của xương sườn đến mép bụng. Các mô liên kết (*linea alba*) trên mép bụng được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ cơ *M. cutaneus trunci*.
- Loại bỏ các tuyến và chất béo tích tụ dưới cơ *M. cutaneus trunci*.
- Số sườn yêu cầu.

***THỊT ĐUÔI BỤNG 2201** – Thịt Đuôi Bụng là phần còn lại sau khi loại bỏ bít tết bụng.

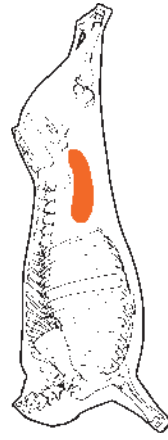




THĂN BỤNG

2210

Thăn Bụng được chế biến từ Đuôi Bụng Bò và là phần thịt nạc phẳng của cơ *M. rectus abdominis*, và được chế biến thêm bằng cách tước màng thanh dịch và mô liên kết khỏi cơ.



THĂN BỤNG TRONG

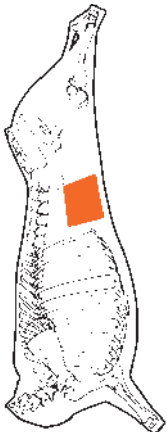
2203

Thăn Bụng (Internal Flank Plate) được cắt từ Đuôi Bụng Bò và phần dày nhất của cơ *M. obliquus internus abdominis*. Loại bỏ lớp mỡ ngoài.

THĂN BỤNG NGOÀI

2204

Thăn bụng ngoài được cắt từ Đuôi Bụng Bò bằng việc loại bỏ cơ *M. obliquus externus abdominis*. Tất cả mỡ ngoài và các túi mỡ bên trong dính liền đều được loại bỏ.



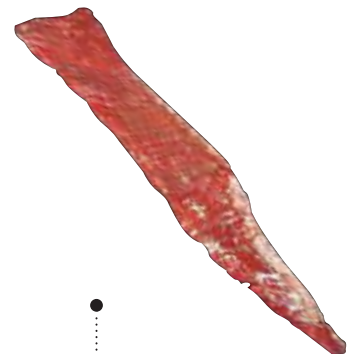
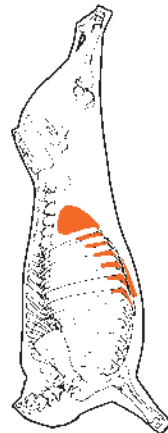
DIÊM SƯỜN

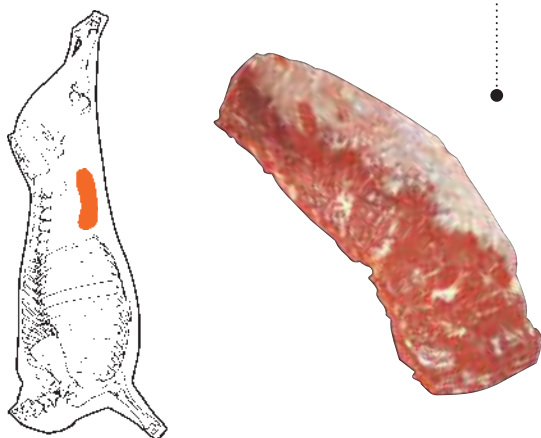
2205

Diêm sườn (*M. transversus abdominis*) nằm ở bên trong thành bụng của Phần sau và kéo dài đến phần Ba Chi. Phức mạc và mảnh mỡ được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Đã bao gồm phần sau và/hoặc phần trước.
- Màng bọc bị loại bỏ.

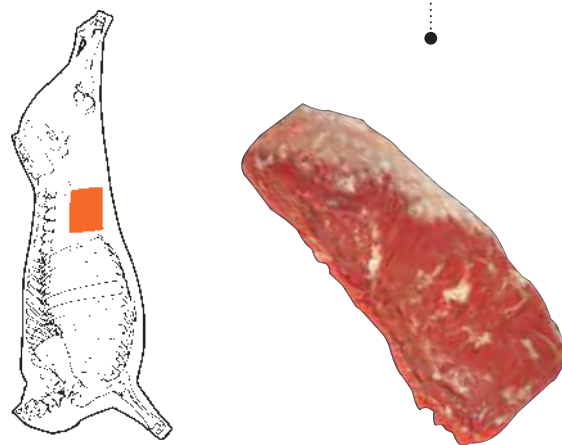




THỊT BỤNG BÒ

2206

Thịt bụng bò được chế biến từ Thịt Bụng trong (mục 2203). Các đầu thừa màng của cơ được cắt tìa.



ĐẦU THĂN BỤNG

2207

Đầu Thăn Bụng được chế biến từ Thịt Bụng (mục 2200) và bao gồm cơ M. obliquus internus và cơ M. obliquus externus abdominis được tách ra khỏi Thịt Bụng thành một mảnh. Các đầu thừa màng của các cơ là cắt tìa và phần thịt dày được giữ lại. Tất cả mỡ bao phủ và các túi mỡ bên trong có thể tiếp cận đều được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Mỡ bạc có thể được giữ lại.

DIÊM SƯỜN

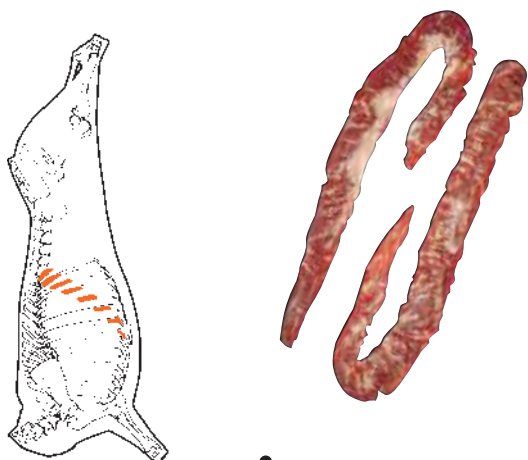
2190

Miêu tả thay thế: DIÊM THĂN (OUTSIDE SKIRT)

Diêm sườn là phần cơ sườn của cơ hoành. Tất cả các mô gân màu trắng không bao phủ phần thịt màu đỏ nạc được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ chất béo và màng bao phủ.



THỊT NẠC CỎ HOÀNH

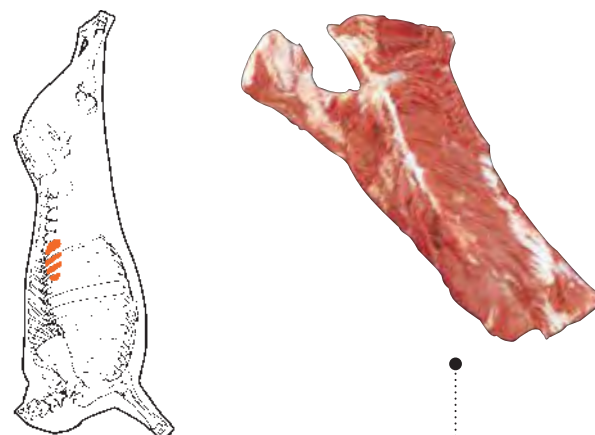
2180

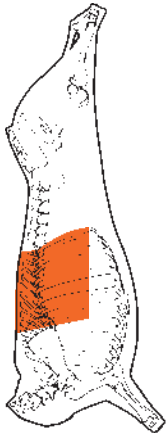
Miêu tả thay thế: DÁI THĂN (HANGING TENDER)

Váy dày là phần thắt lưng của cơ hoành. Tất cả các mô liên kết, màng và chất béo được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Màng được loại bỏ.





SỐ MỤC.
2220 (5-xương)
2221 (6-xương)
2222 (7-xương)
2223 (8-xương)
2224 (9-xương)
2225 (4-xương)



SƯỜN DÍNH THẪN

2223

Sườn dính thăn được cắt từ Phần Thân Trước (Mục 1063) với Úc và bắp được loại bỏ bằng một đường cắt giữa các xương sườn được chỉ định theo đường viền của xương sườn tới đường loại bỏ Thịt ức. Bộ xương sườn được chuẩn bị bằng cách loại bỏ tất cả xương, dây chằng nuchae, sụn xương bả vai và xương bả vai.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Cơ liên sườn được giữ lại.
- M. da trunci loại bỏ.
- Dây chằng nuchae được giữ lại.

ĐẦU THẪN NGOẠI

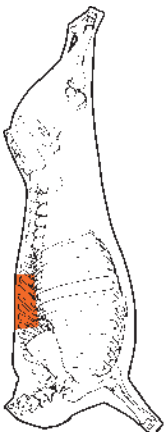
2244

Alternative description: Xương EYE ROLL

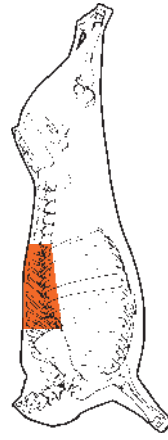
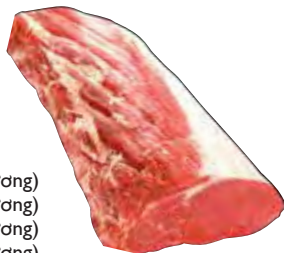
Đầu thăn ngoại được chuẩn bị từ Phần thân trước (mục 1063) và bao gồm cơ M. longissimus dorsi và các cơ liên quan bên dưới mặt lưng của xương sườn (cạnh đuôi của xương sườn thứ 4 đến bao gồm cả xương sườn thứ 13).

Yêu cầu kỹ thuật:

- Ghi rõ: số sườn và vị trí sườn.
- Mỡ (M. iliocostalis) giữ lại.



SỐ MỤC.
2240 (5-xương)
2241 (4-xương)
2242 (6-xương)
2243 (7-xương)
2244 (8-xương)



SỐ MỤC.
2230 (4-5R)
2231 (6-xương)
2232 (7-xương)
2233 (8-xương)
2234 (9-xương)



THỊT SƯỜN DÍNH THẪN

2233

Thịt sườn dính thăn được chế biến từ Sườn Dính Thăn (mục 2223). Các đầu xương sườn được loại bỏ ở một khoảng cách xác định từ cơ mắt (M. longissimus dorsi). Cơ liên sườn được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Ghi rõ: số sườn và vị trí sườn.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Dây chằng nuchae bị cắt bỏ.

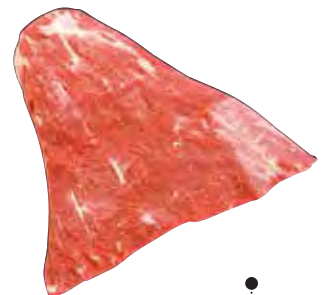
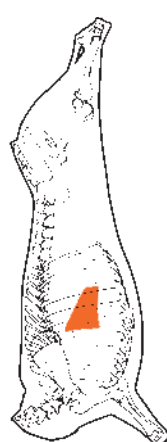
SƯỜN KHÔNG XƯƠNG

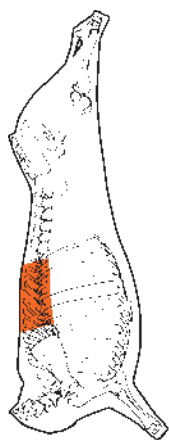
2465

Sườn Không Xương là phần dày nhất của cơ M. serratus ventralis bao phủ xương sườn thứ 5 đến thứ 8 và theo đường cắt lưng của ức. Sườn không xương có thể được chế biến từ bất kỳ phần nào của cơ răng cưa và cắt thành bất kỳ kích thước cụ thể nào theo thỏa thuận giữa người mua và người bán. Tất cả chất béo thị giác được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ da bạc.
- Chỉ định đường cắt bụng và lưng.
- Số sườn yêu cầu.



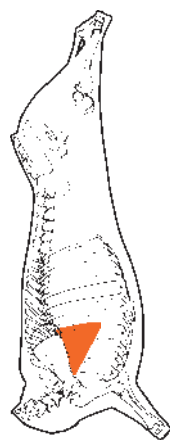


CHÓP THẪN NGOẠI 2470

Chóp Thăn Ngoại được chuẩn bị từ Nắp Sườn (M. trapezius) và một phần của (M. latissimus dorsi) được loại bỏ dọc theo đường nối tự nhiên và là lớp phủ bề mặt bên của Đầu Thăn Ngoại. Khi được chỉ định, tất cả chất béo nhìn thấy được, màng và mô liên quan được loại bỏ khỏi bề mặt thịt.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ da bạc.
- Loại bỏ M. trapezius.



THỊT CỔ DÍNH SƯỜN 2640

Thịt Cổ Dính Sườn cặp được chế biến từ Mâm cặp (mục 2260) và là phần cơ bụng M.serratus còn lại trên xương sườn sau khi loại bỏ cơ M.serratus Roll và có hình nêm.

Yêu cầu kỹ thuật:

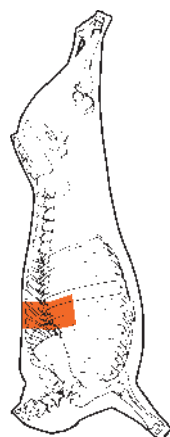
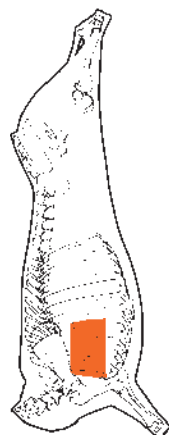
- Số sườn yêu cầu.

CỔ NGUYÊN XƯƠNG 2645

Cổ Nguyên Xương được chế biến từ Lõi Cổ (mục 2260) và là một phần thịt sườn (M. serratus ventralis và M. rectus thoracis) còn lại sau khi loại bỏ Lõi Cổ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt (Lõi Cổ)



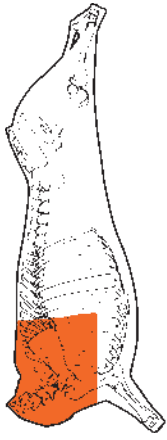
SỐ MỤC.
2650 (4-xương)

SƯỜN NGUYÊN TẢNG 2650

Hình vuông thịt sườn là phần đuôi của xương sườn bao phủ từ xương sườn thứ 5 đến thứ 8 và bao gồm một phần của M. latissimus dorsi và M. serratus ventralis. M. cutaneus trunci và bề mặt chất béo bên ngoài được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ da bạc.
- Chỉ định các cơ M. latissimus dorsi và/hoặc M. serratus ventralis được đóng gói riêng biệt.



SỐ MỤC.
2250 (5-xương)
2251 (4-xương)
2252 (6-xương)



CỔ VÀ VAI

2250

Cổ và Vai được chuẩn bị từ một Phần thân trước bằng cách loại bỏ phần đuôi của xương sườn và đi theo xương sườn đã chỉ định. Ưc được loại bỏ dọc theo đường cắt xén. Bắp trước được loại bỏ cùng với tất cả xương sụn, gân, dây chằng nuchae và các hạch bạch huyết.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Đã loại bỏ Lõi cổ.

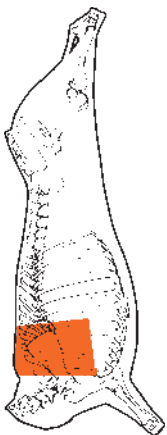
THỊT CỔ NGUYÊN XƯƠNG

2270

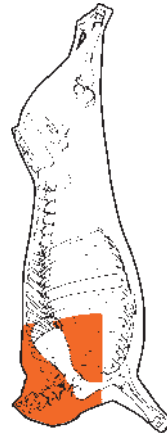
Thịt cổ nguyên xương được chuẩn bị từ phần thịt Cổ (mục 2260) bằng cách loại bỏ phần cổ bằng cách cắt thẳng vuông góc tại các điểm nối của đốt sống cổ thứ 7 và đốt sống ngực thứ nhất.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Cắt bỏ (M. subscapularis).



SỐ MỤC.
2270 (5-xương)
2271 (4-xương)
2272 (6-xương)



SỐ MỤC.
2260 (5-xương)
2261 (4-xương)
2262 (6-xương)



CỔ

2260

Cổ được chuẩn bị từ Phần thân trước bằng cách loại bỏ Sườn Dính Thăn (mục 2223) ở số sườn đã chỉ định. Ưc được loại bỏ dọc theo đường cắt xén. Bắp, Vai, Thăn cổ được loại bỏ cùng với tất cả sụn xương, gân, dây chằng nuchae và các hạch bạch huyết.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Cắt bỏ (M. subscapularis).

LỖI CỔ

2275

Lõi cổ được cắt ra từ Cổ (mục 2260) bằng cách loại bỏ phần cổ giữa đốt sống cổ thứ 5 và thứ 6 song song với đường cắt đuôi. Đường cắt bụng cách cơ mắt một khoảng xác định (M. longissimus dorsi) và song song với cột sống đến xương sườn thứ nhất. M. trapezius, cơ M. rhomboideus được loại bỏ và phần dưới (M. subscapularis) vẫn được gắn chắc chắn.

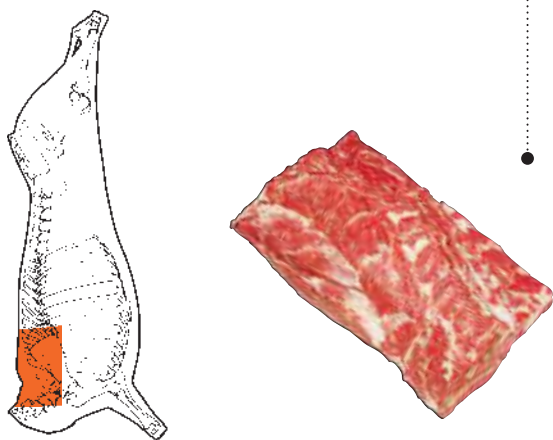
Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Đường cắt bụng
- Đường cắt sọ:
- giữa đốt sống cổ thứ 6 và thứ 7.
- giữa đốt sống cổ thứ 7 và đốt sống ngực thứ nhất.
- M. trapezius giữ lại.
- Dây chằng nuchae bị cắt bỏ.
- Loại bỏ Gân thừa (M. subscapularis)



SỐ MỤC.
2275 (5-xương)
2276 (4-xương)
2277 (6-xương)





LÕI THÂN CỔ DÀI

2289

Lõi Thân Cổ Dài được chuẩn bị từ Phần thân trước sau khi loại bỏ Thịt ức và Sườn đã chuẩn bị. Đường cắt bụng cách cơ mắt (*M. longissimus dorsi*) một khoảng xác định và song song với cột sống.

Cổ được loại bỏ bằng cách cắt thẳng song song với đường cắt đuôi giữa đốt sống cổ thứ 3 và thứ 4. *M. trapezius* và *M. rhomboideus* được loại bỏ và phần dưới (*M. subscapularis*) vẫn được gắn chắc chắn.

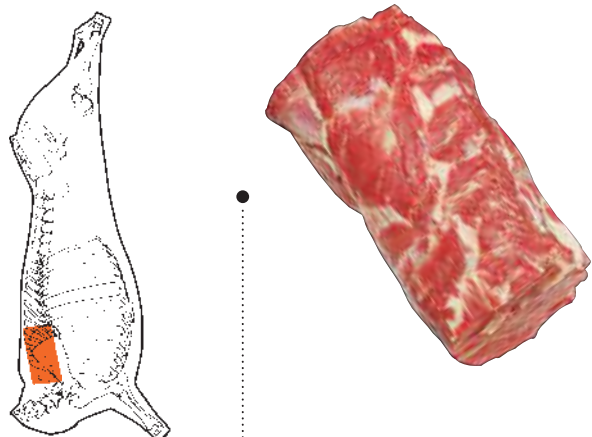
Yêu cầu kỹ thuật:

- Đường cắt bụng
- *M. trapezius* giữ lại.
- Dây chằng nuchae bị cắt bỏ.
- Cắt bỏ (*M. subscapularis*).

LÕI VAI BÒ

2264

Lõi Vai Bò được chế biến từ Thịt Cổ Bò (mục 2268) và là khối cơ mắt còn lại sau khi loại bỏ thịt sườn ở mép bụng của thịt mắt và song song với mép cầm. Phần gù (*M. rhomboideus*) được cắt bỏ bằng một đường cắt thẳng song song với mép bụng.



THỊT CỔ BÒ

2268

Thịt cổ bò được chuẩn bị từ Lõi Cổ (mục 2275) bằng cách loại bỏ một phần của cơ *M. serratus ventralis* cách mép bụng khoảng 75 mm và cắt song song với cột sống.

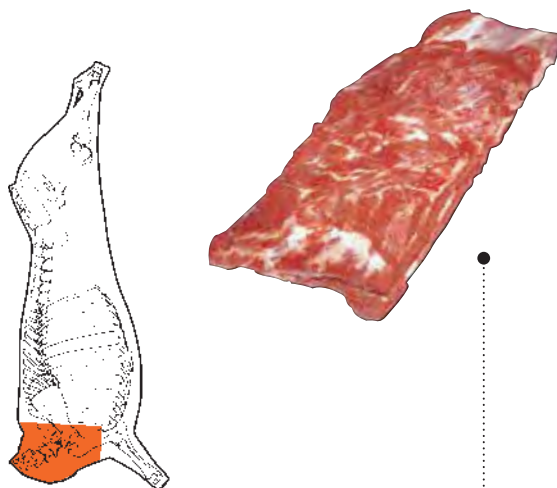
CỔ

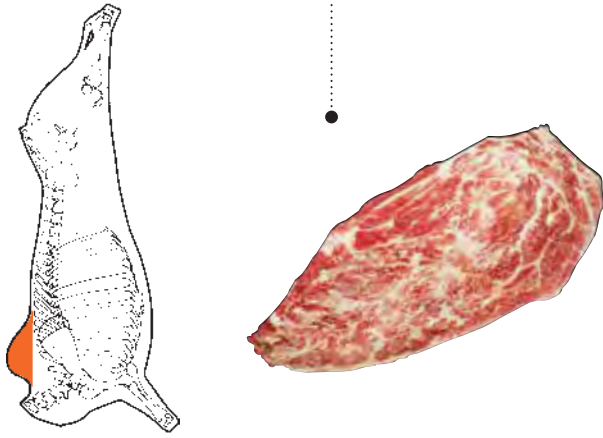
2280

Cổ được chế biến từ Cổ có xương (mục 1630). Xương, sụn, gân lộ ra và dây chằng nuchae được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Dây chằng nuchae được giữ lại.



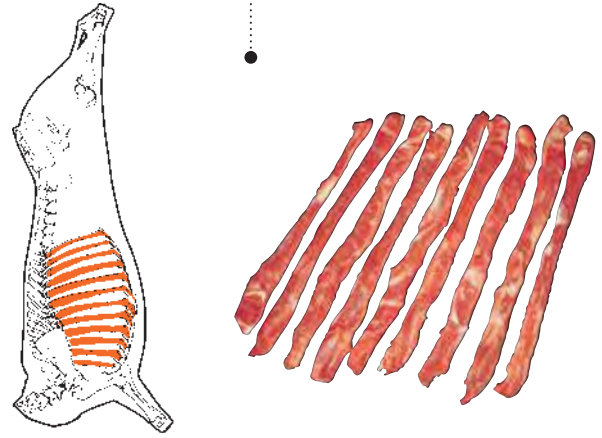


GÙ BÒ 2278

Gù bò được cắt từ Phần Thân Trước và là phần lớn hơn của cơ M. rhomboideus nằm ở mép lưng của Vai và Cổ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Tỷ lệ cơ giữ lại.



DẺ SƯỜN 2430

Miêu tả thay thế: DẺ SƯỜN (RIB FINGERS)

Cơ dẻ sườn được cắt từ xương sườn nằm giữa Phần Thân sau và Phần Thân Trước. Dẻ sườn cũng sẽ được cắt từ các phần cắt cụ thể. Khi toàn bộ (hoặc một phần) dẻ sườn được đóng gói, thông số kỹ thuật phải mô tả đầy đủ về phương pháp đóng gói, tức là phần, miếng, nhỏ, v.v.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định chiều dài tối thiểu của cơ.

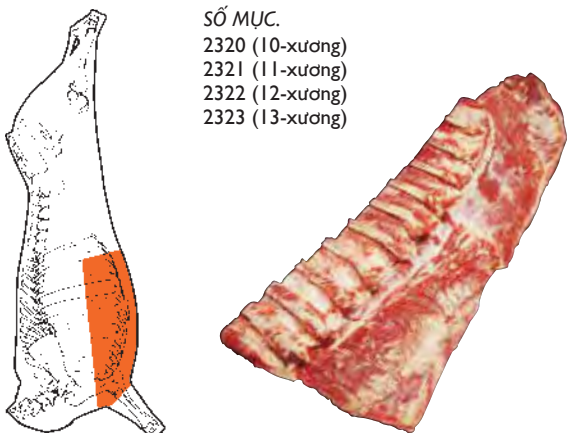
THỊT ỨC 2323

Thịt ức được chuẩn bị từ Phần thân trước có 13 xương sườn (mục 1063) bằng một đường cắt thẳng bắt đầu từ điểm nối của xương sườn thứ nhất và đoạn xương ức thứ nhất đến phần phản chiếu của cơ hoành ở xương sườn thứ 11 và tiếp tục đến xương sườn thứ 13.

Tất cả xương và sụn được loại bỏ. Các mô mỡ ở giữa các cơ ngực được loại bỏ. Các mô xơ màu trắng ở rìa bụng (linea alba) được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Đã tháo màng ngăn.
- Cắt bỏ phúc mạc.
- Điểm sườn (M. transversus abdominis) bị loại bỏ.

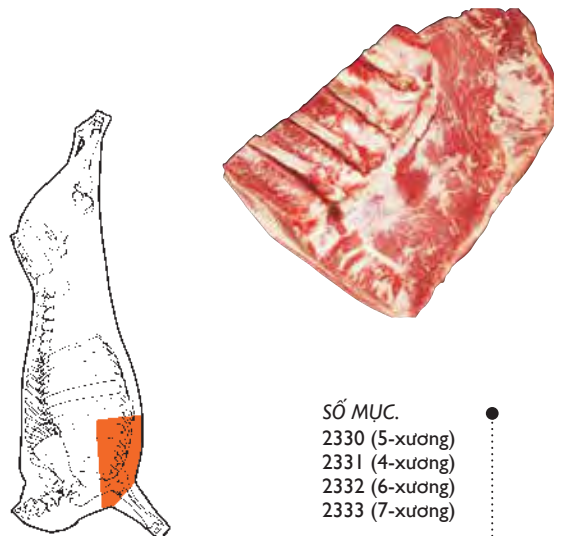


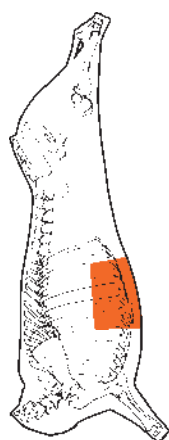
GÀU BÒ 2332

Gầu bò được cắt từ phần thịt Ức (mục số 2323) bằng việc cắt phân ba chỉ và theo cạnh đuôi của xương sườn được chỉ định.

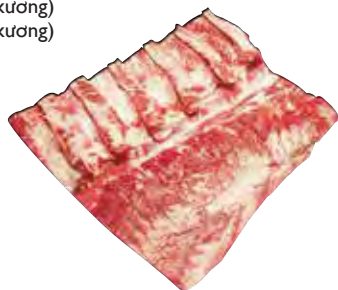
Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.





SỐ MỤC.
2340 (5-xương)
2341 (4-xương)
2342 (6-xương)
2343 (7-xương)
2344 (8-xương)
2345 (9-xương)



BA CHI (BRISKET NAVEL END)

2342

Ba Chi được cắt ra từ phần Úc (mục 2323) bằng cách loại bỏ phần gầu và đi theo cạnh dưới của xương sườn đã chỉ định.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Diêm Sườn (*M.transversus abdominis*) bị loại bỏ.

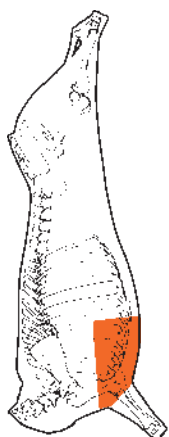
GÀU BÒ KHÔNG DÍNH SƯỜN

2353

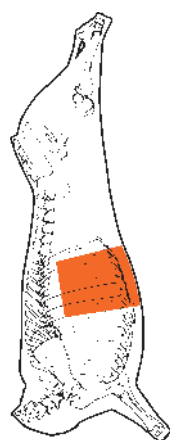
Gầu bò không dính sườn được chuẩn bị từ một miếng ức (mục 2323) bằng cách loại bỏ phần Ba Chi cuối theo cạnh dưới của xương sườn được chỉ định. Diêm sườn được loại bỏ khỏi gầu dọc theo đường nối tự nhiên cùng với mỡ và dẻ sườn. Các mô mỡ nằm giữa cơ ngực được loại bỏ hoàn toàn.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn và vị trí sườn.
- Cơ *M. cutaneus trunci* bị loại bỏ.



SỐ MỤC.
2350 (5-xương)
2351 (4-xương)
2352 (6-xương)
2353 (7-xương)



SỐ MỤC.
2346 (5-xương)
2347 (6-xương)
2348 (7-xương)
2349 (8-xương)



BA CHI (SHORT PLATE)

2346

Ba Chi được chuẩn bị từ một Phần thân trước và bao gồm các Đầu xương sườn và Đầu rốn ức thành một mảnh. Tấm ngăn có thể được tạo thành 5 hoặc 8 xương sườn và đường cắt lưng có thể thay đổi hoặc theo thỏa thuận giữa người mua và người bán. Tất cả xương và sụn sườn được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cơ liên sườn được giữ lại.
- Đã tháo màng ngăn.
- Số sườn yêu cầu.
- Thay đổi đường cắt.
- Vô cây đỏ (*M. cutaneus trunci*) bị loại bỏ.
- Hút hết mỡ bên ngoài.

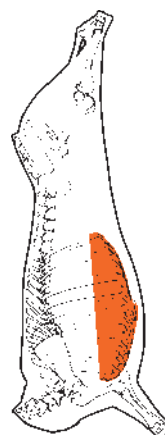
GÀU BÒ KHÔNG XƯƠNG

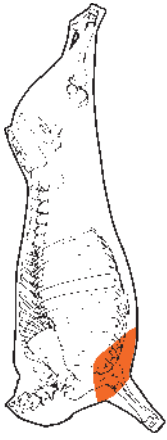
2326

Gầu bò không xương được chuẩn bị từ một Gầu và/hoặc Ba Chi sau khi loại bỏ Diêm (*M. serratus ventralis*). Gầu này có thể bao gồm bất kỳ hoặc tất cả các cơ tạo nên ức. Các mảnh/phần cần thiết được cắt theo quy định giữa người mua và người bán.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định phần diêm theo số lượng xương sườn.
- Các loại cơ bắp.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.





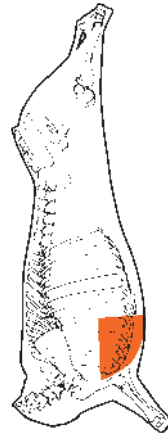
NẠM GÀU

2327

Nạm gàu là cơ M. pectoralis Surfaceis và được cắt từ Gàu không dính sườn (mục 2353) bằng cách tách cơ M. pectoralis profundus và cơ M. pectoralis Surfaceis.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Hút hết mỡ bên ngoài.



NẠM BỤNG

2328

Nạm Bụng là cơ M. pectoralis profundus và được cắt từ Gàu Không Dính Sườn (mục 2353) bằng cách tách M. pectoralis profundus và cơ M. pectoralis superficialis.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Loại bỏ hết mỡ ngoài.

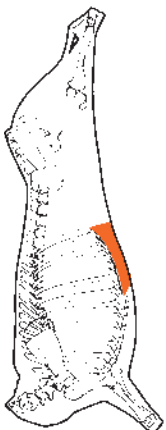
NẠM

2473

Nạm được chuẩn bị từ một miếng ức (mục 1643) bằng cách cắt theo đường viền bụng của sụn sườn từ xương sườn thứ 7 đến xương sườn thứ 13 của Phần trước, loại bỏ phần bụng không xương của ba chi. Các cơ chính là cơ M. transversus abdominis và cơ M. rectus abdominis. Các mô xơ màu trắng ở rìa bụng (linea alba) được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cắt bỏ phúc mạc.



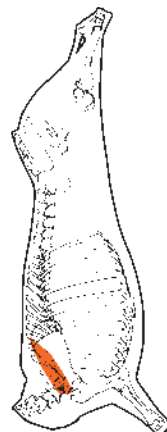
THĂN CỔ

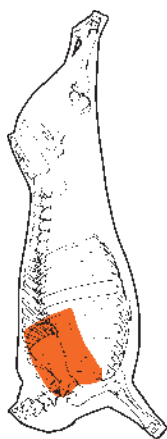
2310

Thăn cổ là một cơ hình nón nằm bên cạnh xương phiến trên mép sọ của xương bả vai và được lấy ra khỏi Phần Thân trước theo đường nối tự nhiên.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ mô liên kết.





VAI 2300

Miêu tả thay thế: VAI (CLOD)

Vai được chuẩn bị từ Phần thân trước bằng cách đi theo đường nối tự nhiên giữa xương sườn, xương bả vai (M. latissimus dorsi), cơ bên trên (M. trapezius) và cơ bên dưới (M. serratus ventralis). Vai nằm ở đuôi của xương chân trước và bên dưới xương sống của xương bả vai và bao gồm một phần lớn nhóm cơ tam đầu.

Yêu cầu kỹ thuật:

- chi tiết chiều dài đuôi tính từ đầu sụn bao.
- Để Nguyên cơ M. subscapularis (M. subscapularis) kèm theo.
- Cắt bỏ gân ở đầu khớp vai.
- Cơ M. teres major (Shoulder Tender) bị loại bỏ.

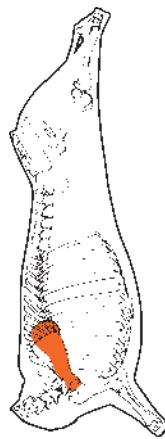
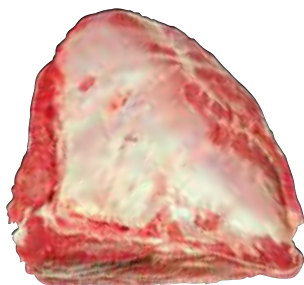
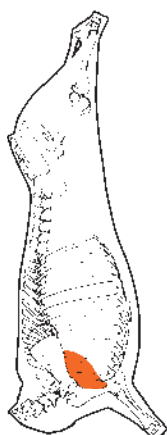
Vai Mềm 2306 - cơ M. teres major chuẩn bị từ thịt vai

NẠC VAI TRÊN 2302

Nạc Vai Trên được điều chế từ Vai (mục 2300) bằng cách loại bỏ cơ M. infraspinatus và cơ M. trapezius nằm ở đuôi của xương chân trước, Nạc Vai Trên bao gồm một phần lớn nhóm cơ tam đầu.

Yêu cầu kỹ thuật:

- cơ M. cutaneus trunci bị loại bỏ.
- Cơ M. latissimus dorsi bị loại bỏ.



LÕI NẠC VAI 2303

Lõi nạc Vai được điều chế từ Vai (mục 2300) bằng cách loại bỏ Nạc Vai TRÊN (nhóm cơ tam đầu) dọc theo đường nối tự nhiên từ cơ M. infraspinatus.

Yêu cầu kỹ thuật:

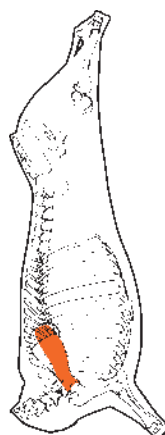
- Cơ M. trapezius bị loại bỏ.
- Màng xương bị loại bỏ.

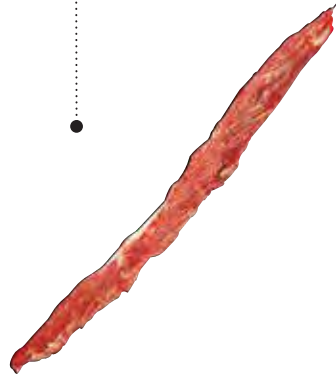
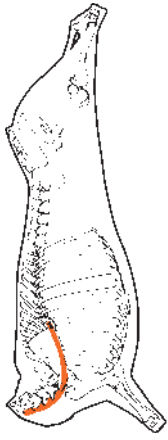
NẠC VAI BLADE UNDERCUT 2304

Nạc Vai (Blade Undercut) được chuẩn bị bằng cách loại bỏ cơ M. subscapularis khỏi bề mặt giữa của xương bả vai. Cơ bao gồm 3 phần và được cắt tia theo quy cách yêu cầu.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chuẩn bị theo yêu cầu kích thước cụ thể.





THỊT DẢI CỔ

2460

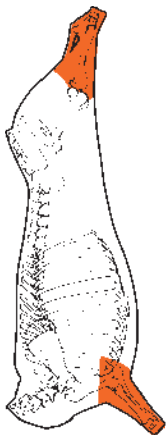
Thịt Dải Cổ (*M. longus colli*) là cơ mỏng được chuẩn bị từ Phần thân trước bằng cách cắt bỏ từ mặt bụng của đốt sống cổ và đốt sống ngực cho đến xương sườn thứ 6 thành một mảnh.

BẮP TRƯỚC BẮP SAU

Bắp được chuẩn bị từ các cơ của chân trước và chân sau, cụ thể là nhóm cơ duỗi và cơ gấp. Ngoài ra, cơ trong Bắp có thể bao gồm Cơ gót chân (*M. gastrocnemius*).

Yêu cầu kỹ thuật:

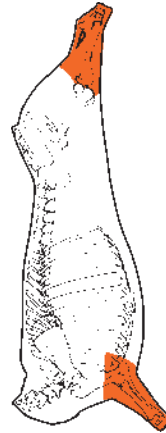
- Loại bỏ mô liên kết và da.
- Trước hoặc Sau.
- Loại bỏ gân/cơ.
- Chỉ định khối lượng cơ tức là Cơ gót chân.



2360
HQ



2360
FQ



NHÓM A



NHÓM B



NHÓM C



NHÓM D



NHÓM E hoặc
NHÓM F



LÕI BẮP
2364

LÕI RỪA

2365

Lõi Rùa có nguồn gốc từ Bắp (mục 2360) và được tách thành các cơ riêng lẻ hoặc các nhóm cơ cụ thể.

Chiều dài gân tối đa trên tất cả các cơ là 15 mm, có thể được đo từ hai đầu của cơ. Nhóm cơ có thể được xác định theo cách sau:

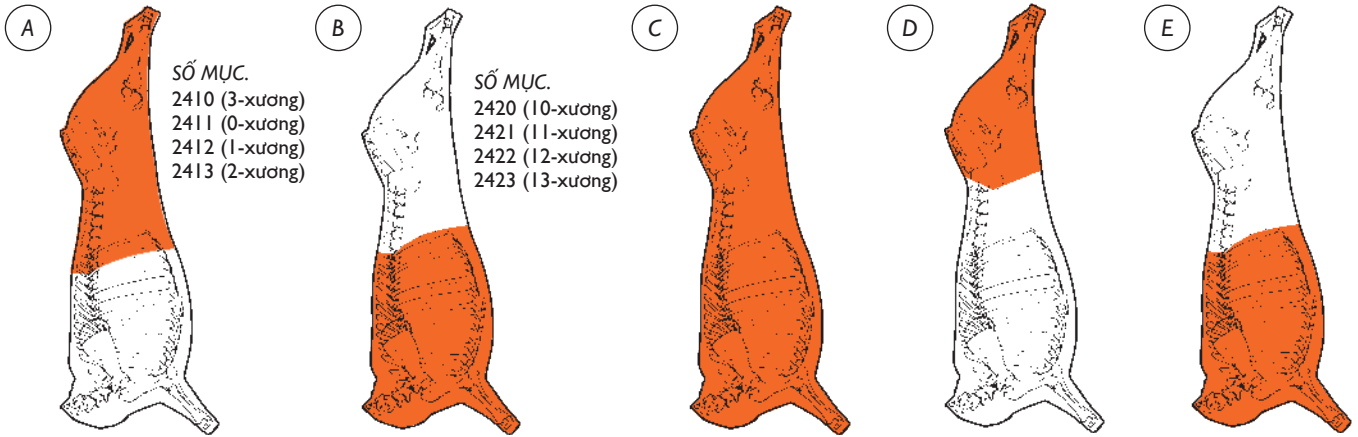
- Nhóm A - *M. peroneus tertius* (thuộc Nhóm Extensor)
 - Nhóm B - *M. flexor Digitorum surfaceis* (của Cơ gót chân)
 - Nhóm C - Cơ hình nón (*M. biceps brachii*)
 - Nhóm D - Nhóm Flexor Hind quarter.
 - Nhóm E - Nhóm mở rộng phía trước.
 - Nhóm F - Nhóm Flexor Thân phía sau.
- Khác – Lõi Bắp (mục 2364).

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ da và mô liên kết.
- Chỉ định Nhóm cơ được liệt kê từ Nhóm A đến F.



— CÁC PHẦN THỊT KẾT HỢP —



A PHÂN THỊT KẾT HỢP CỦA THÂN SAU

Phân thịt kết hợp của thân sau là sự kết hợp chứa ít nhất 2 phần thịt cơ bản trở lên đã bị cắt khỏi thân sau. Các yêu cầu chuẩn bị riêng của từng nguyên liệu cụ thể sẽ được đưa vào chi tiết thông số kỹ thuật giữa người mua và người bán. Yêu cầu kỹ thuật:

- Số đường gân trên phần tư thân sau.
- Chỉ định các chi tiết cơ bản và thông số kỹ thuật.

B PHÂN THỊT KẾT HỢP CỦA THÂN TRƯỚC

Phân thịt kết hợp thân trước là sự kết hợp chứa ít nhất 2 hoặc nhiều phần thịt cơ bản đã được cắt khỏi phần thân phía trước. Các yêu cầu chuẩn bị riêng của từng nguyên liệu cụ thể sẽ được đưa vào chi tiết thông số kỹ thuật giữa người mua và người bán. Yêu cầu kỹ thuật:

- Số lượng xương sườn trên thân trước.
- Chỉ định các chi tiết cơ bản và thông số kỹ thuật.

C CÁC PHẦN CẮT PHÍA SAU VÀ PHÍA TRƯỚC – 2450

Các Phần Cắt Trước và Các Phần Cắt Sau là một gói kết hợp có chứa ít nhất 2 phần thịt cơ bản trở lên đã bị xóa khỏi Các Phần Cắt Sau và Các Phần Cắt Trước. Các yêu cầu chuẩn bị riêng của từng nguyên liệu cụ thể sẽ được bao gồm trong các chi tiết đặc điểm kỹ thuật giữa người mua và người bán. Phần này phải chứa ít nhất 1 phần thịt cơ bản từ cả hai Phần Tư (Đầu và Sau).

- Yêu cầu kỹ thuật:
- Số lượng xương sườn trên phần tư phía trước.
 - Chỉ định các chi tiết cơ bản và thông số kỹ thuật.

D THỊT MÔNG – 2483

Thịt Mông là một gói kết hợp chứa các phần thịt cơ bản được chuẩn bị từ Mông và Đùi được đóng gói theo bất kỳ cách kết hợp nào; Nạc Đùi, Nạc Đùi Ngoài, Nạc Đùi Gõ (Knuckle) và Mông. Các yêu cầu chuẩn bị riêng của từng nguyên liệu cụ thể sẽ được đưa vào chi tiết thông số kỹ thuật giữa người mua và người bán.

E PHÂN THÂN TRƯỚC KẾT HỢP – 2484

Phân thịt thân trước là sự kết hợp chứa các phần cắt nguyên thủy được chuẩn bị từ phần thân trước, Lõi Cổ, Vai, Gấu, Ba Chi, Thăn Cổ, Sườn non có xương, Sườn Vai và được đóng gói theo bất kỳ cách kết hợp nào.

- Các yêu cầu chuẩn bị riêng của từng nguyên liệu cụ thể sẽ được đưa vào chi tiết thông số kỹ thuật giữa người mua và người bán.
- Yêu cầu kỹ thuật:
- Ưc và Bắp bị loại bỏ.

ĐỊNH NGHĨA

CÁC PHẦN THỊT KẾT HỢP ĐỂ SẢN XUẤT



HÌNH ẢNH THỊT ĐƯỢC SỬ DỤNG LÀ VÍ DỤ CỦA MỖ: THỊT NẠC.



Phần thịt kết hợp để sản xuất thường được tạo thành từ các kết hợp sau:

- Vết cắt ban đầu hoặc các phần của vết cắt ban đầu.
- Phần thịt thừa từ quá trình pha lóc.
- Phần trước hoặc phần sau không xương.
- Thịt bò xay.

Phần thịt kết hợp để sản xuất được chuẩn bị theo hàm lượng nạc cụ thể, được đánh giá bằng mắt thường hoặc thử nghiệm hóa học và được biểu thị bằng phần trăm thịt nạc của gói (CL). Đánh giá thịt nạc bằng thử nghiệm hóa học đối với thịt sản xuất đóng gói số lượng lớn để xuất khẩu là một yêu cầu tiêu chuẩn của ngành.

Thịt Bò Ngũ Cốc

Phần thịt kết hợp để sản xuất có thể được dán nhãn và xuất khẩu dưới dạng Thịt bò ăn ngũ cốc miễn là tất cả các thân thịt đều đáp ứng các yêu cầu về thức ăn và chứng nhận (tài liệu giao hàng của NFAS). Các tiêu chuẩn này được trình bày chi tiết trong tiêu chuẩn tối thiểu Thịt bò dùng trong chăn nuôi bằng ngũ cốc (tham khảo trang 31).

Lưu ý: Các đánh giá Chất lượng Thịt không được áp dụng.

PHẦN THÂN SAU

2521 (3-xương) - 2522 (0-xương) - 2523 (1-xương) - 2524 (2-xương)

Phần Thân Sau bao gồm các vết cắt ban đầu được chỉ định và các mảnh cắt tia khác nhau. Phần Thân Sau không nhất thiết phải chứa bất kỳ vết cắt cơ bản nào được liệt kê trong Nhóm A.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Bao gồm các vết cắt cơ bản.
- Bao gồm Đùi bụng/Thịt Đùi bụng.
- Đã tháo màng ngăn.
- Dẻ sườn bị loại bỏ.
- Bất kì loại thịt nào ở thân trước bao gồm.

Nhóm A - Thịt Phi lê, Bắp, Thân Bụng.

PHẦN THỊT THÂN SAU

2530 (3-xương) - 2531 (0-xương) - 2532 (1-xương) - 2533 (2-xương)

Các phần thịt thân sau bao gồm các miếng thịt nguyên thùy được chỉ định và các miếng thịt vụn đi kèm. Các phần này không nhất thiết phải chứa bất kỳ phần thịt cơ bản nào được liệt kê trong Nhóm A, nhưng chứa ít nhất hai phần thịt cơ bản như được liệt kê trong Nhóm B.

Yêu cầu đặc điểm kỹ thuật:

- Bao gồm các vết cắt cơ bản.
- Bao gồm Thịt sườn mỏng/Thịt sườn mỏng.
- Đã tháo màng ngăn.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Bao gồm bất kì phần thịt phía nào như dưới đây.

Nhóm A - Thịt Phi lê, Bắp, Bít tết sườn.

Nhóm B - Thịt đùi, thịt đùi trong, Nạc đùi gọ (Knuckle), Thịt mỡ, Thân lưng.



PHẦN TƯ PHÍA TRƯỚC

2601 (10-xương) - 2602 (11-xương) - 2603 (12-xương) - 2604 (13-xương)

Các phần cắt thân trước bao gồm các phần thịt cơ bản và các phần cắt dính liền. phần cắt trước không nhất thiết phải chứa bất kỳ vết cắt cơ bản nào được liệt kê trong Nhóm A.

Yêu Cầu Kỹ Thuật

- Bao gồm các vết cắt cơ bản.
- Bao gồm phần Bụng/Thịt Bụng.
- Đã tháo màng ngăn.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Đã bao gồm thịt ức.
- Bao gồm bất kì phần thịt phía nào như dưới đây.

Nhóm A – Đầu Thăn, Thăn Cổ, Bắp.

PHẦN THỊT THÂN TRƯỚC

2610 (10-xương) - 2611 (11-xương) - 2612 (12-xương) - 2613 (13-xương)

Các phần thịt bao gồm các miếng cắt nguyên thủy và các miếng thịt vụn dính liền. Các phần thịt không nhất thiết phải chứa bất kỳ miếng cắt nào nào được liệt kê trong Nhóm A, nhưng phải chứa ít nhất hai miếng cắt được liệt kê trong Nhóm B.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Bao gồm các vết cắt cơ bản.
- Bao gồm bụng/Thịt bụng.
- Đã tháo màng ngăn.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Đã bao gồm thịt ức.
- có chứa bất kì phần thịt nào được liệt kê dưới đây.

Nhóm A – Đầu thăn ngoại, thăn cổ, bắp

Nhóm B – Vai, vai cổ, Cổ

NHÓM THỊT TRƯỚC VÀ SAU – 2590

Nhóm các phần cắt thuộc Góc phần tư trước và Phần tư phía sau bao gồm các miếng cắt ban đầu được chỉ định và các phần thịt. Các gói Fore và Hind không nhất thiết phải chứa bất kỳ phần gốc nào được liệt kê trong Nhóm A, nhưng phải chứa ít nhất hai phần cắt chính được liệt kê trong Nhóm B và ít nhất hai phần cắt chính được liệt kê trong Nhóm C.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Vụn thịt và các phần thịt thừa nào có thể nhận dạng được sẽ bị loại trừ.

PHẦN THÂN TRƯỚC

Nhóm A – Đầu thăn ngoại, thăn cổ, bắp

Nhóm B – Vai, vai cổ, Cổ

PHẦN THÂN SAU

Nhóm A – Phi lê, bắp, bẹ sườn

Nhóm C – Nạc đùi, Nạc đùi trong, nạc đùi gò (knuckle), mông, thăn ngoại

PHẦN THỊT TRƯỚC VÀ THỊT SAU – 2620

Phần Thịt Trước và Phần Thịt sau bao gồm các phần cắt cụ thể và các phần thịt vụn dính liền

Yêu cầu kỹ thuật

- Bao gồm các vết cắt cơ bản.
- Bao gồm bụng/thịt bụng.
- Đã tháo màng ngăn.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.

Kết hợp gói thịt trước và thịt sau:

Thịt Phần Trước 2530 (3 sườn) và Thịt Phần Sau 2610 (10 sườn)

Thịt Phần Trước 2531 (0 sườn) và Thịt Phần Sau 2613 (13 sườn)

Thịt Phần Trước 2532 (1 sườn) và Thịt Phần Sau 2612 (12 sườn)

Thịt Phần Trước 2533 (2 sườn) và Thịt Phần Sau 2611 (11 Sườn)



THỊT VỤNG – 2560

Thịt vụng là những phần thịt còn lại sau khi pha lóc các vết cắt ban đầu từ thân thịt, thân xẻ, góc phần tư hoặc một phần của thân thịt. Các phần thịt vụng không được bao gồm bất kỳ phần nào của thịt đầu, cơ quan nội tạng, gân chính hoặc dây chằng. Các mặt hàng được phân loại là Thịt phụ phẩm (Nội tạng), không bao gồm gân hoặc dây chằng.

Thịt vụng - Mã 2561: kích thước được thỏa thuận theo người mua và người bán.

THỊT VAI – 2630

Thịt vai là phần thịt của miếng cắt vai lớn sau khi đã loại bỏ các phần thuộc vai trong nhóm A

Yêu cầu kỹ thuật

- Loại bỏ sơ liên sườn.
- Các yêu cầu thay đổi của Vai.

Nhóm A – Thăn cổ, Thăn cổ cắt dài, Thịt cổ, lõi vai bò.

MỠ VỤNG – 2565

Thịt vụng Mỡ được định nghĩa là những phần thịt bò (mỡ vụng) còn lại sau khi chuẩn bị các vết cắt ban đầu và không bao gồm bất kỳ phần thịt đầu, cơ quan nội tạng, gân chính hoặc dây chằng nào. Các phần thịt vụng và mỡ có thể được đưa vào với điều kiện đây là thịt thừa được lọc ra trong quá trình lọc các phần cắt nguyên thủy. Những phần này phải có hàm lượng nạc hóa học là 40% (CL) hoặc ÍT HƠN, và thành phần chủ yếu phải là chất béo (mô mỡ).

PHẦN THỊT ĐỂ CHẾ BIẾN

Phần thịt để chế biến bao gồm các vết cắt ban đầu được chỉ định và các miếng vụng liên quan. Các phần này sẽ bao gồm tối thiểu hai (2) phần thịt chính chính (được tính theo phần thịt bên, hoặc tương đương với mỗi bên có xương) tạo thành sự kết hợp của các phần sau sau:

Nạc Vai (clod), Thịt Vai (chuck), Cổ, bụng, Đùi trong, Nạc mông, Thịt mông, Thăn lưng.

Yêu cầu kỹ thuật

Bao gồm các miếng cắt nguyên thủy

CHẾ BIẾN THEO DỊCH VỤ ĂN UỐNG

CẮT KHÚC – 2570

THỊT DÀI – 2575

THỊT XAY – 2580

Cắt khúc – thịt dài – thịt xay được cắt ra từ các miếng cắt nguyên thủy hoặc một phần miếng cắt nguyên thủy nhưng không được cắt từ phần bắp, gân, dây chằng, mô liên kết, mạch máu và sụn. Các sản phẩm giá trị gia tăng được quy định chi tiết theo thỏa thuận giữa người mua và người bán.



PHỤ PHẨM TỪ BÒ/ BÊ (V)

LOẠI THỊT ƯA THÍCH

Dạ dày.....	6499A.....	94
Não	6120/V6570.....	93
Má- Nhú gai dưới	6060	92
Má- Nhú gai trên	6050	92
Chân	6499M	97
Thịt đầu	6240	92
Tim	6100/V6550.....	94
Thận	6090/V6540.....	93
Ruột già.....	6497	96
Môi	6260	93
Gan	6080/V6530.....	93
Phổi	6210	96
Dạ lá sách	6150A/6154	94
Trụ dạ cỏ	6141	94
Ruột non	6496	96
Lách	6190/V6580.....	95
Đuôi	6070/V6561	93
Gân	6200/V6590.....	94
Tinh hoàn	6180	95
Tuyến ức	6110/V6560.....	96
Lưỡi - Cắt ngắn đặc biệt	6020/V6515.....	91
Lưỡi - Cắt dài	6000/V6500.....	91
Gốc lưỡi	6040	92
Phi lê gốc lưỡi	6045	92
Lưỡi - Cắt ngắn	6010/V6510.....	91
Lưỡi – Swiss cut	6030/V6520.....	91
Lưỡi – Swiss cut đặc biệt	6025	91
Dạ tổ ong	6152	95
Lòng đã cạo	6150	95
Lòng bò miếng - Sống chưa cạo	6151	95
Lòng bò miếng – Đã cạo	6153	95
Lòng bò thô chưa cạo	6140	94
Vell	V6600.....	97
Weasand Meat	6280	96

CÁC SẢN PHẨM KHÁC

Xương bò.....	6499E.....	98
Mỡ cơ thể	6221	97
Màng ngăn	6270	98
Dây chằng	6273	98
Màng	6272	98
Xương cổ	6222	97

LƯỠI CẮT DÀI 6000 / V6500

Lưỡi cắt dài bao gồm mặt lưỡi với xương móng (ít cơ trâm móng). Thanh quản, ba vòng khí quản, hạch bạch huyết, tuyến nước bọt, mỡ và mỡ liên quan ở mặt bên và mặt bụng của lưỡi phải được cắt đến độ sâu khoảng 12 mm.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cắt bỏ các hạch bạch huyết và tuyến nước bọt.

6000



LƯỠI CẮT NGẮN 6010 / V6510

Lưỡi – cắt ngắn được cắt từ Lưỡi – Cắt dài (mục 6000) bằng cách loại bỏ thanh quản (đầu của nắp thanh quản vẫn giữ lại) và gốc lưỡi được loại bỏ ngay bên dưới xương móng, và màng giữa nắp thanh quản và nắp thanh quản. Lưỡi (nếp lưỡi nắp thanh quản) được giữ nguyên vẹn. Các tuyến nước bọt được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cắt bỏ các hạch bạch huyết và tuyến nước bọt.

6010



LƯỠI CẮT NGẮN ĐẶC BIỆT 6020 / V6515

Có nguồn gốc từ **Lưỡi – Cắt ngắn** (Mục 6010) và được tạo ra bằng cách loại bỏ chất béo từ bề mặt bụng của lưỡi và đầu của nắp thanh quản theo chỉ định giữa người mua và người bán.

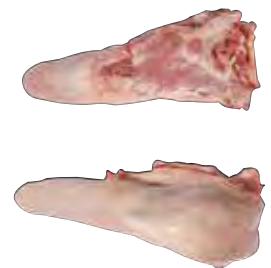
6020



LƯỠI CẮT KIỂU SWISS 6025

Bắt nguồn từ **Lưỡi – Cắt ngắn đặc biệt** (Mục 6020) - xương móng bị loại bỏ.

6025



LƯỠI CẮT KIỂU SWISS 6030/V6520

Có nguồn gốc từ **Lưỡi cắt ngắn đặc biệt** (Mục 6020). - xương móng, tuyến nước bọt dưới lưỡi và cơ hàm móng của lưỡi bị cắt bỏ.

6030



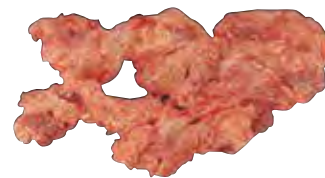
GỐC LƯỖI/ CẮT BỎ CỔ HỌNG

Được tạo ra từ phần **Lưỡi – cắt dài** (mục 6000) và bao gồm các mô mềm bao quanh các cơ quan ở cổ họng.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ lưỡi phi lê.

6040



PHI LÊ GỐC LƯỖI

Phi lê gốc lưỡi được tạo ra từ gốc lưỡi (mục 6040) bằng cách loại bỏ các cơ ở mỗi bên của gốc lưỡi.

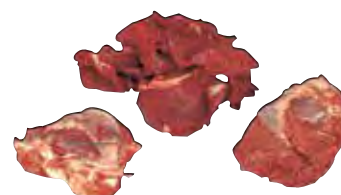
6045



THỊT ĐẦU

Thịt đầu bao gồm bất kỳ loại thịt nào được lấy ra từ hộp sọ hoặc hàm dưới, ngoại trừ nhú má.

6240



MÁ – NHÚ GAI TRÊN

Má – Nhú gai trên bao gồm các cơ bên ngoài hàm trên, cùng với niêm mạc miệng chứa các nhú lớn hình nón nhọn. Cơ nằm bên trong hàm dưới được giữ lại.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cơ chân bướm ngoài bị loại bỏ.
- Cắt bỏ hạch mang tai.
- Cắt bỏ tuyến nước bọt mang tai.
- Cắt bỏ cơ hàm dưới.

6050



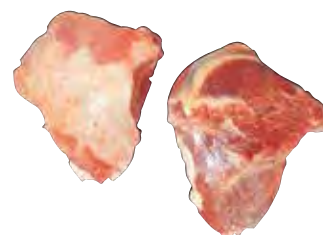
MÁ – NHÚ GAI DƯỚI

Má- nhú gai dưới được tạo ra bằng cách loại bỏ môi (màng nhầy của miệng) khỏi nhú hình nón. Mỡ thừa được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cơ chân bướm ngoài bị loại bỏ.
- Cắt bỏ hạch mang tai.
- Cắt bỏ tuyến nước bọt mang tai.

6060



NÃO 6120 / V6570

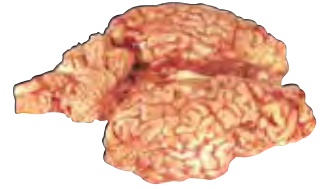
(Một số quốc gia có thể có những hạn chế đối với việc nhập khẩu mặt hàng này – hãy kiểm tra với Bộ Nông nghiệp hoặc quốc gia nhập khẩu).

Não được lấy ra khỏi hộp sọ và màng cứng (da ngoài) nhưng để lại trong màng và bao gồm đại não (hai bán cầu não lớn), tiểu não và một phần nhỏ của tủy sống. Lột da não – mục 6130 bằng cách loại bỏ lớp màng mỏng.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Mức độ tách bán cầu đại não hoặc tiểu não cho phép.

6120



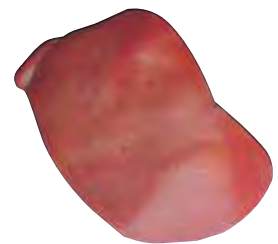
GAN 6080 / V6530

Gan được tạo ra từ các hạch bạch huyết ở gan được rạch và gắn vào. Chất béo, mạch máu và mô liên kết gắn liền với gan được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Lột da.
- Cắt bỏ tĩnh mạch.

6080



THẬN 6090 / V6540

Thận được tạo ra bằng cách loại bỏ các mạch máu và niệu quản tại điểm đi vào của chúng. Vỏ thận được loại bỏ và mỡ trong rốn thận được loại bỏ một phần.

6090



MÔI

Môi có nguồn gốc từ Má- Nhú gai trên (mục 6050) và là phần của má có nhú hình nón.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cắt bỏ môi trong.
- Loại bỏ màng nhầy.

6260



ĐUÔI 6070 / V6561

Đuôi được lấy ra khỏi Thân động vật tại điểm nối xương cùng, mỡ được cắt bớt còn 6mm. Hai hoặc ba khớp đuôi cuối cùng (đốt sống) được loại bỏ để có chiều dài và độ dày đuôi tối thiểu theo thỏa thuận giữa người mua và người bán.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Ghi rõ phương pháp gia công, nối từng phần và nối gấp, nối đuôi.
- Chỉ định phép đo độ phủ mỡ.
- Chiều dài đuôi và số đo theo quy định.

6070



TIM 6100 / V6550

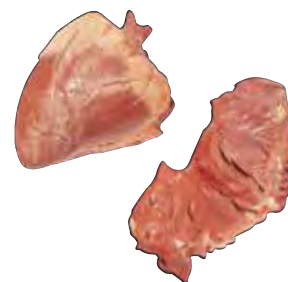
Tim được lấy ra khỏi màng ngoài tim và các động mạch, tĩnh mạch và mỡ mỡ được cắt bỏ từ đáy tim.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Nêu rõ các yêu cầu về độ che phủ của chất béo.
- Đã loại bỏ tâm nhĩ.
- Xương Ossa Cordis bị loại bỏ.
- Chỉ định chuẩn bị thay thế: tách hoặc tách và cắt tia.

Thịt tim 6100W

6100



GÂN 6200 / V6590

Gân bao gồm các gân cơ gấp nông và sâu và mô sợi xung quanh của Bàn chân trước và Bàn chân sau. Gân có thể được lấy ra và mô tả như một phần cụ thể của cấu trúc xương, ví dụ: Gân gót chân, gân gấp.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Các phần cơ nhỏ kèm theo được giữ lại hoặc loại bỏ.

6200



LÒNG THÔ CHƯA CẠO

Lòng bao gồm dạ cỏ và dạ tổ ong. Lòng được chế biến sao cho tránh cắt các Trụ Dạ cỏ. Lòng được rửa sạch mọi thành phần trong dạ, để lại màng nhầy màu nâu/đen nguyên vẹn. Bề mặt bên ngoài được cắt lớp mỡ tích tụ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Dạ tổ ong bị loại bỏ.
- Chỉ giữ một phần của dạ tổ ong.

6140



DẠ LÁ SÁCH 6150A / 6154

Dạ lá sách là phần hình cầu đặc của dạ dày chứa nhiều nếp gấp cơ mỏng hoặc “những chiếc lá” được bao phủ bởi các nhú gai. Dạ lá sách thường được gọi là dạ dày thứ 3 nằm giữa Dạ múi khế và Dạ tổ ong và được bao phủ bởi một lớp mỡ chài nhỏ hơn.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cạo.
- Cạo và tẩy trắng.
- Quy trình vệ sinh phải được chỉ định.

Dạ lá sách crown (omasum crown) 6154

DẠ MÚI KHẾ 6499A

Dạ múi khế là dạ dày thật nằm giữa Dạ lá sách và tá tràng. Nó được ngăn cách với tá tràng bằng van môn vị, một cơ vòng dày.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định nấu chín hoặc nấu chín và tẩy trắng.

TRỤ DẠ CỎ

Trụ dạ cỏ (Chuối núi) có nguồn gốc từ Lòng thô chưa cạo (mục 6140). Các Trụ dạ cỏ được lấy ra khỏi Lòng bò nguyên miếng và loại bỏ các chất béo tích tụ bên ngoài.

6141



LÒNG BÒ (ĐÃ ĐƯỢC CẠO)

Lòng bò cạo được chế biến từ Lòng bò sống (mục 6140) và được loại bỏ màng nhầy bằng cách trụng với nước nóng.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Dạ tổ ong bị loại bỏ.
- Chỉ giữ một phần của dạ tổ ong.

6150



MẢNH LÒNG (THÔ CHƯA CẠO)

Mảnh lòng là phần còn lại của lòng sau khi loại bỏ trụ và cấu trúc tổ ong.

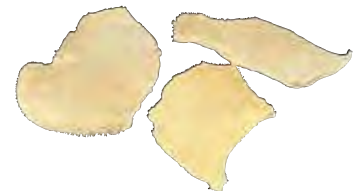
6151



MẢNH LÒNG (ĐÃ CẠO)

Mảnh lòng là phần còn lại của phần lòng đã cạo sau khi loại bỏ trụ và cấu trúc tổ ong.

6153



DẠ TỔ ONG

Dạ tổ ong có nguồn gốc từ Lòng đã cạo (mục 6150).

Yêu cầu kỹ thuật:

- Đã nấu chín hoặc nấu chín và tẩy trắng.
- Tách mở hoặc giữ nguyên hình dạng tự nhiên.

6152



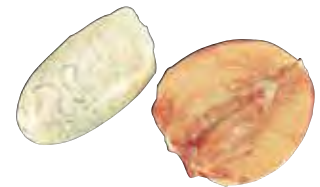
TINH HOÀN

Tinh hoàn được chuẩn bị bằng cách cắt bỏ mào tinh hoàn, phần nằm dọc ở bờ sau tinh hoàn.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định nếu viên nang được gỡ bỏ.

6180



LÁ LÁCH

6190 / V6580

Lá lách được chuẩn bị bằng cách loại bỏ các mạch máu lách.

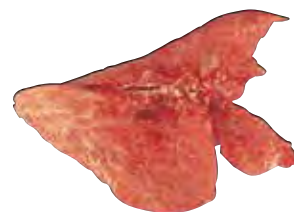
6190



PHÔI

Phôi được chuẩn bị bằng cách loại bỏ khí quản.

6210

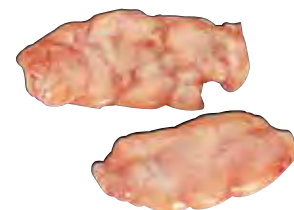


TUYẾN ỨC

6110 / V6560

Tuyến ức (sweetbread or throat bread) có nguồn gốc từ động vật chưa trưởng thành, có màu nhạt và chia thùy. Các tuyến này nằm ở vùng cổ, ở hai bên khí quản. Tuyến ức được cắt bỏ mỡ xung quanh và mô liên kết.

6110



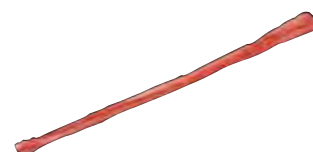
THỊT CUỐNG HỌNG

Weasand Thịt là cơ (lớp cơ) và các phần niêm mạc của thực quản.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định nếu cắt bỏ niêm mạc.

6280



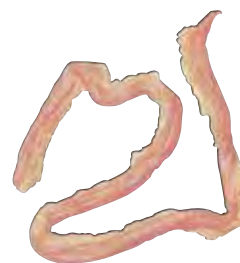
RUỘT NON

Ruột non là ống nối dạ dày với ruột già. Nó bắt đầu ở môn vị và kết thúc tại manh tràng để tạo thành (van hồi manh tràng). Ruột bao gồm ba phần - tá tràng, không tràng và hồi tràng.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định lượng chất béo được giữ lại.
- Loại bỏ màng nhầy.
- Chiều dài ruột.

6496



RUỘT GIÀ

Ruột già bao gồm ba phần:

- Manh tràng bắt đầu bằng một đầu tịt và thường được gọi là “ruột tịt”.
- Kết tràng xếp thành một cuộn hình elip kép nằm giữa các lớp mạc treo.
- Trực tràng kéo dài từ điểm bắt đầu của rãnh chậu đến hậu môn.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định lượng chất béo được giữ lại.
- Loại bỏ màng nhầy.
- Chiều dài ruột.
- Length of intestine.

6497



MÚI KHẾ

Múi khế là Dạ múi khế lấy từ bê bú sữa có trọng lượng lên đến 40kg, được cắt tía, bơn căng và sấy khô hoặc đông lạnh.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Có nguồn gốc từ những con bê có trọng lượng lên đến 62kg.

6600



CHÂN

Chân bò là từ loại động vật giết mổ bao gồm metacarpus (chân trước), metatarsus (chân sau) và móng.

Có thể sử dụng các quy trình kết hợp rửa nóng, rửa bằng hơi nước, rửa bằng axit axetic và tẩy trắng đã được phê duyệt để chân đạt tiêu chuẩn làm thực phẩm.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chân trước hoặc chân sau.

6499M



CÁC SẢN PHẨM KHÁC

Các mặt hàng đa dạng khác có nghĩa là một sản phẩm phụ ăn được (Phần thân thịt) được xử lý một cách hợp vệ sinh và được đóng gói theo tiêu chuẩn thực phẩm. Kiểm tra với AUS-MEAT để biết các mặt hàng đa dạng khác dành cho thịt bò không được cấp mã.

MỠ CƠ THỂ

Mỡ cơ thể có nguồn gốc từ thân thịt của Bò và được điều chế bằng cách loại bỏ mỡ nằm trên các vùng cụ thể của cơ thể. Mỡ cơ thể chủ yếu là mỡ dưới da hoặc mỡ ở mép nhưng có thể bao gồm mỡ trong cơ. Không bao gồm thận, gân, màng và các phần thịt.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Nêu yêu cầu vùng cơ thể.

6221



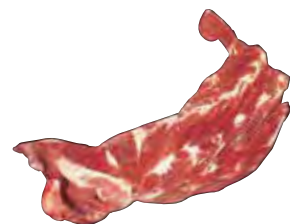
XƯƠNG CỐ

Xương cố bao gồm 7 đốt sống cổ. Phần cơ dọc bên được loại bỏ. Phần cổ có thể được chế biến thêm bằng cách theo đúng kỹ thuật để loại bỏ các phần thịt sau quá trình rút xương.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định giữ lại thịt dư.
- Các đốt sống bị dính khớp hoặc bị cắt.

6222



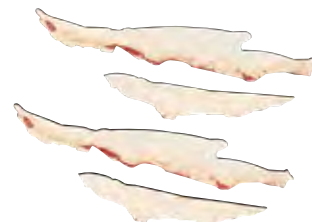
MÀNG

Màng phổi là mạc cơ có màng phổi và phúc mạc bao phủ. Màng có thể chứa một lượng nhỏ các trụ cơ và chất béo liên quan.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định xem vành thịt của màng ngăn có bị loại bỏ hay không.

6270



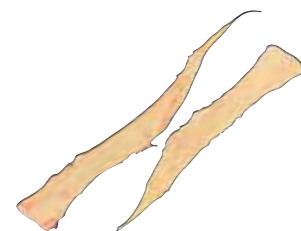
DÂY CHẰNG GÁY

Dây chằng gáy là một phần lớn của dây chằng trên gai kéo dài dọc theo cột sống, đặc biệt rõ ràng ở cổ và vùng ngực.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định toàn bộ hoặc các phần riêng lẻ.
- Chỉ định mức độ của các phần thịt kèm theo.

6273



XƯƠNG BÒ

Xương bò được lấy từ phần thân động vật và sẽ bao gồm nhiều phần khác nhau của bộ xương. MIÊU TẢ có thể bao gồm tham chiếu đến khu vực chung của thân thịt nơi có xương, ví dụ: Chân, xương chậu, lưng, đầu gối, hoặc tên của xương có thể được sử dụng, ví dụ: Xương đùi, xương chày, Aitch, xương bánh chè, đốt sống cổ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Yêu cầu xương cụ thể.
- Lượng thịt giữ lại.

Miêu tả mở rộng có thể được áp dụng, ví dụ: Đầu gối và gân, Xương có thịt.

6499E



MÀNG

Màng là lớp vỏ của mô liên kết tạo thành một vỏ bọc cho cơ hoặc các cơ quan. Các loại màng nằm trong hệ cơ. Màng huyết thanh mỏng bên ngoài (màng bó cơ) bị tước khỏi bề mặt cơ (ví dụ: Thăn bụng, thăn nội). Màng cân dầy là lớp màng bạc bao bọc các nhóm cơ. (ví dụ: Thăn ngoài, nạc đùi ngoài). Màng khác là phúc mạc và màng phổi.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Thông số kỹ thuật chi tiết được lấy từ từng cơ hoặc nhóm cơ.
- Bao gồm cả linea alba (đường trắng).

6272



BÊ

Chăn nuôi sản xuất bê ở Úc gắn liền với cả bò thịt và bò sữa. Thân thịt bê nhẹ hơn 70kg thường là bê của bò sữa. Bê có thân thịt từ 70kg đến 150kg được sản xuất từ bê con hoặc bê sữa đang trong thời gian ăn sữa và cỏ. Vì phần lớn diện tích ở Úc là đồng cỏ, nên có rất ít bê trắng nuôi “thuần sữa” được sản xuất ở Úc.

BÊ

BÊ NHỎ (KHỐI LƯỢNG TỐI ĐA 70KG)

Thịt lưng (Backstrap).....	3440.....	107
Thân thịt (cắt nhỏ hoặc xẻ 6).....	3000.....	106
Đùi cắt dài (Leg Long Cut)	3230.....	106
Chân sau nguyên xương (Leg Set).....	3235.....	107
Phile (Tenderloin).....	3330.....	107
Thịt không xương (Trunk).....	3480.....	107

BÊ (TRỌNG LƯỢNG 70.1 - 150 KG)

CÓ XƯƠNG

Ba Chi (Brisket Navel End)	3660-64.....	109
Gầu (Brisket Point End)	3650-53.....	109
Thăn (Loin) Thăn (Loin)	3575-78.....	108
Chân Giò (Osso Bucco)	3631.....	108
Sườn nguyên xương (Rib Prepared)	3605-09.....	109
Bắp (Shin/Shank).....	3630.....	108
Sườn non có xương (Short Ribs)	3665-69	109
Sườn Bẹ (Spare Ribs)	3670.....	108

KHÔNG XƯƠNG

Vai (Blade (Clod))	3850.....	113
Cổ (Chuck)	3830-32.....	112
Lõi Cổ (Chuck Roll)	3840-42.....	113
Thăn Cổ (Chuck Tender)	3855.....	113
Đầu Thăn Ngoại (Cube Roll)	3815-19.....	112
Thăn Lưng (Eye of Loin (Backstrap))	3769.....	111
Đùi Gọ (Knuckle)	3715.....	110
Thịt đùi ngoài (Outside)	3695.....	111
Mông (Rump)	3735.....	112
Bắp (Shin/Shank).....	3885.....	113
Nạc Đùi ngoài (Silverside)	3690.....	111
Thăn Ngoại (Striploin)	3761/3765-68.....	111
Phi lê (Tenderloin)	3770.....	112
Phi Lê bỏ diềm Tenderloin - Side Strap Off ..	3775.....	112
Nạc Đùi gọ (Thick Flank)	3710.....	110
Nạc đùi trong (Topside (Inside))	3680/3685.....	110
Nạc Đùi (Topside Cap Off)	3686.....	110

CÁC PHẦN THỊT ĐỂ CHẾ BIẾN

Phần thân trước	3975-78	114
Thân trước và thân sau	3970	114
Thịt thân trước và thân sau	3985	114
Thịt thân trước	3980-83	114
Thân sau	3950-53	114
Thịt thân sau	3955-58	114
Thịt vụn.....	3960.....	114

CÁC PHẦN CẮT CƠ BẢN CỦA BÈ



Có ba loại Thịt bê, được cung cấp sẵn trong các các hệ thống sản xuất của Úc. Các thông số dựa trên Trọng lượng thân thịt tiêu chuẩn nóng (Hot Standard Carcase Weight -HSCW) và màu thịt bê. Đơn vị sản xuất bê Úc và các nhà xuất khẩu có thể cung cấp các miếng thịt Bê Úc chất lượng cao để đáp ứng mọi yêu cầu về thông số kỹ thuật cho các mục đích thương mại quốc tế.

A

THỊT ĐÙI NGOÀI
(OUTSIDE) 3695



NẠC ĐÙI NGOÀI
(SILVERSIDE) 3690



ĐÙI GỌ
(KNUCKLE) 3715



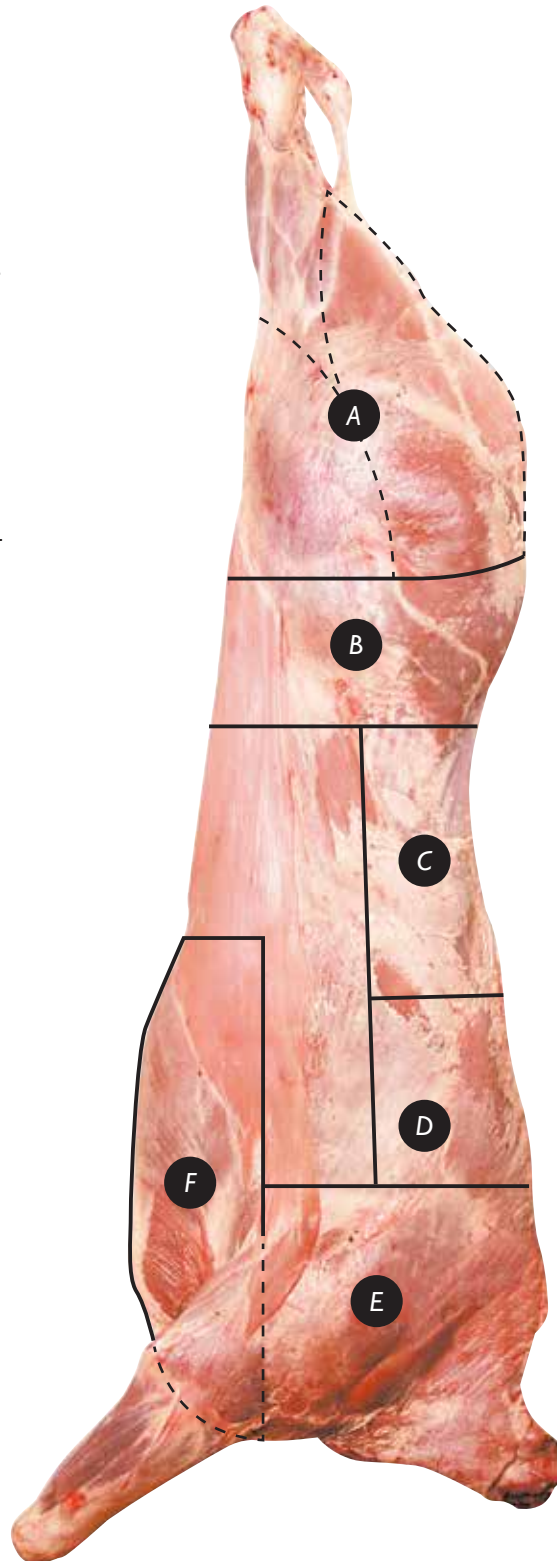
NẠC ĐÙI GỌ (THICK
FLANK) 3710



NẠC ĐÙI (TOPSIDE) 3680



NẠC ĐÙI (TOPSIDE
CÁP OFF) 3686



CÁC PHẦN CẮT CƠ BẢN CỦA BÊ



B

MÔNG (RUMP) 3735



C

THĂN NGOẠI (STRIPLOIN) 3765



PHI LÊ (TENDERLOIN) 3770



C

PHI LÊ (TENDERLOIN) 3770



D

LỖI THĂN (EYE OF LOIN) 3769



D

SƯỜN DÍNH THĂN (RIBS PREPARED) 3607



ĐẦU THĂN NGOẠI (CUBE ROLL) 3815



E

VAI (BLADE) 3850



CỔ (CHUCK) 3830



LỖI CỔ (CHUCK ROLL) 3840



THĂN CỔ (CHUCK TENDER) 3855



F

GẦU (BRISKET POINT END) 3650



BA CHỈ (BRISKET NAVEL END) 3660



XẾP LOẠI THỊT BÊ

CON CÁI HOẶC CON THIẾN HOẶC CON ĐỰC:

- Không có dấu hiệu mọc răng của vĩnh viễn
- Cân nặng không quá 150kg (HSCW)
- Ở con đực sau khi đánh giá SSC cho thấy không có bằng chứng của SSC
- là con non và màu của bê

(Màu sắc của thịt bê không được vượt quá tiêu chuẩn V5 của AUS-MEAT về màu thịt bê)



BÊ: CÁC LỰA CHỌN VỀ THỊT BÊ

BÊ NON <40KG		BÊ KHOẢNG 40.1 KG – 70 KG	BÊ SỮA
<h3>BÊ NON</h3>			<h3>BÊ</h3>
BÊ SỮA <ul style="list-style-type: none"> • Trọng lượng không quá 40kg (HSCW) 	BÊ NON <ul style="list-style-type: none"> • Trọng lượng không quá 70 kg (HSCW) • Màu của thịt bê 		<ul style="list-style-type: none"> • Trọng lượng khoảng 70.1 kg tới 150kg (HSCW) • Màu thịt bê

BÊ HỒNG (ROSÉ VEAL)

- Thịt bê được nuôi dưỡng theo chế độ đặc biệt tại cơ sở Bê Hồng được chứng nhận trong ít nhất 150 ngày.
- Tiêu chuẩn chăn nuôi Bê Hồng, yêu cầu cho ăn và thông số kỹ thuật thân thịt được đăng tải đầy đủ trên trang web của AUS-MEAT.

MÀU THỊT BÊ THEO AUS-MEAT

Màu sắc của thịt bê được đánh giá trên thân thịt đã được hạ nhiệt của vùng cơ mắt sườn (M. longissimus dorsi) và được chấm điểm theo các tiêu chuẩn tham chiếu về Màu thịt bê của AUS-MEAT.

Tham khảo Tiêu chuẩn đánh giá trong phòng lạnh của AUS-MEAT hoặc truy cập trang web của AUS-MEAT: www.ausmeat.com.au



V1

V2

V3

V4

V5

Màu được trình bày là màu tối nhất của mỗi loại và chỉ mang tính chất hướng dẫn, không phải màu đại diện.

BÊ (BÊ NON)

THÂN THỊT BÊ

3000

Thân thịt bê bao gồm tất cả các bộ phận của cơ thể, hệ cơ và xương, kéo dài đến khớp cổ chân (cổ chân) và khớp gối (carpus), tất cả các đốt sống cổ cho đến năm đốt xương cụt.

Thịt vụn phải tuân thủ tất cả các quy định vệ sinh của chính phủ để đạt tiêu chuẩn phù hợp làm thực phẩm cho con người. Đồng thời thịt vụn cũng phải đạt các yêu cầu tối thiểu đối với thịt vụn của ngành công nghiệp thịt Úc.

Để biết thêm chi tiết về định nghĩa tiêu chuẩn tối thiểu đối với Thịt bê thân thịt, hãy truy cập trang web của AUS-MEAT.

Yêu cầu kỹ thuật

- Các biến thể đối với định nghĩa tiêu chuẩn cắt tối thiểu (sự thay đổi đã được khách hàng đồng ý).

LỰA CHỌN – THÂN THỊT CẮT MẢNH HOẶC CẮT 6

- Thân thịt được cắt thành hơn (2) hai mảnh sẽ được mô tả là: Mảnh thân thịt.
- Thân thịt cắt thành (6) sáu mảnh được mô tả như sau: Thân thịt cắt 6 mảnh.
- Tất cả các vết cắt cơ bản phải được giữ lại ngoại trừ Tenderloin.

THÂN BÊ NON



MẢNH THỊT HOẶC CẮT 6 MẢNH



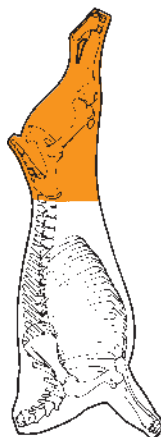
ĐÙI BÊ CẮT DÀI

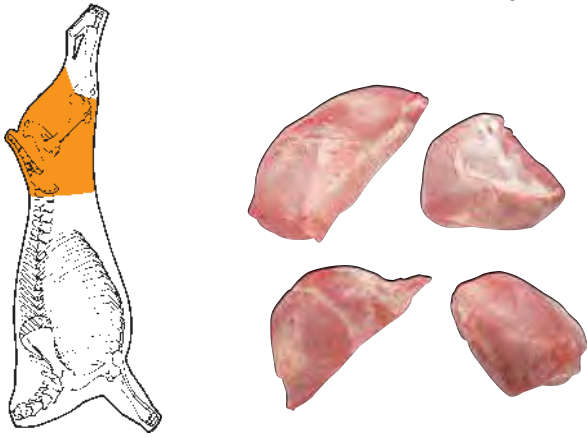
3230

Đùi bê cắt dài được cắt từ 1 bên của thân bê xẻ đôi và được lấy ra bằng cách cắt qua đốt sống thắt lưng thứ 6 đến một điểm cách xa xương hông. Chân được chuẩn bị thêm bằng cách loại bỏ xương, sụn và gân lộ ra ngoài.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Thịt thăn mỏng loại bỏ.
- Loại bỏ bụng và sườn.
- Đã tháo chân.





PHẦN CHÂN BÊ

3235

Miêu tả thay thế: THÂN SAU (HIND SET)

Chân cừu được lấy từ Chân Cừu Cắt Dài (mục 3230) bằng cách loại bỏ các phần thịt riêng lẻ. Nạc Đùi, Nạc Đùi Ngoài, Đùi gò và có thể bao gồm mỡ. Khi được yêu cầu, có thể sử dụng các biến thể khác.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Biến thể đối với phần thịt cơ bản: Nạc đùi gò, Đùi ngoài, Nạc đùi ngoài/Lõi mỡ, thịt mỡ (D-Rump).
- Thịt mỡ có thể được giữ lại.

Bóc tách các phần thịt cobanr.

Miêu tả thay thế: Chân sau có thể bao gồm 2 phần gốc của mỗi kiểu cắt: Nạc đùi, Đùi ngoài, đùi gò và có thể bao gồm mỡ (tùy chọn). Các biến thể đối với việc chuẩn bị các nguyên liệu này có thể được sử dụng khi được chỉ định. Khi được yêu cầu, có thể sử dụng các biến thể khác.

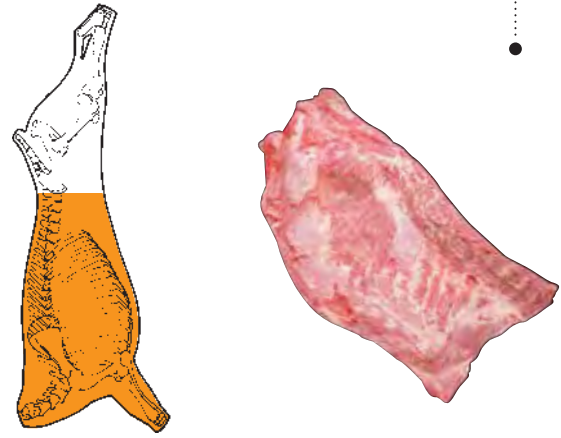
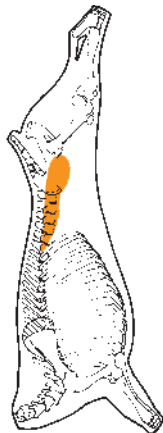
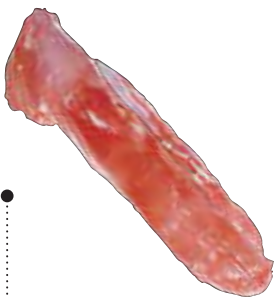
THĂN NỘI

3330

Thăn nội được lấy từ thân thịt xẻ đôi bằng cách loại bỏ các cơ thành một mảnh khối bề mặt dưới của đốt sống thắt lưng và bề mặt bên của xương chậu. Diêm (*M. psoas minor*) vẫn được gắn vào.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Đã tháo diêm (*M. psoas minor*).
- Loại bỏ da bạc.



THỊT KHÔNG XƯƠNG

3480

Thịt không xương được lấy từ phần thân thịt bằng cách cắt bỏ phần Chân Cắt Dài, sụn, gân. Thịt Không Xương Phần này không được chứa bất kỳ phần thịt nào của nhóm A.

NHÓM A

Bắp, Cổ, Thịt Lưng, Phi lê

Yêu cầu kỹ thuật

- Loại bỏ cơ liên sườn.
- loại bỏ khung xương.

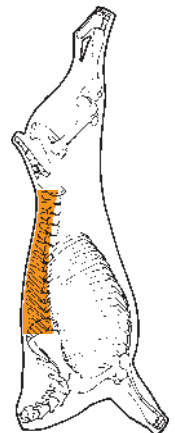
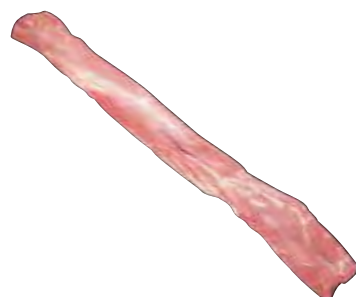
THỊT LƯNG

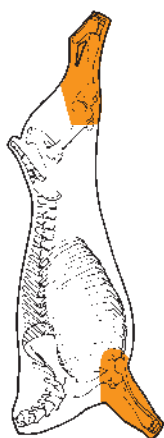
3440

Thịt lưng được cắt từ thân thịt xẻ đôi và bao gồm cơ mắt (*M. longissimus dorsi*) nằm dọc theo móm gai và móm ngang của đốt sống thắt lưng, ngực và đốt sống cổ. Thịt lưng bao gồm phần bắt đầu từ đốt sống cổ thứ 4 đến xương hông và có thể được cắt ở các độ dài khác nhau khi được chỉ định giữa người mua và người bán.

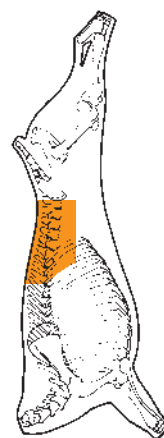
Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ da bạc.
- Chiều dài phần thịt do người mua và người bán thỏa thuận.





SỐ MỤC.
3575 (3-xương)
3576 (0-xương)
3577 (1-xương)
3578 (2-xương)



BẮP 3630

Bắp được cắt từ phần thân trước và/hoặc phần thân sau (nhóm cơ đuôi/cơ gáp). Chân trước được cắt ra bằng một đường cắt theo đường loại bỏ Úc, vết cắt chạy từ Chân trước qua cơ M. triceps và cơ M. biceps brachii và đầu xa của xương chân để bao gồm (xương quay/xương trụ) và các cơ liên quan. Chân sau được lấy ra bằng cách cắt qua khớp để loại bỏ xương chày/xương cổ chân bao gồm cả các nhóm cơ gáp/đuối xung quanh.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Phần trước hoặc phần sau.
- Loại bỏ khuỷu trước (olecranon) và khớp dính với thịt.
- Loại bỏ phần thân sau và khớp đập ở phần dính với thịt
- Cắt kiểu Pháp.

THĂN 3575

Thăn được chuẩn bị từ thân thịt xẻ đôi bằng cách loại bỏ Phần thân trước trước dọc theo xương sườn được chỉ định và loại bỏ Chân (Mông và Đùi) bằng một vết cắt đi qua điểm nổi thắt lưng đến mép bụng của sườn.

Tháo Sườn ở một khoảng cách xác định từ mắt thịt ở đầu xương sườn và song song với đốt sống đến phần đầu của đuôi.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Bụng giữ lại.
- Khoảng cách từ cơ mắt.

SƯỜN BÈ 3670

Sườn bè được cắt từ bất kì phần nào của phần xương sườn và phải còn nguyên dẻ sườn và xương.

Yêu cầu kỹ thuật

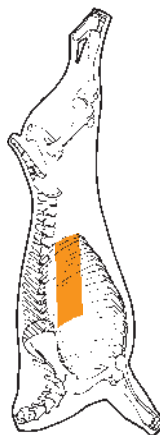
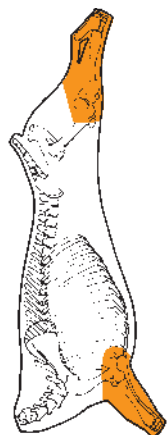
- số xương sườn.
- kích cỡ miếng cắt.

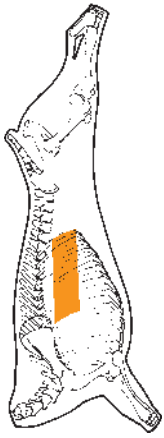
CHÂN GIÒ 3631

Chân giò là một phần của thịt bắp được cắt từ Phần Thân Trước hoặc/và Phần Thân Sau (mục 3630). Chân giò được chuẩn bị theo độ dày quy định bằng cách cắt ngang qua xương.

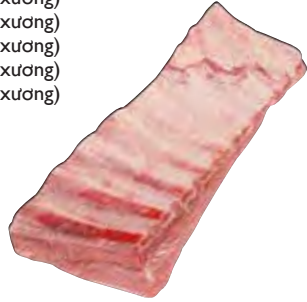
Yêu cầu kỹ thuật:

- Độ dày của chân giò.
- Chỉ cẳng chân trước.
- Chỉ chân sau.





SỐ MỤC.
3665 (5-xương)
3666 (6-xương)
3667 (7-xương)
3668 (8-xương)
3669 (9-xương)



SƯỜN NON

3669

Sườn non được chế biến từ Phần thân trước sau khi loại bỏ Thịt ức/bụng đã phân cỡ nguyên xương. Đường cắt Sườn non cách cơ mắt (M. longissimus dorsi) khoảng 75mm và song song với cột sống.

Cơ M. cutaneus trunci bị loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Ghi rõ: số sườn và vị trí sườn.
- Cơ M. cutaneus trunci được giữ lại.
- Cơ M. latissimus dorsi bị loại bỏ.

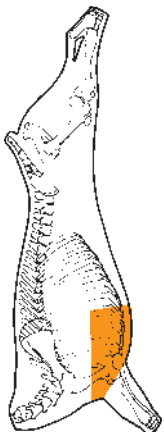
GẤU

3650

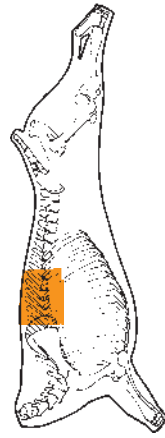
Gấu được chuẩn bị từ Ưc bằng cách loại bỏ đuôi bụng, theo sau phần đuôi của xương sườn được chỉ định.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.



SỐ MỤC.
3650 (5-xương)
3651 (4-xương)
3652 (6-xương)
3653 (7-xương)



SỐ MỤC.
3605 (5-xương)
3606 (4-xương)
3607 (6-xương)
3608 (7-xương)
3609 (8-xương)



SƯỜN DÍNH THĂN

3607

Sườn dính thăn được lấy từ từ một phần thân trước sau khi loại bỏ ức và Vai. Phần Xương sườn non được cắt bỏ cách cơ mắt 75mm (M. longissimus dorsi) ở cuối thăn (đuôi), song song với cột sống đến xương sườn xác định. Các phần xương sống được loại bỏ, để lộ phần thịt. Tuy nhiên phần xương cọng của sườn được giữ lại

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Phần xương sống spinous bị loại bỏ.
- Cắt bỏ đầu bao xơ và sụn liên quan.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Cơ mũ (M. trapezius) bị loại bỏ.
- Dây chằng nuchae bị cắt bỏ.

BA CHỈ

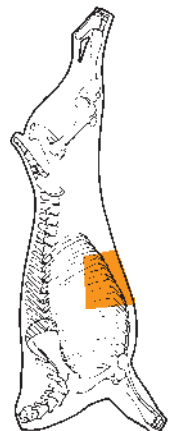
3660

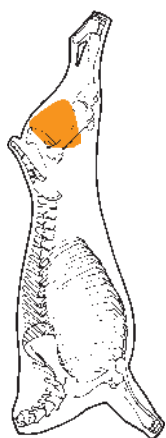
Ba chỉ được lấy từ phần ức sau khi loại bỏ phần thịt Gấu, và cắt theo số xương sườn được chỉ định

Yêu cầu kỹ thuật

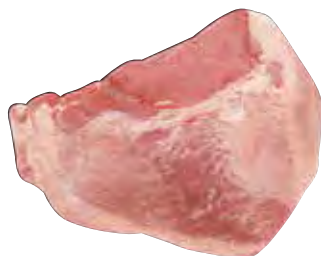
- Số xương sườn yêu cầu.
- Loại bỏ xương.
- Màng ngăn được loại bỏ.
- Diêm sườn được loại bỏ.

SỐ MỤC.
3660 (5-xương)
3661 (4-xương)
3662 (6-xương)
3663 (7-xương)
3664 (8-xương)





SỐ MỤC.
3680
3685



NẠC ĐÙI TRONG

3680

Miêu tả thay thế: NẠC ĐÙI TRONG (INSIDE)

Nạc đùi trong nằm ở phía đuôi và ở giữa xương đùi và được gắn vào xương chậu (xương aitch), và được loại bỏ bằng cách đi theo đường nối tự nhiên giữa Nạc Đùi gò và Nạc đùi ngoài. Mụn thịt, mô xơ, hạch bẹn và mỡ xung quanh được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cơ cương bị cắt bỏ.
- Loại bỏ mô liên kết.
- Cắt bỏ mạch máu đùi.

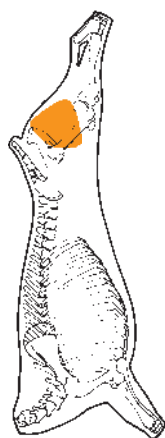
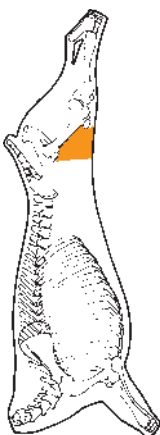
NẠC ĐÙI GÒ

3710

Nạc đùi gò được cắt ra dọc theo đường nối tự nhiên giữa Nạc Đùi (mục 3680) và nạc đùi trong (mục 3690). Xương bánh chè, bao khớp và mô liên kết xung quanh được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cơ M. cutaneus trunci bị loại bỏ.
- Chỉ định mức độ tiếp xúc cơ đầu phía cuối mông.



NẠC ĐÙI (TOPSIDE CAP OFF)

3686

Phần nạc đùi này được cắt từ miếng cắt nạc đùi số 3680 bằng cách loại bỏ cơ M. gracilis dọc theo đường nối tự nhiên.

Mỡ thừa được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Cắt bỏ cơ M. pectineus và/hoặc M. sartorius.

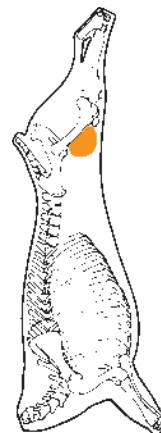
ĐÙI GÒ

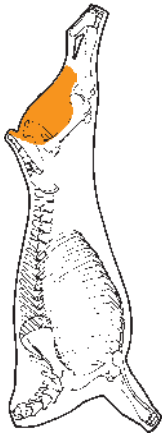
3715

Đùi gò được cắt từ Nạc đùi gò (mục số 3710) bằng cách loại bỏ cơ nắp (M. tensor fasciae latae), các phần mỡ thừa và hạch bạch huyết

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định mức độ tiếp xúc cơ đầu phía cuối mông.





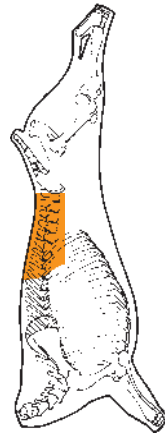
NẠC ĐÙI NGOÀI

3690

Nạc đùi ngoài nằm bên cạnh xương đùi và được gắn vào xương chậu (xương aitch) và được loại bỏ bằng cách đi theo đường nối tự nhiên giữa Nạc Đùi Gọ (mục 3710) và Nạc Đùi Trong (mục 3680). Phần cuối của chân nguyên thủy được cắt thẳng ở điểm nối của gân Achilles và cơ gót chân (*M. gastrocnemius*). Sụn/xương sụn kèm theo (khối sụn) từ xương aitch được lấy ra.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ gân Achilles.
- Cắt bỏ hạch bạch huyết vùng khoeo.



SỐ MỤC.
3761 (8-xương)
3765 (3-xương)
3766 (0-xương)
3767 (1-xương)
3768 (2-xương)



THĂN NGOÀI

3765

Thăn Ngoài được cắt từ Phần sau bằng một vết cắt ở điểm nối thắt lưng cùng với phần bụng. Bụng được loại bỏ ở một khoảng cách xác định từ cơ mắt (*M. longissimus dorsi*) ở cả hai đầu sọ của xương và đuôi.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Cắt dây chằng trên gai.
- Cơ *M. multifidi* bị loại bỏ.

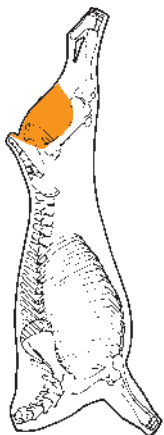
THỊT ĐÙI NGOÀI

3695

Thịt đùi ngoài (outside) được cắt từ Nạc Đùi (mục 3690) bằng cách loại bỏ cơ gót chân (*M. gastrocnemius*). Cắt bỏ các hạch bạch huyết, chất béo xung quanh và mô liên kết.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ mô liên kết dày (da bạc) ở phía bụng.



LỖI THĂN

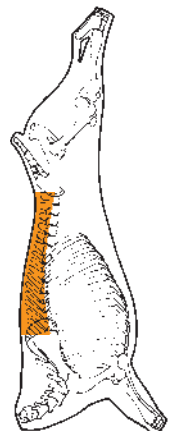
3769

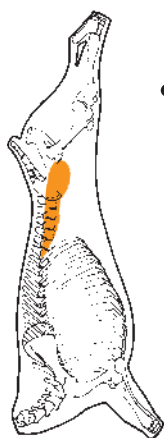
Miêu tả thay thế: THĂN LƯNG (BACKSTRAP)

Thăn lưng được chuẩn bị từ thân thịt xẻ đôi và bao gồm cơ mắt (*M. longissimus dorsi*) nằm dọc theo các móm gai và móm ngang của cột sống, đốt sống ngực. Thăn Lưng bao gồm phần bắt đầu từ đốt sống ngực thứ 4 đến chỗ nối thắt lưng cùng.

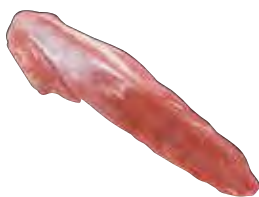
Yêu cầu kỹ thuật:

- Chiều dài mắt thắt lưng được chỉ định giữa người mua và người bán.
- Loại bỏ da bạc.





3770



3775



Thăn Nội Bò Diềm

THĂN NỘI BÒ DIỀM

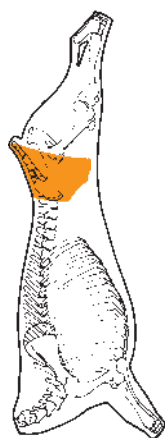
Thăn nội được chuẩn bị từ phần thân sau và được cắt thành một mảnh từ bề mặt bụng dưới của đốt sống thắt lưng và bề mặt bên của thắt lưng. Cơ dây đeo bên (M. psoas nhỏ) vẫn liền.

THĂN NỘI BÒ DIỀM

Thăn nội được cắt bỏ phần thịt bên cạnh (cơ psoas minor).

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ phần da màu bạc



MÔNG

3735



Mông được cắt từ phần Mông Trên (item 3730) bằng cách loại bỏ cơ bụng và mỡ 'đuôi mông' (M. tensor fasciae latae).

ĐẦU THĂN NGOẠI

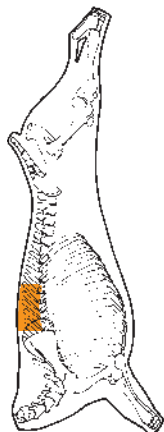
3815

Miêu tả thay thế: LỖI THĂN (RIB EYE ROLL)

Đầu thăn ngoại được cắt từ thân thịt xẻ đôi và bao gồm cơ M. longissimus dorsi và các cơ liên quan bên dưới mặt lưng của các xương sườn (cạnh đuôi của xương sườn thứ 4 đến xương sườn thứ 13).

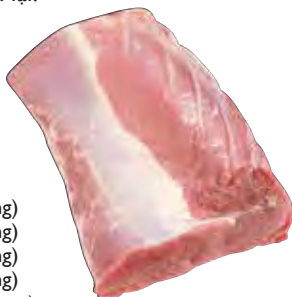
Yêu cầu kỹ thuật:

- Chỉ định số sườn và vị trí sườn.
- Môi của cơ (M. iliocostalis) giữ lại.



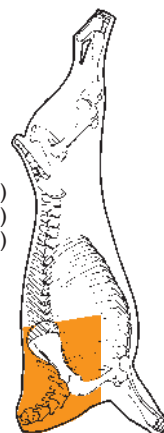
SỐ MỤC.

3815 (5-xương)
3816 (4-xương)
3817 (6-xương)
3818 (7-xương)
3819 (8/9-xương)



SỐ MỤC.

3830 (5-xương)
3831 (4-xương)
3832 (6-xương)



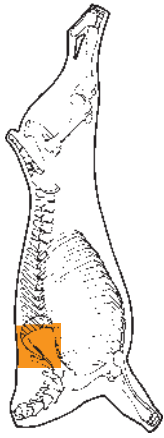
CỔ

3830

Cổ được chuẩn bị từ một Phần thân trước bằng cách loại bỏ Bộ xương sườn tại xương sườn được chỉ định. Ưc được loại bỏ dọc theo đường cắt. Bắp, Vai, Thăn cổ được loại bỏ cùng với tất cả xương, sụn, gân, dây chằng và các hạch bạch huyết.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Đã loại bỏ cơ liên sườn
- Cắt bỏ cơ (M. subscapularis).



SỐ MỤC.
3840 (5-xương)
3841 (4-xương)
3842 (6-xương)



LÕI CỎ

3840

Lõi cổ được cắt từ phần Cổ (mục 3830) bằng cách loại bỏ phần cổ giữa đốt sống cổ thứ 5 và thứ 6 song song với đường cắt đuôi. Đường cắt ở bụng cách cơ mắt (*M. longissimus dorsi*) một khoảng xác định và song song với cột sống đến xương sườn I. Cơ *M. trapezius* và cơ *M. rhomboideus* bị loại bỏ và cơ (*M. subscapularis*) vẫn được giữ lại.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Số sườn yêu cầu.
- Đường cắt bụng
- Đường cắt tách xương sống: - giữa đốt sống cổ thứ 6 và thứ 7.
- giữa đốt sống cổ thứ 7 và đốt sống ngực thứ nhất.
- Cơ *M. trapezius* giữ lại.
- Dây chằng bị cắt bỏ.
- Cắt bỏ cơ (*M. subscapularis*).

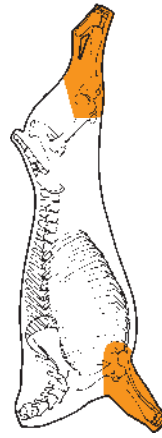
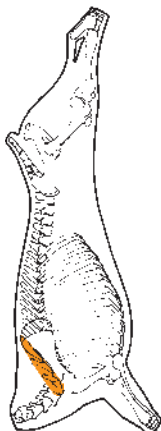
THĂN CỎ

3855

Thăn cổ là một cơ hình nón nằm ngang với khớp trên đầu xương bả vai và được lấy ra khỏi Phần thân trước theo đường nối tự nhiên.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ mô liên kết.



BẮP

3885

Bắp được cắt từ các cơ của chân trước và chân sau, cụ thể là nhóm cơ đuôi và cơ gấp. Ngoài ra, Bắp bao gồm Cơ gót chân (*M.gastrocnemius*).

Yêu cầu kỹ thuật:

- Loại bỏ mô liên kết và da.
- Trước hoặc Sau.
- Loại bỏ gân/gân.
- Chỉ định các phần cơ trong phần thịt, ví dụ: Cơ gót chân.

VAI

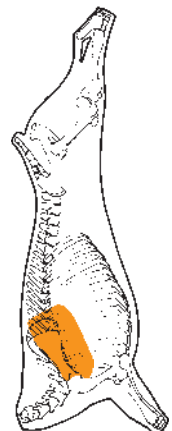
3850

Miêu tả thay thế: VAI (CLOD)

Vai được chuẩn bị từ Phần trước bằng cách cắt theo đường nối tự nhiên giữa xương sườn, xương bả vai (*M. latissimus dorsi*), cơ bên trên (*M. trapezius*) và cơ bên dưới (*M. serratus ventralis*). Vai nằm ở đuôi của xương chân và bên dưới xương sống của xương bả vai, bao gồm một phần lớn nhóm cơ tam đầu.

Yêu cầu kỹ thuật:

- Chiều dài đuôi tính từ đầu sụn bao.
- Giữ cơ *M. subscapularis* (*M. subscapularis*).
- Cắt bỏ gân ở đầu khớp vai.



CÁC PHẦN THỊT ĐỂ CHẾ BIẾN SẢN XUẤT

THỊT Vụn – 3960

Thịt vụn là những phần thịt còn lại sau khi chuẩn bị các phần thịt cơ bản từ thân thịt, một bên, một phần tư hoặc một phần của thân thịt. Các phần thịt vụn không được bao gồm bất kỳ phần nào của thịt đầu, cơ quan nội tạng, gân chính hoặc dây chằng. Không bao gồm các mặt hàng được phân loại là thịt nội tạng (Nội tạng). Quy cách yêu cầu: Kích thước nhỏ nhất của các chi tiết dính liền theo thỏa thuận giữa người mua và người bán.

PHẦN THỊT THÂN TRƯỚC VÀ THỊT THÂN SAU – 3985

Các phần Thịt Phần thân trước và Phần thân sau bao gồm các phần cắt cơ bản được chỉ định từ phần Phần thân sau & Phần thân trước và phần thịt vụn liên quan. Các phần không nhất thiết phải chứa bất kỳ phần thịt nào được liệt kê trong Nhóm A, nhưng phải chứa ít nhất hai phần thịt liệt kê trong Nhóm B và ít nhất hai phần thịt được liệt kê trong Nhóm C.

Yêu cầu kỹ thuật

- Bao gồm các vết cắt cơ bản.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Bao gồm bụng/thịt bụng.
- Đã tháo màng ngăn.

Nhóm A: Đầu thăn ngoại, thăn cô, bắp, thăn nội, thăn bụng

Nhóm B: Cổ, thịt cổ, vai.

Nhóm C: Nạc đùi, Thịt mỡ, Thăn lưng. Nạc đùi ngoại, Nạc đùi gò, mỡ, thăn ngoại.

PHẦN THÂN TRƯỚC VÀ PHẦN THÂN SAU – 3970

Phần thịt Phần thân trước và Phần thịt thân sau bao gồm các phần cắt cơ bản được chỉ định từ Phần thân sau & Phần thân trước và các mảnh thịt liên quan. Phần thịt không nhất thiết phải chứa bất kỳ loại miếng cắt nào được liệt kê trong Nhóm A, nhưng phải chứa ít nhất hai miếng cắt được liệt kê trong Nhóm B và ít nhất hai miếng được liệt kê trong Nhóm C.

Yêu cầu kỹ thuật

- Thịt vụn hay các miếng thịt có thể phân loại được sẽ bị loại trừ.

Nhóm A: Lõi Thăn, Thăn cổ, Bắp, Thăn nội, bit tết bụng.

Nhóm B: Cổ, Vai Cổ, Vai.

Nhóm C: Thịt đùi, đùi trong, Nạc đùi gò, Thịt mỡ, Thăn lưng.

THÂN TRƯỚC

3975 (10XƯƠNG) - 3976 (11XƯƠNG) - 3977 (12XƯƠNG) - 3978 (13XƯƠNG)

Phần thịt thân trước bao gồm các vết cắt cơ bản từ thân trước và các phần thịt liên quan. Phần thân trước không nhất thiết phải chứa bất kỳ vết cắt cơ bản nào được liệt kê trong Nhóm A.

Yêu cầu kỹ thuật

- Bao gồm các vết cắt cơ bản.
- Đã tháo màng ngăn.
- Đã bao gồm thịt ức.
- Bao gồm Thịt bụng/thịt bụng.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Chỉ định bất kỳ loại thịt chân sau nào được bao gồm.

Nhóm A: đầu thăn ngoại, thăn cổ, bắp.

PHẦN THÂN SAU

3950 (3XƯƠNG) - 3951 (0XƯƠNG) - 3952 (1XƯƠNG) - 3953 (2XƯƠNG)

Gói chân sau được chuẩn bị từ chân sau và bao gồm các phần cắt cơ bản được chỉ định và các mảnh cắt tia khác nhau. Gói chân sau không nhất thiết phải chứa bất kỳ vết cắt cơ bản nào được liệt kê trong Nhóm A.

Yêu cầu kỹ thuật

- Bao gồm các vết cắt cơ bản.
- Đã tháo màng ngăn.
- Có chứa bất kỳ loại thịt thân trước nào bao gồm.
- Bao gồm Thịt bụng/thịt bụng.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.

Nhóm A: Thịt thăn, đùi, sườn bit tết

THỊT THÂN TRƯỚC

3980 (10 XƯƠNG) - 3981 (11 XƯƠNG) - 3982 (12 XƯƠNG) - 3983 (13 XƯƠNG)

Phần thịt góc tư phía trước bao gồm các miếng cắt nguyên thủy từ Fore quarter và các miếng thịt vụn có liên quan. Gói hàng quý không nhất thiết phải chứa bất kỳ phần thịt nào được liệt kê trong Nhóm A, nhưng phải chứa ít nhất hai phần thịt được liệt kê trong Nhóm B.

Yêu cầu kỹ thuật

- Bao gồm các vết cắt cơ bản.
- Đã tháo màng ngăn.
- Đã bao gồm thịt ức.
- Bao gồm Thịt bụng/thịt bụng.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Chỉ định bất kỳ loại thịt chân sau nào được bao gồm.

Nhóm A: đầu thăn ngoại, thăn cổ, bắp.

Nhóm B: cổ, vai cổ, vai.

THỊT THÂN SAU

3955 (3XƯƠNG) - 3956 (0XƯƠNG) - 3957 (1XƯƠNG) - 3958 (2XƯƠNG)

Phần Thịt thân sau bao gồm các miếng cắt cơ bản được chỉ định và các miếng thịt vụn đi kèm. Phần thịt không nhất thiết phải chứa bất kỳ phần cắt nào được liệt kê trong Nhóm A, nhưng chứa ít nhất hai phần cắt cơ bản liệt kê trong Nhóm B.

Yêu cầu kỹ thuật

- Bao gồm các vết cắt cơ bản.
- Đã tháo màng ngăn.
- Bao gồm bất kỳ loại thịt thân trước nào.
- Bao gồm Thịt bụng/thịt bụng.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.

Nhóm A: Thịt thăn, bắp, Bit tết bụng.

Nhóm B: Thịt đùi, đùi ngoại, nạc gò (Đùi gò), Thịt mỡ, Thăn lưng. Striploin.



THỊT CỪU

Thịt cừ non và cừ già của Úc là sản phẩm đến từ đất nước Úc trong lành. Tất cả các yếu tố như đồng cỏ rộng lớn, nguồn nước mưa tinh khiết, ánh mặt trời rực rỡ kết hợp với hệ thống quản lý trang trại, chăn nuôi, kỹ thuật giết mổ tiên tiến đã tạo nên hệ thống sản xuất thịt cừu độc nhất trên thế giới.

THỊT CỪU

THỊT CỪU CÓ XƯƠNG

Các phần cắt	5036	140
Ức và sườn (Breasts and Flap)	5010	134
Ức và các loại sườn (Breast and Flap Pieces)	5009	134
Thân thịt – cừu Hogget (Carcase – Hogget)	4600	124
Thân thịt – Cừu (Carcase – Lamb).....	4500	124
Thân thịt – Cừu Già (Carcase – Mutton).....	4620	124
Thân thịt – Con đực (Carcase – Ram).....	4621	124
Các phần mảnh thịt (Carcase Pieces) ..	4500/4620/4621	124
Mông (Chump)	4790	126
Các phần vai nướng (Compact Shoulder Roast) ..	4997	132
Sườn (Flap)	5011	134
Thân Trước (Forequarter)	4969-72	125
Cặp mảnh thân trước (Forequarter Pair) ..	4959-62	125
Bắp trước (Foreside)	5030	133
Bắp (Hindside)	5031	133
Đùi cừu bò mông	4805	127
Đùi cừu bò mông, bắp	4830	126
Đùi cừu nguyên mông bò bắp	4810	126
Đùi cừu nguyên mông	4801	127
Đùi bò mông (Leg - Chump Off)	4820	126
Đùi liền mông (Leg - Chump On)	4800	125
Phi lê chân (Leg Fillet End)	4822	127
Chân (leg pair)	4816	125
Đùi cừu có xương	4821	127
Bắp cừu (Leg Shank End)	4823	127
Thăn (Loin)	4859-62	128
Thăn liền mông (Loin - Chump On)	4840	128
Cổ (Neck)	5020	133
Sườn (Rack)	4930-33	130
Sườn bò nắp (Rack Cap Off)	4746-49	130
Sườn bò nắp cắt kiểu pháp	4760-65	131
Sườn cừu nguyên nắp cắt kiểu pháp	4752-57	130
Lưng cừu còn xương	4926-29	130
Phần xương sườn (Rib Set)	4921	132
Phần sườn đầy đủ (Rib Set – Full)	4920	132
Mông cừu nguyên xương (Round Bone Piece) ..	4998	132
Lưng (Saddle)	4910-12	128
Bắp cắt kiểu pháp (Shin/Shank – Frenched) ..	5029	133
Cốt lết (Short Loin)	4878-81	129
Cốt lết liền mông (Short Loin - Chump On) ..	4873-76	128
Cốt lết cặp (Short Loin Pair)	4882-85	129
Vai cắt Banjo (Shoulder (Banjo Cut))	4995	131
Vai - lõi vai (Shoulder (Oyster Cut))	4980	131
Sườn Vai (Shoulder Rack)	4730-33	129
Sườn vai cắt kiểu pháp (Shoulder Rack – Frenched) ..	4736-39	129
Sườn bẹ (Spare Ribs)	5015	133
Sườn bẹ vai (Square Cut Shoulder)	4990-92	131
Thân thịt gấp chân (Telescoped Carcase) ..	4505	124

DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Cắt khúc vuông	5250	134
Thịt xay	5260	134
Dài	5248	134

THỊT CỪU KHÔNG XƯƠNG

Thịt lưng (Backstrap)	5100	138
Thịt lưng (Backstrap)	5101	138
Thịt lưng (Backstrap)	5109	138
Ức và sườn (Breast and Flap)	5172	139
Thăn Mông (TButt Tenderloin).....	5081	137
Mông (Chump)	5130	136
Lõi thăn (Eye of Short Loin).....	5150	138
Lõi vai (Eye of Shoulder)	5151	138
Bẹ sườn (Flap)	5173	139
Phần thân trước(Forequarter).....	5047	135
Gọ (Knuckle).....	5072	136
Đùi cừu nguyên mông bò bắp	5061	135
Đùi cừu bò mông bò bắp	5070	135
Đùi cừu nguyên mông	5060	135
Đùi cừu (Leg Cuts)	5065	136
Thăn cổ (Neck Fillet Roast)	5059	137
Nạc Đùi Ngoài	5075	136
Nắp sườn	5086	139
Mông (Rump).....	5074	136
Vai – Lõi Vai (Shoulder - Oyster Cut)	5055	131
Nạc đùi ngoài (Silverside)	5071	136
Vai nguyên tảng (Square Cut Shoulder).....	5050	137
Thăn nội bò đuôi (Tenderloin - Butt Off) ..	5082	137
Thăn nội (Tenderloin)	5080	137
Nạc Đùi GọThick Flank	5076	136
Diềm sườn (Thick Skirt/Thin Skirt)	5119	139
Nạc đùi trong (Topside).....	5073	136
Nạc đùi trong (Topside - Cap Off).....	5077	136

THỊT DÀNH CHO CHẾ BIẾN

Thân thịt (Carcase Meat)	5202	141
Thân thịt (Carcase).....	5201	141
Phần thịt thân trước (Forequarter Meat).....	5290	142
Phần thân trước (Forequarter).....	5280	142
Đùi cừu (Leg).....	5300	142
Lõi (Rolls)	5240	142
Bắp (Shank).....	5230	142
Thịt vai (Shoulder Meat)	5291	142
Thịt vụn (Trimmings).....	5270	142
Mỡ vụn (Trimmings Fat)	5271	142
Mông (Trunk)	5212	141
Thịt mông (Trunk Meat).....	5220	141

CÁC PHẦN CẮT CƠ BẢN CỦA CỪU

PHẦN CẮT Ở CHÂN (LEG CUTS) 5065

A

ĐÙI NGOÀI (SILVERSIDE) 5071



ĐÙI NGOÀI (OUTSIDE) 5075



NẠC ĐÙI GỖ (THICK FLANK) 5076



ĐÙI GỖ (KNUCKLE) 5072



NẠC ĐÙI (TOPSIDE) 5073



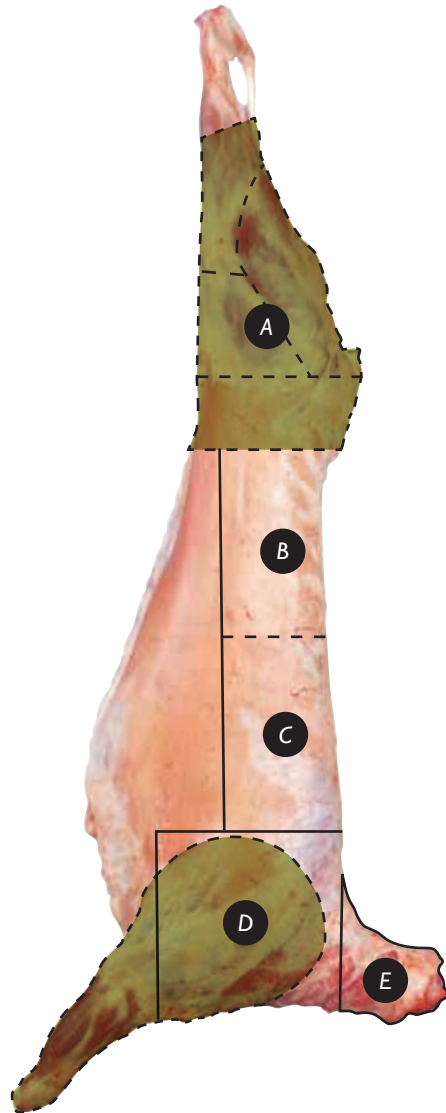
NẠC ĐÙI (TOPSIDE CAP OFF) 5077



MÔNG (CHUMP) 5130



MÔNG (RUMP) 5074

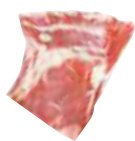


B

THĂN (LOIN) 4860



CỐT LẾT (SHORT LOIN) 4880



C

SƯỜN (RACK) 4932



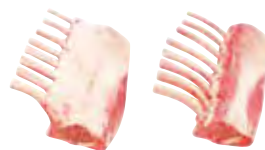
SƯỜN NGUYÊN NẮP KIỂU PHÁP (RACK CAP ON Frenched) 4756



SƯỜN BỎ NẮP (RACK CAP OFF) 4748



SƯỜN BỎ NẮP KIỂU PHÁP (RACK CAP OFF Frenched) 4764



E

CỔ (NECK) 5020



D

VAI NGUYÊN TẮNG (SQUARE CUT SHOULDER) 4990



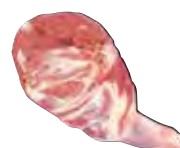
VAI - CẮT TẮNG (CUỘN LƯỚI) (SHOULDER - SQUARE CUT (Rolled / Netted) 5050



VAI - PHẦN LỖI (SHOULDER - OYSTER CUT) 4980



VAI - CẮT KIỂU BANJO (SHOULDER - BANJO CUT) 4995

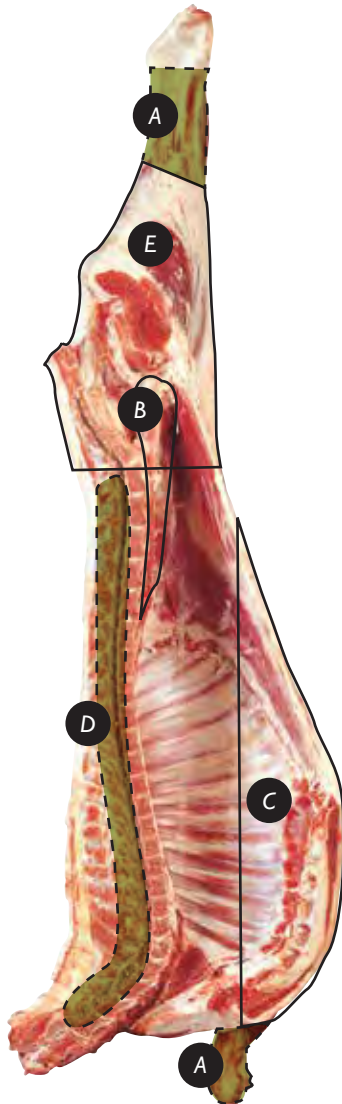


E

THĂN CỔ PHILÊ NƯỚNG (NECK FILLET ROAST) 5059



CÁC PHẦN CẮT CƠ BẢN CỦA CỪU



A

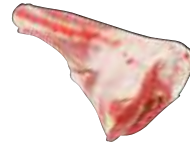
BẮP TRƯỚC
(FORESHANK) 5030



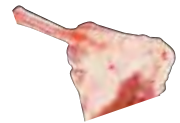
BẮP TRƯỚC KIỂU PHÁP
(FORESHANK (Frenched))
5029



BẮP SAU (HINDSHANK)
5031



BẮP SAU KIỂU PHÁP
(HINDSHANK (Frenched))
5029



B

THĂN NỘI (TENDERLOIN) 5080



THĂN NỘI BỎ MÔNG
(TENDERLOIN BUTT
OFF) 5082

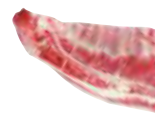


THĂN MÔNG (BUTT
TENDERLOIN) 5081

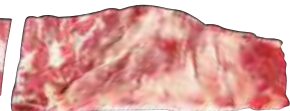
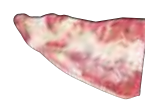


C

ỨC VÀ SƯỜN (BREAST AND FLAP)
5010

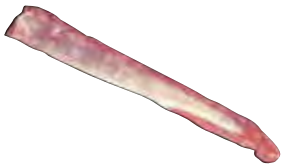


ỨC VÀ SƯỜN KHÔNG XƯƠNG
(BREAST AND FLAP (BONELESS)) 5172



D

THỊT LỨNG
(BACKSTRAP) 5109



LỖI THĂN (EYE OF
SHORT LOIN) 51505082



LỖI VAI (EYE OF
SHOULDER) 5151



E

ĐÙI NGUYÊN MÔNG (LEG
- CHUMP ON) 4800



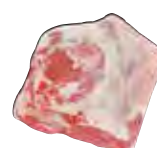
ĐÙI BỎ MÔNG (LEG -
CHUMP OFF) 4820



ĐÙI NGUYÊN MÔNG
BỎ BẮP (LEG CHUMP
ON - SHANK OFF) 4810



ĐÙI BỎ MÔNG BẮP
(LEG CHUMP OFF -
SHANK OFF) 4830

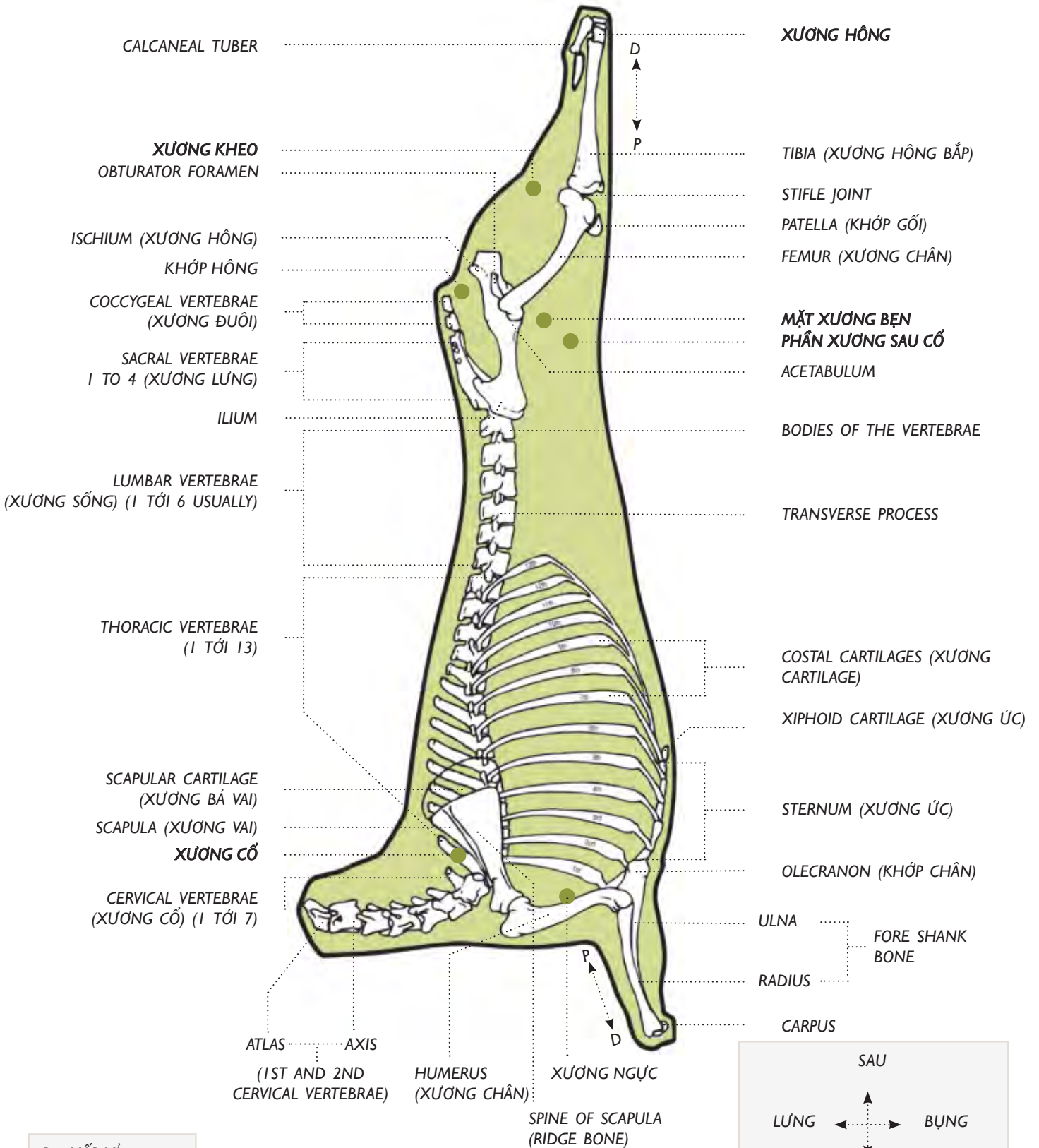


ĐÙI CỪU CÓ XƯƠNG (LEG
SHANK BONE/EASY CARVE)
4821



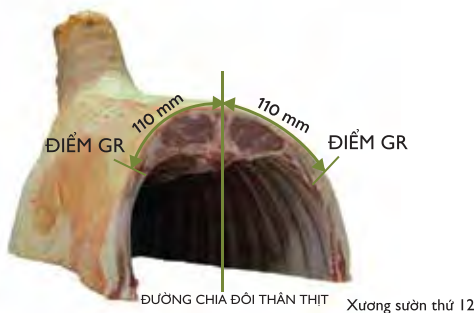
SƠ ĐỒ GIẢI PHẪU CƠ CỪU

● VỊ TRÍ TUYẾN CƠ CHÍNH



P = XẤP XÌ
D = KHOẢNG CÁCH

— CÁC LOẠI MỠ THÂN THỊT —



Lớp mỡ phủ ngoài thân thịt được phân loại theo cấp từ 1 đến 5. Lớp mỡ được sử dụng để phân loại là phần sâu nhất của lớp mỡ ở điểm GR. Điểm GR này nằm ở đoạn xương sườn thứ 12, cách đường chia đôi 110mm như hình vẽ.

LOẠI 1 1	LOẠI 1 2	LOẠI 1 3	LOẠI 1 4	LOẠI 1 5
GR Lên tới 5mm	GR Sâu hơn 5mm Sâu tới 10mm	GR Sâu hơn 10mm Sâu tới 15mm	GR Sâu hơn 15mm Sâu tới 20mm	GR Sâu hơn 20mm

PHÂN LOẠI CÂN NẶNG —

Thân thịt được phân loại dựa theo cân nặng, các loại này được dựa trên HSCW như bảng dưới:

LOẠI 1	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28
Tăng lên(kg)		8	10	12	14	16	18	20	22	24	26
Tăng lên tới(kg)	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	

HƯỚNG DẪN VỀ KHOẢNG CÂN NẶNG, TỶ LỆ THỊT CỦA CÁC PHẦN CẮT CƠ BẢN VÀ THÂN THỊT



Thịt cừu là một thuật ngữ chung được sử dụng để mô tả sản phẩm từ loài cừu (Ovine). Các sản phẩm thịt cừu thường được phân loại theo danh mục Cơ bản và miêu tả thay thế ở trang 19 và 20. Thịt cừu non/ Thịt cừu già sử dụng thông số kỹ thuật sản phẩm, đường cắt và mã sản phẩm (HAM) chung trong ấn phẩm này. Hướng dẫn về trọng lượng các phần cắt cơ bản có thể giảm thiểu hao hụt và đảm bảo tính ổn định của sản phẩm. Sử dụng bảng hướng dẫn về Trọng Lượng Phần Cắt Cơ Bản và Thân Thịt để làm căn cứ mua hàng sao cho phù hợp với yêu cầu của bạn.

PRIMAL



PHẦN THỊT	Đùi dính mỡ (Tipped)	Sườn xương (7 xương)	Cốt lết (1 xương)	Vai nguyên xương (5 xương)	Cổ	Bắp trước	Úc/bẹ
H.A.M. No.	4800	4930	4880	4990	5020	5030	5010
carcase %	32.6%	9.5%	12.1%	20.5%	3.2%	5.8%	12.1%
18-20kg	2.0 - 3.3	0.95 - 1.0	1.1 - 1.2	1.9 - 2.1	0.6 - 0.7	0.5 - 0.6	1.1 - 1.2
20-24kg	3.3 - 3.9	1.0 - 1.2	1.2 - 1.5	2.1 - 2.5	0.7 - 0.8	0.6 - 0.7	1.2 - 1.5
24-28kg	3.9 - 4.6	1.2 - 1.3	1.5 - 1.7	2.5 - 2.9	0.8 - 0.9	0.7 - 0.8	1.5 - 1.7

Cắt tìa mỡ trên vết cắt cơ bản tối đa 10 mm.

Thân thịt - Phạm vi trọng lượng phần cắt

Biểu đồ này có thể được sử dụng để xác định tỷ lệ phần trăm và trọng lượng trung bình từ các trọng lượng thân thịt khác nhau. Nội dung này chỉ được sử dụng như hướng dẫn tham chiếu.

CÁC PHẦN CẮT THÂN THỊT

CỪ 4500/CỪ GIÀ 4620/CỪ ĐỰC 4621

4500

4620

4621

Thân thịt cắt mảnh được cắt từ thân thịt bao gồm tất cả các phần như được chỉ định.

Tất cả các phần cắt cơ bản phải được giữ lại (thân nội có thể ngoại lệ)

Yêu cầu kỹ thuật

- Thân thịt được cắt thành nhiều hơn 2 mảnh có thể được gọi là Thân Thịt Cắt Mảnh .
- Thân thịt được cắt thành 6 mảnh (thân thịt cắt 6).

SỐ MỤC.

Cừ 4500

Cừ già 4620

Cừ Hogget 4600

Cừ đực 4621



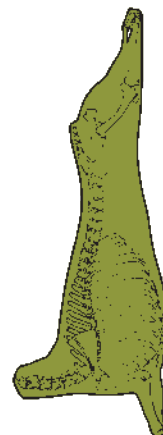
LEG



LOIN



FOREQUARTER



THÂN THỊT

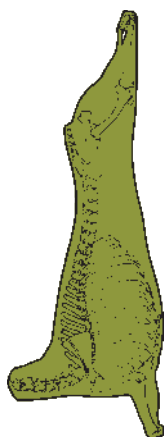
4500

Thân thịt bao gồm tất cả các bộ phận của cơ thể, hệ cơ và xương, bao gồm cả khớp cổ chân (cổ chân) và khớp gối (carpus), tất cả các đốt sống cổ và tối đa năm xương sống có xương cụt. Thịt vụn cắt ra từ thân thịt phải tuân thủ tất cả các quy định vệ sinh của chính phủ và các tiêu chuẩn đã được thống nhất của hiệp hội để đảm bảo thân thịt phù hợp làm thực phẩm cho con người.

Để biết thêm chi tiết về định nghĩa tiêu chuẩn cắt tía tối thiểu đối với Thịt cừu thân thịt, hãy truy cập trang web của AUS-MEAT.

Yêu cầu kỹ thuật

- Các biến thể đối với định nghĩa tiêu chuẩn pha lóc tối thiểu (sự thay đổi do người mua/người bán đồng ý).



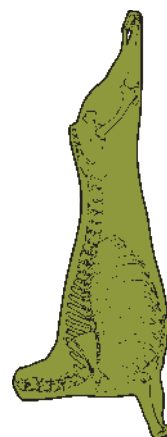
SỐ MỤC.

Cừ 4500

Cừ già 4620

Cừ hogget 4600

Cừ đực 4621



THÂN THỊT GẤP CHÂN

4505

Thân thịt gấp chân được chuẩn bị từ một Thân thịt đầy đủ (mục 4500) với phần chân được gấp lại hoặc đặt vào trong khoang ngực. Một vết cắt được thực hiện theo chiều ngang qua mép lưng của thân thịt tại điểm nối của đốt sống thắt lưng thứ 6 và đốt sống cùng thứ nhất, làm gãy xương sống đủ để cho phép các chân gấp vào khoang của thân thịt.

Yêu cầu kỹ thuật

- Cơ Tarsus bị loại bỏ
- Tháo màng ngăn.
- Cắt cổ.
- Đã loại bỏ cẳng chân trước.
- Tháo vú và bẹ.
- Loại bỏ đuôi.





SỐ MỤC.
4959 (3-xương)
4960 (5-xương)
4961 (4-xương)
4962 (6-xương)



CẶP GÓC TƯ TRƯỚC

4960

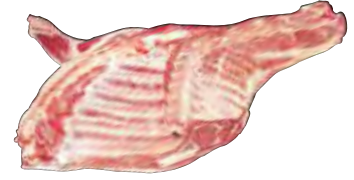
Cặp góc tư trước được chuẩn bị từ Thân thịt bằng một đường cắt dọc theo đường viền của xương sườn và bụng đến đường cắt bẹ giữ lại bẹ trên Cặp chân trước, và vuông góc qua các đốt sống ngực cắt đứt xương lưng.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Cơ Carpus bị loại bỏ.
- Chiều dài của bẹ được giữ lại cụ thể
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.



SỐ MỤC.
4969
(13-xương)
4970 (5-xương)
4971 (4-xương)
4972 (6-xương)



PHẦN THÂN TRƯỚC

4972

Phần thân trước được chuẩn bị từ thân thịt xẻ nửa bằng một đường cắt dọc theo đường viền của xương sườn cụ thể đến mép bụng và vuông góc qua các đốt sống ngực ngăn cách Phần thân trước và Phần thân sau.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Xương Atlas đã được loại bỏ.
- Cơ Carpus bị loại bỏ.
- Úc bị cắt bỏ.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

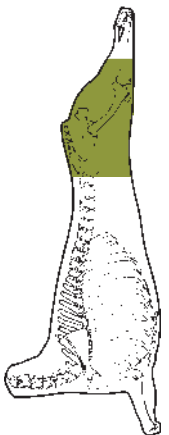
CẶP CHÂN

4816

Cặp chân được chuẩn bị từ Thân thịt bằng cách cắt thẳng qua đốt sống thắt lưng thứ 6 để thông phần đầu của xương chậu với phần bụng của Sườn.

Yêu cầu kỹ thuật

- Chuôi nghiêng.
- Tháo sườn.
- Điểm tháo đuôi.
- Loại bỏ thịt thần mỏng.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.



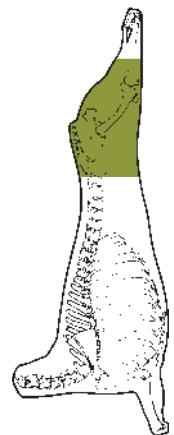
ĐÙI NGUYÊN MÔNG

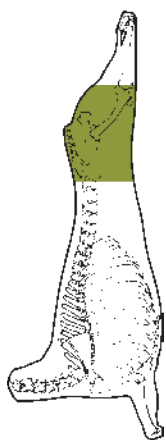
4800

Đùi nguyên mông được chuẩn bị từ một Bên và được cắt bỏ bằng một đường cắt thẳng qua đốt sống thắt lưng thứ 6 đến một điểm vừa đủ từ đầu xương chậu đến phần bụng của Sườn. Các tuyến hạch bạch huyết (subiliac) và mỡ tuyến nằm trên Flank được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật

- Chuôi nghiêng.
- Tháo sườn.
- Điểm tháo đuôi.
- Xương cùng bị loại bỏ.
- Loại bỏ thịt thần mỏng.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt





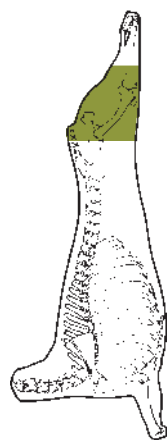
ĐÙI CỪU NGUYÊN MÔNG BÒ BẮP

4810

Đùi Cừu Nguyên Xương Bò Bắp được chuẩn bị từ Chân Cừu Nguyên Mông (mục 4800) bằng cách loại bỏ Bắp (xương chày) ở khớp đập, đồng thời cắt thẳng qua các cơ gót chân của Nạc Đùi Ngoài. Các tuyến hạch bạch huyết (subiliac) và mỡ tuyến nằm trên bụng được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật

- Tháo sườn.
- Điểm tháo đuôi.
- Xương cùng bị loại bỏ.
- Loại bỏ thịt thần mông.
- Cắt bỏ cơ gót.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.



ĐÙI BÒ MÔNG

4820

Đùi Bò Mông được chuẩn bị từ Đùi Nguyên Mông (mục 4800), bằng cách cắt bỏ Mông bằng cách cắt một góc vuông trên Đùi ở một khoảng cách được đo cụ thể từ ổ cối (acetabulum). Bắp nghiêng theo chiều đuôi thịt trên xương chày.

Yêu cầu kỹ thuật

- Cắt xương ổ răng.
- Điểm tháo đuôi.
- Xương cùng bị loại bỏ.
- Chỉ định các đường cắt Chump (sọ) cho acetabulum.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

MÔNG

4790

Miêu tả thay thế: THĂN MÔNG

Mông có xương được chế biến từ Đùi Cừu Có Xương Nguyên Mông (mục 4800). Mông được loại bỏ bằng một vết cắt vuông góc trên Đùi ở một khoảng cách đo được xác định từ ổ cối (acetabulum). Giữ lại thần mông.

Yêu cầu kỹ thuật

- Tháo sườn.
- Loại bỏ thịt thần mông.



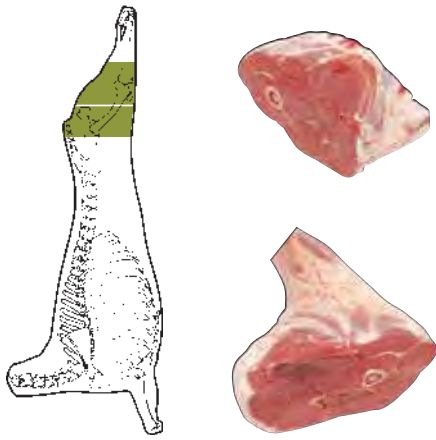
ĐÙI BÒ MÔNG BÒ BẮP

4830

Đùi bò mông bỏ bắp được cắt từ Đùi Bò Mông (mục 4820) bằng cách loại bỏ Bắp (mục 5031).

Yêu cầu kỹ thuật

- Điểm tháo đuôi.
- Xương cùng bị loại bỏ.
- Chỉ định: Các đường cắt khối (sọ) đến acetabulum.
- Xương bánh chè bị loại bỏ.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.



4822

SỐ MỤC.
4822
4823

4823

ĐÙI CỪU – CUỐI THÂN NỘI ĐÙI CỪU – ĐUÔI BẮP

Đùi cừu – đuôi thân nội được chuẩn bị từ Đùi bò móng (mục 4820) bằng cách loại bỏ phần giữa của Đùi bằng một vết cắt thẳng ở bụng đến đầu của phần lộ ra của xương hông và song song với đường cắt của Mông.

Yêu cầu kỹ thuật

- Điểm tháo đuôi.
- Xương cụt bị loại bỏ: Chỉ định khoảng cách của đường cắt từ xương hông. Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

Đùi cừu – đuôi bắp được chế biến từ Đùi Bò Mông (mục 4820) bằng cách loại bỏ Đùi Cừu Cuối Thân Nội (mục 4822) và là phần đuôi còn lại của Đùi liên bắp. Bắp được giữ nghiêng theo cẳng chân.

Yêu cầu kỹ thuật

- Cụ thể: Khoảng cách của đường cắt từ xương ngối.

ĐÙI – BÒ MÔNG RÚT XƯƠNG

4805

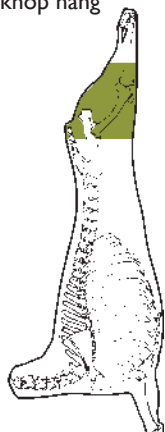
Đùi Bò Mông Rút Xương được cắt từ Đùi Nguyên Mông rút xương (mục 4801) bằng việc cắt Mông (mục 4790). Bắp được giữ nghiêng theo cẳng chân.

Yêu Cầu kỹ thuật

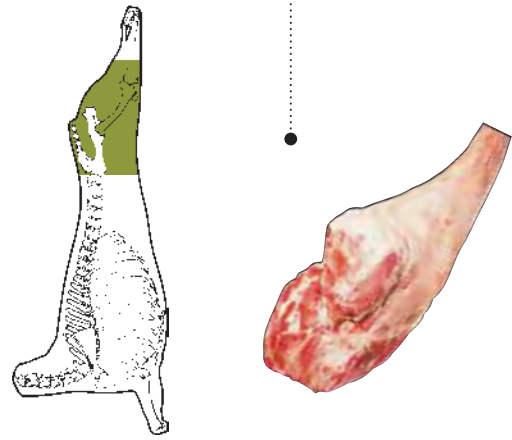
- Chỉ định: Khoảng cách loại bỏ móng từ khớp háng (acetabulum).
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

Tùy chọn: Đùi bò móng/bò bắp rút xương

- Bò bắp (liên quan đến mục 5031)



p127



ĐÙI – NGUYÊN MÔNG BÒ XƯƠNG ĐÙI

4801

Đùi nguyên mông bò xương được cắt từ Đùi Nguyên Mông (mục 4800) bằng cách loại bỏ xương hông. Tuyến hạch bạch huyết (subiliac) và mỡ tuyến nằm trên bụng được loại bỏ. Bắp được giữ nghiêng theo cẳng chân

Yêu cầu kỹ thuật

- Loại bỏ thị bụng.
- Loại bỏ thịt thần mông.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

Tùy chọn: Đùi nguyên mông / Bò bắp – Rút xương 4802

- Tháo Bắp (tham khảo mục 5031)

BẮP CÓ XƯƠNG

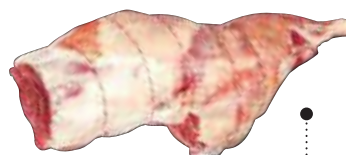
4821

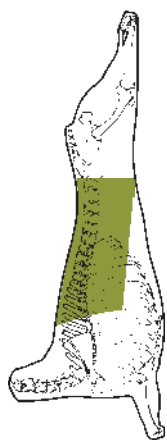
Miêu tả thay thế: Đùi cừu có xương

Bắp có xương được cắt từ Đùi Cừu Nguyên Mông Rút Xương (mục 4801) bằng cách loại bỏ xương đùi bằng đường gân hoặc khớp nối xương. Đùi gò (và xương bánh chè) được loại bỏ dọc theo đường gân tự nhiên và đùi được cuộn, buộc và hoặc bọc lưới.

Yêu cầu kỹ thuật

- Cắt mông.
- Tháo sườn.
- Bắp (xương chày) cắt kiểu pháp theo một khoảng cách xác định
- Bắp được buộc hoặc bọc lưới.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.
- Giữ lại xương đùi (khớp cầu của xương đùi bị loại bỏ).





SỐ MỤC.
4910 (8-xương)
4911 (7-xương)
4912 (9-xương)



LƯNG CỪU CÒN XƯƠNG

4910

Lưng cừu còn xương được chuẩn bị từ một Thân thịt đầy đủ và được lấy ra bằng cách cắt qua đốt sống thắt lưng thứ 6 đến đầu xương chậu tiếp tục đến phần bụng của Sườn. Phần trước giữa các xương sườn được chỉ định được loại bỏ bằng 1 đường cắt, đồng thời cắt đứt cạnh lưng của các đốt sống ngực và đến phần bụng của Úc.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Sụn vai bị loại bỏ.
- Đã tháo màng ngăn.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

THĂN 4860

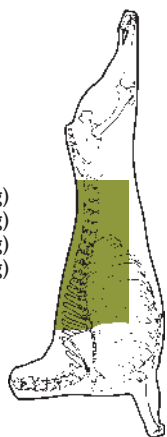
Thăn được cắt từ Thân thịt xẻ đôi và được lấy ra bằng cách cắt qua đốt sống thắt lưng thứ 6 đến đầu xương chậu và tiếp tục đến phần bụng của Sườn. Một vết cắt khác được thực hiện để loại bỏ Phần thân trước giữa các xương sườn được chỉ định và cắt đứt cạnh lưng của các đốt sống ngực và phần bụng của Úc.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Đã tháo màng ngăn.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.



SỐ MỤC.
4859 (6-xương)
4860 (8-xương)
4861 (7-xương)
4862 (9-xương)



THĂN DÍNH MÔNG

4840

Thăn Dính Mông được cắt từ thân thịt xẻ đôi bằng cách loại bỏ Phần thân trước dọc theo đường viền của xương sườn được chỉ định và bằng cách cắt ở các góc bên phải để cắt đứt các đốt sống ngực. Bắp được loại bỏ bằng cách cắt song song với xẻ đôi thân thịt ở phía trước, cắt theo các góc vuông ở khoảng cách đã đo từ khớp hông để loại bỏ ở cổ. Úc và bẹ được lấy ra theo khoảng cách xác định từ mép bụng của cơ mắt (đo từ đầu hộp sọ).

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Chỉ định khoảng cách loại bỏ từ xương hông.
- Đã tháo màng ngăn.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Sụn vai bị loại bỏ.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

CỐT LẾT DÍNH MÔNG

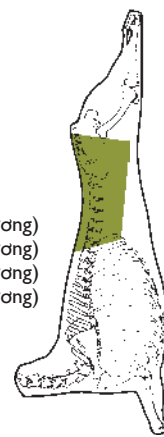
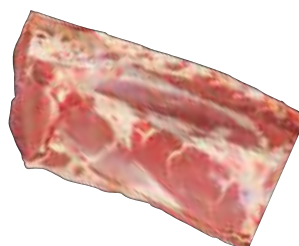
4874

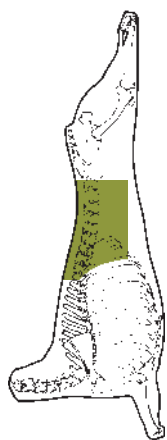
Cốt lết dính mông được cắt từ Thăn Dính Mông (mục 4840) được chuẩn bị từ Thăn dính Mông (mục 4840) bằng cách loại bỏ các đường gân cụ thể và song song với đường cắt mông.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ ổ cổ.
- Đã tháo màng ngăn.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Cơ M. cutaneus trunci bị loại bỏ.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

SỐ MỤC.
4873 (0-xương)
4874 (1-xương)
4875 (2-xương)
4876 (3-xương)





SỐ MỤC.
4882 (0-xương)
4883 (1-xương)
4884 (2-xương)
4885 (3-xương)



CỐT LẾT CẶP

4883

Miêu tả thay thế: CỐT LẾT ĐÍNH XƯƠNG

Cốt lết cặp được tạo ra từ Lưng Có Xương (mục 4910) bằng một vết cắt dọc theo đường viền của xương sườn xác định và một vết cắt vuông góc qua các đốt sống ngực cắt đứt xương lưng. Các xương sườn và bụng ở cả hai bên của cốt lết cặp được cắt song song ở một khoảng cách xác định từ cơ mắt ở đầu (sọ).

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Đã tháo màng ngăn.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

SƯỜN VAI

4733

Sườn vai được chuẩn bị từ một Phần thân trước bằng cách loại bỏ vai và để lại các cơ bên dưới gắn vào xương sườn. Đường cắt bụng được xác định bằng phép đo từ đầu cơ mắt (M. longissimus thoracis) ở đầu phần đuôi. Đường cắt sọ nằm ở chỗ nối đốt sống ngực I và đốt sống cổ 7, song song với xương sườn I. Xương cằm và xương lông được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Distance from eye muscle.



SỐ MỤC.
4730 (2-xương)
4731 (3-xương)
4732 (4-xương)
4733 (5-xương)



SỐ MỤC.
4878 (3-xương)
4879 (2-xương)
4880 (1-xương)
4881 (0-xương)



CỐT LẾT

4880

Cốt lết được chế biến từ Thân mục 4860) bằng cách loại bỏ các xương sườn cụ thể song song với đường cắt Phần xẻ đôi ở thân trước. Để loại bỏ các xương sườn, một vết cắt được thực hiện dọc theo đường viền của xương sườn được chỉ định và cắt đứt cạnh lưng của các đốt sống ngực.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Đã tháo màng ngăn.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

SƯỜN VAI CẮT KIỂU PHÁP

4739

Sườn Vai (Frenched) được cắt từ từ Sườn Vai (mục 4733). Các đường gân được cắt bớt (Kiểu Pháp) và để lộ sườn ra ngoài theo chiều dài quy định.

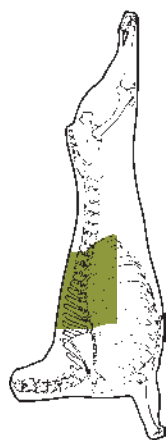
Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Chiều dài tiếp xúc sườn.



SỐ MỤC.
4736 (2-xương)
4737 (3-xương)
4738 (4-xương)
4739 (5-xương)





SỐ MỤC.
4926 (6-xương)
4927 (7-xương)
4928 (8-xương)
4929 (9-xương)



LƯNG CÓ XƯƠNG

4928

Lung cừu có xương được cắt từ phần Lung (Mục 4910) bằng cách loại bỏ Cốt Lết Cặp (mục 4883). Các xương sườn ở cả hai bên của Lung có Xương được cắt song song ở một khoảng cách xác định từ cơ mắt ở cuối phần đầu

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Đã tháo màng ngăn.
- Sụn vai bị loại bỏ.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

SƯỜN CỪU CÓ NẮP CẮT KIỂU PHÁP

4756

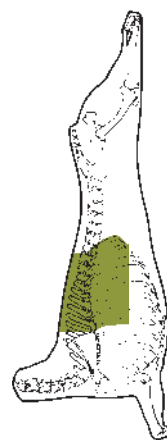
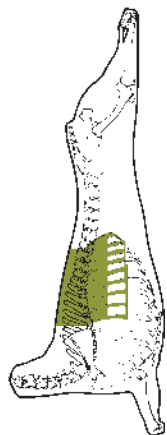
Sườn cừu có nắp cắt kiểu pháp được chuẩn bị từ Sườn (mục 4932), cơ nắp được giữ lại tại chỗ. Xương lông và cằm được loại bỏ. Lớp cơ nắp trên xương sườn được loại bỏ ở một khoảng cách xác định từ cơ mắt và song song với xương sống. Sườn được làm kiểu Pháp.

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Chiều dài của sườn tiếp xúc.
- Sụn vai bị loại bỏ.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.
- Xương sống và xương lông được giữ lại.



SỐ MỤC.
4752 (4-xương) 4756 (8-xương)
4753 (5-xương) 4757 (9-xương)
4754 (6-xương)
4755 (7-xương)



SỐ MỤC.
4930 (7-xương)
4931 (6-xương)
4932 (8-xương)
4933 (9-xương)

SƯỜN

4932

Sườn được cắt ra từ thân thịt xẻ đôi cách loại bỏ Phần thân trước (mục 4970) bằng một đường cắt thẳng dọc theo đường viền của xương sườn xác định và bằng một đường cắt vuông góc qua các đốt sống ngực, cắt đứt xương sống. Đường cắt Úc & Bẹ cách mép bụng của cơ mắt thân một khoảng xác định và cắt song song với xương sống được đo ở đầu sọ.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Sụn vai bị loại bỏ.
- Đã tháo màng ngăn.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.
- Xương đùi và xương lông đã được loại bỏ

SƯỜN BỎ NẮP

4748

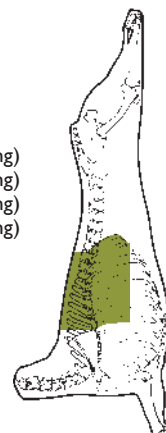
Sườn bỏ nắp được cắt từ phần Sườn (mục 4932) bằng cách loại bỏ cơ nắp và sụn vây dọc theo đường nối tự nhiên nằm trên khung xương sườn và cơ Mắt thân.

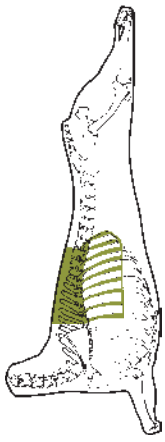
Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Đã tháo màng ngăn.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.



SỐ MỤC.
4746 (6-xương)
4747 (7-xương)
4748 (8-xương)
4749 (9-xương)





SỐ MỤC.
4760 (4-xương) 4763 (7-xương)
4761 (5-xương) 4764 (8-xương)
4762 (6-xương) 4765 (9-xương)



SƯỜN BÒ NẮP KIỂU PHÁP

4764

Sườn bò nắp kiểu Pháp được chế biến từ Sườn có nắp kiểu Pháp Cap (mục 4756) bằng cách loại bỏ cơ nắp và sụn vảy dọc theo đường nối tự nhiên phủ lên khung xương sườn và cơ Mất thất lưng. Các xương sườn được cắt tia kiểu Pháp.

Các kiểu cắt thay thế:

SƯỜN BÒ NẮP HOÀN TOÀN KIỂU PHÁP

SƯỜN BÒ NẮP HOÀN TOÀN KIỂU PHÁP (DENUDED)

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt.
- Chiều dài của sườn tiếp xúc.

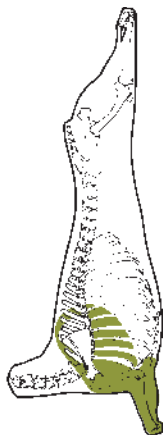
VAI (KIỂU BANJO)

4995

Vai (kiểu Banjo) được cắt từ Thịt lõi vai (mục 4980). Vai được định hình thành hình bầu dục bằng cách cắt bỏ phần cơ ngoài dọc theo mép bụng. Phần bên dưới được giữ lại tại chỗ khi xương lưỡì được loại bỏ.

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Bắp
- Khớp chân được cắt đứt.
- Đã tháo chân.
- Xương lưỡì được giữ lại.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.



SỐ MỤC.
4990 (5-xương)
4991 (4-xương)
4992 (6-xương)



VAI NGUYÊN TẢNG

4992

Vai Nguyên tảng được tạo ra từ Phần trước (mục 4972) bằng cách loại bỏ Cổ (mục 5020) bằng cách cắt thẳng giữa đốt sống cổ thứ 3 và thứ 4. Úc và Bắp trước được loại bỏ bằng một vết cắt bắt đầu tại điểm nối của xương sườn thứ nhất và đoạn xương ức thứ nhất tiếp tục đến xương sườn xác định chạy song song với xương lưng.

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.

VAI (PHẦN LỖI)

4980

Vai (Phần Lõi) được chuẩn bị từ một Phần thân trước (mục 4972) và bao gồm xương bả vai, xương chân và xương cẳng chân cùng với các cơ liên quan. Vai được loại bỏ khỏi Phần thân trước bằng một đường cắt theo các đường nối giữa các cơ bên trên và các cơ và xương sườn bên dưới, để lại phần dưới (M. subscapularis).

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Bắp.
- Khớp chân được cắt đứt.

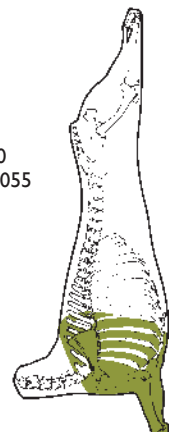
VAI (LỖI VAI) 5055

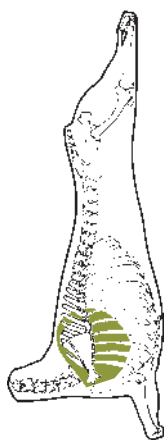
Vai (lõi vai) được chuẩn bị thêm từ mục 4980 bằng cách loại bỏ tất cả xương, sụn và dây chằng.

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Đã loại bỏ cẳng chân trước.

SỐ MỤC.
Có xương 4980
Không xương 5055





CÁC PHẦN VAI NƯỚNG

4997

Các phần vai để nướng (CSR) được chuẩn bị từ Phần thân trước bằng cách loại bỏ Cổ ở xương sườn đầu tiên, cắt bỏ xương ức và sườn vai 4 xương. Một đường cắt thẳng qua khớp giữa xương bả vai và xương chân để loại bỏ CSR khỏi Mông Nguyên Xương.

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Điểm cắt bỏ cổ
- Mức độ mỡ bề mặt



MÔNG NGUYÊN XƯƠNG

4998

Mông Nguyên Xương được cắt từ Phần thân trước bằng cách cắt bớt xương ức và sườn vai 4 xương. Một đường cắt thẳng qua khớp giữa xương bả vai và xương chân sẽ cắt mông nguyên xương khỏi CSR. Các Bắp được loại bỏ bằng cách cắt qua khớp giữa xương cánh chân và Bắp.

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Mức độ mỡ bề mặt

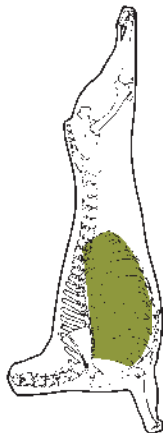
PHẦN SƯỜN ĐẦY ĐỦ

4920

Phần sườn đầy đủ được chuẩn bị từ thân thịt cắt đôi, và bao gồm các phần xương sườn còn sót lại và các cơ kèm theo sau khi loại bỏ các phần chính như đùi, Thăn, Cổ, Ống chân và lõi cai. Có thể loại bỏ Úc và Bẹ bằng cách cắt dọc theo sụn sườn và khớp xương sườn hoặc bằng cách loại bỏ Úc và Bẹ theo đường cắt tiêu chuẩn (mục 5010).

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Giữ lại Úc và Bẹ
- Loại bỏ vỏ đỏ bên ngoài.
- Số sườn yêu cầu.
- Khoảng cách từ cơ mắt.



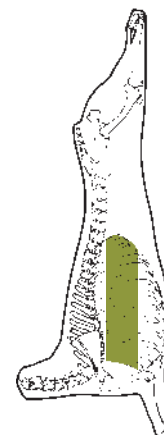
PHẦN SƯỜN

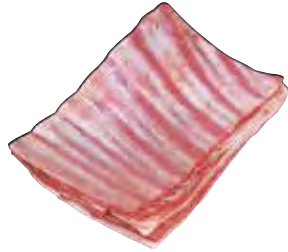
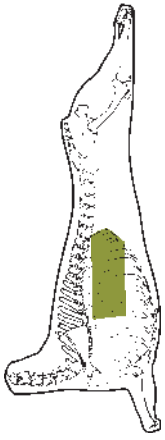
4921

Phần sườn được chuẩn bị từ Phần Sườn Đầy Đủ (mục 4920) và có thể bao gồm toàn bộ 13 xương sườn và các cơ kèm theo sau khi loại bỏ các phần chính. Úc và Bẹ (mục 5010) được loại bỏ dọc theo đường cắt tiêu chuẩn của Úc và Bẹ.

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Đường cắt xẻ đôi.
- Được sơ chế dưới dạng dài.





SƯỜN BẸ

5015

Sườn bẹ được chuẩn bị từ thân thịt xẻ đôi bằng cách cắt theo chiều rộng được xác định bằng cách đo ở bụng từ mắt thịt và cắt song song với xương phía sau. Úc và Bẹ được loại bỏ dọc theo đường cắt (tham khảo mục 5010). Chỉ định số sườn yêu cầu.

Sườn bẹ bao gồm xương sườn và cơ liên sườn và tất cả mỡ và cơ bao phủ.

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Chiều dài sườn được chỉ định
- Cơ M. cutaneus trunci bị loại bỏ
- Đã tháo màng ngăn.
- Số sườn yêu cầu.
- Cơ M. latissimus dorsi bị loại bỏ.

BẮP SAU

Bắp Sau được cắt ra từ Đùi (Mục 4800) và bao gồm xương chày, xương cổ chân và xương cù gót chân và các cơ liên quan. Bắp Sau được lấy ra khỏi đùi bằng một đường cắt qua cơ gót chân của nạc đùi ngoài, qua khớp chêm ngăn cách xương chày và xương đùi. Bắp được giữ theo thịt ống chân trên xương chày.

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

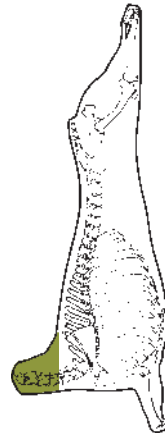
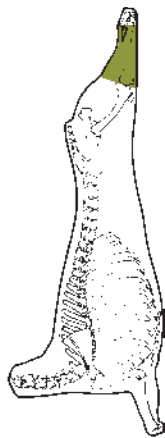
- Chỉ định cắt kiểu Pháp (mục 5029)
- Cắt bỏ lõi bắp.
- Tách rời bằng cưa hoặc cắt đứt mối nối.
- Cơ Tarsus được giữ lại.

Tùy chọn: Bắp kiểu pháp 5029 – Được chế biến từ các mặt hàng 5030 và/hoặc 5031 bằng cách cắt kiểu pháp phần chân chân theo chiều dài quy định theo thỏa thuận giữa người mua và người bán.



5031

5029



CỔ

5020

Cổ được chuẩn bị từ Thân thịt bằng một đường cắt xuyên qua giữa đốt sống cổ thứ 3 và thứ 4, đây là đường cắt ở lưng chuẩn bị cho Phần Vai Nguyên Xương (mặt hàng 4992). Cột sống và một phần của đốt sống cổ có thể được loại bỏ để tạo điều kiện thuận lợi cho các yêu cầu vệ sinh.

Điểm yêu cầu đặc điểm kỹ thuật

- Chỉ định đường cắt đuôi.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

BẮP TRƯỚC

Bắp trước được chuẩn bị từ Phần Thân Trước (mục 4972) và bao gồm bán xoay, xương trụ, xương cổ tay và phần xa của xương chân và các cơ liên quan. Cẳng chân trước được loại bỏ khỏi Cẳng chân một vết cắt theo đầu xa của Úc và Bẹ của đường cắt xương cánh tay. Bắp được giữ theo thịt ống chân trên xương chày.

Yêu cầu kỹ thuật

- Chỉ định kiểu Pháp (mục 5029)
- Cơ Carpus giữ lại.
- Tách rời bằng cưa hoặc cắt đứt mối nối.

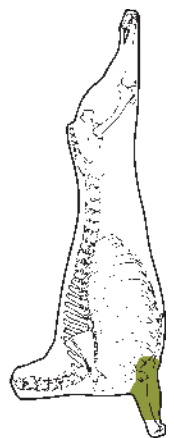
Tùy chọn: Bắp kiểu pháp 5029 – Được chế biến từ các mặt hàng 5030 và/hoặc 5031 bằng cách cắt kiểu pháp phần chân chân theo chiều dài quy định theo thỏa thuận giữa người mua và người bán.

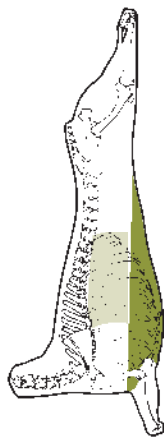


5030



5029





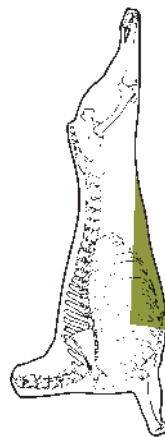
ỨC & BÈ

5010

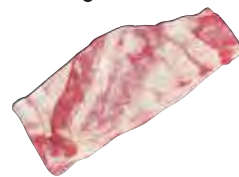
Ức và Bè là những phần còn lại của Thân thịt xẻ đôi sau khi chuẩn bị các nguyên liệu chính. Ức được lấy ra sau khi chuẩn bị Vai cắt vuông bằng cách sử dụng đường cắt tiêu chuẩn bắt đầu từ đoạn xương sườn/xương ức thứ nhất. Đường cắt Bè tiêu chuẩn là phần tiếp theo của đường cắt Vú đi qua các xương sườn song song với xương sống qua Hạch đến hạch bẹn nông.

Đường cắt đôi thân thịt: Ức và Bè có thể được cắt để bao gồm các phần xương sườn còn sót lại sau khi loại bỏ xương trong - Thân, Lưng, Sườn hoặc Cốt lết.

Lưu ý: Bất kỳ sản phẩm nào có phần Ức hoặc Bè được chuẩn bị ít hơn so với đường cắt tiêu chuẩn (như mô tả ở trên) chỉ có thể được mô tả là **Ức và Bè Các miếng cắt** (mục 5009).



5011



5009



CÁC MIẾNG CẮT ỨC VÀ BÈ

Bè được tạo ra từ Ức và Bè (mục 5010) bằng cách cắt thẳng giữa xương sườn thứ 5 và thứ 6 và bao gồm phần đuôi còn lại và cơ bụng.

Yêu cầu kỹ thuật

- Đã tháo màng ngăn
- Đường cắt lưng theo quy định có thể bao gồm cả phần sườn của Vạt.
- Số sườn yêu cầu.

MÁNH ỨC VÀ BÈ 5009

Mảnh Ức và Bè là sản phẩm được miêu tả khi các phần của Ức và/hoặc Bè được chuẩn bị nhỏ hơn đường cắt tiêu chuẩn (như mô tả cho mục 5010).

Các phần này có thể bao gồm các miếng sườn nhỏ còn sót lại được lấy ra từ Thân lưng/Rack/cốt lết.

DỊCH VỤ CẮT THÁI THEO PHƯƠNG PHÁP

THÁI HẠT LỰU – 5250

DÀI – 5248

THỊT XAY – 5260

Thái hạt lựu – Dài – Thịt xay được chế biến từ các vết cắt cơ bản được chỉ định hoặc một phần của các phần thịt cơ bản không bao gồm bắp, gân, dây chằng, mô liên kết nặng, mạch máu và sụn. Sản phẩm giá trị gia tăng được chuẩn bị theo quy định giữa người mua và người bán.





ĐÙI DÍNH MÔNG

5060

Đùi dính mông (Không Xương) được cắt từ Đùi Nguyên Mông (mục 4800) bằng cách loại bỏ xương, sụn và gân. Các tuyến hạch bạch huyết (subiliac) và mỡ tuyến nằm trên Bụng được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật

- Tháo sườn.
- Cắt bỏ gân chân.
- Cắt bỏ các tuyến bạch huyết.
- Phương pháp rút xương: nối giữa Nạc Đùi Trong và Đùi gò hoặc xương hông.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.



ĐÙI CỪU NGUYÊN MÔNG BÒ BẮP

5061

Đùi Cừu Nguyên Mông Bò Bắp được chuẩn bị từ Đùi Dính Mông (mục 5060). Bắp được loại bỏ bằng cách cắt thẳng qua cơ gót chân của Nạc Đùi Ngoài. Các tuyến hạch bạch huyết (subiliac) và mỡ tuyến nằm trên bụng được cắt bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật

- Tháo sườn.
- Cơ gót bị giữ lại.
- Cắt bỏ các tuyến bạch huyết.
- Phương pháp rút xương: nối giữa Nạc đùi trong, Đùi Gò hoặc xương hông
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

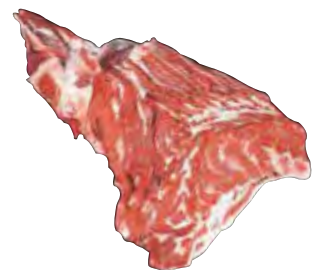
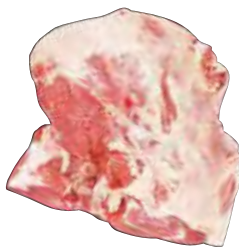
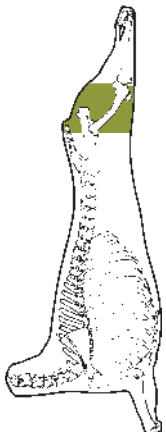
ĐÙI CỪU BÒ MÔNG BÒ BẮP

5070

Đùi Cừu Bò Mông Bò Bắp được cắt từ đùi cừu nguyên mông bò bắp (mục 5061). Mông (mục 5130) đã bị xóa.

Yêu cầu kỹ thuật

- Cơ gót bị giữ lại.
- Cắt bỏ hạch bạch huyết.
- Phương pháp rút xương: nối giữa Inside và Knuckle hoặc tạo xương đường hầm.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.



PHẦN THÂN TRƯỚC

5047

Phần thân trước (Không xương) được chế biến từ Phần thân trước có xương (mục 4972) bằng cách loại bỏ xương, sụn, dây chằng nuchae và các tuyến hạch bạch huyết.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

CÁC PHẦN CẮT ĐÙI

Các phần cắt đùi được cắt từ Đùi nguyên mông (mục 5060) và được chia thành 4 phần cắt cơ bản riêng biệt và được pha lóc theo chỉ định.

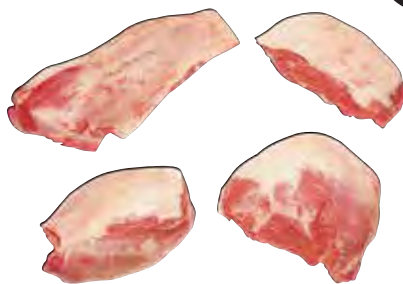
Yêu cầu kỹ thuật

- Tùy biến các phần cắt cơ bản.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

SỐ MỤC.

5065	5075
5071	5076
5072	5077
5073	5130
5074	

5065



NẠC ĐÙI GỌ VÀ ĐÙI GỌ

Nạc Đùi Gọ được chế biến từ Bắp bò không xương (mục 5060) bằng cách tách phần nguyên liệu dọc theo đường nối tự nhiên giữa Nạc Đùi và Nạc Đùi Ngoài. Xương bánh chè, bao khớp và gân được loại bỏ.

ĐÙI GỌ 5072

Đùi Gọ được chuẩn bị từ Nạc Đùi Gọ bằng cách loại bỏ cơ nắp và lớp mỡ.

5076



5072



NẠC ĐÙI / NẠC ĐÙI – BỎ NẮP

Nạc đùi được chế biến từ Thịt đùi không xương (mục 5060) bằng cách tách phần nguyên liệu dọc theo đường nối tự nhiên giữa Nạc Đùi Gọ và Nạc Đùi Trong. Mụn thịt, mô xơ, tuyến hạch bạch huyết và các tuyến mỡ xung quanh được loại bỏ.

MẶT TRÊN – NẠC ĐÙI BỎ NẮP 5077

Nạc Đùi Bỏ Nắp được cắt từ Nạc Đùi (mục 5073) bằng cách loại bỏ cơ M. gracilis dọc theo đường nối tự nhiên. Mỡ tích tụ dưới da còn lại được loại bỏ hoàn toàn.

5073



5077

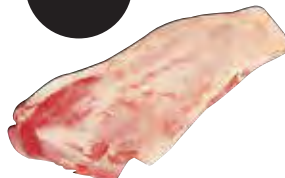


NẠC & ĐÙI NGOÀI

Nạc Đùi Ngoài được chế biến từ Đùi Cừu Không Xương (mục 5060) bằng cách tách phần cắt Cơ bản dọc theo đường nối tự nhiên Nạc Đùi Trong và Nạc Đùi Gọ.

Nạc Đùi Ngoài 5075 – Nạc Đùi Ngoài được cắt từ Đùi Ngoài (Silverside) với cơ gót được loại bỏ dọc theo đường nối tự nhiên. Bên ngoài là lớp da bạc.

5071



5075



MÔNG

Mông được chuẩn bị từ Đùi Cừu Nguyên Mông Không Xương (mục 5060) và được loại bỏ bằng cách cắt thẳng khoảng 12 mm từ khớp hông (ổ cối) và vuông góc với khớp gốc.

Yêu cầu kỹ thuật

- Tháo sườn.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

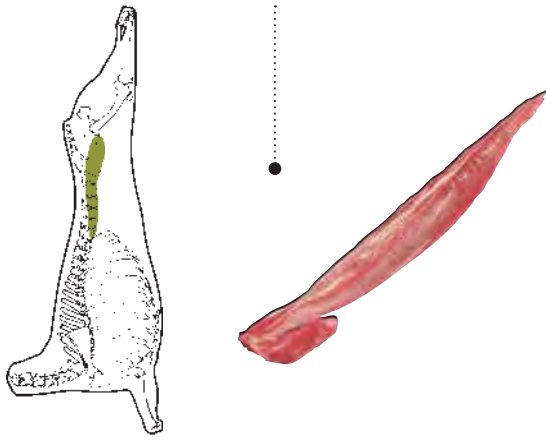
MÔNG (RUMP) 5074 – Mông được chế biến từ Thịt Mông (mục 5130). Phần đuôi (Bụng) được loại bỏ. Cơ mũ và mỡ dưới da được loại bỏ hoàn toàn.

5130



5074





THĂN NỘI

5080

Thăn nội (phi lê) được chuẩn bị từ Thăn Thịt Xé Đồi bằng cách cắt các cơ thành một mảnh khỏi mặt bụng của đốt sống thắt lưng và mặt bên của xương chậu. Dây đeo bên (M. psoas minor) được giữ.

Yêu cầu kỹ thuật

- Đã tháo diêm hai bên (M. psoas minor).
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

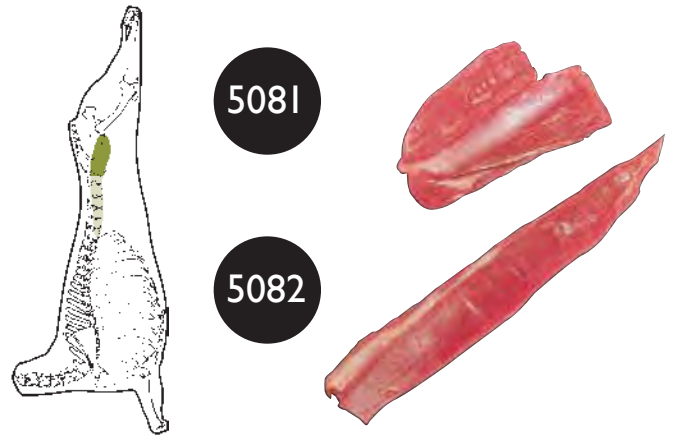
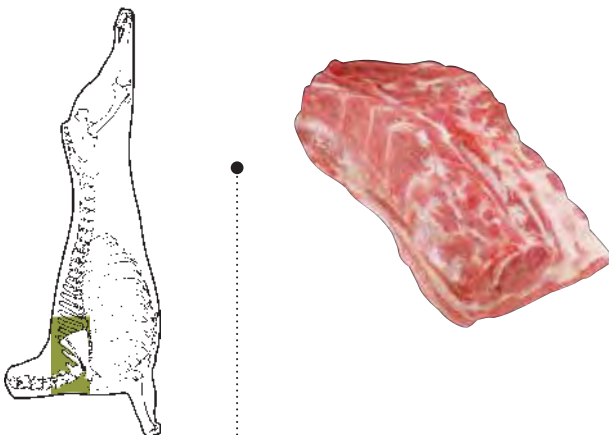
THĂN CỔ PHI LÊ NƯỚNG

5059

Thăn cổ Phi lê nướng cổ được Cắt từ góc một phần tư bằng cách loại bỏ lõi vai, thân, ức và bẹ. Cổ được loại bỏ giữa đốt sống cổ thứ 3 và thứ 4. Đường cắt ở bụng dài khoảng 60 mm được đo từ mép bụng của cơ M. longissimus dorsi cắt theo một đường thẳng và song song với mép lưng.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Đường cắt sọ não.
- Loại bỏ cơ M. trapezius và/hoặc M. subscapularis.



THĂN MÔNG THĂN NỘI BỎ MÔNG

5081

5082

Thăn Mông là phần Thăn Nội còn lại trên bề mặt bên của xương chậu sau khi tách Cốt Lết ra khỏi Bắp và được lấy ra thành một mảnh. Phần diêm (M. psoas minor) vẫn được giữ lại.

THĂN NỘI – BỎ MÔNG 5082

Thăn nội bỏ mông là phần đuôi của thăn nội được nằm ở mặt bụng của các đốt sống thắt lưng của cốt lết sau khi tách Đùi và được cắt nguyên miếng.

Yêu cầu kỹ thuật

- Bỏ diêm (M. psoas minor).
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.

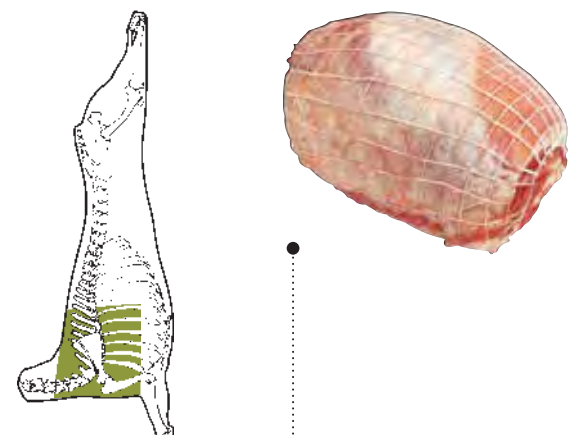
VAI NGUYÊN XƯƠNG

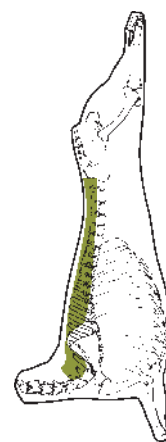
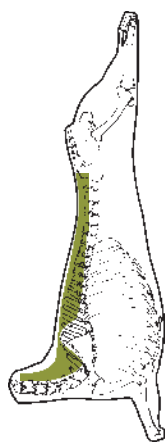
5050

Vai Nguyên Xương được chuẩn bị từ Vai Nguyên Xương (mục 4992) bằng cách loại bỏ xương, sụn, gân và dây chằng nuchae. Vai được cuộn hoặc bọc lưới.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số sườn yêu cầu.
- Loại bỏ hạch bạch huyết và mỡ xung quanh.
- Chỉ định mức độ mỡ bề mặt.





THỊT LƯNG 5109

Thịt lưng được chuẩn bị từ một thân thịt xẻ đôi và bao gồm cơ mắt (*M. longissimus dorsi*) nằm dọc theo móm gai và móm ngang của đốt sống thắt lưng, ngực và đốt sống cổ. Thịt Lưng bao gồm phần bắt đầu từ đốt sống cổ thứ nhất đến chỗ nối thắt lưng cuối cùng.

Yêu cầu kỹ thuật

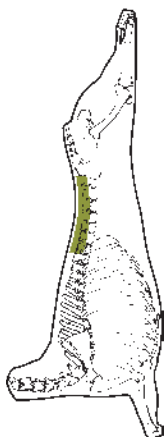
- Loại bỏ da bạc.
- Chi định: chiều dài cơ bằng chi định điểm tháo dọc các đốt sống.

LỖI THĂN 5150

Lõi thăn là một phần của Thịt Lưng (mục 5109) và bao gồm phần bắt đầu từ đốt sống ngực thứ 10 đến chỗ nối thắt lưng cuối cùng.

Yêu cầu kỹ thuật

- Loại bỏ da bạc.



THỊT LƯNG 5101 5100

Thịt lưng bao gồm phần bắt đầu từ đốt sống ngực thứ nhất đến chỗ nối thắt lưng cuối cùng.

Yêu cầu kỹ thuật

- Loại bỏ da bạc.
- Chi định: chiều dài cơ bằng cách chỉ ra điểm loại bỏ dọc theo đốt sống.

THỊT LƯNG 5100

Thịt lưng bao gồm phần bắt đầu từ đốt sống cổ thứ 4 đến chỗ nối thắt lưng cuối cùng.

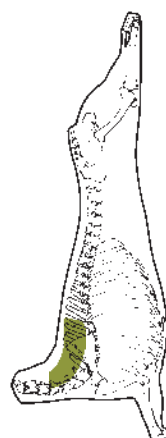
* *Miêu tả thương mại có thể được hiển thị dưới dạng: THỊT LƯNG (BACKSTRAP) hoặc THỊT DÁI (BACKSTRIP)*

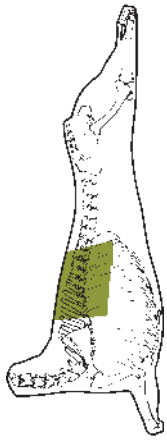
LỖI VAI 5151

Vai là một phần của Thịt Lưng và bao gồm phần bắt đầu từ đốt sống cổ thứ nhất cho đến đốt sống ngực thứ 4 - 5 hoặc 6.

Yêu cầu kỹ thuật

- Loại bỏ da bạc.
- Chi định: chiều dài cơ tính bằng cách chỉ ra điểm loại bỏ dọc theo đốt sống





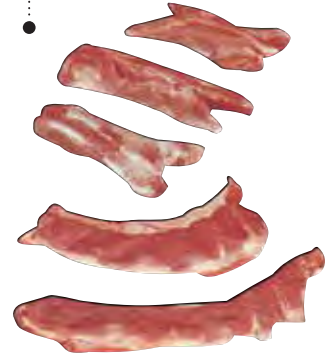
NẮP SƯỜN

5086

Nắp sườn được cắt từ Sườn cừu có nắp (mục 4932) bằng cách loại bỏ cơ nắp che phần cơ mắt. Nắp sẽ bao gồm cơ M. trapezius và cơ M. latissimus dorsi. Việc cắt thêm thịt nắp theo thỏa thuận giữa người mua và người bán.

Yêu cầu kỹ thuật

- Chỉ định mức độ mỡ.



DIÊM BỤNG / DIÊM SƯỜN

5119

Diêm bụng (mục 5110) được chuẩn bị từ phần thắt lưng của cơ hoành.

Diêm sườn (mục 5120) có nguồn gốc từ phần cơ bên của cơ hoành. Phần kết hợp Nạc cơ hoành và diêm sườn phải có tỷ lệ đồng đều của cả hai mặt hàng.

Yêu cầu kỹ thuật

- Màng được loại bỏ.

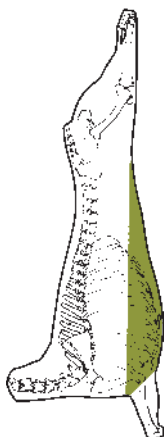
ỨC VÀ BỆ

5172

Ức và bệ được chế biến từ Ức Và Bệ (mục 5010) đã loại bỏ tất cả xương và sụn.

Yêu cầu kỹ thuật

- Đã tháo màng ngăn.
- Ức và Bệ giữ nguyên một mảnh.
- Kéo dài đường cắt lưng.



BỆ

5173

Bệ được chế biến từ Bệ có xương (mục 5011). Tất cả xương và sụn được loại bỏ.

Yêu cầu kỹ thuật

- Đường cắt xẻ đôi theo quy định có thể bao gồm phần sườn không xương kèm theo của Vặt.
- Đã tháo màng ngăn.



— CÁC PHẦN THỊT KẾT HỢP —

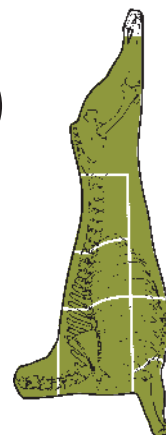
CÁC PHẦN CẮT

Các phần cắt có xương được chuẩn bị từ Thân thịt và có thể là bất kỳ sự kết hợp nào của ít nhất (3) ba phần thịt chính theo tỷ lệ tự nhiên:

Cũng có thể bao gồm Cổ, Ống chân và Ngực và Vạt nếu đóng gói Vai cắt vuông.

Yêu cầu kỹ thuật Bất kỳ sự kết hợp nào của các phần thịt chính được đóng gói trong một thùng.

5036

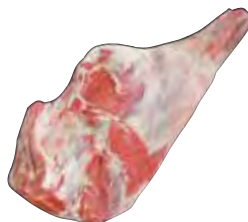


- MỤC 4800 CHÂN DÍNH MÔNG
- MỤC 4992 VAI NGUYÊN XƯƠNG
- MỤC 4972 THẬN TRƯỚC
- MỤC 5020 CỔ
- MỤC 4860 THĂN
- MỤC 5030 BẮP TRƯỚC
- MỤC 4880 CỐT LẾT
- MỤC 5031 CHÂN SAU
- MỤC 4932 SƯỜN
- MỤC 5010 ÚC VÀ BÈ

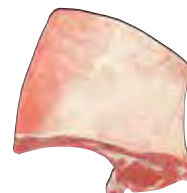
4880



4800



4932



5020



5030



4972



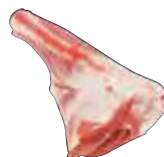
4860



4992



5031



5010



— ĐỊNH NGHĨA CÁC PHẦN THỊT CỪU KHÔNG XƯƠNG ĐỂ SẢN XUẤT —



60CL



80CL



Các phần thịt để sản xuất thường được tạo thành từ các kết hợp sau:

- Phần cắt cơ bản hoặc các phần của vết cắt cơ bản
- Thịt vụn từ việc pha lóc các phần thịt cơ bản.
- Thân thịt không xương và thịt.
- Xay thịt cừu.

Các phần thịt thường được chuẩn bị theo hàm lượng nạc cụ thể, được đánh giá bằng mắt thường hoặc thử nghiệm hóa học và được biểu thị bằng phần trăm thịt nạc của phần thịt (CL). Đánh giá tinh gọn bằng thử nghiệm hóa học đối với thịt sản xuất đóng gói số lượng lớn để xuất khẩu là một yêu cầu tiêu chuẩn của ngành.

ẢNH MINH HỌA VỀ CHỈ CÓ MỠ/NẠC

THÂN THỊT 5201

Thân thịt được chế biến từ thân thịt nguyên xương bằng cách loại bỏ xương, sụn, gân, dây chằng nuchae và các hạch bạch huyết. Thân thịt bao gồm các phần thịt cơ bản được chỉ định và các mảnh vụn khác nhau. Bất kỳ hoặc tất cả những thứ sau đây có thể được loại bỏ: Cổ, Bắp, thịt lưng, Thăn nội.

(Chỉ bao gồm các phần có kích thước chấp nhận được).

Yêu cầu kỹ thuật

- Liên sườn, hạch, cơ hoành bị giữ lại.
- Các vết cắt ban đầu được chỉ định sẽ được đưa vào

THÂN THỊT 5202

Thịt từ thân thịt được chuẩn bị bằng cách loại bỏ hoàn toàn xương, sụn và dây chằng ra khỏi thân thịt. Thân thịt bao gồm các phần cắt cơ bản được chỉ định và các mảnh vụn liên quan. Các phần thân không nhất thiết phải chứa bất kỳ miếng thịt cơ bản nào được liệt kê trong nhóm A, nhưng phải chứa ít nhất 1 trong mỗi 2 miếng thịt cơ bản được liệt kê trong nhóm B.

Nhóm A – Thăn, Lưng, Chân, Cổ, Úc & Bẹ.

Nhóm B – Lõi Vai (Oyster Cut) – Đùi nguyên móng bò móng

Yêu cầu kỹ thuật

- Các yêu cầu kỹ thuật của các miếng cắt cơ bản.
- Cắt bỏ hạch bạch huyết.

THỊT KHÔNG XƯƠNG (TRUNK) 5212

Thịt không xương được chuẩn bị từ Thân thịt bằng cách loại bỏ các chân bằng cách cắt thẳng qua đốt sống thắt lưng thứ 6 đến phần bụng của Sườn và tất cả xương, sụn, hạch bạch huyết, dây chằng và các phần thịt cơ bản được chọn. Thịt không ửng không nhất thiết phải chứa bất kỳ phần cắt cơ bản nào được liệt kê trong nhóm A.

Nhóm A: Bắp, Cổ, Lưng, Thăn nội.

Yêu cầu kỹ thuật

- Liên sườn, hạch, cơ hoành bị giữ lại.

THỊT KHÔNG XƯƠNG (TRUNK MEAT) – 5220

Thịt không xương được chế biến từ phần thịt không xương (mục 5212) trừ mục sau:

Úc và Bẹ, và một trong mỗi (2) hai vết cắt Lõi Vai.

(Chỉ bao gồm các phần có kích thước chấp nhận được).

Yêu cầu kỹ thuật

- Liên sườn, hạch, cơ hoành bị giữ lại.

THỊT CỪU CUỘN – 5240

Thịt Cừu Cuộn được chế biến từ bất kỳ mặt hàng/phần Thịt Cừu cắt miếng đã đăng ký nào, nhưng thành phần sẽ tuân thủ các yêu cầu của miêu tả sản phẩm

Tên của mặt hàng/cắt đã đăng ký phải được hiển thị trong các miêu tả thương mại: e.g. Carcase Rolls, Thân cây Rolls.

Yêu cầu kỹ thuật

- Các yêu cầu cắt/mục cụ thể.
- Các mảnh có kích thước tối thiểu.
- Kích thước và trọng lượng cuộn.

MỠ VỤNG – 5271

Mỡ vụng – được định nghĩa là những phần thịt cừu (mỡ vụng) còn lại sau khi chuẩn bị các phần thịt cơ bản và không được bao gồm bất kỳ phần thịt đầu, cơ quan nội tạng, gân chính hoặc dây chằng nào. Có thể bao gồm các phần thịt và chất béo còn lại với điều kiện là chúng là phần thịt mỡ bị loại ra khi pha lóc các phần cắt cơ bản quá độ. Các phần này phải có hàm lượng nạc hóa học từ 40CL trở xuống và thành phần chủ yếu phải là chất béo (mô mỡ).

THỊT VỤNG – 5270

Thịt vụng là những phần thịt còn lại sau khi chuẩn bị các vết cắt cơ bản từ Thân thịt hoặc một phần của Thân thịt và không được bao gồm bất kỳ phần nào của thịt đầu, cơ quan nội tạng, gân chính và dây chằng.

Yêu cầu kỹ thuật

- Các mảnh có kích thước tối thiểu.

THÂN TRƯỚC – 5280

Phần trước được chế tạo từ Phần Thân Trước không xương (mục 5047) không có các phần cắt sau: Bắp, Cổ.

Yêu cầu kỹ thuật

- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Hạch bạch huyết đã được loại bỏ.

THỊT THÂN TRƯỚC – 5290

Thịt thân trước được chế biến từ Thịt thân trước (mục 5280), không bao gồm các phần sau:

Một trong hai lõi vai - Oyster Cut.

Yêu cầu kỹ thuật

- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.
- Loại bỏ hạch bạch huyết

THỊT VAI – 5291

Thịt vai bao gồm các phần thịt cơ bản được chỉ định và các phần vụng liên quan. Phần Thịt vai không nhất thiết phải chứa bất kỳ phần thịt cơ bản nào được liệt kê trong Nhóm A.

Nhóm A: Lõi Vai (Phi lê cổ), Bắp.

Yêu cầu kỹ thuật

- Cắt cổ.
- Đã tháo chân.
- Các cơ liên sườn bị loại bỏ.

BẮP – 5230

Bắp được chuẩn bị từ nhóm cơ Extensor và Flexor không xương của Thân trước/sau.

Yêu cầu kỹ thuật

- Chỉ chân trước
- Chỉ chân sau.

CHÂN – 5300

Đùi sẽ bao gồm bất kỳ sự kết hợp nào của Bắp không xương và có thể là xương ống hoặc xương sọ. Tùy theo quy định và Bụng, Bắp, Thả móng có thể được giữ nguyên

Yêu cầu kỹ thuật

- Chỉ định các yêu cầu về đùi: có móng và không móng



PHỤ PHẨM TỪ THỊT CỪU/ DÊ

PHỤ PHẨM

Não	7070	146
Đầu	7150	147
Thịt đầu	7110	147
Tim	7050	146
Thận	7040	145
Gan	7030	145
Phổi	7100	147
Bộ Lòng	7140	147
Lách	7090	147
Gân	7091	147
Tuyến ức	7060	146
Lưỡi – cắt dài	7000	145
Lưỡi – cắt ngắn	7010	145
Gốc lưỡi	7025	145
Lòng – Đã cạo	7080	146
Lòng – Chưa cạo	7081	146

CÁC SẢN PHẨM KHÁC

Xương sống	7490	148
Màng Cơ Lưng	7480	148
Mỡ Cơ thể	7499H	148
Xương	7499D	148
Xương cẳng chân	7493	148
Xương cổ	7491	148

LƯỠI CẮT DÀI

Lưỡi - Cắt dài bao gồm cả phần gốc lưỡi. Phần mỡ gắn ở mặt bên và mặt bụng của lưỡi được cắt bỏ theo quy định giữa người mua và người bán.

7000



LƯỠI CẮT NGẮN

Lưỡi - Cắt ngắn được tạo ra từ Lưỡi - Cắt dài (mục 7000) bằng cách cắt bỏ thanh quản (đầu của nắp thanh quản để giữ nguyên) và gốc lưỡi được cắt bỏ ngay bên dưới xương móng.

Yêu cầu kỹ thuật

- Cắt tuyến nước bọt

7010

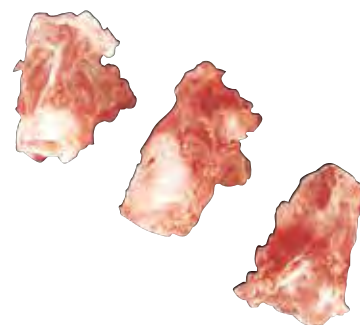
GỐC LƯỠI

Gốc lưỡi được tạo ra từ phần Lưỡi - cắt dài (mục 7000) và là mô mềm bao quanh các cơ quanh cổ họng.

Yêu cầu kỹ thuật

- Loại bỏ phần phi lê gốc lưỡi.

7025



GAN

Gan được tạo ra từ các hạch bạch huyết ở gan được rạch và gắn vào. Chất béo, mạch máu và mô liên kết gắn liền với gan được loại bỏ.

7030



THẬN

Thận được tạo ra bằng cách loại bỏ các mạch máu và niệu quản tại điểm đi vào của chúng. Vỏ thận được loại bỏ và mỡ trong rốn thận được loại bỏ một phần.

Yêu cầu kỹ thuật

- Lột da

7040



TIM

Tim được lấy ra khỏi màng ngoài tim và các động mạch, tĩnh mạch và mỡ thừa được cắt bỏ từ đáy tim.

Yêu cầu kỹ thuật

- Đã loại bỏ tâm nhĩ.
- Chỉ định chuẩn bị thay thế

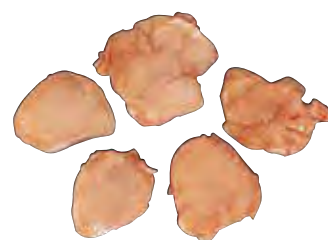
7050



TUYẾN ỨC

Tuyến ức (sweetbread or throat bread) có nguồn gốc từ động vật chưa trưởng thành, có màu nhạt và chia thùy. Các tuyến này nằm ở vùng cổ, ở hai bên khí quản. Tuyến ức được cắt bỏ mỡ xung quanh và mô liên kết.

7060



NĂO

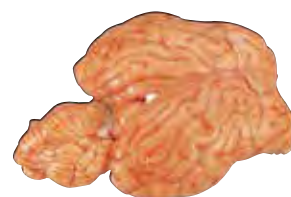
(Một số quốc gia có thể có những hạn chế đối với việc nhập khẩu một hàng này – hãy kiểm tra với Bộ Nông nghiệp hoặc quốc gia nhập khẩu).

Não được lấy ra khỏi hộp sọ và màng cứng (da ngoài) nhưng để lại trong màng và bao gồm đại não (hai bán cầu não lớn), tiểu não và một phần nhỏ của tủy sống.

Yêu cầu kỹ thuật

- Mức độ tách bán cầu đại não hoặc tiểu não cho phép.
- Lột da.

7070



LÒNG ĐÃ CẠO

Lòng cạo được chế biến từ Lòng thô và bao gồm dạ cỏ và dạ tổ ong. Lòng được rửa sạch mọi thành phần trong túi để lại màng nhầy màu nâu/đen nguyên vẹn. Bề mặt bên ngoài được cắt bỏ lớp mỡ và màng nhầy được loại bỏ bằng cách trụng và cạo bằng nước nóng.

Yêu cầu kỹ thuật

- Dạ tổ ong bị loại bỏ.
- Chỉ giữ một phần của dạ tổ ong.

LÒNG (CHÚA CẠO) 7081 bao gồm lòng bò sống chưa được cạo sạch.

7080



LÁCH

Lá lách được tạo ra bằng cách cắt các mạch máu lách.

7090



GÂN

Gân bao gồm các gân cơ gấp nông và sâu và mô sợi xung quanh của Bàn chân trước và Bàn chân sau. Gân có thể được lấy ra và mô tả như một phần cụ thể của cấu trúc xương, ví dụ: Gân gót chân, gân gấp.

Yêu cầu kỹ thuật

- Các phần cơ nhỏ kèm theo được giữ lại hoặc loại bỏ.

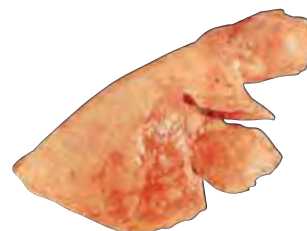
7091



PHỔI

Phổi được chuẩn bị bằng cách cắt bỏ khí quản, tách phổi trái và phổi phải riêng biệt.

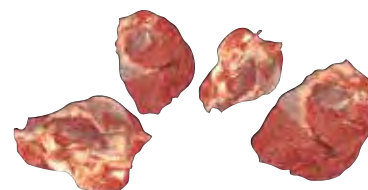
7100



THỊT ĐÀU

Thịt đầu bao gồm bất kỳ loại thịt nào được lấy ra từ hộp sọ hoặc hàm dưới, ngoại trừ nhú má.

7110



BỘ LÒNG

Bộ lòng bao gồm gan, tim, phổi, khí quản và 1 phần của cơ hoành.

7140



ĐẦU

Đầu bao gồm hộp sọ (đã loại bỏ sừng) và hàm dưới có các cơ bám vào.

Yêu cầu kỹ thuật

- Bỏ mắt.
- Bỏ lưỡi.

7150



MẶT HÀNG ĐA DẠNG KHÁC

Các mặt hàng đa dạng khác có nghĩa là một sản phẩm phụ ăn được (Phần thân thịt) được xử lý một cách hợp vệ sinh và được đóng gói theo tiêu chuẩn thực phẩm. Kiểm tra với AUS-MEAT để biết các mặt hàng đa dạng khác dành cho thịt bò không được cấp mã.

MÀNG CƠ LƯNG – 7480

Màng cơ lưng là lớp da bạc được tháo ra khỏi phần cơ lưng là phần thịt ở bên cạnh ngay phía trên phần xương sườn) (độ dài tùy ý), đã được loại bỏ bằng máy hoặc thủ công. Thịt dư có thể được giữ lại.

Yêu cầu kỹ thuật

- Lượng thịt dư giữ lại.

XƯƠNG CỔ – 7491

Các đốt sống cổ được loại bỏ dây chằng gáy và loại bỏ tất cả mỡ bên ngoài và các phần cơ chính dọc theo các bề mặt bên. Phần đốt sống cổ sẽ giữ lại phần thịt theo thỏa thuận giữa người mua và người bán.

Yêu cầu kỹ thuật

- Số lượng đốt sống.
- Lượng thịt dư giữ lại.
- Chè đôi đốt sống hay không.

XƯƠNG LƯNG – 7490

Xương lưng có nguồn gốc từ phần thân hoặc bên hông, bao gồm các thân của đốt sống ngực và thắt lưng sau quá trình cắt và tạo xương. Các đốt sống cổ còn lại (sau khi cắt bỏ cổ), có thể bao gồm cả mòm gai. Thịt dư có thể được giữ lại.

Yêu cầu kỹ thuật

- Các phần cần thiết của bộ xương
- Lượng thịt dư giữ lại.

XƯƠNG CHÂN – 7493

Xương chân được chuẩn bị từ chân trước (xương đùi trước, xương cẳng chân, xương quay và xương bàn chân) hoặc chân sau (xương đùi, xương chày, xương bánh chè và xương cổ chân).

Có thể giữ lại một lượng nhỏ thịt (dưới 5%).

Gân có thể được giữ lại như một phần của thông số kỹ thuật cung cấp các yêu cầu của quốc gia nhập khẩu cho phép xương có gân tại chỗ.

Yêu cầu kỹ thuật

- Cần có xương.
- Lượng thịt dư giữ lại.
- Mở rộng miêu tả: Đầu gối và Gân, Thịt có xương.

MỠ CƠ THỂ - 7499H

Mỡ cơ thể có nguồn gốc từ thân của cừu và được điều chế bằng cách loại bỏ mỡ nằm trên các vùng cụ thể của cơ thể. Mỡ cơ thể chủ yếu là mỡ dưới da hoặc mỡ ở mép nhưng có thể bao gồm mỡ trong cơ. Không bao gồm thận, gân, màng và các phần thịt.

Yêu cầu kỹ thuật

- Nêu yêu cầu vùng cơ thể.

XƯƠNG – 7499D

Xương được lấy từ phần thân cừu và sẽ bao gồm nhiều phần khác nhau của bộ xương. MIẾU TÀ có thể bao gồm tham chiếu đến khu vực chung của thân thịt nơi có xương, ví dụ: Chân, xương chày, lưng, đầu gối, hoặc tên của xương có thể được sử dụng, ví dụ: Xương đùi, xương chày, Aitch, xương bánh chè, đốt sống cổ.

Yêu cầu kỹ thuật

- Yêu cầu xương cụ thể.
- Lượng thịt giữ lại.
- Miêu tả mở rộng có thể được áp dụng, ví dụ: Đầu gối và gân, Xương có thịt.



THỊT DÊ

Úc là nước sản xuất thịt dê với sản lượng tương đối nhỏ nhưng lại đứng đầu thế giới về xuất khẩu thịt dê. Thịt dê là loại thịt được tiêu thụ rộng rãi nhất trên thế giới do nó là món ăn truyền thống của nhiều nền văn hóa. Theo truyền thống, ngành công nghiệp thịt dê của Úc bao gồm cả dê nuôi và dê đồng cỏ để sản xuất thịt.

THỊT DÊ

CÁC PHẦN CẮT CƠ BẢN của thịt dê N.B. và các mã code H.A.M được tham chiếu giống như thịt cừu/Thịt cừu cắt nguyên miếng và MIẾU TÀ.

THỊT CỪU CÓ XƯƠNG

Assorted Cuts	5036	140
Úc và sườn	5010	134
Úc và các loại sườn	5009	134
Mông	4790	126
Các phần vai nướng	4997	132
Sườn.....	5011	134
Thân trước	4969-72	125
Cặp mảnh thân trước	4959-62	125
Bắp trước	5030	133
Bắp	5031	133
Đùi cừu bỏ mông	4805	127
Đùi cừu bỏ mông bỏ bắp	4830	126
Đùi cừu nguyên mông bỏ bắp	4810	126
Đùi cừu nguyên mông	4801	127
Đùi bỏ mông	4820	126
Đùi nguyên mông	4800	125
Phi lê chân	4822	127
Chân	4816	125
Đùi cừu có xương	4821	127
Bắp cừu	4823	127
Thăn	4859-62	128
Thăn liền mông	4840	128
Cổ	5020	133
Sườn	4930-33	130
Sườn bỏ nắp	4746-49	130
Sườn bỏ nắp cắt kiểu Pháp	4760-65	131
Sườn nguyên nắp cắt kiểu Pháp	4752-57	130
Lưng cừu còn xương	4926-29	130
Phần xương sườn	4921	132
Phần sườn đầy đủ	4920	132
Mông cừu nguyên xương	4998	132
Lưng	4910-12	128
Bắp cắt kiểu Pháp	5029	133
Cốt lết	4878-81	129
Cốt lết liền mông	4873-76	128
Cốt lết cặp	4882-85	129
Vai cắt Banjo	4995	131
Vai – lõi vai	4980	131
Sườn vai	4730-33	129
Sườn vai cắt Pháp	4736-39	129
Sườn bẹ	5015	133
Sườn bẹ vai	4990-92	131

THỊT CỪU KHÔNG XƯƠNG

Thịt lưng.....	5100	138
Thịt lưng.....	5101	138
Thịt lưng.....	5109	138
Úc và sườn	5172	139
Thăn mông	5081	137
Mông.....	5130	136
Lõi Thăn	5150	138
Lõi thăn.....	5151	138
Bụng.....	5173	139
Nửa thân trước.....	5047	135
Đùi gò.....	5072	136
Đùi cừu nguyên mông bỏ bắp	5061	135
Đùi cừu bỏ mông bỏ bắp	5070	135
Đùi liền mông	5060	135
Đùi	5065	136
Thăn Phi Lê cổ Nướng	5059	137
Nạc đùi ngoài	5075	136
Nắp sườn.....	5086	139
Nạc mông.....	5074	136
Vai- lõi vai	5055	131
Nạc đùi ngoài	5071	136
Sườn bẹ vai	5050	137
Phi lê bỏ đùi	5082	137
Phi lê.....	5080	137
Nạc đùi gò	5076	136
Thịt nạc cơ hoành /Diềm sườn.....	5119	139
Nạc đùi trong	5073	136
Nạc đùi	5077	136

THỊT CHẾ BIẾN

Nửa thân trước	5202	141
Nửa thân trước	5201	141
Chân.....	5290	142
Lõi.....	5280	142
Bắp.....	5300	142
Vai.....	5240	142
Thịt vụn.....	5230	142
Mỡ vụn	5291	142
Thịt không xương.....	5270	142
Thịt không xương	5271	142
Thịt không xương	5212	141
Thịt không xương	5220	141

SẢN PHẨM CHO DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Thịt cắt vuông (Diced)	5251	134
Thịt xay (Mince)	5261	134
Thịt dài (Strips)	5248	134

CÁC PHẦN CẮT CƠ BẢN CỦA DÊ

THÂN THỊT 4640/ THÂN THỊT XÉ NHỎ (CẮT SÁU)

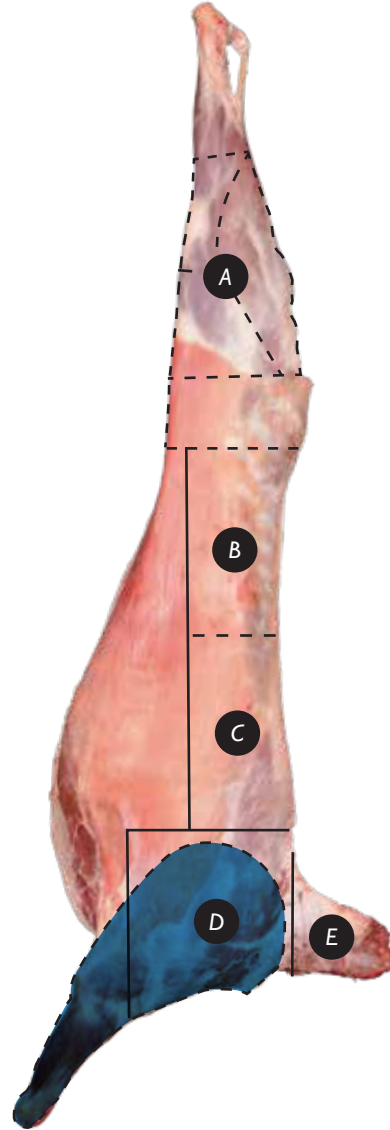
A ĐÙI



B C THĂN



D E NỬA THÂN TRƯỚC



THÁI HẠT LỤY 5037



SƯỜN 4932



SƯỜN NGUYÊN NẮP (Frenched) 4756



SƯỜN BỎ NẮP (Frenched) 4764



D SƯỜN BÈ VAI 4990



VAI - SƯỜN BÈ (Rolled / Netted) 5050



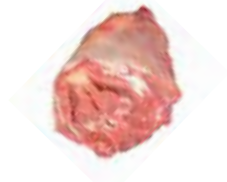
VAI - LỖI VAI 4980



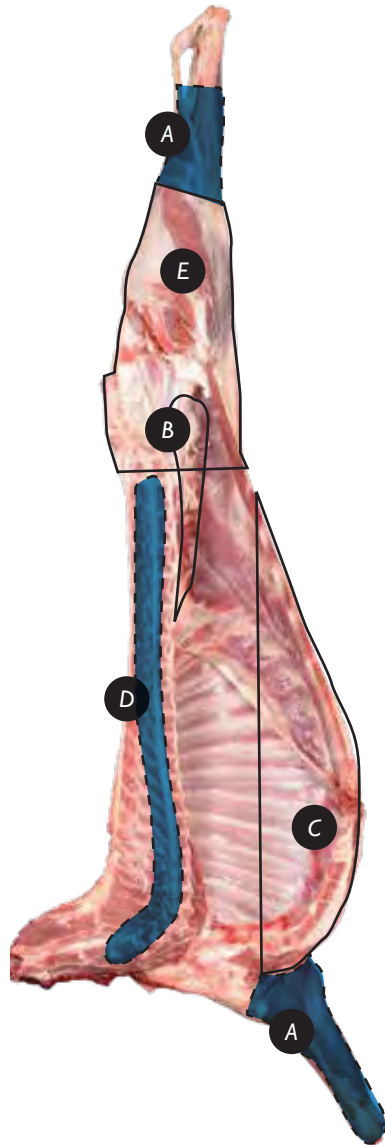
VAI CẮT BANJO 4995



E CỎ 5020



CÁC PHẦN CẮT CƠ BẢN CỦA DÊ



A

BẮP TRƯỚC 5030



BẮP TRƯỚC (Frenched) 5029



BẮP 5031



BẮP SHANK (Frenched) 5029



B

PHI LÊ 5080



PHI LÊ BỎ ĐÙI 5082

PHI LÊ ĐÙI 5081



D

BACKSTRAP 5109



NẠC THẮN 5142



C

ỨC VÀ SƯỜN 5010



E

ĐÙI LIỀN MÔNG 4800



ĐÙI BỎ MÔNG 4820



ĐÙI LIỀN MÔNG (ABR) 4801



ĐÙI CÓ XƯƠNG 4821



THỊT DÊ



THỊT DÊ
NGUYÊN DA 4640

4640

THỊT DÊ
BỎ DA 4642

4642

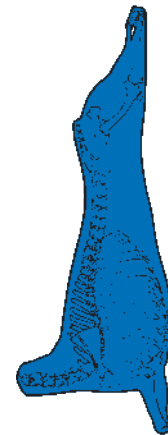
Thân thịt Lột da hoặc không lột da bao gồm tất cả các bộ phận của cơ thể, hệ cơ và xương, kéo dài đến khớp cổ chân (cổ chân) và khớp gối (carpus), tất cả các đốt sống cổ và tối đa năm đốt sống cụt.

Thịt vụn của thân thịt phải tuân thủ tất cả các quy định vệ sinh của chính phủ và đạt các yêu cầu tối thiểu về thịt vụn của ngành công nghiệp thịt Úc để đảm bảo thân thịt phù hợp làm thực phẩm cho con người.

Để biết thêm chi tiết về định nghĩa tiêu chuẩn cắt tia tối thiểu đối với thịt dê thân thịt, hãy truy cập trang web AUS-MEAT.

Yêu cầu kỹ thuật

- Thân thịt có thể được chế biến theo thỏa thuận giữa người mua và người bán còn da hoặc da.
- Các biến thể đối với định nghĩa tiêu chuẩn cắt tối thiểu (sự thay đổi đã được khách hàng đồng ý).



TÙY CHỌN



MẢNH THÂN

- Thân thịt được cắt thành hơn 2 (hai) mảnh sẽ được mô tả là: Mảnh thân thịt.
- Thân thịt cắt thành 6 miếng (thân thịt cắt 6).
- Tất cả các vết cắt ban đầu phải được giữ lại ngoại trừ Thân nội.

DÊ NGUYÊN DA NÂU

Một các độc đáo để chế biến da trên thân thịt. Trong quá trình này da có thể chuyển màu nâu.

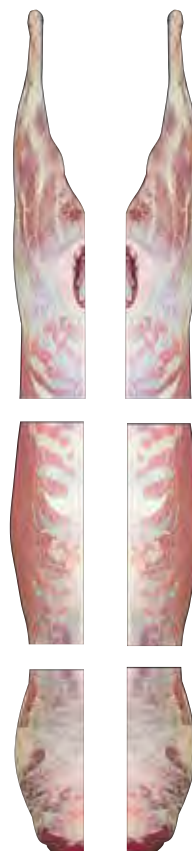
THÂN THỊT DÊ – CÓ DA



THÂN THỊT DÊ – BỎ DA



THÂN THỊT CẮT 6





THUẬT NGỮ THỊT ĐỎ QUỐC TẾ

Úc xuất khẩu thịt đỏ và gia súc sang hơn 100 quốc gia, chiếm hơn 60% sản lượng của ngành. Với giá trị lớn như vậy, việc tiếp thị và việc bảo vệ thông thương vô cùng quan trọng. Sổ tay về sản phẩm thịt Úc ra đời để cung cấp một ngôn ngữ chung về sản phẩm thịt bò và cừu và các miêu tả phổ biến.

LƯU Ý: Các bản dịch được sử dụng trong bảng thuật ngữ này không được chứng thực. Những bản dịch này chỉ nên được sử dụng cho mục đích hướng dẫn.

THUẬT NGỮ THỊT ĐỎ QUỐC TẾ THỊT BÒ



SỐ MỤC.	ENGLISH	JAPANESE	KOREAN	CHINESE SIMPLIFIED
	BONE-IN	骨します。	뼈	在骨
1643	Brisket	ブリスケット	뼈있는 양지	胸肉
1500	Butt	バット	머트	臀腿肉
1502	Butt & Rump	バット 앤드 램프	머트와 림프	臀腿肉和臀腰肉
1060	Forequarter	フォアクォータ	전사분도체	前四分体
1010	Hindquarter	하인드クォータ	후사분도체	后四分体
1601	Xươngng Prepared	리브 프리페어드	뼈있는 갈비등심	脊排
1540	Rump & Loin	램프 앤드 로인	림프와 로인	臀腰肉和腰肉
1682	Fore Shin / Shank	신/샐랑크 포아쿠오어 타/하인드 쿠오어타	뼈사태 - 전사분도체/후사 분도체	前四分体前腱/后腱
1683	Hind Shin / Shank	신/샐랑크 포아쿠오어 타/하인드쿠오어타	뼈사태 - 전사분도체/후사 분도체	后四分体前腱/后腱
1552	Short Loin	쇼오트 로인	쇼트 로인	腰脊肉
1694	Short Xươngng	쇼오트 리브	갈비	肋排
	BONELESS	骨なし	뼈 없는	无骨
2300	Blade (Clod)	블레드	전각	肩胛肉
2302	Blade Bolar	보어러 블레드	알전각 - 심체거	保□肩肉
2303	Blade Oyster	오이스터 블레드	부채살	牡蛎肉
2304	Blade Undercut	블레드 언더컷	전각 밑살	底切肩胛肉
2320	Brisket	브리스켓	전체 양지	胸肉
2340	Brisket Navel End	브리스켓 나벨 엔 드	앞양지	后胸肉
2330	Brisket Point End	브리스켓 포인트 엔드	차돌양지	前胸肉
2350	Brisket Point End Deckle Off	브리스켓 포인트 엔드 데클러 오프	차돌양지 - 데클 제거	精修前胸肉
2260	Chuck	챠ック	척 - 어깨살	肩肉
2264	Chuck Eye Log	챠ック 아이 로그	알목심 정선	上□条
2275	Chuck Roll	챠ック 로어	목심	上□
2270	Chuck Square Cut	챠ック 스퀘어 컷	척 사각 절단	方切肩肉
2310	Chuck Tender	챠ック 텐더	꾸리살	嫩肩肉

THUẬT NGỮ THỊT ĐỎ

QUỐC TẾ THỊT BÒ



SỐ MỤC.	CHINESE TRADITIONAL	INDONESIA	SPANISH	CHILE
	在骨	DENGAN TULANG	CON HUESO	CON HUESO
1643	帶骨胸肉	Sandung lamur	Pecho	-
1500	帶骨後腿	Pangkal	Rueda	-
1502	帶骨後腿含臀肉	Betak daging paha belakang	Rueda con cuadril	-
1060	前四分之一屠體	Bagian depan	Cuarto delantero	Paleta
1010	後四分之一屠體	Bagian belakang	Cuarto trasero	Pierna
1601	帶骨沙朗含蓋肉	Lamusir uluh bertulang	Costillas preparadas	Lomo vetado con hueso
1540	後腰脊含臀肉	Has dan tanjung bertulang	Cuadril y lomo	-
1682	前腿腱子/後腿腱子	Sengkel depan bertulang	Garrón – delantero	Osobuco de mano
1683	前腿腱子/後腿腱子	Sengkel belakang bertulang	Garrón – trasero	Osobuco de mano
1552	丁骨	Has pendek	Espinazo trasero	Lomo Liso y Filete
1694	牛小排	Iga pendek bertulang	Asado corto	Asado de tira
	無骨	TANPA TULANG	DESHUESADA	SIN HUESO
2300	前腿心	Sampil kecil	Paleta	-
2302	前腿眼	Sampil kecil bulat	Centro de carnaza de paleta	Posta de Paleta
2303	板腱	Sampil kecil tiram	Marucha	Punta de Paleta
2304	修清板腱	Sampil kecil bersih	Paleta sin tapa	Asado del Carnicero
2320	胸肉	Sandung lamur	Pecho	Tapapecho
2340	後胸肉	Sandung lamur bagian pangkal	Pecho despuntado	-
2330	前胸肉	Sandung lamur bagian ujung	Pecho corto	-
2350	精修前胸肉	Sandung lamur alas tanpa polongan	Pecho corto – sin tapa	-
2260	肩肉	Sampil	Aguja	-
2264	沙朗心	Mata sampil bulat	Aguja sin tapa modificada	Huachalomo
2275	肩胛肉	Sampil bulat	Aguja especial	Huachalomo con Plateada
2270	方切肩肉	Sampil persegi	Aguja - corte recto	-
2310	黃瓜條	Kijen	Chingolo	Choclillo

SỐ MỤC.	ENGLISH	JAPANESE	KOREAN	CHINESE SIMPLIFIED
	BONELESS	骨なし	뼈 없는	无骨
2240	Cube Roll	キューブ ロール	꽃등심	眼肉心
2040	Eye Round	아이 라운드	홍두깨	小米□
2210	Flank Steak	플랑크 스테이크	양지 스테이크	牛腩排
2364	Heel Muscle	신 스페셜 트림	사태 - 특별정선	腱子心
2205	Inside Skirt	인사이드 스카트	인사이드 스킷	内裙肉
2070	Knuckle	낙클	설도 - 너클	膝圆
2280	Neck	넥크	목살	□肉
2030	Outside	아웃사이드	아웃사이드 - 설깃,홍두깨 포함	米□
2050	Outside Flat	아웃사이드 플라트	설깃	大米□
2090	Rump	럼프	럼프	臀腰肉
2091	Rump Cap	럼프 캡	설도 박근	臀腰肉盖
2100	Rump D Trim	D-럼프	D형럼프 - 보섭살	精修D臀腰肉
2110	Rostbiff	로스트비프	로스트비프 / 알 럼프	臀腰肉心
2020	Silverside	실버사이드	실버사이드	粗修米□
2081	Sirloin Butt	서로인 바트	씨로인 버트	粗修臀腰肉
2230	Spencer Roll	스펜서 로일	등심	无骨眼肉
2140	Striploin	스트립로인	채끝등심	外脊
2150	Tenderloin	텐더로인	안심	里脊
2160	Tenderloin (SS off)	텐더로인 사이드 스트라 업 오프	안심 허리근 제거	精修里脊
2060	Thick Flank	シック 플랑크	씩 플랭크 - 설도 미정선	粗修膝□
2180	Thick Skirt	シック 스카트	토시살	厚裙肉
2190	Thin Skirt	신 스카트	안창살	薄裙肉
2000	Topside	톱프사이드	우둔	臀肉
2001	Topside Cap Off	톱프사이드 캡 오프	우둔 박근 제거	去盖臀肉
2002	Topside Cap	톱프사이드 캡	우둔 박근	臀肉盖
2131	Tri tip	트라이팁	설도 삼각살	三角下腰脊肉

SỐ MỤC.	CHINESE TRADITIONAL	INDONESIA	SPANISH	CHILE
	無骨	TANPA TULANG	DESHUESADA	SIN HUESO
2240	沙朗	Lamusir	Bife ancho sin tapa	Lomo Vetado
2040	鯉魚管	Gandik	Peceto	Pollo Ganso
2210	牛腩排	Samcan Steak	Bife de vacío	Palanca
2364	精修腱子肉		Garrón – recorte especial	Abastero
2205	內裙肉	Lanlunan bagian dalam	Entraña interna	Entraña Fina
2070	和尚頭	Ketapa lanpa ural	Bola de lomo sin tapa	Posta Rosada
2280	頸肉	Leher	Cogote	Cogote
2030	整塊三叉	Pendasar gandik	Nalga de afuera	Ganso con Pollo Ganso
2050	三叉	Pendasar datar	Cuadrada	Ganso
2090	臀肉	Tanjung	Cuadril con colita	-
2091	臀肉蓋	Tanjung tanpa urat	Tapa de cuadril	Punta de Ganso
2100	D型臀肉	Tanjung tanpa pangkal	Cuadril con tapa	-
2110	臀肉心 / 臀肉眼	Tanjung bersih	Corazón de cuadril/ojo de cuadril	Asiento de Picana
2020	銀邊三叉	Pendasar utuh	Nalga de afuera con tortuguita	Ganso y Pollo Ganso y Abastero
2081	後腰脊肉	HAS TANJUNG BERSIH	Cuadril	-
2230	肋排肉心	Iga utuh bulat	Bife ancho	Lomo Vetado con Plateada
2140	紐約克	Has luar	Bife angosto	Lomo Liso
2150	菲力	Has dalam dengan anakan	Lomo	Filete
2160	菲力 - 去側唇	Has dalam tanpa anakan	Lomo sin cadena	Filete sin Cordón
2060	粗和尚頭	Kelapa dengan urat	Bola de lomo	-
2180	厚裙肉	Lanlunan gantung	Entraña gruesa	Pollo Barriga
2190	薄裙肉	Lanlunan badian luar	Entraña gruesa	Entraña
2000	頭刀	Penutup utuh	Nalga de adentro	Posta Negra
2001	去蓋頭刀	Penutup tanpa urat	Nalga de adentro sin tapa	Posta Negra sin Tapa
2002	頭刀蓋	Penutup dengan urat	Nalga de adentro con tapa	Tapa de Posta Negra
2131	三角形下後腰肉	Pangkal tanjung bawah bersih	Colita de cuadril	Punta de Picana

THUẬT NGỮ THỊT ĐÓ QUỐC TẾ THỊT BÒ



SỐ MỤC.	ENGLISH	JAPANESE	KOREAN	CHINESE SIMPLIFIED
	BONE-IN	骨します。	뼈	在骨
5010	Breast and Flap	ブレスト & フラップ	가슴과 플랩	胸腹肉
5030	Foreshank	フォアシャンク	앞사태	前腱
5031	Hindshank	ハインドシャンク	뒷사태	后腱
4800	Leg Chump On	레그 찬프 온	다리 - 찜프 온	□□□□
4810	Leg Chump On Shank Off	레그 찬프 온 - 샹크 오프	다리 - 찜프 온 - 사태 제거	□□□□□□
4820	Leg Chump Off	레그 찬프 오프	다리 - 찜프 오프	去臀腿
4830	Leg Chump Off Shank Off	레그 찬프 오프 - 샹크 오프	다리 - 찜프 오프 - 사태 제거	去臀去腿羊腿
4821	Leg Easy Carve	레그 샹크 보ーン	다리 사태뼈	腿腱骨
4860	Loin	로인	로인	腰肉
5020	Neck	넥크	목	□肉
4932	Rack	라ック	랙	脊排
4748	Rack Cap Off	라ック 캡 오프	랙 박근 제거	去盖脊排
4756	Rack Cap On (Frenched)	라ック 캡 온 프렌치드	랙 박근 부착 - 뼈 손질	法式□盖脊排
4764	Rack Cap Off (Frenched)	라ック 캡 오프 프렌치드	랙 박근 제거 - 뼈 손질	法式去盖脊排
4880	Short Loin	쇼트 로인	쇼트 로인	腰脊肉
4990	Shoulder Square Cut	스퀘어 컷 쇼ルダー	어깨 사각절단	方切肩肉

THUẬT NGỮ THỊT ĐỎ

QUỐC TẾ THỊT BÒ



SỐ MỤC.	CHINESE TRADITIONAL	ARABIC (MENA COUNTRIES)	SPANISH
	在骨	لحم الغنم مع العظام	CON HUESO
5010	帶骨胸腹肉	لصدر ولحم الخاصرة	Pecho y falda
5030	前腿腱子	موزات الفخذ الأمامي	Chambarete delantero
5031	後腿腱子	موزات الفخذ الخلفي	Chambarete trasero
4800	後腿帶臀	فخذ كامل	Pierna larga
4810	後腿帶臀去腱	فخذ كامل منزوع منه قصبه الساق	Pierna larga sin chambarete
4820	後腿去臀	فخذ منزوع منه لحم أعلى الفخذ	Pierna corta
4830	後腿去臀去腱	فخذ منزوع منه لحمة الموزات	Pierna corta sin chambarete
4821	去骨後腿帶腱骨	فخذ مشفى	Chambarete
4860	脊肋排	هبرة (المتله)	Lomo
5020	羊頸	الرقبة	Cogote
4932	含蓋羊排	الأضلاع	Costillar
4748	去蓋羊排	الأضلاع من دون دهن	Costillar sin tapa
4756	法式含蓋羊排	الأضلاع خالية من الدهون (طري)	Costillar con tapa a la francesa
4764	法式去蓋羊排	الأضلاع خالية من الدهون (طري)	Costillar sin tapa a la francesa
4880	羊丁骨	هبرة (المتله) من غير عظم	Lomo corto
4990	帶骨方切肩肉	قطع لحم الكتف	Espaldilla con corte cuadrado

THUẬT NGỮ THỊT ĐỎ QUỐC TẾ THỊT BÒ



SỐ MỤC.	ENGLISH	JAPANESE	KOREAN	CHINESE SIMPLIFIED
	BONELESS	骨なし	뼈 없는	无骨
5109	Backstrap	バックストラップ	등심	通脊
5101	Backstrap	バックストラップ	등심	通脊
5150	Eye of Short Loin	アイ オブ ショート ロイン	짧은 알등심	腰脊眼肉
5151	Eye of Shoulder (Neck Fillet)	아이 오브 쇼ルダー	어깨 알등심	肩眼肉
5072	Knuckle	ナックル	설도 - 너클	膝口
5065	Leg Cuts	레그 컷	다리 부분육	羊腿分割肉切块
5074	Rump	ランプ	럼프	臀腰肉
5050	Shoulder Square Cut	스퀘어 컷 쇼ルダー	어깨살 사각 절단	方切肩肉
5071	Silverside	실버사이드	실버사이드	粗修米口
5080	Tenderloin	텐더로인	안심	里脊
5073	Topside	톱프사이드	우둔	臀肉

THUẬT NGỮ THỊT ĐỎ

QUỐC TẾ THỊT BÒ



SỐ MỤC.	CHINESE TRADITIONAL	ARABIC (MENA COUNTRIES)	SPANISH
	無骨	لحم الغنم بدون عظام	DESHUESADA
5109	整條里肌	لحمة الظهر (المتلة)	Espinazo
5101	整條里肌	لحمة الظهر (المتلة)	Espinazo
5150	精修紐約克	هبرة لحمة الظهر الطرية	Centro de lomo corto
5151	肩頸眼肉	هبرة لحمة الكتف الطرية (فيلية الرقبة)	Centro de espaldilla
5072	和尚頭	مفصل اللحمة	Bola de lomo
5065	後腿四分切	قطع لحم الفخذ	Cortes de pierna
5074	精修臀肉	شريحة لحم الأرداف	Cuadril sin tapa
5050	方切肩肉 - 捲/或套網	قطع لحم الكتف	Espaldilla con corte cuadrado
5071	銀邊三叉	لحمة فخذ السيلفر سايد	Silverside
5080	菲力	لحم الخاصرة (متلة)	Filete
5073	頭刀	لحمة الفخذ القسم العلوي	Nalga de adentro

8th EDITION

— SỔ TAY SẢN PHẨM —
THỊT ÚC

