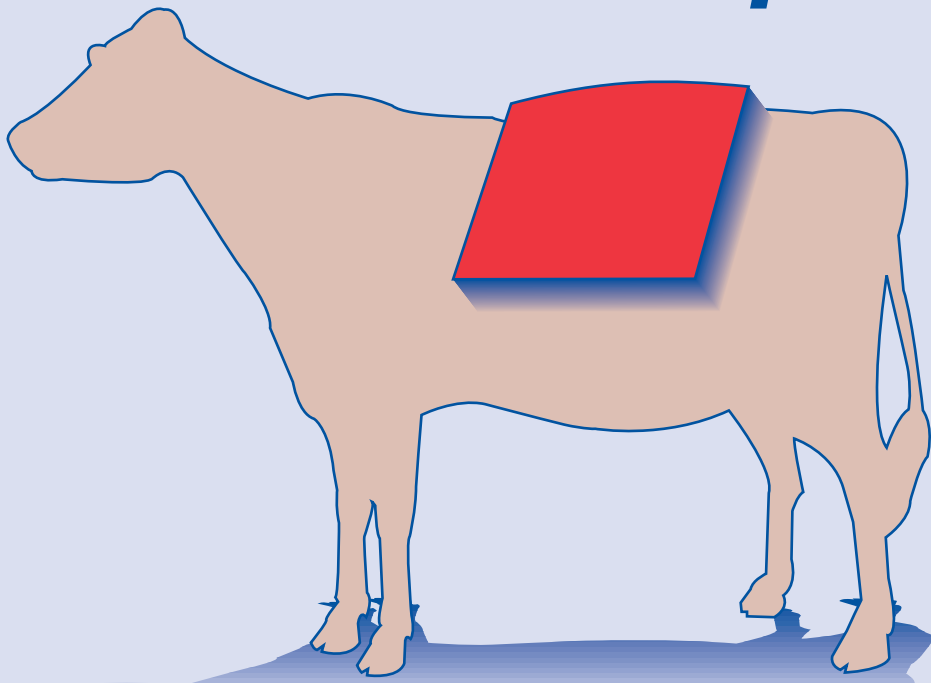


# Loin Family



## Loin Family

The loin family is generated from the hindquarter of the carcass after the removal of the round and flank. Purchasers may discuss with their American suppliers the specific options required when buying cuts derived from the loin. Options generally discussed include fat trim and weight ranges.

## 腰脊肉系列產品

腰脊肉系列產品是從牛後四分之一屠體中切除後腿肉和腹脊肉而獲得的。買主可以就購買腰脊肉分切部位的特殊選項要求與美國供應商洽談。通常洽談的選擇包括脂肪修整和按重量。

## 등심 부위

등심 부위는 지육 후사분체에서 우둔과 옆구리살을 제거하여 생산한다. 고객들은 등심에서 나온 부분육 구입시 원하는 특정 선택 사양을 미국의 공급업체와 협의할 수 있다. 일반적으로 협의 조정할 수 있는 선택사양에는 지방 정선과 무게 범위가 포함된다.

## ロイン

ロインはラウンド、及びフランクの分離後、ハインド・クォーターより得られます。買手はこのカットの規格に関して米国サプライヤーと交渉が可能です。

## Familia del Lomo

La familia del lomo se obtiene del cuarto delantero de la canal después de remover la pierna y la falda. El comprador puede negociar con el proveedor las opciones específicas que requiere cuando compre cortes derivados del lomo. Entre las opciones que por lo general se discuten se incluye el recorte de la grasa y los márgenes de peso.

# Loin, Primal

- 腰脊肉，大分切
- 로인, 대분할
- 로인, 프라이マル
- Lomo, Principal



©1999 U.S. Meat Export Federation.

## Major Subprimals

Short Loin

Tenderloin

Strip Loin, Bone-in

## 主要次分切肉

前後腰脊肉

腰裏脊肉

前腰脊肉，帶骨

## 주요 소분할육

쇼트 로인

안심

스트립 로인, 뼈 포함

## 主要なサブプライマル

ショート・ロイン

ストリップ・ロイン、骨付

ストリップ・ロイン、骨なし

## Subprimarios Principales

Lomo Corto

Filete o Solomillo

Strip Loin, con Hueso

## Loin, Primal

The primal loin is generated from the hindquarter after the removal of the round and the flank. This is a bone-in cut that contains the strip loin, full tenderloin and the sirloin. The primal loin is available in the fed, commercial quality; utility; and cutter/canner classifications.

## 腰脊肉·大分切

大分切腰脊肉是從牛後四分之一屠體中切除後腿和腹脊肉而獲得的，該部位為包括前腰脊肉條、全腰裡脊肉和後腰脊肉的帶骨部位。生產該產品的等級包括穀物肥育商用級、可用級和切塊級/製罐級。

## 등심, 대분할

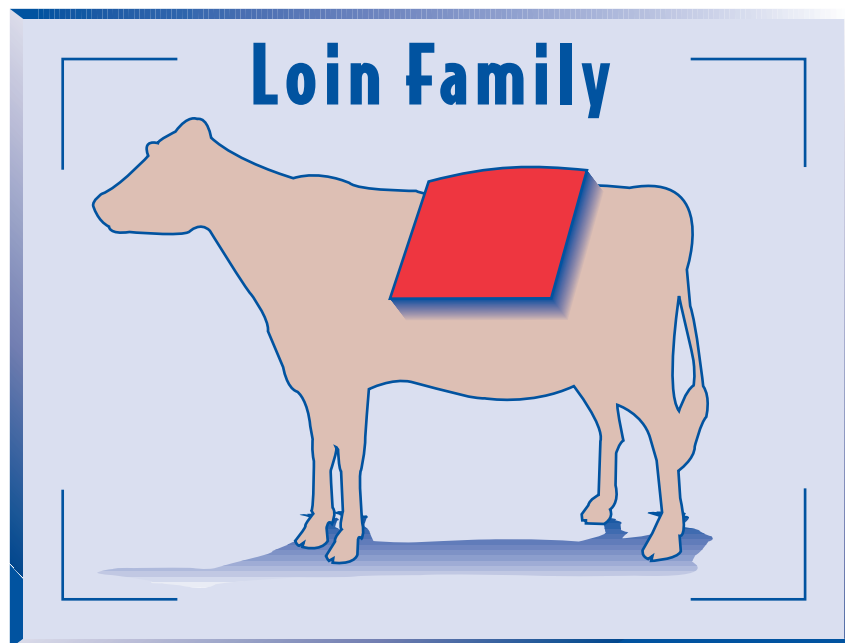
대분할 등심은 후사분체에서 우둔과 옆구리살을 제거하여 생산한다. 이 고기는 스트립 로인, 안심 및 설로인을 포함하는 뼈 있는 부분육이다. 대분할 등심은 비육-상용 품질, 유틸리티 및 커터/캐너 등급으로 공급된다.

## ロイン、プライマル

プライマル・ロインはラウンド、及びフランクの分離後、ハインド・クォーターより得られます。このカットはストリップ・ロイン、テnderロイン、及びトップ・サーロイン、ボトムサーロインから成る骨付カットです。フェド-コマーシャルクオリティー、ユティリティー、カッター/キャナーで利用できます。

## Lomo, Principal

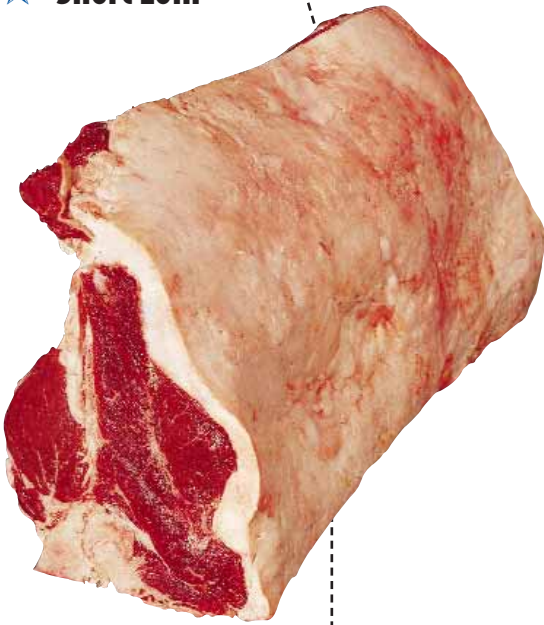
El lomo principal se genera del cuarto delantero después de remover la pierna y la falda. Es un corte con hueso que contiene el "strip loin", el filete o solomillo y el aguayón. El lomo principal corte primario lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial", "utility" y "cutter/canner".



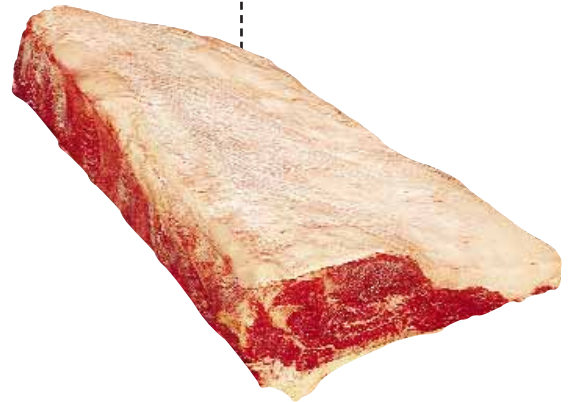
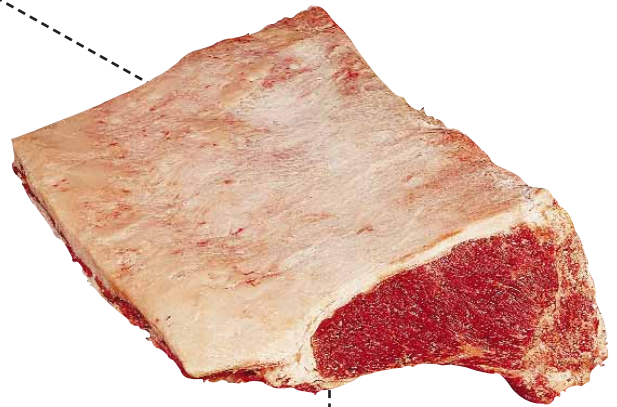


○ Loin, Primal

★ Short Loin



★ Strip Loin, Bone-in



©1999 U.S. Meat Export Federation.

### Short Loin

The short loin is produced from the primal loin that has had the sirloin removed. The short loin is a bone-in cut that contains the strip loin and tenderloin muscles. This cut is available in fed, commercial quality; and utility classifications.

### Strip Loin, Bone-in

The strip loin is generated from the primal loin that has had the tenderloin and sirloin removed and the chine bones partially removed to the spinal cord groove. The rib bones remain firmly attached. The outside fat covering of strip loins is typically trimmed to a uniform thickness. This cut is available in fed, commercial quality; and utility classifications.

### 前腰脊肉

前腰脊肉是從大分切腰脊肉中獲得的。前腰脊肉是包括前腰脊肉條和腰裡脊肉條的帶骨部位。生產此部位的等級為穀物肥育商用級和可用級。

### 前腰脊肉條，帶骨

前腰脊肉條是從大分切腰脊肉中切除腰裡脊肉和後腰脊肉所得，部份切除脊椎骨至脊髓溝槽而獲得的。肋骨仍然緊緊附在肉上。前腰脊肉條的外側脂肪層通常被修整至一致的厚度。生產該部位的等級包括穀物飼養商用級和可用級。

### 쇼트 로인

쇼트 로인은 대분할 로인에서 설로인을 제거하여 생산한다. 쇼트 로인은 스트립 로인과 안심 근육을 포함하는 뼈 있는 부분육이다. 이 부분육은 비육-상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

### 스트립 로인, 뼈 포함

스트립 로인은 대분할 로인에서 안심과 설로인을 제거하고 등뼈를 척수 홈까지 부분적으로 제거하여 생산한다. 갈비뼈는 단단하게 붙어있다. 스트립 로인의 표피 지방은 일반적으로 균일한 두께로 다듬어진다. 이 부분육은 비육-상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

### ショート・ロイン

このカットはプライマル・ロインより得られます。このカットはストリップ・ロイン、及びテンダーロインより成る骨付カットです。フェド・コマースシャルクオリティーとユティリティーで利用できます。

### ストリップ・ロイン、

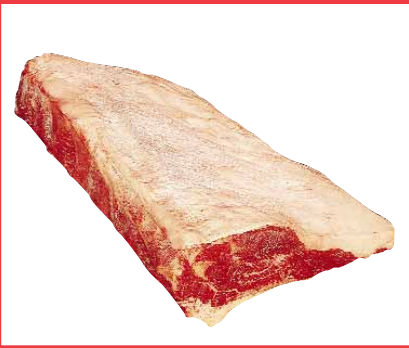
このカットはテンダーロイン、及びサーロイン（トップ及びボトム）が取り除かれ、背骨は脊椎溝より取り除かれたプライマル・ロインから構成されます。肋骨はこのカットの中含まれます。表面脂肪は厚さが均一になるようにトリミングされます。フェド・コマースシャルクオリティーとユティリティーで利用できます。

### Lomo Corto

El lomo corto se produce del lomo principal al quitarle el aguayón. Es un corte con hueso que incluye los músculos del "strip loin" y el filete o solomillo. Lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial quality" y "utility".

### Strip Loin, con Hueso

El "strip loin" se genera del lomo principal al quitarle el filete o solomillo, el aguayón y, parcialmente, los huesos del espinazo hasta el canal de la médula espinal. Los huesos de las costillas permanecen firmemente adheridos. Por lo general, la grasa exterior que los cubre se recorta hasta un grosor uniforme. Este corte lo hay en las clasificaciones "fed-commercial" y "utility".



○ **Strip Loin, Bone-in**

▲ **Strip Loin, Boneless, Denuded**



★ **Strip Loin, Boneless**



### Strip Loin, Boneless

The boneless strip loin is generated from the bone-in strip loin with all the bones and associated cartilage removed. Surface fat trim and tail length or length of the flank edge may be discussed by the purchaser. This cut is available in fed, commercial quality; and utility classifications.

### Strip Loin, Denuded

The denuded strip loin is generated from the bone-in strip loin. All bones, associated cartilage and surface fat are removed. This cut is available in the cutter/canner classification.

### 前腰脊肉條·去骨

去骨前腰脊肉條是從帶骨前腰脊肉條中切除所有骨頭和相關軟骨而獲得的。買主可就表面脂肪修整、末端長度或腹脊肉的長度與供應商洽談。生產此部位的等級包括穀物飼料商用級和可用級。

### 前腰脊肉條·去皮脂

去皮脂前腰脊肉條是從帶骨前腰脊肉條中切除。其中所有骨頭、相關軟骨及表面脂肪均被切除。生產此產品的等級為切塊級/製罐級。

### 스트립 로인, 뼈 제거

뼈 없는 스트립 로인은 뼈 있는 스트립 로인에서 모든 뼈 및 연결된 연골을 제거하여 생산한다. 표피 지방 다듬어 내기와 꼬리 길이나 옆구리살 가장자리 길이는 구입자가 협의할 수 있다. 이 부분육은 비육·상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

### 스트립 로인, 디누드

디누드(지방이 전혀 없는) 스트립 로인은 뼈 있는 스트립 로인에서 생산된다. 모든 뼈, 연결된 연골 및 표피 지방이 제거된다. 이 부분육은 커터/캐너 등급으로 공급된다.

### ストリップ・ロイン、骨なし

このカットは骨付ストリップ・ロインより第13肋骨と軟骨が全て取り除かれたカットです。表面脂肪の厚さ、テイルの長さ、及びフランクの縁の長さは、購入者により決定されます。フェド・コマーシャルクオリティーとユティリティで利用できます。

### ストリップ・ロイン、グリムキ

このカットは骨付ストリップ・ロインより得られます。骨、軟骨、及び脂肪は全て取り除かれます。カッター/キャナーで利用できます。

### Strip Loin, Deshuesado

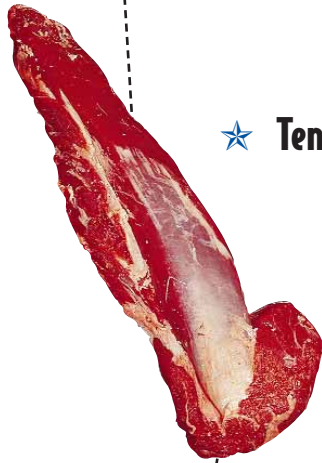
El "strip loin" deshuesado se obtiene del "strip loin" con hueso al quitarle todos los huesos y cartílagos adheridos. El comprador puede especificar el recorte de la grasa y longitud de la cola o borde de la falda. Lo hay en las clasificaciones "fed-commercial" y "utility".

### Strip Loin, Desgrasado

El "strip loin" desgrasado se obtiene del "strip loin" con hueso. Se recortan todos los huesos, grasa y cartílagos adheridos. Lo hay disponible en la clasificación "cutter/canner".



○ Loin, Primal



★ Tenderloin, Side Muscle-On



★ Tenderloin, Side Muscle-Off

### Tenderloin, Side Muscle-On

The tenderloin, side muscle-on, is generated from the primal loin. The tenderloin is boneless and practically free of all surface fat. This cut is available in fed, commercial quality classification.

### Tenderloin, Side Muscle-Off

The tenderloin side muscle-off is generated from the side muscle-on tenderloin by removing the *psosas minor* muscle. The tenderloin is boneless and practically free of all surface fat. This cut is available in fed, commercial quality; utility; and cutter/canner classifications.

### 腰裡脊肉·含側肉

含側肉腰裡脊肉是從大分切腰脊肉中切得的。腰裡脊肉是去骨的，且無表面脂肪。生產此產品的等級為穀物飼養商用級。

### 腰裡脊肉·去側肉

去側肉腰裡脊肉是從大分切腰脊肉中切得的。腰裡脊肉是去骨的，且無任何表面脂肪。生產此產品的等級為穀物飼養商用級、可用級和切塊級/製罐級。

### 안심, 옆 근육 부착

옆 근육 부착 안심은 대분할 로인으로부터 생산된다. 안심에는 뼈가 없고 실질적으로 표피 지방이 전혀 없다. 이 부분육은 비육-상용 품질 등급으로 공급된다.

### 안심, 옆 근육 제거

옆근육이 제거된 안심은 옆근육이 부착된 안심에서 *psosas minor* 근육을 제거하여 생산된다. 안심에는 뼈가 없고 실질적으로 표피 지방이 전혀 없다. 이 부분육은 비육-상용 품질, 유틸리티 및 커터/캐너 등급으로 공급된다.

### テンダーロイン、サイド・マッスル付

このカットはプライマル・ロインより得られ、骨なしで表面脂肪はありません。フェド・コマースシャルクオリティーで利用できます。

### テンダーロイン、サイド・マッスルなし

このカットはプライマル・ロインより得られ、骨なしで表面脂肪はありません。フェド・コマースシャルクオリティー、ユティリティー、カッター/キャナーで利用できます。

### Filete o Solomillo con Músculo Lateral

El filete o solomillo con músculo lateral o cordon se obtiene del lomo principal. No incluye huesos y esta prácticamente libre de grasa en la superficie. Lo hay disponible en la clasificación "fed-commercial".

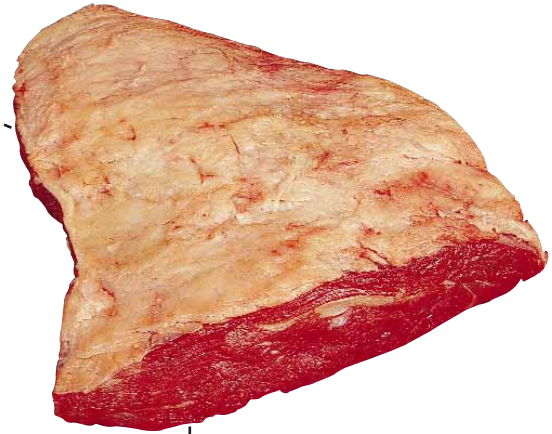
### Filete o Solomillo sin Músculo Lateral

El filete o solomillo sin músculo lateral se genera del filete o solomillo con músculo lateral al quitarle el músculo *psosas menor*. No incluye huesos y esta prácticamente libre de grasa en la superficie. Lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial", "utility" y "canner/cutter".



○ Loin, Primal

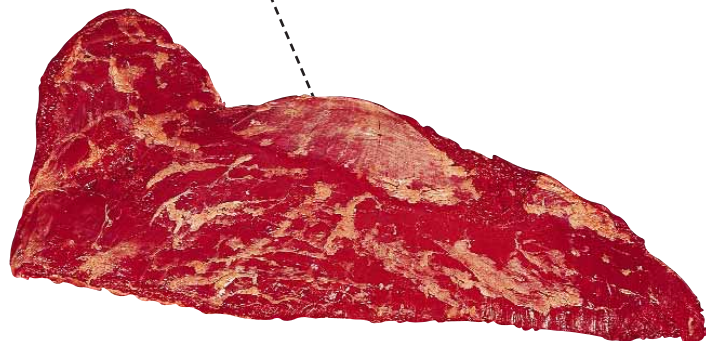
★ Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip



★ Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip, Denuded



★ Top Sirloin Butt



★ Bottom Sirloin Butt, Flap Meat

©1999 U.S. Meat Export Federation.

### Top Sirloin Butt

The boneless top sirloin butt is produced from the sirloin butt of the primal loin. All bones and associated cartilage are removed. Surface fat trim may be discussed with the supplier. This cut is available in fed, commercial quality; and utility classifications.

### Bottom Sirloin Butt, Flap Meat

The bottom sirloin butt, flap meat is generated from the bottom sirloin butt. Flap meat is trimmed of visible fat. This cut is available in fed, commercial quality classification.

### Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip

The tri-tip is produced from the bottom sirloin butt. Surface fat trim may be specified by the purchaser and denuded tri-tips are available. This cut is available in fed, commercial quality classification.

### 上後腰脊肉

去骨上後腰脊肉塊是從大分切腰脊肉中的後腰脊肉中切得。所有骨頭和相關軟骨均被切除。買主可就表面脂肪修整與供應商洽談。生產此部位的等級為穀物肥育商用級和可用級。

### 下後腰脊翼板肉

下後腰脊翼板肉是從下後腰脊肉塊中切得的。翼板肉的可見脂肪均被切除。生產此部位的等級為穀物肥育商用級。

### 下後腰脊肉塊，三角肉

三角肉是從下後腰脊肉中切得。買主和供應商洽談表面脂肪的修整，去皮脂三角肉也有貨供應。生產此部位的等級為穀物肥育商用級。

### 톱 설로인 버트

뼈 없는 톱 설로인 버트는 대부분 로인의 설로인 버트로부터 생산된다. 모든 뼈 및 연결된 연골이 제거된다. 표피 지방 다듬기에 대해서는 공급업체와 협의 조정할 수 있다. 이 부분육은 비육·상용 품질 및 유틸리티 등급으로 공급된다.

### 보텀 설로인 버트, 플랩 미트

보텀 설로인 버트, 플랩 미트는 보텀 설로인 버트로부터 생산된다. 플랩 미트는 눈에 보이는 지방을 다듬어 낸 고기이다. 이 부분육은 비육·상용 품질 등급으로 공급된다.

### 보텀 설로인 버트, 트리 팁

트리 팁은 보텀 설로인 버트로부터 생산된다. 표면 지방 다듬어 내기는 구입자가 지정할 수 있으며 디누드 트리 팁도 공급된다. 이 부분육은 비육·상용 품질 등급으로 공급된다.

### トップ・サーロイン・バット (ラムイチ)

骨なしトップ・サーロイン・バットはプライマル・ロインのサーロイン・バットより得られ、骨と軟骨は全て取り除かれます。表面脂肪のトリミングに関してはサプライヤーと交渉が可能です。フェド・コマースナルクオリティーとユティリティで利用できます。

### ボトム・サーロイン・バット、フラット・ミート (カインミ又はヒレミミ)

このカットはボトム・サーロイン・バットより得られます。表面脂肪のトリミングに関しては、購入者により決定が可能です。またグリムキのトライチップも購入可能です。フェド・コマースナルクオリティーで利用できます。

### Tapa de Aguayón

Tapa de aguayón deshuesada se obtiene de la parte de aguayón extraída de la pieza principal del lomo. Se le quitan los cartilagos y huesos adheridos. Se puede negociar con el proveedor el recorte de la grasa. Lo hay disponible en las clasificaciones "fed-commercial" y "utility".

### Tapa de Aguayón, Carne de la Faldilla

La carne de faldilla de la tapa de aguayón se obtiene de la contracara de la parte de aguayón. Se le recorta toda la grasa visible. Este corte lo hay disponible en la clasificación "fed-commercial".

### Contracara de la Cabeza de Aguayón, con Empuje (tritip)

El empuje se produce del aguayón. El comprador puede especificar el recorte de la grasa de la superficie. Hay empujes (tritip) desgrasados. Este corte lo hay disponible en la clasificación "fed-commercial".