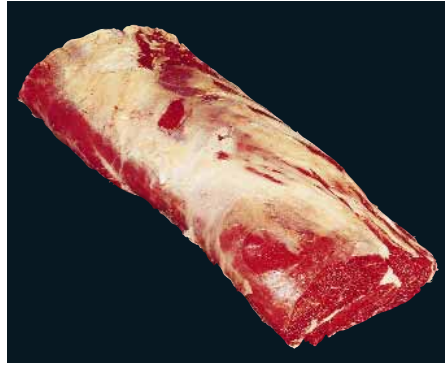


Carcass Classification Quality



★ Fed-Commercial Quality

★ 穀物肥育商用級

★ 비육-상용 품질

★ フェド-コマーシャルクオリティー

★ “Fed-Commercial”

○ Utility

○ 可用級

○ 유틸리티

○ ユティリティー

○ “Utility”

▲ Cutter/Canner

▲ 切塊級/製罐級

▲ 커터/캐너

▲ カッター/キャナー

▲ “Cutter/Canner”

The ★ symbol indicates a “Fed-Commercial Quality” classification.

★ 符號表示「穀物肥育商用級」分類

★ 기호는 “비육-상용 품질” 등급을 나타낸다.

★ 印は「餌付商用品質」の分類であることを示しています。

El símbolo ★ indica la clasificación “Fed-Commercial”.

The ○ symbol indicates a “Utility” classification.

○ 符號表示「可用級」分類

○ 기호는 “유틸리티” 등급을 나타낸다.

○ 印は「高級品質」の分類であることを示しています。

El símbolo ○ indica la clasificación “Utility”.

The ▲ symbol indicates a “Cutter/Canner” classification.

▲ 符號表示「切塊級/製罐級」分類

▲ 기호는 “커터/캐너” 등급을 나타낸다.

▲ 印は「老牛/缶詰用」の分類であることを示しています。

El símbolo ▲ indica la clasificación “Cutter/Canner”.

Fed-Commercial Quality

Fed-commercial quality carcasses have additional quality attributes as a result of grain-feeding. Fed-commercial quality carcasses are generated from animals that may have been fed grain for as long as 100 days. Carcasses in this class will have surface fat that is bright white to creamy white in color. In addition, fed-commercial quality carcasses will have higher degrees of marbling than Utility and Cutter/Canner classifications. Muscle cuts from fed-commercial quality carcasses will generally weigh more than muscle cuts generated from the other classifications of grass-fed beef. The fed, commercial quality classification is often referred to as "fancy cow", "white cow" and "fed cow".

Utility

Utility carcasses will be similar to the fed-commercial quality carcasses except that the surface fat will range from off-white to yellowish-white. In addition, utility carcasses generally have less marbling than the fed-commercial quality carcasses. Muscle cuts originating from Utility carcasses may weigh less than muscle cuts from fed-commercial quality carcasses, however, weigh more than the muscle cuts from Cutter/Canner carcasses.

Cutter/Canner

Cutter/Canner carcasses produce meat that is very lean and the color of the fat, if present, is yellow. Cutter/Canner muscle cuts generally weigh less than muscle cuts produced from the fed-commercial quality and utility carcasses. This classification is an excellent source for processing and manufacturing purposes; however, middle meat cuts (cuts generated from the rib and loin) are sold as muscle cuts.

穀物肥育商用級

穀物肥育商用級的屠體屬因為經穀物飼育而呈現優良的品質。穀物肥育商用級屠體來自經穀物肥育飼養了長達百天的牛。這一等級的屠體具有晶滢白色至乳白色的表面脂肪。另外，穀物肥育商用級屠體比可用級和切塊級/製罐級類別屠體具有更多的油花。從穀物肥育商用級屠體中得到的分切肉通常比其他種類的草飼牛肉中切得的分切肉重。穀物肥育商品常被指為「白母牛」、「優質母牛」和「穀物肥育母牛」。

可用級

可用級屠體除了表面脂肪顏色從本白至黃白色外，其他方面與穀物肥育商用級屠體相似。另外，可用級屠體通常比穀物肥育商用級屠體具有較少的油花。可用級分切部位比穀物肥育商用級屠體的分切部位輕，但比切塊級/製罐級屠體的分切部位重。

切塊級/製罐級

切塊級/製罐級屠體所製成的肉其精肉率很高，如果有脂肪存在的話，其顏色為黃色。切塊級/製罐級的分切肉比從穀物肥育商用級和可用級屠體所切得的分切肉其精肉率高。此類產品是做加工肉製品的極好來源。但是，肉排類(從肋脊肉和背脊肉切得的肉)則作為瘦肉分切部位出售。

지육 품질 분류

비육-상용 품질 지육은 곡물 사육의 결과로 인해 추가의 품질 특성을 갖춘 지육이다. 비육-상용 품질 지육은 최고 100일 동안 곡물을 먹인 소로부터 생산된다. 이 등급의 지육에는 밝은 백색 내지 크림 백색의 표면 지방이 있다. 아울러 비육-상용 품질 지육은 유틸리티 및 커터/캐너 등급보다 근내 지방도가 더 높다. 비육-상용 품질 지육에서 나온 근육 부분육은 일반적으로 다른 등급의 목초 사육 쇠고기로부터 생산된 근육 부분육보다 더 무겁다.

비육-사용 (Fed-Commercial) 품질 등급은 종종 "white-cow", "fancy-cow" 및 "fed-cow"로 칭하기도 한다.

유틸리티

유틸리티 지육은 표면 지방의 색이 바랜 흰색 내지 누런 흰색이라는 점을 제외하고는 비육-상용 품질 지육과 유사하다. 아울러 유틸리티 지육은 일반적으로 비육-상용 품질 지육보다 근내 지방도가 낮다. 유틸리티 정육 부분육은 비육-상용 품질 지육에서 생산된 정육 부분육보다는 가볍지만 커터/캐너 지육에서 생산된 정육 부분육보다는 더 무겁다.

커터/캐너

커터/캐너 지육에서는 지방이 매우 적은 고기가 생산되며 지방이 있을 경우 그 색은 누런 색이다. 커터/통조림용 근육 부분육은 일반적으로 비육-상용 품질 및 유틸리티 지육에서 생산된 정육 부분육보다 가볍다. 이 등급은 가공 및 제조용으로 매우 적합하지만 중간 부위 부분육(갈비 및 로인)에서 나온 부분육은 정육 부분육으로 판매된다.

フェド-コマmercialクオリティー

フェド-コマmercialクオリティーの枝肉は穀物肥育による品質の高いユティリティーの枝肉です。最高100日間、穀物肥育されま。表面脂肪は白色からクリーム色を帯び、他の格付けされたものよりも霜降りも多くもちます。カットに關しても、他の格付けされたもの比べて、重量は重くなります。フェド-コマmercialクオリティーは「ホワイト・カウ」、「ファンシー・カウ」、あるいは「フェド・カウ」としても呼ばれています。

ユティリティー

ユティリティーの枝肉は、表面脂肪(黄色)の色を除いて、フェド-コマmercialクオリティーの枝肉と同様です。霜降りに関しては、ユティリティーの枝肉は、フェド-コマmercialクオリティーの枝肉と比べて少なく、カットの重量も軽くなります。しかし、カッター/キャナーに比べるとカットの重量は重くなります。

カッター/キャナー

カッター/キャナーの枝肉は赤身部が多く、カットの重量も他の格付けされたもの比べて軽くなります。カッター/キャナーの枝肉は加工用として適し、リブ、ロインは従来の食肉(テーブル・フード)として販売されます。(カウ・スペック・リスト)

Calidad "Fed-Commercial"

Las canales de calidad "fed-commercial" tienen atributos de calidad adicionales como resultado de la alimentación con grano. Las canales de calidad "fed-commercial" se obtienen de animales que fueron alimentados con grano por un período de hasta 100 días. Las canales en esta clasificación tienen una grasa en la superficie de un color que va del blanco brillante al blanco cremoso. Además, las canales de calidad "fed-commercial" tienen grados mayores de marmoleo que las de clasificación "utility" y "cutter/canner". Los cortes que se obtienen de las canales de calidad "fed-commercial" por lo general pesan más que los cortes que se generan de las otras clasificaciones de res alimentadas con pasto. A la clasificación "fed-commercial" con frecuencia se le llama "fancy cow" (vaca de lujo), "white cow" (vaca blanca) y "fed cow" (vaca de Engorda).

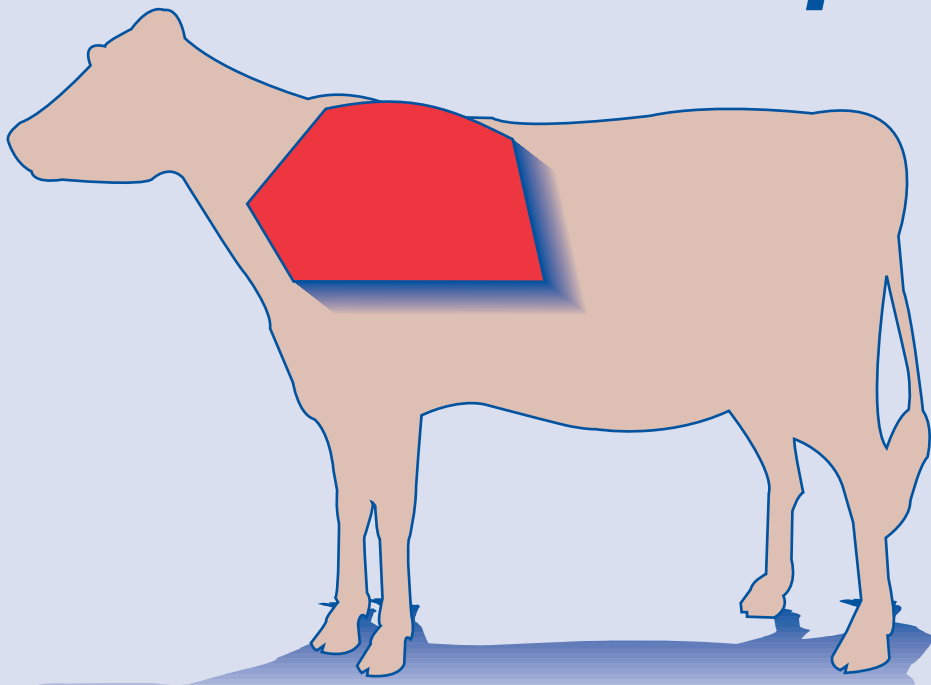
"Utility"

Las canales con clasificación "utility" son similares a las canales de calidad "fed-commercial", excepto que el color de la grasa de la superficie va de blanco obscuro al blanco amarillento. Además, las canales clase "utility" por lo general tienen menos marmoleo que las canales clase "fed-commercial". Los cortes de las canales clase "utility" pueden pesar menos que los cortes de las canales clase "fed-commercial". Sin embargo, pesan más que los cortes que provienen de las canales clase "cutter/canner".

"Cutter/Canner"

Las canales clase "cutter/canner" producen carne muy magra y la grasa, si la hay, es de color amarillo. Los cortes de la clase "cutter/canner" por lo general pesan menos que los cortes que se producen de las canales con la calidad "fed-commercial" y "utility". Esta clasificación es una fuente excelente para propósitos de manufactura y procesamiento; sin embargo, los cortes de la sección intermedia (cortes generados del costillar y el lomo) se venden como cortes de músculo de pulpa de res.

Chuck Family



Chuck Family

The chuck family is generated from the forequarter of the carcass after removal of the rib, short plate, brisket and fore-shank. U.S. packer/processors generally make the chuck/rib break between the 5th and 6th ribs. Purchasers may discuss fat trim and weight ranges with American suppliers.

牛肩胛肉系列產品

牛肩胛肉系列產品是從前四分之一牛屠體中切除肋脊肉、胸腹肉、前胸肉和前腱肉而得到的。美國屠宰商/加工商通常在第五和第六肋骨間將肩胛肉和肋脊肉分開。買主可與美國供應商洽談有關切修脂肪和產品重量的問題。

목심 부위

목심 부위는 지육의 전사분체에서 갈비, 짧은양지, 가슴살 및 앞사태를 떼어내어 만든다. 일반적으로 미국패커와 가공업체들은 목심과 갈비를 5번째와 6번째 갈비뼈 사이에서 분리한다. 구매자들은 지방 정선 및 무게 등급에 대해 미국 공급업체와 협의 조정할 수 있다.

チャック

チャックはリブ、ショートプレート、ブリスケット、フォアシヤングの分離後、フォアクォーターから得られます。米国のパッカー及び加工業者は普通、チャックとリブを第5と第6肋骨間で切り離します。購入者は脂肪のトリミングや重量に関して米国のサプライヤーと交渉が可能です。

Grupo de la Espaldilla

El grupo de la espaldilla se genera del cuarto delantero de la canal después de quitar el costillar, las agujas cortas, el pecho y la pata delantera. Los empaques/procesadores estadounidenses por lo general hacen la separación de la espaldilla costillar entre la quinta y la sexta costilla. Los compradores pueden discutir con los proveedores el recorte de la grasa y márgenes de peso.

Chuck, Square-Cut

- 肩胛肉, 方切
- 목심, 사각형 절단
- スクエア・カット
- Espaldilla, Corte con Sierra



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Major Subprimals

**Chuck, 2-Piece,
Boneless**

**Chuck, Blade Half,
Boneless**

Chuck Roll, Boneless

**Chuck, Shoulder Clod,
Boneless**

主要 次分切肉

肩胛肉, 二塊,
去骨

肩胛肉, 半個肩胛,
去骨

肩胛肉條, 去骨

肩胛肉, 上肩胛肉,
去骨

안심 메

목심, 2 조각,
뼈 제거

목심, 블레이드 하프,
뼈 제거

목심롤,
뼈 제거

목심, 앞다리,
뼈 제거

主要なサブ プライマル

ブレードハーフ,
骨なし

ショルダークロッド,
骨なし

チャックロール,
骨なし

2ピース,
骨なし

Subprimarios Principales

**Espaldilla, 2 piezas,
Deshuesada**

**Espaldilla, Media
Paletilla, Deshuesada**

**Rollo de Espaldilla,
Deshuesada**

**Espaldilla,
Planchuela,
Deshuesada**

Chuck, Square-Cut

The square cut chuck is the primal of the chuck family and it is generated from the forequarter of the carcass. The square cut chuck is a bone-in cut that will have portions of the blade bone, arm bone and backbone present. This cut is available in the fed, commercial quality; and utility classifications.

肩胛肉·方切

牛方切肩胛肉是大分切的牛肩胛肉系列產品，是從前四分之一牛屠體中切得。牛方切肩胛肉是帶骨部位肉，有部份肩胛骨、上臂骨和脊椎骨。此分切部位可供選擇的等級包括穀物肥育商用級和可用級。

목심, 사각형 절단

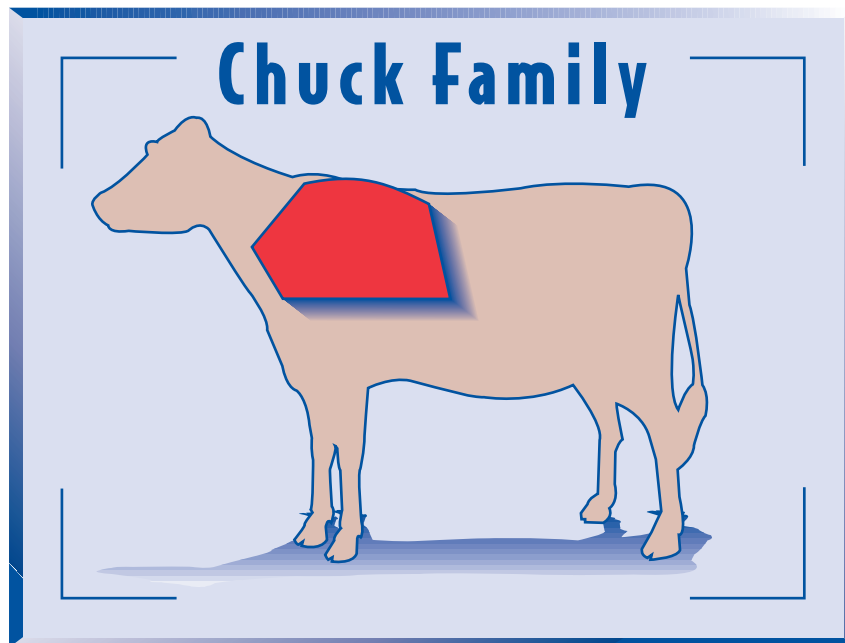
네모나게 자른 목심은 목심 부위의 대분할로서 지육의 전사분체에서 생산된다. 네모나게 자른 목심은 어깨뼈, 앞다리뼈 및 등뼈가 일부 들어있는 뼈 포함 부분육이다. 이 부분육은 비육-상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

スクエア・カット

スクエア・カット・チャックはチャックの中でも主な部分でフォアクォーターから得られます。スクエア・カット・チャックは骨付きのカットで、肩甲骨、腕骨、背骨の一部が付いています。このカットはフェド・コマースヤルクオリティーとユティリティーで利用できます。

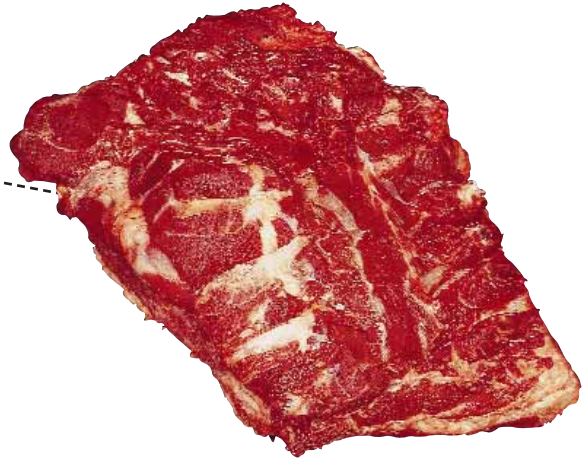
Espaldilla, Corte con Sierra

La espaldilla corte con sierra es la pieza principal del grupo de la espaldilla y se obtiene del cuarto delantero de la canal. La espaldilla corte con sierra es un corte con hueso que incluye parte de los huesos de la paleta, brazo y espinazo. Este corte lo hay disponible en las clasificaciones de calidad siguientes "fed-commercial" y "utility".



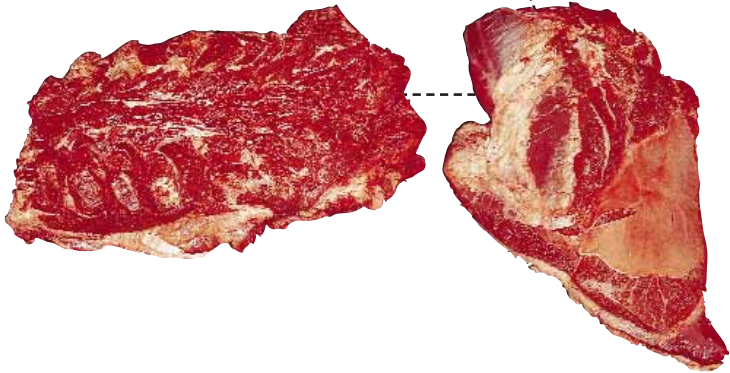


○ **Chuck, Square-Cut**



★ **Chuck, Blade Half, Boneless**

★ **Chuck, 2-Piece, Boneless**



★ **Chuck, Shoulder Clod, Boneless**

Chuck, Blade Half, Boneless

The boneless chuck blade half is generated from the primal chuck and consists of the upper portion of the chuck. All bones, including the blade bone, and associated cartilage will be removed. This cut is available in fed, commercial quality; utility; and cutter/canner classifications.

Chuck, Shoulder Clod, Boneless

The boneless shoulder clod is generated from the arm-on chuck and consists of the outer muscle system of the chuck. All bones and associated cartilage will be removed. This cut is available in fed, commercial quality classification.

Chuck Roll, Boneless

The chuck roll (not shown) is produced from the primal chuck. This boneless cut is generated from the upper portion of the chuck. This cut is available in fed, commercial quality classification.

Chuck, 2-Piece, Boneless

The boneless 2-piece chuck is produced from the primal chuck and consists of the blade and clod. A 3-piece chuck may also be ordered. This item consists of the blade, clod and also includes the arm. The 2-piece and 3-piece chucks are typically offered as a one box set and are available in fed, commercial quality classification.

肩胛肉, 半個肩胛, 去骨

去骨半個肩胛肉是從大分切肩胛肉中而得。它包括肩胛肉的上半部。所有骨頭, 包括肩胛骨以及附在一起的軟骨均被切除。生產此部位等級包括穀物肥育商用級、可用級和切塊級/製罐級。

肩胛肉, 上肩胛肉, 去骨

去骨上肩胛肉是從上臂肩胛肉中切得的。它包括牛肩胛肉的外部肌肉。所有骨頭以及附在一起的軟骨均被切除。生產該部位等級包括穀物肥育商用級。

肩胛肉條, 去骨

肩胛肉條是從大分切的肩胛肉製得。這一去骨部位肉是從肩胛肉的上部切得的。該部位肉可按穀物肥育商用品質層體的分類標準切得。

肩胛肉, 二塊, 去骨

去骨二塊肩胛肉是從大分切肩胛肉中產生的。它包括肩胛和上肩胛肉, 也可訂購三塊肩胛肉。這項產品包括肩胛骨、上肩胛肉, 還包括前臂。二塊和三塊肩胛肉通常可裝成一箱並可按穀物肥育商用品質層體的分類標準切得。

목심, 블레이드 하프, 뼈 제거

뼈 없는 목심 블레이드 하프는 일차 생산 목심으로부터 생산되며 목심 윗부분으로 이루어진다. 어깨뼈를 포함한 모든 뼈와 연결된 연골은 제거된다. 이 부분육은 비육-상용 품질, 유틸리티 및 커터/캐너 등급으로 공급된다.

목심, 앞다리, 뼈 제거

뼈 없는 앞다리 (Shoulder Clod)는 앞다리쪽 목심으로부터 생산되며 목심의 바깥 근육으로 구성된다. 모든 뼈와 연결된 연골은 제거된다. 이 부분육은 비육-상용 품질 등급으로 공급된다.

목심롤, 뼈 제거

목심롤은 대부분 목심에서 생산된다. 이 뼈 없는 부분육은 목심 윗부분에서 생산된다. 이 부분육은 비육-상용 품질 등급으로 공급된다.

목심롤, 2 조각, 뼈 제거

뼈 없는 2 조각 목심은 대부분 목심에서 생산되며 블레이드와 앞다리로 구성된다. 3 조각 목심도 주문할 수 있다. 이 제품은 블레이드와 앞다리로 구성되고 팔부분도 포함한다. 2 조각 및 3 조각 목심은 일반적으로 상자 세트로 제공되며 비육-상용 품질 등급으로 공급된다.

블레이드 하프, 骨なし

このカットはチャックの上部より構成され、骨、軟骨は全て取り除かれます。このカットはフェド-コマmercialクオリティー、ユティリティー、カッター/キャナーで利用できます。

ショルダークロッド, 骨なし

骨なしショルダークロッドは腕付きチャックから得られ、外側の筋肉組織から構成されています。骨、軟骨は全て取り除かれます。このカットはフェド-コマmercialクオリティーで利用できます。

チャックロール, 骨なし

このカットはチャック上部から構成され、フェド-コマmercialクオリティーで利用できます。

2ピース, 骨なし

骨なし 2ピースのチャックはチャックと肩部より成り、3ピースも注文が可能で、3ピースは肩部と腕部から成り、2ピース及び3ピースチャックは普通1箱のセットで、フェド-コマmercialクオリティーで利用できます。

Espaldilla, Media Paletilla, Deshuesada

La espaldilla deshuesada con media paletilla se genera del corte principal de la espaldilla y consiste en la parte superior de la espaldilla. Se le quitan todos los huesos, incluyendo el hueso de la paletilla y los cartilagos unidos. Este corte lo hay disponible en las clasificaciones de calidad siguientes "fed-commercial", "utility" y "cutter/canner".

Espaldilla, Planchuela, Deshuesada

La planchuela deshuesada se obtiene de la espaldilla con brazo y consiste del sistema muscular externo de la espaldilla. Se le quitan los huesos y cartilagos unidos. Este corte lo hay disponible en la clasificación "fed-commercial".

Rollo de espaldilla, Deshuesada

El rollo de espaldilla se produce del corte principal de la espaldilla. Este corte sin hueso se obtiene de la parte superior de la espaldilla. Lo hay disponible en la clasificación "fed-commercial" (no se muestra).

Espaldilla, 2 piezas, Deshuesada

La espaldilla deshuesada de 2 piezas se obtiene del corte principal de la espaldilla y consiste en la paletilla y planchuela. También se puede ordenar la espaldilla de 3 piezas. Este corte consiste en la paletilla y la planchuela, incluyendo el brazuelo. Las espaldillas de 2 y 3 piezas por lo general se ordenan en juegos de una caja y las hay disponibles en la clasificación "fed-commercial quality".