

Specialty Items

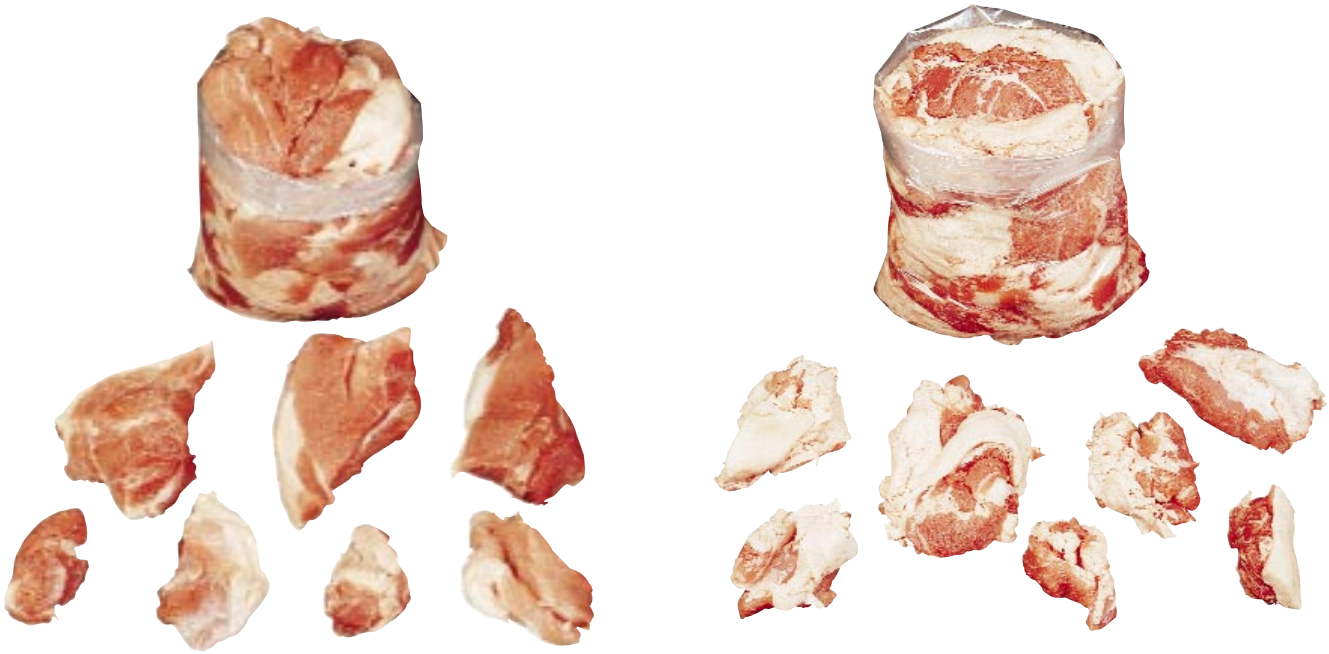
特殊項目產品

특별 품목

特殊製品

Productos Especiales

Trimming



Finely Textured Trimmings



Trimmings

US pork trimmings are generally prepared from any portion of the carcass and do not have a minimum particle size requirement. Trimmings may include small amounts of ground products, diaphragm tissue, trim developed from wizard (electric) knives and automated deboning machines, and these products may not be equally distributed throughout the carton. All trimmings should be free of bones and cartilage. U.S. pork trimmings are available in a wide range of lean content and should be specified by the purchaser.

Finely Textured Trimmings

Pork finely textured trimmings are generated from any portion of the carcass and are the result of advanced meat recovery systems or automated deboning machines.

修碎肉

美國切修碎肉是從豬屠體上的任何一部份加工而得到的。它並無最小修碎肉大小塊的限制。修碎肉包括少量絞過產品、隔膜組織及魔(電)割刀和自動去骨機修整其它部位後之產品,所以在同一箱內,內容物並無全部一致。所有切修碎肉應無骨頭和軟骨。美國修整碎肉有不同瘦肉率的規格,可提提供買主多樣選擇。

質地精細的豬肉修切品

質地精細的豬肉修切品可從豬屠體上的任何一個部位製成。這是由修整肉回收系統或自動去骨機的應用成果。

잡육

미국 돼지고기 잡육은 일반적으로 지육의 모든 부분에서 생산되며 최소입자크기의 조건은 없다. 잡육은 전기톱과 자동발골기에서 나온 소량의 세절육, 횡경막조직 및 자투리육 등을 포함한다. 이러한 제품은 포장시 전체에 골고루 분포되지 않을 수도 있다. 모든 잡육에는 뼈와 연골이 제거된다. 미국 돼지고기 잡육은 살코기 함량이 다양하므로 구매자는 사양을 지정하여야 한다.

작고 고운 잡육

작고 고운 잡육은 지육의 모든부분에서 나오는 잡육으로 자동화된 발골기계와 첨단육류 가공시설의 산물이다.

トリミング

米国のポークのトリミングは通常枝肉のどの部分を使って行なうこともでき、最低限のサイズもありません。トリミングは少量の挽肉、横隔膜組織、電気(ウイザード)ナイフ及び自動骨取り装置によって作られるトリミングを含むことがあり、これらの製品はカートン全体に均等に入っていない場合があります。全てのトリミングは骨及び軟骨を含まないものとします。米国のポークのトリミングは広範に及ぶ赤身含有量にすることが可能です。購入者は含有量を指定してください。

きめ細かいトリミング

きめ細かいトリミングは、枝肉のどの部分からも取ることができ、これは進んだミート採取システム又は自動脱骨分離機を使用した結果できるようになったものです。

Recortes

Los recortes de cerdo de los EE.UU. son de cualquier parte de la canal y las piezas no tienen como requisito un tamaño mínimo. Pueden incluir cantidades pequeñas de productos molidos, tejido del diafragma y el esófago, recortes de los cuchillos eléctricos y máquinas deshuesadoras automáticas. Los recortes pueden no estar distribuidos de manera uniforme dentro de la caja. Los recortes no deben tener hueso ni cartilago. Los hay disponibles en una amplia variedad de contenido de grasa, debiendo el comprador especificar lo que desea.

Recortes de Textura Fina

Los recortes de textura fina se obtienen de cualquier parte de la canal y son el resultado de sistemas avanzados para la recuperación de carne y máquinas deshuesadoras automáticas.

Ground Pork



Ground Pork, Seasoned



Jowls



Neck Bones



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

Ground Pork

Ground pork can be generated from any portion of the carcass. The purchaser may specify the texture of the grind and the chemical lean percentage.

Ground Pork, Seasoned

Seasoned ground pork can be generated from any portion of the carcass and differs from ground pork by the addition of seasonings. The purchaser may specify the texture of the grind, the chemical lean percentage and the seasonings.

Jowls

Jowls come from the forward part of the carcass and consist of the fat and muscle from in front of the shoulder. Jowls are knife scored and sold with the skin removed, however there may be glands present. *Jowls are similar to the ESS 1962.*

Neck Bones

Neck bones are produced from the forward part of the carcass in the front shoulder. Neck bones consist of part of the pork backbone and ribs with adjoining intercostal meat.

豬絞肉

豬絞肉可由豬屠體上的任何部份絞製而成。買主可以指定絞肉質地以及瘦肉率。

調味的豬絞肉

調味的豬絞肉可由豬屠體的任何部份絞製而成。其區別是以添加的調味而定。買主可自定絞肉的質地、瘦肉率及調味料的添加。

下顎肉

下顎肉來自豬屠體的前部，包括肩胛前部的肥肉和肌肉。下顎肉用刀刻上記號，去皮出售，其中可能帶有腺體組織。下顎肉與 ESS1962 相似。

頸骨

頸骨是從前肩胛的前端切得。頸骨包括部份豬小排和帶鄰近脊間肉。

세절돼지고기

세절돼지고기 몸체의 모든 부분에서 유래된다. 구매자는 세절 정도와 살코기 비율을 지정할 수 있다.

양념 세절돼지고기

양념 세절돼지고기는 지육의 모든 부분에서 생산되며, 양념이 첨가되므로 일반 세절돼지고기와는 다르다. 구매자는 세절 정도, 살코기의 비율 및 양념을 지정할 수 있다.

목부위살(조율)

목부위살(조율)은 반도체의 앞부분에서 분리되며 어깨살 전반부의 지방과 근육으로서 구성되어 있다. 조율은 칼집 자국이 있으며 껍질을 제거하여 판매한다. 임파선이 존재할 수도 있다. 조율(목부위살)은 ESS 1962와 유사하다.

목뼈

목뼈는 반도체 앞부분의 어깨살 앞부분에서 분리된다. 목뼈는 돼지고기 등뼈와 늑간살이 붙어있는 갈비의 일부분으로 구성된다.

ポークの挽肉

ポークの挽肉は枝肉のどの部分からも作ることができます。購入者は挽肉のきめの細かさと赤身の割合を指定することができます。

味付けされたポーク挽肉

味付けされたポーク挽肉は枝肉のどの部分からも作られ、通常の挽肉と違う点は味付けがなされているということです。購入者は挽き具合によるきめの細かさ、赤身の割合、及び味付けを指定することができます。

顎肉

顎肉は枝肉の前部から取るもので、ショルダーの前部分の脂肪及びマッスルから成り立っています。顎肉は浅い切込みを入れられ、皮なしで売られますが、腺は付いたままのことがあります。顎肉はESS 1962に類似しています。

頸骨

頸骨は枝肉の前部にあるショルダー前部から取ります。頸骨はポーク・バックボーン及びリブと隣接する肋間の肉から成り立っています。

Carne Molida

La carne molida se puede obtener de cualquier parte de la canal. El comprador puede especificar la textura del molido y el contenido de grasa.

Carne Molida, Con Especies

La carne de cerdo molida se obtiene de cualquier parte de la canal y es diferente de la carne molida por la adición de especias. El comprador puede especificar la textura del molido, el contenido de grasa y las especias y/o sazonzadores.

Papada

La papada se obtiene del tercio delantero de la canal y consiste de la grasa y músculo en la parte delantera de la cabeza de lomo y espaldilla. La papada se corta con cuchillo y se vende sin el cuero. Sin embargo, pueden haber glándulas presentes. *La papada es similar a ESS 1962.*

Huesos del Cuello

Los huesos del cuello se obtienen de la parte delantera de la canal en la cabeza de lomo. Consta de partes del espinazo y costillas con carne intercostal unida.

Back Fat



Mixed Fat



Back Fat

Back fat may be specified with or without skin. Back fat may have amounts of trace lean present. *Back fat without the skin is similar to the ESS 1702.*

Mixed Fat

Mixed fat may be generated from any portion of the carcass and may contain glands.

背脂

背脂是豬屠體的中段覆蓋在背脊肉上的肥肉。背脂可以帶皮和不帶皮訂購。背脂可能帶有零星瘦肉。去皮背脂與 ESS1702 相似。

混合肥肉

混合肥肉可出自豬屠體上的任何部位，並且可能包含腺組織。

등지방

등지방은 반도체의 센터컷(중간부위)에서 생산되며 등심을 덮고 있다. 등지방은 껍질이 부착된 것과 껍질이 제거된 것이 있다. 등지방에는 소량의 잔여육이 남아 있을 수 있다. 껍질을 제거한 등지방은 ESS 1702와 유사하다.

혼합지방

혼합지방은 지육의 모든 부분에서 생산될 수 있으며 임파선들이 포함될 수도 있다.

バック・ファット

バック・ファットはロインの上にある枝肉の中央部分から取ります。バック・ファットは皮付きか皮なしかを指定することができます。バック・ファットは赤身の割合が高い場合があります。皮なしのバック・ファットはESS1702に類似しています。

ミックス・ファット

ミックス・ファットは枝肉のどの部分からでも取ることができ、腺を含むことがあります。

Grasa Dorsal

La grasa se obtiene de la parte central de la canal por encima del lomo. Puede ordenarse con o sin cuero. La grasa dorsal puede contener pequeñas cantidades de carne. *La grasa dorsal sin el cuero es similar a ESS 1702.*

Grasa Combinada

La grasa combinada puede obtenerse de cualquier parte de la canal y contener glándulas.



Leaf Fat



Mixed Skins



Diaphragm (skirt) Meat



Leaf Fat

Leaf fat is generated from the kidney area of the pork carcass.

Mixed Skins

Mixed skins are produced from any part of the pork carcass and may be in a variety of sizes. *Mixed skins are similar to the VMBG 4771 and ESS 1911.*

Diaphragm (skirt) Meat

The diaphragm or skirt meat is found between the thoracic and abdominal cavities of the carcass. The diaphragm is a thin muscle that is concave and dome shaped. *Diaphragm (skirt) meat is similar to the VMBG 4764 and ESS 4949.*

板油

板油出自豬屠體上的腎臟周圍區。

混合肉皮

混合肉皮出自豬屠體上的任何部位且可能具有不同的尺寸。
混合肉皮與 VMBG4771 和 ESS1911 相似。

膈膜或裙邊肉

膈膜或裙邊肉位於豬屠體的胸腔和腹腔之間。膈膜肉是凹拱形的薄肉。
膈膜(裙邊)肉與 VMBG 4764 和 ESS 4949 相似。

엽상지방

엽상지방은 돼지 지육의 신장주위에서 분리된다.

혼합껍질

혼합껍질은 지육의 모든 부분에서 생산될 수 있으며 크기가 다양하다. 혼합껍질은 VMBG 4771 및 ESS 1911과 유사하다.

갈매기살

갈매기살은 지육의 흉강과 복강사이에 있다. 갈매기살은 오목한 반구형의 얇은 근육이다. 갈매기살은 VMBG 4764와 ESS 4949와 유사하다.

このは脂

このは脂は腎臓周辺の脂より生産されます。

ミックス・スキン

ミックス・スキンはボークの枝肉のどの部分から取ることもでき、サイズは様々です。ミックス・スキンは VMBG4771及び ESS1911と類似しています。

横隔膜又

横隔膜又はスカート肉は、枝肉の胸腔と腹腔の間にあります。横隔膜は薄い筋肉で、凹型でドームの形をしています。横隔膜(スカート)肉は VMBG4764及び ESS4949に類似しています。

Grasa Abdominal (riñonada)

La grasa abdominal se obtiene del área de los riñones.

Cueros Combinados

Los cueros combinados se obtienen de cualquier parte de la canal y pueden ser de varios tamaños. *Los cueros combinados son similares a VMBG 4771 y ESS 1911.*

Carne del Diafragma (fajita o arrachera)

La carne del diafragma o falda se encuentra entre las cavidades del tórax y abdominal de la canal. El diafragma es un músculo delgado cóncavo en forma de domo. *La carne del diafragma (fajita) es similar a VMBG 4764 y ESS 4949.*