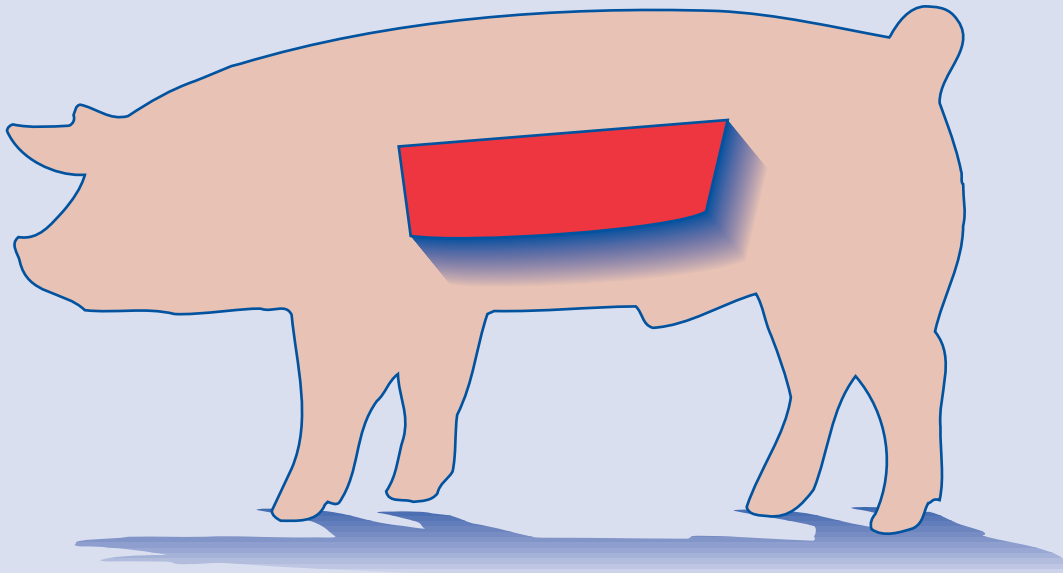


Belly Family



Belly Family

The pork belly family is generated from the central portion of the carcass after the removal of the loin and consists of the various styles of bellies and spareribs. Bellies are generally squared or cut in a rectangular shape. Bellies may be purchased with or without skin and the skin-off (rindless) bellies may be purchased on a surface fat trim basis. Rindless bellies are typically beveled which means the fat on the edge of the cut is trimmed to meet the lean. Belly length is determined by the shoulder/loin separation, however bellies may be trimmed to a specified size dimension in order to meet the needs of the purchaser. Bellies are available on a weight graded basis.

腹部肉系列產品

豬腹部肉系列產品是從切除背脊肉後的豬屠體中段分切出的，包括各種類型的腹部肉和肋排。腹部肉通常是方形的。或者被切成長方形。客戶可購買帶皮或不帶皮的腹部肉。去皮腹部肉（無皮）可按表面脂肪的修切程度購買。無皮腹部肉通常藉著切割覆蓋脂肪的厚度被修除以符合瘦肉率。腹部肉長度決定於肩肉/背脊肉分開位置。為了滿足買主的需要，可將腹部肉切成特定的尺寸。腹部肉亦可按重量分類的基礎來購買。

삼겹살 부위

돼지고기 삼겹살 부위는 돼지고기 반도체 3분할체의 중간부분에서 생산되는 부분육으로서 등심을 제거한 후 분리되며 다양한 종류의 삼겹살과 갈비로 구성된다. 삼겹살은 일반적으로 사각형이나 직사각형골로 잘라진다. 삼겹살은 껍질을 제거하거나 제거하지 않은 상태로 구매할 수 있으며, 껍질을 제거한 삼겹살은 표면지방 정전기준에 의하여 구매할 수 있다. 껍질없는 삼겹살은 전형적으로 표면이 비스듬하게 되는데 이는 기름이 적게 살코기를 만들기 위해 부분육 가장자리 지방을 정선하였기 때문이다. 삼겹살의 길이는 어깨살/등심의 분리기준에 의해 결정된다. 그러나 구매자의 필요에 맞도록 하기 위해 삼겹살을 특별크기 규격으로 정선할 수 있다. 삼겹살은 중량등급기준으로 구매 가능하다.

ベリー系カット

ポーク・ベリー系カットは枝肉の中央部分からロインを取り除いたもので作られ、ベリー及びスペアリブの色々なスタイルのカットで成り立っています。ベリーは通常正方形または長方形にカットされます。皮のついたまま、又は皮を除去して購入でき、皮なしのものは表面脂肪をトリミングする条件で購入できません。皮なしのベリーは通常斜めにカットされています。つまり、カットの端にある脂肪が赤身が見えるまでトリミングされます。ベリーの長さはショルダー/ロインの分離によって決められますが、購入者のニーズを満たすため、指定サイズ通りにトリミングすることもでき重量ベースで購入できます。

Grupo De La Panceta

El grupo de la panceta del cerdo se obtiene del tercio central de la canal después de separar el lomo y consiste de varios estilos de costillas y panceta. La panceta por lo general se cuadra o corta de forma rectangular. Se puede comprar con o sin cuero pudiendo éste último comprarse en base a los recortes de grasa de la superficie. La panceta sin cuero por lo regular se adelgaza recortando la grasa de la orilla hasta llegar a la carne. La longitud de la pieza la determina la separación de la cabeza de lomo con espaldilla/lomo, sin embargo, puede recortarse a las dimensiones especificadas por el cliente. La panceta de cerdo la hay disponible de acuerdo a su clasificación por peso.

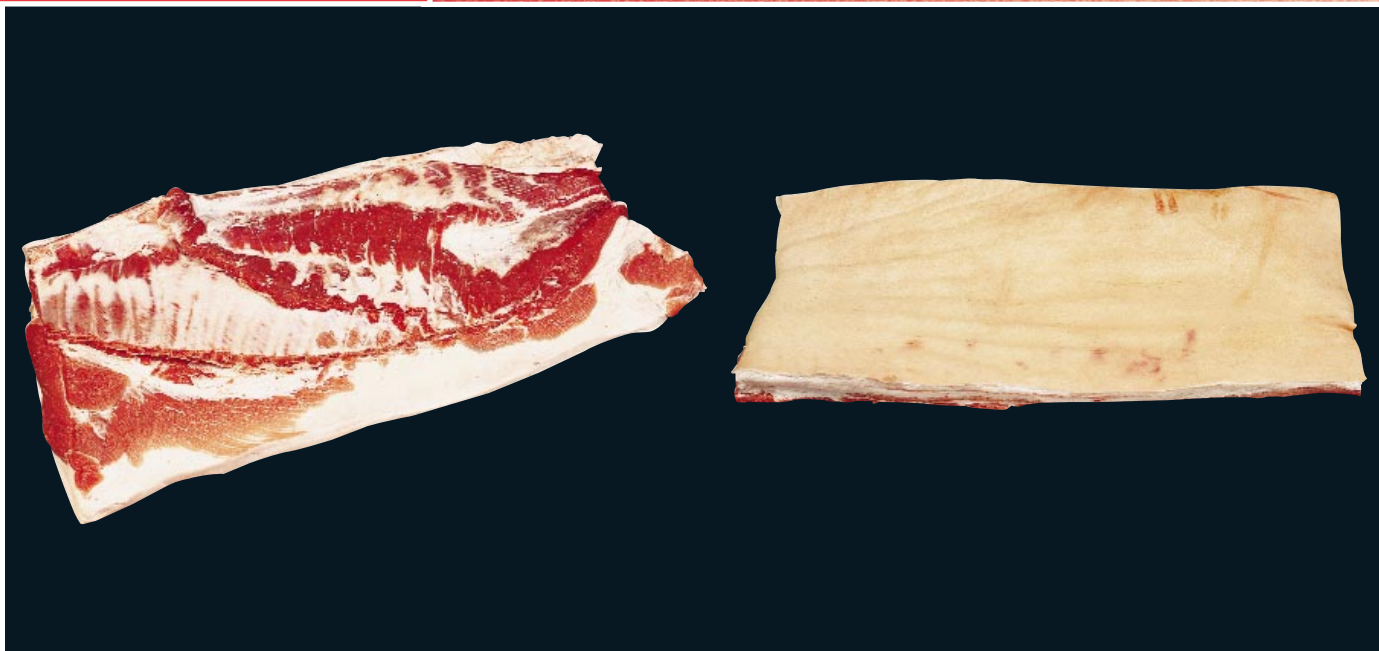
Belly, Bone-in

腹部肉（硬肋），帶骨

삼겹살, 뼈포함

骨付きペリー

Panceta, Con Hueso



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

Major Subprimals

Belly, Sheet Ribbed

Belly, Single Ribbed

Spareribs

主要 次分切肉

美式腹脅肉；
腩排

中式腹脅肉，
控骨腩肉

腩排，腹脅排

주요 소분할육

삼겹살, 시트림

삼겹살, 싱글림

갈비

主要なサブ プライマル

シート・リブド・
ペリー

シングル・リブド・
ペリー

スヘアリブ

Subprimarios Principales

Panceta, Costillar

**Panceta, Costillas
Individuales**

Costillas (Spareribs)

Belly, Bone-in

The belly is prepared from the carcass after removal of the loin, shoulder, leg, and back fat. The bone-in belly has the skin and spareribs attached, and is generally cut in a square shape.

帶骨腹部肉

這種腹部肉是在切除背脊肉、肩肉、腿肉和豬背脂後屠體所剩部份。帶骨腹部肉帶有皮和腩排。它通常被切成長方形。

삼겹살, 뼈포함

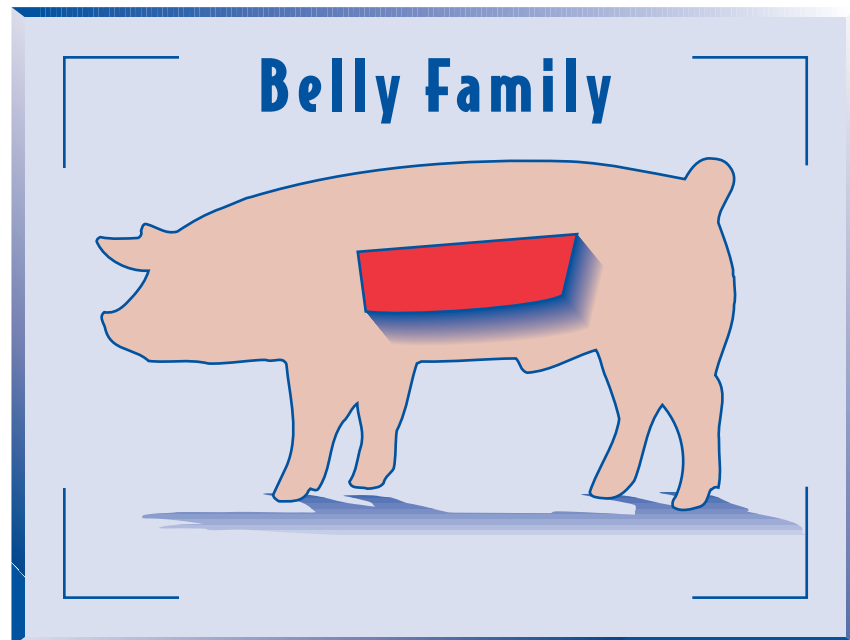
삼겹살은 지육에서 등심, 어깨살, 뒷다리 및 등지방을 제거한 후 만들어진다. 뼈있는 삼겹살에는 껍질과 갈비가 부착되며 일반적으로 사각형꼴로 잘라진다.

骨付きペリー

枝肉からロイン、ショルダー、レッグ、及びバック脂肪を取り除いた後の肉からカットされます。骨付きペリーは皮及びスペアリブ付きで、通常正方形の形にカットされています。

Panceta, Con Hueso

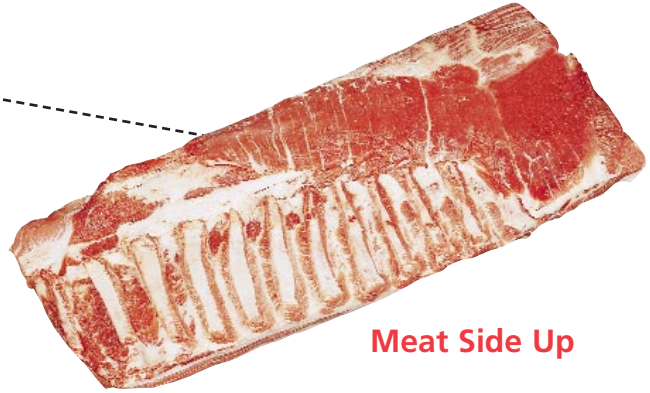
La panceta se prepara de la canal después de separar el lomo, la cabeza de lomo - espaldilla, pierna y la grasa dorsal. La panceta tiene el cuero y las costillas incluidas y por lo general se recorta en forma cuadrada.





Belly, Bone-in

Belly, Single Ribbed



Meat Side Up



Meat Side Up

Belly, Sheet Ribbed



Skin Side Up



Fat Side Up

Belly, Single Ribbed

The single ribbed belly is similar to the bone-in belly except that the rib bones are removed but the intercostal meat remains attached. The size dimensions of single-ribbed bellies may be specified by the purchaser.

Belly, Single Ribbed is similar to the MBG 409A, ESS 1863 and Belgium 2401 FAL.

Belly, Sheet Ribbed

The sheet ribbed belly is similar to the bone-in belly except the spareribs are removed in one piece as well as most of the associated bones and cartilage. The sheet ribbed belly should be relatively square in appearance. Sheet ribbed bellies may be purchased skin-on or skin-off with the fat at the edge of the cut tapered to meet the lean.

Belly, Sheet Ribbed, Skin On is similar to the MBG 408, ESS 1808 and Belgium 2712 ERO.

Belly, Sheet Ribbed, Skin-Off is similar to the MBG 409.

中式腹脅肉

中式腹脅肉與帶骨腹部肉相似，只是肋骨被剔除，但保留肋骨間的肉。買主可對整塊中式腹脅肉的大小自定尺寸。

中式腹脅肉與 MBG409A · ESS1863 和 Belgium2401 FAL 形似。

美式腹脅肉

美式腹脅肉和帶骨腹部肉相似，只是肋骨及相關的骨頭和軟骨整條地切除。美式腹脅肉相對來說應呈長方形。美式腹脅肉可以帶皮或去皮，切邊修去覆蓋脂肪，露出瘦肉的形式購買。

美式腹脅肉與 MBG408 · ES 1808 和 Belgium2712 ERO 相似。
美式腹脅肉與 MBG409 相似。

삼겹살, 싱글립

싱글립 삼겹살은 갈비뼈는 제거하지만 갈비살이 부착되어 있다는 것을 제외하고는 뼈있는 삼겹살과 비슷하다. 싱글립 삼겹살의 크기는 구매자가 지정할 수 있다.

싱글립 삼겹살은 MBG 409A, ESS 1863 그리고 벨기에 2401 FAL와 유사하다.

삼겹살, 시트립

시트립 삼겹살은 갈비 및 대부분 관련 뼈와 연골을 한 조각으로 제거한 것을 제외하고는 뼈있는 삼겹살과 유사하다. 시트립 삼겹살은 외형이 사각형에 가까워야 한다. 시트립 삼겹살은 껍질이 부착된 형태 (skin-on) 와 기름기가 적은 살코기를 만들기 위해 가장자리 지방을 줄인 껍질을 제거한 형태 (skin-off)로 구매할 수 있다.

껍질이 부착된 시트립 삼겹살은 MBG 408과 ESS 1808, 벨기에 2712 ERO와 유사하다.
껍질을 제거한 시트립 삼겹살은 MBG 409와 유사하다.

싱글·리브드·베리

싱글·리브드·베리-는骨付き베리에類似していますが、립의骨が除去されており、肋間の肉は付いています。購入者はシングル·리브드·베리의サイズを指定することができます。싱글·리브드·베리는MBG409A、ESS1863及びベルギー2401FALに類似しています。

皮付きシート·리브드·베리

シート·리브드·베리-는骨付き베리에類似していますが、スペアリップが1ピースの状態、骨及び軟骨が除去されています。シート·리브드·베리-は、皮が付いたまま、又は皮なしで、カットの端の脂肪は赤身が見えるまで切りとられています。皮付きシート·리브드·베리-はMBG408、ESS1808及びベルギー2712EROに類似しています。
皮なしシート·리브드·베리-はMBG409に類似しています。

Panceta. Costillas Individuales

La panceta con costillas individuales es similar a la panceta con hueso, excepto que los huesos de la costilla se recortan pero la carne intercostal permanece unida. El comprador puede especificar el tamaño de la panceta con costillas individuales.

Panceta, costillas individuales son similares a MBG 409A, ESS 1863 y Bélgica 2401 FAL.

Panceta, Costillar

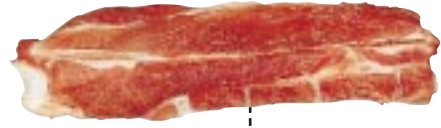
La panceta con el costillar es similar a la panceta con hueso, excepto que el costillar se recorta en una sola pieza, así como la mayoría de los huesos y cartílagos unidos. La apariencia del costillar debe ser casi cuadrada. Los costillares pueden comprarse con cuero o sin cuero y con la grasa de la orilla de corte rebajada hasta la carne.

Panceta, costillar, con cuero es similar a MBG 408 ESS 1808 y Bélgica 2712 ERO. Panceta, costillar, sin cuero es similar a MBG 409.



Belly, Bone-in

Spareribs, Brisket Bones



Spareribs



Spareribs, St. Louis Style

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

Spareribs

Spareribs are produced from the bone-in belly and consist of ribs and intercostal meat and any diaphragm tissue that is firmly attached. *Spareribs are similar to the MBG 416.*

Spareribs, St. Louis Style

Spareribs, St. Louis style are similar to regular spareribs except that the sternum and costal cartilage are removed. *Spareribs, St. Louis Style are similar to the MBG 416A.*

Spareribs, Brisket Bones

Spareribs, brisket bones (breast bones) are generated from the full spareribs. *Spareribs, Brisket Bones are similar to the MBG 416B.*

腩排

腩排是從帶骨腹部肉中切得的，它包括肋條，肋間肉和其他任何緊貼在上面的隔膜組織。腩排與 MBG 416 相似。

聖路易斯型腩排

聖路易斯型腩排與普通腩排相似，只是其胸骨和脊間軟骨均被切除。腩排，聖路易斯型與 MBG 416A 相似。

腩排·胸骨

腩排，胸骨是從整塊腩排中切得的。腩排，胸骨與 MBG 416B 相似。

갈비

갈비는 뼈있는 심겹살에서 생산되며 갈비와 늑간살 및 단단히 부착되어 있는 횡경막 조직으로 구성된다. 갈비는 MBG 416와 유사하다.

세인트루이스 스타일 갈비

세인트루이스 스타일 갈비는 흉골과 늑연골이 제거되는 것 외에는 일반 갈비와 유사하다. 세인트루이스 스타일 갈비는 MBG 416A와 유사하다.

가슴뼈 갈비

가슴뼈 갈비는 전체 갈비에서 분리된다. 가슴뼈 갈비는 MBG 416B와 유사하다.

スペアリブ

スペアリブは骨付きベリーから取られ、リブ及び肋間の肉、取りにくい横隔膜組織が含まれています。スペアリブはMBG416に類似しています。

セントルイス・スタイル・スペアリブ

セントルイス・スタイル・スペアリブは通常のスペアリブと似ていますが、胸骨及び軟骨は除去されています。セントルイス・スタイル・スペアリブはMBG416Aに類似しています。

ブリスケット・ボーン・スペアリブ

ブリスケット・ボーン(胸部の骨)のスペアリブはフル・スペアリブから生産されています。ブリスケット・ボーン・スペアリブはMBG416Bに類似しています。

Costillas

Las costillas se obtienen de la panceta con hueso y consta de las costillas, carne intercostal y tejido del diafragma firmemente unido. *Las costillas son similares a MBG 416.*

Costillas, Estilo St. Louis

Las costillas estilo St. Louis son similares a las costillas regulares, excepto que el esternón y cartilago costal son removidos. *Las costillas estilo St. Louis son similares a MBG 416A.*

Costillas, Huesos del Pecho

Las costillas, hueso del pecho se obtienen del costillar completo. *Las costillas con hueso del pecho son similares a MBG 416B.*

