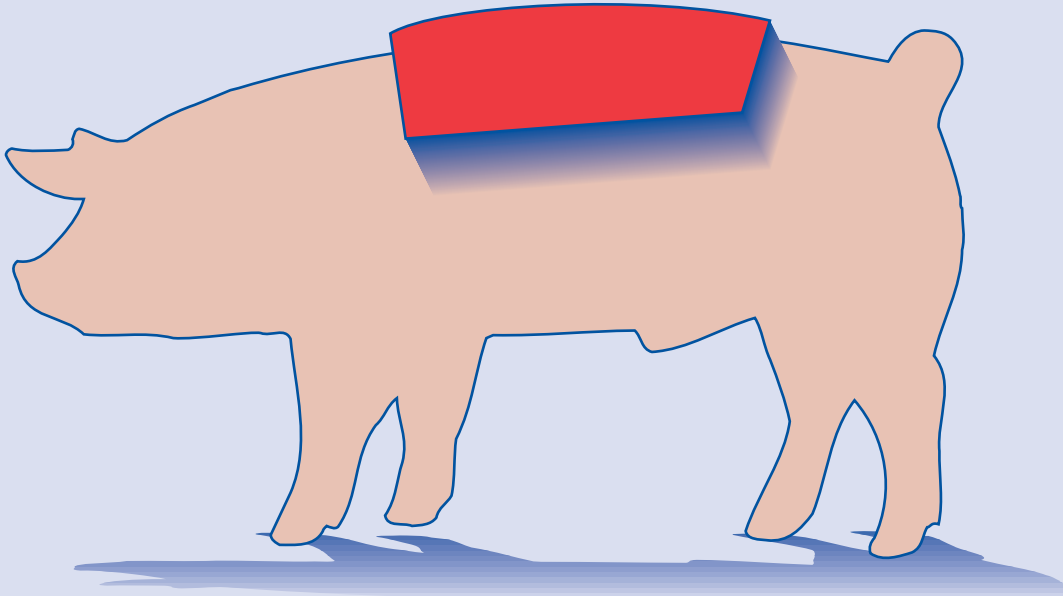


Loin Family



Loin Family

The pork loin family consists of the cuts generated from the central portion of the carcass after the removal of the belly. Loin cuts are available in a variety of styles and specifications and U.S. packers are willing to produce and develop cuts for their international customers, although special cutting specifications may alter the purchase price. U.S. pork suppliers are not limited to a standard shoulder/rib separation or a standard sirloin/leg separation, therefore the shoulder break and leg break may be specified by the purchaser. Options to consider when purchasing loin products include: removal of spinal cord from the bone-in loin; surface fat trim; bone removal; and the presence or absence of the tenderloin in some loin cuts. All loin family cuts may be purchased on a weight-graded basis.

背脊肉系列產品

背脊肉系列產品包括切除腹部肉後豬屠體的中段部位。背脊肉可以以不同方式和規格加以分切，美國屠宰商樂意為他們的國際顧客切割，當然特殊切割規格會改變銷售價格。美國豬肉供應商不局限於標準肩肉背脊切開或標準上腰部肉/腿肉的切開，因此肩肉斷開位置和腿肉斷開位置可由買主自定。購買背脊肉產品時買主的選擇包括：剔除帶骨背脊肉的脊髓，修切表面肥肉，去骨以及在某些背脊肉切割中帶有或不帶腰部嫩肉。所有背脊肉系列產品的切割均可按重量分類為基礎予以購買。

등심부위

돼지고기 등심부위는 돼지고기 반도체 3분할체의 중간부분에서 생산되는 부분육으로 심검살을 제거한 후 분리되는 부분육들로 구성된다. 등심부위는 다양한 종류와 규격이 있으며, 비록 특별한 부분육 규격은 구매가격을 다르게 하지만 미국의 돈육생산자들은 외국 고객들이 원하는 부분육을 생산하고 개발할 수 있다. 미국 돼지고기 공급업체들은 표준적인 어깨살/갈비 분리나 표준적인 등심/다리 분리로 규격을 제한하지 않는다. 따라서 어깨살의 절단과 다리의 절단 규격을 구매자가 지정할 수도 있다. 등심부위를 구매할 때 고려하여야 할 선택사항에는 다음의 사항이 포함된다. (1) 뼈포함한 등심에서 척수의 제거 (2) 표면 지방의 정선 (3) 뼈제거 (4) 일부 등심부위의 안심포함 여부. 모든 등심부위는 중량등급기준으로 구매할 수 있다.

ロイン系カット

ポーク・ロイン系カットは、ペリーを取り除いた後の枝肉の中央部分からのカットで成り立っています。ロイン・カットは色々なスタイル及び仕様のもがありますが、米国のパッカーは海外顧客のニーズに合わせたカットにすることを願いません。ただし、特殊なカットの仕様により購入価格が変わる可能性があります。米国の豚肉サプライヤーは標準シヨルダー／リップ分離又は標準サーロイン／レッグ分離のみを扱っているわけではありませぬから、購入者はシヨルダー・ブレイク及びレッグ・ブレイクを指定することができます。ロイン製品購入の際のオプションは、骨付きロインから脊椎を取り除くこと、表面脂肪のトリミング、骨の除去、及びロイン・カットからテンドーロインを除くか残しておくかの選択です。ロイン・カットのグループは、重量ベースで購入することができます。

Grupo Del Lomo

El grupo del lomo de cerdo consiste de cortes obtenidos del tercio central de la canal después de separar el costillar y la falda. Hay cortes de lomo disponibles en una variedad de estilos y especificaciones. Los empacadores de EE.UU. están dispuestos a producir y desarrollar cortes para sus clientes internacionales, aunque algunas especificaciones para cortes especiales pueden alterar el precio de compra. Los proveedores no están limitados a una separación estándar cabeza de lomo con espaldilla/costillar o chuleta/pierna, por lo tanto, la separación de la cabeza de lomo con espaldilla de la pierna puede especificarla el comprador. Entre las opciones que el comprador deberá tomar en cuenta al comprar productos de lomo se incluyen: la separación de la médula espinal del lomo con hueso; recorte de la grasa de la superficie; recorte del hueso y la presencia o ausencia del filete o solomillo en algunos cortes de lomo. Todos los cortes del grupo del lomo pueden comprarse de acuerdo a su clasificación por peso.

Loin, Full, Bone-in

整塊帶骨豬背脊肉

등심, 전체, 뼈 포함

骨付きフル・ロイン

Lomo, Completo, Con Hueso



©1999 National Pork Producers Council in cooperation with the National Pork Board.

Major Subprimals

Loin, Full, Bone-in

**Loin, Center Cut,
Bone-in**

**Loin, Shoulder End,
Bone-in**

Loin, Full, Boneless

Tenderloin

主要 次分切肉

背脊肉・帶骨
大排

背脊肉・上後
腰脊肉・帶骨

背脊肉・帶骨
肩胛肉端部

去骨整塊背
脊肉

小里肌・柳梅

주요 소분할육

등심, 전체, 뼈포함

등심, 센터 컷, 뼈포함

등심, 숄더엔드, 뼈포함

등심, 전체, 뼈제거

안심

主要なサブ プライマル

骨付きセンターカッ
ト・ロイン (CCロ
イン)

骨付きサーロイン・
エンド・ロイン

骨付きショルダー・
エンド・ロイン

骨なしフル・ロイ
ン

テンダーロイン

Subprimarios Principales

**Lomo, Corte Central,
Con Hueso**

**Lomo, Extremo de
Sirloin, Con Hueso**

**Lomo, Extremo de la
Cabeza de Lomo -
Espaldilla, Con Hueso**

**Lomo, Completo,
Deshuesado**

Filete o Solomillo

Loin, Full, Bone-in

The full bone-in loin is that portion of the carcass remaining after removal of the shoulder, leg, belly, and fat back. The bone-in loin contains both the rib or blade portion and the sirloin portion of the carcass as well as the full tenderloin.

Loin, Full, Bone-in is similar to the MBG 410, ESS 1616 and Belgium 2210 BIB.

整塊帶骨背脊肉

整塊帶骨背脊肉是切除肩胛、腿、腹部和背脂以後豬屠體上所剩餘的部份。帶骨背脊肉包括肋骨或肩胛部份、上腰部肉及整塊小里肌。帶骨背脊肉與 MBG410、ESS1616 及 Belgium2210BIB 相似。

등심, 전체, 뼈포함

뼈있는 전체 등심은 지육에서 어젯살, 다리, 삼겹살 및 등부분 지방을 제거한 후 남은 부분이다. 뼈있는 등심은 안심전체 뿐 아니라 갈비, 어깨뼈, 채끝부분 (Sirloin)도 포함된다. 뼈있는 전체 등심은 MBG 410, ESS 1616, 벨기에 2210BIB와 유사하다.

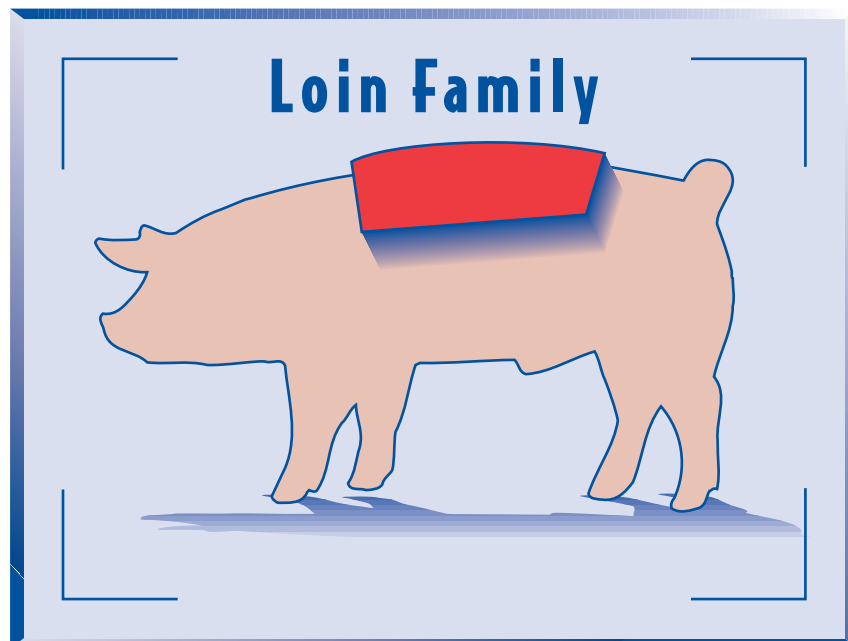
骨付きフル・ロイン

骨付きフル・ロインは枝肉からショルダー、レッグ、ベリー、及びバックの脂肪を取り除いた残りです。骨付きロインはリブ又はブレード、枝肉のサーロイン部分、及びフル・テNDERロインを含んでいます。骨付きフル・ロインは MBG410、ESS1616及びベルギー2210BIBに類似しています。

Lomo, Completo, Con Hueso

El lomo completo con hueso es la parte de la canal que queda después de recortar la cabeza de lomo - espaldilla, pierna, costillar, falda y grasa dorsal. El lomo con hueso incluye tanto la costilla o parte de la paletilla y el aguayón o sirloin de la canal, así como el filete completo.

Lomo, con hueso es similar a MBG 410, ESS 1616 y Bélgica 2210 BIB.





Loin, Full, Bone-in

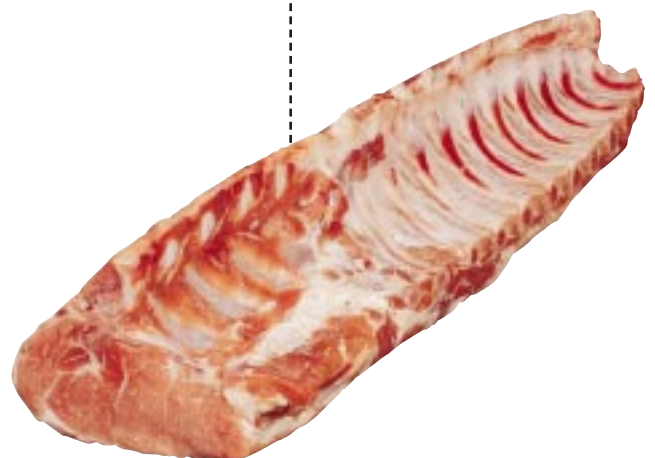
Loin, Sirloin End, Bone-in



Loin, Center Cut, Bone-in



Loin, Shoulder End, Bone-in



©1999 National Pork Producers Council in cooperation with the National Pork Board.

Loin, Center Cut, Bone-in

The bone-in center cut loin is what remains after the blade or rib portion and the sirloin portion of the full loin. Length of the center cut loin varies and may be specified by the purchaser. A portion of the tenderloin may remain. *Loin, Center Cut, Bone-in is similar to the MBG 412.*

Loin, Sirloin End, Bone-in

The bone-in sirloin end loin is the cut that is removed from the hind end of the full loin to produce the center cut loin and contains a portion of the hip bone. *Loin, Sirloin End, Bone-in is similar to the MBG 410A and Belgium 2610 OLA.*

Loin, Shoulder End, Bone-in

The bone-in shoulder end loin is the cut that is removed from the forward end of the full loin to produce the center cut loin and contains a portion of the blade bone and backbone.

帶骨大排

帶骨大排是在整塊背脊肉中切除肩胛或肋脊肉部份以及上腰肉部份。大排背脊肉的長度不同並可按買主的要求而定。小里肌的一部份可保留。背脊肉，帶骨大排與 MBG412 相似。

帶骨上後腰脊肉

帶骨上後腰脊肉是從整塊背脊肉的後端切得的大背脊肉，包括部份髖骨。背脊肉，帶骨上後腰脊肉與 MBG410A 及 Belgium 2610 OLA 相似。

帶骨肩胛肉端部背脊肉

帶骨肩胛肉端部背脊肉是從整塊背脊肉的前端切得。它用來製造大排背脊肉。它包括肩胛骨和脊骨。

등심, 센터 컷, 뼈포함

뼈있는 센터 컷 등심은 전체 등심에서 어깨뼈와 갈비 및 채끝부위를 제거한 후 남은 부분이다. 센터 컷 등심의 길이는 다양하며 구매자가 지정할 수 있다. 안심부분은 남길 수도 있다. 뼈있는 센터 컷 등심은 MBG 412와 유사하다.

등심, 설로인엔드, 뼈포함

뼈있는 설로인엔드 등심은 센터 컷 등심을 만들기 위하여 등심 전체의 뒷부분으로부터 베어낸 부분육으로서 좌골의 일부를 포함한다. 뼈있는 설로인엔드 등심은 MBG 410A, 벨기에 2610 OLA와 유사하다.

등심, 숄더엔드, 뼈포함

뼈있는 숄더엔드 등심은 센터 컷 등심을 만들기 위하여 등심 전체의 앞부분으로부터 잘라낸 부분육으로서 어깨뼈와 등뼈 일부를 포함한다.

骨付きセンターカット・ロイン

骨付きセンターカット・ロインはフル・ロインからブレード又はリップの部分とサーロインの部分を取り除いたものです。センターカット・ロインの長さは様々で、購入者が指定することができます。センターロインの一部が残っていることがあります。骨付きセンターカット・ロインはMBG412に類似しています。

骨付きサーロイン・エンド・ロイン

骨付きサーロイン・エンド・ロインは、センター・カット・ロインを作るために、フル・ロインのハインド・エンドからカットされたもので、ヒップ・ボーンの一部が含まれています。骨付きサーロイン・エンド・ロインは MBG410A及びベルギー 2610OLAに類似しています。

骨付きショルダー・エンド・ロイン

骨付きショルダー・エンド・ロインは、センター・カット・ロインを作るためにフル・ロインの前方エンドからカットされたもので、ブレード・ボーン及びバック・ボーンが含まれています。

Lomo, Corte Central, Con Hueso

El corte central del lomo con hueso es lo que queda después de recortar la parte de la paleta o costilla y la parte del aguayón o sirloin del lomo completo. La longitud del corte central varia, dándole la opción al comprador de que la especifique. Puede quedar una parte del filete o solomillo. *Lomo, corte central, con hueso es similar a MBG 412.*

Lomo, Extremo de Sirloin, Con Hueso

El extremo del sirloin o aguayón con hueso es el corte que se obtiene del extremo trasero del lomo completo para obtener el lomo de corte central. Incluye una parte del hueso de la cadera. *Lomo, extremo de sirloin, con hueso es similar a MBG 410A y Bélgica 2610 OLA.*

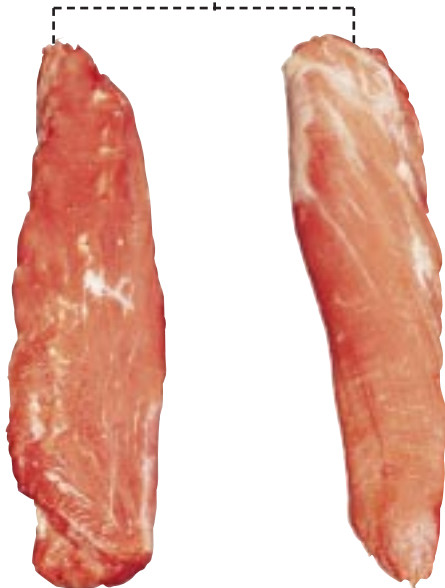
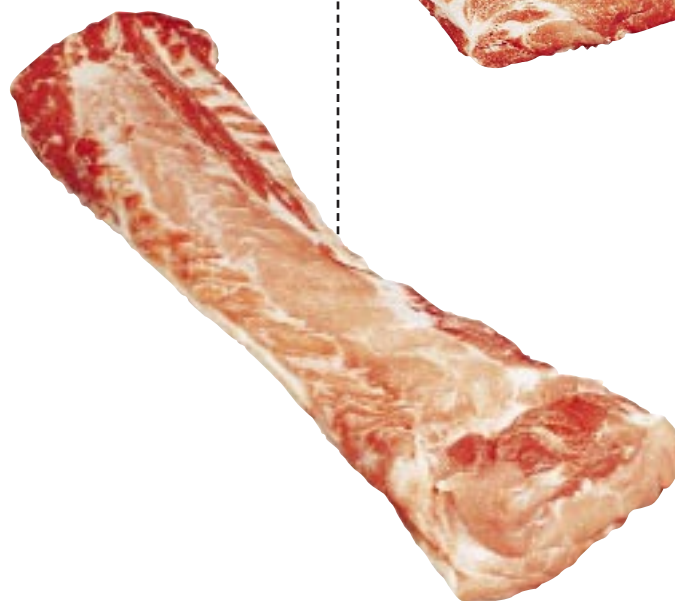
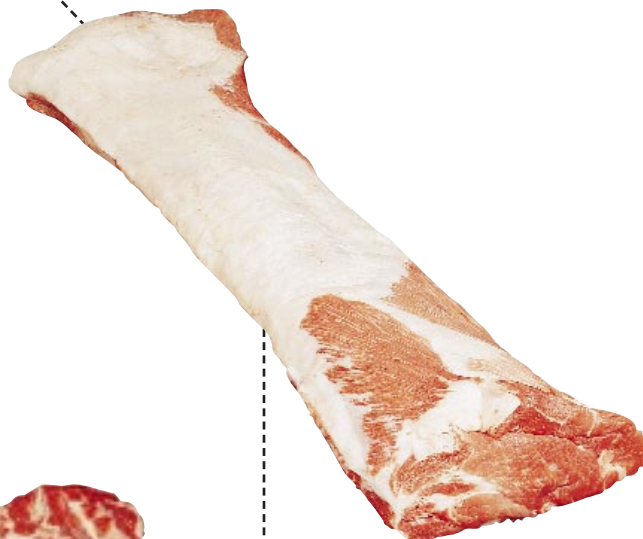
Lomo, Extremo de la Cabeza de lomo - Espaldilla, Con Hueso

El lomo del extremo de la cabeza de lomo - espaldilla con hueso es el corte que se obtiene del extremo delantero del lomo completo para obtener el lomo de corte central y contiene parte del hueso de la paletilla y espinazo.



Loin, Full, Bone-in

Loin, Full, Boneless



Tenderloin

©1999 National Pork Producers Council in cooperation with the National Pork Board.



Loin, Full, Boneless

The full boneless loin is that portion of the carcass remaining after removal of the shoulder, leg, belly, fat back and tenderloin. The boneless loin contains both the rib or blade portion and the sirloin portion of the carcass. All bones and associated cartilage are removed.

Loin, Full, Boneless is similar to the MBG 413 and ESS 1606.

Tenderloin

The tenderloin is produced from the full bone-in loin.

Tenderloins may be purchased with the presence or absence of the membrane, head and side muscle. *Tenderloins are similar to the MBG 415A.*

去骨整塊背脊肉

去骨整塊背脊肉是切除肩肉、腿肉、腹部肉、背脂和小里肌後所剩部份。去骨背脊肉包括肋脊肉或肩胛部份以及上腰部肉部份。所有其他骨頭以及相關軟骨均被剔除。

去骨整塊背脊肉與 MBG413 和 ESS1606 相似。

小里肌

小里肌來自整塊帶骨背脊肉。客戶可購買帶有或不帶膜、頭和邊肉的小里肌。

小里肌肉與 MBG415A 相似。

등심, 전체, 뼈제거

뼈없는 등심전체는 지육에서 어깻살, 다리, 삼겹살, 등지방 및 안심을 제거한 후 남은 부위이다. 뼈없는 등심은 갈비나 어깨뼈 부분과 설로인(채끝부위) 부위를 포함한다. 모든 뼈와 연골은 제거한다. 뼈없는 등심전체는 MBG 413 및 ESS1606을 포함한다.

안심

안심은 뼈있는 등심 전체에서 분리된다. 안심은 근막, 안심마리 및 옆근육을 포함하거나 포함하지 않은 상태로 구매할 수 있다. 안심은 MBG 415A와 유사하다.

骨なしフル・ロイン

骨なしフル・ロインは、枝肉からショルダー、レッグ、ベリー、バックの脂肪及びテンダーロインを除いた残りの部分です。骨なしロインには、枝肉のリップ又はブレード部分及びサーロイン部分が含まれます。骨及び軟骨は全て除去されています。骨なしフル・ロインは MBG413及びESS1606に類似しています

テンダーロイン

テンダーロインは骨付きのフル・ロインから作られます。テンダーロインは、薄膜、頭、及びサイド・マッスルを除去又は付けたままで購入することができます。テンダーロインは MBG415Aに類似しています。

Lomo, Completo, Deshuesada

El lomo completo deshuesado es la parte de la canal que queda después de remover la cabeza de lomo con espaldilla, la pierna, falda, grasa dorsal y filete o solomillo. El lomo deshuesado incluye la parte de la costilla o paletilla y el sirloin o aguayón. Se le quitan todos los huesos y cartílagos.

Lomo, completo, deshuesado es similar a MBG 413 y ESS 1606.

Filete o Solomillo

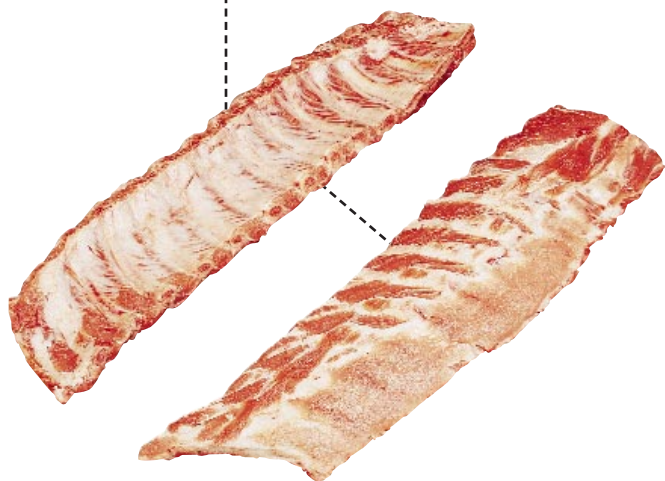
El filete se obtiene del lomo completo con hueso. Los filetes se pueden comprar con o sin membrana, cabeza y músculos laterales.

Los solomillos son similares a MBG 415A.

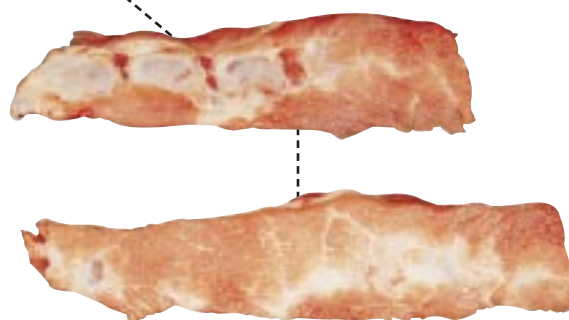


Loin, Full, Bone-in

Backribs



Riblets



©1999 National Pork Producers Council in cooperation with the National Pork Board.

Backribs

The backribs are produced from the full bone-in loin. *Backribs are similar to the MBG 422.*

Riblets

Riblets are generated from the vertebra portion of the full bone-in loin.

小排

小排是從整塊帶骨背脊肉中切得的。
小排與 MBG 422 相似。

肋條肉

肋條肉是從整塊帶骨背脊肉中的椎骨部份切得的。

등갈비

등갈비는 뼈있는 등심전체에서 분리된다. 등갈비는 MBG 422와 유사하다.

립렛

립렛은 뼈있는 등심전체의 척추골 부위로부터 분리된다.

バックリブ

バックリブは骨付きフル・ロインから作られています。
バックリブはMBG422に類似しています。

リブレット

リブレットは骨付きフル・ロインから脊椎骨を除去した部分から作られています。

Costillas de Lomo

Las costillas se obtienen del lomo completo con hueso. *Las chuletas de lomo son similares a MBG 422.*

Costillitas

Las costillitas se obtienen de la parte de las vértebras del lomo.



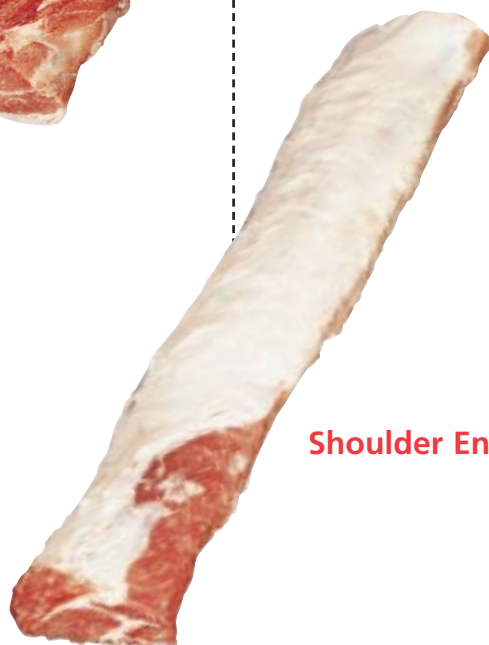


Loin, Full, Boneless

Loin, Full, Canadian Style



Leg End



Shoulder End

Loin, Full, Canadian Style

The Canadian style full loin is generated from the full boneless loin and has the blade bone and all overlying muscles removed.

加拿大式整塊背脊肉

加拿大式整塊背脊肉由去骨整塊背脊肉去除肩胛骨和一切貼附肉。

캐나다식 등심전체

캐나다식 등심전체는 뼈없는 전체등심에서 분리되며 어깨뼈와 이를 덮고 있는 근육은 제거된다.

カナディアン・スタイルのフル・ロイン

カナディアン・スタイルのフル・ロインは骨なしのフル・ロインから作られ、ブレード・ボーン及び全ての余剰マッスルが除去されています。

Lomo, Completo, Estilo Canadiense

El lomo completo estilo Canadiense se obtiene del lomo completo deshuesado quitándosele el hueso de la paletilla y los músculos que lo cubren.



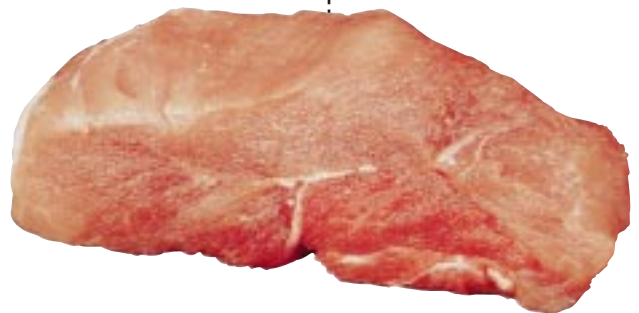


Loin, Full, Boneless

Sirloin, Boneless



Loin, Center Cut, Boneless



Loin, Center Cut, Boneless

The boneless center cut loin is what remains after the blade or rib portion and the sirloin portion from the full loin. The tenderloin, all bones and associated cartilage are removed. The length of the center cut loin varies, and may be specified by the purchaser. *Loin, Center Cut, Boneless is similar to the MBG 412A.*

Sirloin, Boneless

The boneless sirloin is the cut that is removed from the hind end of the full boneless loin to produce the center cut loin. All bones and associated cartilage are typically removed. The boneless sirloin is also known as the chump. *Sirloin, Boneless is similar to the MBG 414A.*

去骨大排背脊肉

去骨大排背脊肉是切除整塊背脊肉中的肩胛或肋背肉部份以及上腰部肉後的所剩部份。小里肌、所有骨頭以及相關軟骨均被切除。大排背脊肉的長度不盡相同，可由買主自定。背脊肉，去骨大排與 MBG412A 相似。

去骨上腰部肉

去骨上腰部肉是從整塊去骨背脊肉中的後端肉切除而來，它用於分切為大排背脊肉。一般來說，所有骨頭及相關軟骨均被切除。去骨上腰部肉亦稱厚肉塊。去骨上腰部肉與 MBG 414A 相似。

뼈없는 센터컷 등심

뼈없는 중심부 절단(센터컷) 등심은 등심전체에서 갈비나 어깨뼈 부위 및 채끝부위를 제거한 후에 남는 부위이다. 안심, 모든뼈 및 연골은 제거한다. 센터 컷 등심의 길이는 다양하며 구매자가 지정할 수도 있다. 센터 컷 등심은 색깔별로 구매할 수 있다. 뼈없는 센터컷 등심은 MBG 412A와 유사하다.

뼈없는 설로인

뼈없는 설로인은 센터컷 등심을 만들기 위해 뼈없는 등심전체의 뒤쪽 끝부분에서 분리한 부분육이다. 모든뼈와 연골은 전형적으로 제거된다. 뼈없는 설로인은 챔프 (Chump) 라고도 한다. 뼈없는 설로인은 MBG 414A와 유사하다.

骨なしセンター・カット・ロイン

骨なしセンター・カット・ロインは、フル・ロインからブレード又はリブ、及びサーロインの部分を取り除いた残りのカットです。テnder・ロイン、全ての骨及び軟骨も取り除かれます。センター・カットの長さは色々ですが、購入者が指定することもできます。骨なしセンター・カット・ロインはMBG412Aに類似しています。

骨なしサーロイン

骨なしセンター・カット・ロインは骨なしのフル・ロインのハインド・エンドから切りとられたカットで、センター・カット・ロインを作ります。通常骨も軟骨も全て除去されません。骨なしサーロインは、チャンプとも呼ばれています。骨なしサーロインはMBG414Aに類似するものです。

Lomo, Corte Central, Deshuesado

El lomo de corte central deshuesado es lo que queda después de quitar la paletilla o parte de la costilla y la parte del sirloin del lomo completo. Se le quita el filete o solomillo, todos los huesos y cartílagos unidos. La longitud del corte varía de acuerdo a las especificaciones del cliente. *Lomo, corte central, deshuesado similar a MBG 412A.*

Sirloin o Aguayón, Deshuesado

El sirloin deshuesado es el corte que se remueve del extremo trasero del lomo completo deshuesado para obtener el lomo de corte central. Por lo general, se recortan todos los huesos y cartílagos. El sirloin deshuesado también se conoce como palomilla o aguayón. *Sirloin, deshuesado es similar al MBG 414A.*